

NUMER RYS.	NAZWA	WYMIAR szer / gł / wys [mm]	SZT.	230 [V]	400 [V]	SUMA	H [cm]	GAZ	SUMA	WOD	KAN
<b>PARTER</b>											
<b>1.ANEKS PORZĄDKOWY</b>											
1.1	Szafa ze zlewem porządkowym	500/500/2000	1							wz,wc 3/8" h=30cm	Ø50 na h=20cm
<b>2.MAGAZYN</b>											
2.1	Szafa chłodnicza 700l z drzwiami przeszkłonymi, drzwi prawe, 5 rusztów i 5 prowadnic, zamek, 4 kółka z blokadą	695/810/2020	1	0,33		0,33	220				
2.2	Skrzynia mroźnicza rozsuwana, pokrywy przeszkłone, zamek, 4 koła z blokadą	1255/661/911	1	0,67		0,67	40				
2.3	Półka trzypoziomowa, nierdzewna	1600/400/1100	1								
2.4	Regał z 5 półkami stałymi, nierdzewny	1100/400/2200	1								
2.5	Wózek dwupoziomowy odkładczy na rozładowanie termosów	600/500/900	1								
<b>3.KUCHNIA CATERINGOWA</b>											
3.1	Basen do mycia przyborów z blatem ociekowym po prawej dł80cm i półką, dodatkowy rant z prawej	1600/700/850	1							wz,wc 1/2" h=60cm	Ø50 na h=35cm
	Bateria prysznicowa		1								
3.2	Półka perforowana z rantami, dwupoziomowa	800/400/600	1								
3.3	Stół chłodniczy trzydziowy, w każdej komorze 3 ruszty, ze zlewem	1750/700/850	1	0,4		0,4	5			wz,wc 3/8" h=60cm	Ø50 na h=35cm
3.4	Stół z dwiema półkami i dodatkowym rantem z prawej	1200/700/850	1								
3.5	Półka dwupoziomowa	1200/300/600	2								
3.6	Frytownica jednokomorowa nastawna 8l z kranem	265/450/370	1	3,6		3,6	120				
3.7	Kuchnia z płytą ceramiczną 4 polowa na podstawie otwartej z półką	800/700/900	1		10	10	0				
3.8	Piec konwekcyjno parowy 7xGn 1/1 manualny, z prysznicem, drzwi prawe	860/940/957	1		10,5	10,5	160			wz uzdat. 3/4" h=40cm	Ø50 na h=10cm
	Podstawa pod piec z prowadnicami	860/680/672	1								
3.9	Okap z oświetleniem zintegrowanym, nawiewno- wywiewny	2800/1200/400	1	0,1		0,1	300				

3.10	Umywalka do rąk	450/380/180	1							wz,wc 3/8" h=60cm	Ø50 na h=50cm
3.11	Szafka z drzwiami suwanymi, dodatkowo rant lewy i prawy, występ blatu 65cm z prawej na lodówkę podreczna	1850/700/900	1								
3.12	Lodówka podblatowa 141l	600/615/830	1	0,2		0,2	40				
3.13	Nadstawka dwupoziomowa z oświetleniem	1830/350/700	1	0,1		0,1	160				
3.14	Opiekacz	640/380/330	1	2,7		2,7	160				
3.15	Szafka otwarta z półką, z blokiem 3 szuflad, dodatkowo rant lewy	1300/700/850	1								

#### 4.ZMYWALNIA

4.1	Stół ze zlewem i miejscem na dwie zmywarki podblatowe, dodatkowo rant lewy	2200/700/900	1							wz,wc 1/2" h=60cm	Ø50 na h=35cm
	Bateria prysznicowa		1								
4.2	Zmywarka podblatowa do mycia szkła oraz naczyń	600/600/820	2		5,4	10,8	40			wz uzdat. 3/4" h=40cm	Ø50 na h=0cm
4.3	Szafa przelotowa z drzwiami skrzydłowymi	800/800/2000	1								
4.4	Półka dwupoziomowa	1100/300/600	1								
4.5	Okap z oświetleniem zintegrowanym	1400/900/400	1	0,1		0,1	300				
4.6	Parapet zdawczy nierdzewny	800/400/50									
4.7	Umywalka do rąk	450/380/180	1							wz,wc 3/8" h=60cm	Ø50 na h=50cm

#### 5.BAR

5.1	Witryna chłodnicza ekspozycyjna z panele dekoracyjnym INNOVA	1000/850/1100	1	0,4		0,4	0				
5.2	Kostkarka 21kg/doba	355/404/590	1	0,32		0,32	0			wz uzdat. 3/4" h=40cm	Ø50 na h=0cm
5.3	Zlew do zabudowy	405/465/149	1							wz,wc 3/8" h=60cm	Ø50 na h=35cm
5.4	Szafa chłodnicza barowa	900/535/870	1	0,28		0,28	0				
5.5	Ekspres do kawy automatyczny z młynkiem		1	1,4		1,4	120			wz uzdat. 3/4" h=40cm	Ø50 na h=0cm
5.6	Zabudowa barowa stolarska, wedle proj. Wnętrz	dł ok.	1	4400							
5.7	Umywalka do rąk	450/380/180	1							wz,wc 3/8" h=60cm	Ø50 na h=50cm

#### 6.WYPOSAŻENIE DYNAMICZNE

6.1	Kuchenka mikrofalowa	490/637/405	1	1,8		1,8	120				
6.2	Lampa owadobójcza z wkładem wytapującym owady	475/65/300	1	0,03		0,03	160				
6.3	waga stołowa 15kg	260/287/137	4								

SUMA:

43,73  
kw prąd

**UWAGI:**

**Wybrany dostawca sprzętu zobowiązany jest do inwentaryzacji i dopasowania zaprojektowanych urządzeń oraz mebli do możliwości przyłączy.**