



Korespondencja:  
ul. Kołłątaja 8  
61-413 Poznań  
tel.: 604-080-981,

Siedziba:  
ul. Jarochowskiego 51  
60-248 Poznań  
602-881-331

---

# WYPOSAŻENIE KUCHNI

Nazwa obiektu

budowlanego:

**Wyposażenie kuchni w budynku żłobka „Złoty Promyk”.**

Adres budowy:

**działka nr 156, os. Batorego 18, Miasto Nowy Tomyśl,  
gm. Nowy Tomyśl, pow. nowotomyski, woj. wielkopolskie**

Kategoria obiektu:

**Kategoria IX – budynki nauki i oświaty, jak: żłobki,**

Zamawiający:

**Gmina Nowy Tomyśl  
ul. Poznańska 33, 64-300 Nowy Tomyśl**

Opracowanie:

**mgr inż. arch. Monika Jasińska  
Archenika Sp. z o.o.  
ul. Jarochowskiego 51, 60-248 Poznań**

**POZNAŃ, 24 marca 2017r.**



Korespondencja:  
ul. Kołłątaja 8  
61-413 Poznań  
tel.: 604-080-981,

Siedziba:  
ul. Jarochońskiego 51  
60-248 Poznań  
602-881-331

---

## **ZAWARTOŚĆ PROJEKTU:**

Część I	Strona tytułowa i spis zawartości projektu	W.1-W.2
Część II	Dokumenty formalno-prawne	W.03-W.09
Część III	Specyfikacja techniczna produktów	W.10 –W.11



Korespondencja:  
ul. Kołłątaja 8  
61-413 Poznań  
tel.: 604-080-981,

Siedziba:  
ul. Jarochońskiego 51  
60-248 Poznań  
602-881-331

---

# **CZĘŚĆ II**

## **DOKUMENTY FORMALNO - PRAWNE**

do

**Wyposażenie kuchni w budynku żłobka „Złoty Promyk”**



**IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ**

Wielkopolska Okręgowa Rada Izby Architektów RP

## **ZAŚWIADCZENIE - ORYGINAŁ**

(wypis z listy architektów)

Wielkopolska Okręgowa Rada Izby Architektów RP zaświadcza, że:

**mgr inż. arch. Monika Jasińska**

posiadająca kwalifikacje zawodowe do pełnienia samodzielnych funkcji technicznych w budownictwie w specjalności architektonicznej i w zakresie posiadanych uprawnień nr **WP-OIA/OKK/UpB/25/2009**,  
jest wpisana na listę członków Wielkopolskiej Okręgowej Izby Architektów RP pod numerem: **WP-0717**.

Członek czynny od: 01-09-2009 r.

Data i miejsce wygenerowania zaświadczenia: 18-05-2016 r. Poznań.

Zaświadczenie jest ważne do dnia: **30-04-2017 r.**

Podpisano elektronicznie w systemie informatycznym Izby Architektów RP przez:  
Aleksandra Kornecką, Sekretarz Okręgowej Rady Izby Architektów RP.

Nr weryfikacyjny zaświadczenia:

**WP-0717-YAFB-C1YC-4DB8-9469**

---

Dane zawarte w niniejszym zaświadczeniu można sprawdzić podając nr weryfikacyjny zaświadczenia w publicznym serwisie internetowym Izby Architektów: [www.izbaarchitektow.pl](http://www.izbaarchitektow.pl) lub kontaktując się bezpośrednio z właściwą Okręgową Izbą Architektów RP.



**IZBA ARCHITEKTÓW  
RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ**

**WIELKOPOLSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW  
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA**

I.dz. 40 /WP-OIA/OKK/2009

Poznań, dnia 22 czerwca 2009 r.

sygnatura akt: WOIA-OKK/ 29 /2009

**- DECYZJA nr WP-OIA /OKK/ UpB/ 25 / 2009**

Na podstawie art. 12 ust. 1 pkt 1 i ust. 2, art. 13 ust. 1 pkt 1 i art. 14 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 7 lipca 1994 r. - Prawo budowlane (tekst jednolity: Dz. U. z 2003 r. Nr 207, poz. 2016; dalsze zmiany: Dz. U. z 2004 r. Nr 6, poz. 41, Nr 92, poz. 881, Nr 93, poz. 888 i Nr 96, poz. 959, z 2005 r. Nr 113, poz. 954, Nr 163, poz. 1362 i 1364 oraz Nr 169, poz. 1419 oraz z 2006 r. Nr 12, poz. 63), art. 11 i 24 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 15 grudnia 2000 r. o samorządach zawodowych architektów, inżynierów budownictwa oraz urbanistów (Dz. U. z 2001 r. Nr 5, poz. 42, z 2002 r. Nr 23, poz. 221 i Nr 153, poz. 1271 i Nr 240, poz. 2052, z 2003 r. Nr 124, poz. 1152 i Nr 190, poz. 1864, z 2004 r. Nr 141, poz. 1492 oraz z 2005 r. Nr 150, poz. 1247), oraz art. 104 i 107 § 1 i 4 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. - Kodeks postępowania administracyjnego (tekst jednolity: Dz. U. z 2000 r. Nr 98, poz. 1071; dalsze zmiany: Dz. U. z 2001 r. Nr 49, poz. 509, z 2002 r. Nr 113, poz. 984, Nr 153, poz. 1271, i Nr 169, poz. 1387, z 2003 r. Nr 130, poz. 1188, z 2004 r. Nr 162, poz. 1692 oraz z 2005 r. Nr 64, poz. 565 i Nr 78, poz. 682)

stwierdza się, że

Pani

**mgr inż. arch. Monika Jasińska**

posiada odpowiednie wykształcenie techniczne i praktykę zawodową  
i nadaje się

**UPRAWNIENIA BUDOWLANE**

**w specjalności architektonicznej do projektowania bez ograniczeń**

Decyzja niniejsza jako uwzględniająca w całości żądanie strony nie wymaga uzasadnienia.

Od decyzji przysługuje Pani/Panu odwołanie do Krajowej Komisji Kwalifikacyjnej Izby Architektów. Odwołanie wnosi się za pośrednictwem organu, który wydał decyzję tj. Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej Wielkopolskiej Okręgowej Izby Architektów, w terminie 14 dni od dnia doręczenia decyzji.



Przewodniczący Wielkopolskiej Okręgowej Komisji Kwalifikacyjnej

**Andrzej J. Nowak**  
architekt

Strona 1 z 2

61-772 Poznań, ul. Stary Rynek 56. Tel./fax: (061) 855 08 46, 852 00 20. E-mail: wielkopolska@izbaarchitektow.pl  
Http://wielkopolska.iarp.pl NIP: 778-13-99-181 Regon: 017466395-00074 Konto: PKO BP S.A. Nr 71 1020 4027 0000 1202 0033 5935

WIELKOPOLSKA OKRĘGOWA IZBA ARCHITEKTÓW  
OKRĘGOWA KOMISJA KWALIFIKACYJNA

1. Przewodniczący Komisji:	mgr inż. arch.	Andrzej Nowak
2. Sekretarz Komisji:	mgr inż. arch.	Ewa Pawlicka - Garus
3. Z-ca przewodniczącego komisji:	mgr inż. arch.	Jacek Buszkiewicz
4. Członek Komisji:	mgr inż. arch.	Stefan Bajer
5. Członek Komisji:	mgr inż. arch.	Małgorzata Matusiewicz
6. Członek Komisji:	mgr inż. arch.	Stanisław Mikołajczak
7. Członek Komisji:	mgr inż. arch.	Anna Plesińska
8. Członek Komisji:	mgr inż. arch.	Eryk Sieiński
9. Członek Komisji:	mgr inż. arch.	Szymon Weyna
10. Doradca prawny	mgr	Bartosz Guss

(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)  
(podpis)

Otrzymują:

- 1) Strona (wnioskodawca): arch. Monika Jasińska
- 2) Główny Inspektor Nadzoru Budowlanego
- 3) Wielkopolska Okręgowa Rada Izby Architektów
- 4) a.a

60-248 Poznań, ul. Kazimierza Jarachowskiego 51  
00-512 Warszawa ul. Krucza 38/42  
61-772 Poznań, Stary Rynek 56

strona 2 z 2

61-772 Poznań, ul. Stary Rynek 56. Tel./fax: (061) 855 08 46, 852 00 20. E-mail: wielkopolska@izbaarchitektow.pl  
Http://wielkopolska.iarp.pl NIP: 778-13-99-181 Regon: 017466395-00074 Konto: PKO BP S.A. Nr 71 1020 4027 0000 1202 0033 5935



Korespondencja:  
ul. Kołłątaja 8  
61-413 Poznań  
tel.: 604-080-981,

Siedziba:  
ul. Jarochowskiego 51  
60-248 Poznań  
602-881-331

---

# **CZEŚĆ III**

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA PRODUKTÓW**

do

**Wyposażenie kuchni w budynku żłobka „Złoty Promyk”**



Korespondencja:  
ul. Kołłątaja 8  
61-413 Poznań  
tel.: 604-080-981,

Siedziba:  
ul. Jarochońskiego 51  
60-248 Poznań  
602-881-331

---

## **SPECYFIKACJA TECHNICZNA PRODUKTÓW**

Poniższy opis przedstawia minimalne wymagania dotyczące zamawianego wyposażenia.

Na etapie realizacji należy umożliwić weryfikację dostarczanych mebli i w przypadku stwierdzenia niezgodności, możliwe jest wstrzymanie całej dostawy wraz z nakazem natychmiastowej wymiany na koszt i odpowiedzialność Wykonawcy.

Ewentualne wskazane nazwy produktów oraz ich producenci mają na celu jedynie przybliżyć wymagania, których nie można było opisać przy pomocy dostatecznie dokładnych i zrozumiałych określeń.

Wszystkie zaproponowane rozwiązania muszą być systemowe, seryjnie produkowane – nie dotyczy mebli wykonywanych pod zamówienie typu zabudowy kuchenne, wnękowe, lamy recepcyjne itp. Pod pojęciem systemowe Zamawiający rozumie meble, które można łączyć ze sobą w różnych konfiguracjach oraz pozwalające w przyszłości na rozbudowę. Zamawiający wymaga, aby wykonawca wraz z ofertą załączył katalogi, foldery przedstawiające proponowane systemy – dotyczy biurek, szaf, kontenerów, krzeseł, sof.

Zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Rozwoju z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy w postępowaniu o udzielenie zamówienia oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane. Zamawiający wymaga załączenia do oferty wszystkich wymienionych w opisie certyfikatów i atestów. Certyfikaty, atesty mają być wystawione przez niezależną jednostkę uprawnioną do wydawania tego rodzaju zaświadczeń. Dokumenty te mają być opisane w sposób nie budzący wątpliwości do jakich mebli, krzeseł, tkanin są dedykowane (nazwa widniejąca na atęcie lub certyfikacie musi być nazwą systemu lub produktu w przedstawionym katalogu, folderze).



L.P.	NAZWA PRODUKTU	OPIS PRODUKTU	ILOŚĆ
1	KOMORA CHŁODNICZA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Izolacja termiczna od 80 do 150 mm wykonana ze sztywnej pianki poliuretanowej</li> <li>Szybki montaż dzięki zastosowaniu systemu stalowych zamków</li> <li>Możliwość rozbudowy, demontażu i ponownego montażu</li> <li>Zaokrąglone połączenie ścian i podłóg w systemie TECTO</li> <li>5 lat gwarancji</li> <li>Wszystkie połączenia bez użycia silikonu</li> <li>Aktywna powłoka antybakteryjna Silver Protec</li> <li>Agregaty przystosowane do pracy w temp. Otoczenia +43 C</li> </ul>	1
2	PIEC KONWEKCYJNO – PAROWY	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tryby pracy pieca z funkcjami: para 30-130°C, gorące powietrze 30-300°C, kombinacja pary i gorącego powietrza 30-300°C, Finishing</li> <li>Automatyczne procesy Finishing do wykorzystania w ramach bankietów, bufetów, gotowania a la carte itp.</li> <li>Przyrządzanie potraw w niskich temperaturach i przez noc,</li> <li>Przyrządzanie potraw w trybie delta-T umożliwiające łagodną obróbkę dużych kawałków mięsa,</li> <li>Samoucząca się obsługa, automatycznie dostosowująca się do sposobu użytkowania,</li> <li>Automatyczna lista "Top 10" dziesięciu najczęściej wykorzystywanych funkcji,</li> <li>Funkcja MySCC do indywidualnego dostosowania do użytkownika i wykorzystywanych</li> <li>Kolorowy wyświetlacz TFT i ekran dotykowy z niewymagającymi dodatkowego wyjaśnienia symbolami gwarantującymi prostą obsługę, możliwość odczytu pod kątem do 80 stopni, gwarantuje optymalną jakość wyświetlania w różnych warunkach rozstawienia urządzenia</li> <li>Centralne pokrętko ustawień z funkcją "push" umożliwiającą dokonywanie ustawień i potwierdzanie wprowadzonych danych,</li> <li>Możliwość ustawiania przez użytkownika blokady obsługi programów (3 poziomy),</li> <li>Uwzględniająca kontekst funkcja pomocy umożliwiająca szybkie uzyskanie informacji,</li> <li>Zintegrowana instrukcja obsługi i zastosowania z praktycznymi przykładami,</li> <li>automatyczny system czyszczenia i pielęgnacji</li> </ul>	1

		<p>komory generatora pary: Automatyczne rozpoznawanie stanu zabrudzenia i pielęgnacji Automatyczne wyświetlanie optymalnego stopnia czyszczenia i zalecanej liczby tabletek Automatyczne odkamienianie - brak konieczności zmiękczenia wody! Brak konieczności ręcznego odkamieniania generatora pary Automatyczne wezwanie do czyszczenia zależności od sposobu użytkowania</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wbudowany automatycznie zwijany spryskiwacz ręczny z funkcją odcinania wody i płynną regulacją strumienia,</li> <li>- Rejestracja temperatury rodzenia 6-punktowym pomiarem,</li> <li>- Indywidualne ustalanie możliwej minimalnej i maksymalnej temperatury rdzenia,</li> <li>- Możliwość zaprogramowania min 1000 programów (do 12 etapów każdy),</li> <li>- Ręczne nawilżanie uderzeniowe,</li> <li>- Nawilżanie do programowania 3 etapów od 30 C - 260 C w trybie gorące powietrze lub w trybie kombinacji,</li> <li>- 5 prędkości powietrza, do zaprogramowania,</li> <li>- 5 poziomów garowania, programowane,</li> <li>- Program do szybkiego i bezpiecznego schładzania komory urządzenia,</li> <li>- Cyfrowy wyświetlacz temperatury,</li> <li>- Wskaźniki wartości rzeczywistych i nastawionych,</li> <li>- Cyfrowy zegar nastawczy 0-24 h ustawieniem pracy ciągłej,</li> <li>- Zegar czasu rzeczywistego 24 h,</li> <li>- Programowanie automatycznego startu urządzenia z uwzględnieniem daty i czasu,</li> <li>- Możliwość redukcji poboru mocy do 1/2 (wersja elektryczna),</li> <li>- Wysokowydajny generator pary z automatycznym poborem wody,</li> <li>- Dynamiczna cyrkulacja powietrza z wysokowydajnym kołem obracającym się w dwa kierunki,</li> <li>- Automatyczne dostosowanie urządzenia do miejsca instalacji (wysokość, klimat itd.) wraz z autotestem,</li> <li>- Automatyczne dostosowanie wysokości w trybie pary dla najlepszej jakości potraw,</li> <li>- Wybudowany hamulec wirnika gwarancją najwyższego bezpieczeństwa i szybszej zmiany kierunku,</li> <li>- Odśrodkowe, nie wymagające filtra odprowadzania</li> </ul>	
--	--	---	--

		<p>tłuszczu,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Drzwi urządzenia z podwójną szybą, wentylowaną przestrzenią między szybami i odchylaną wewnętrzną szybą (łatwe czyszczenie) z powłoką odbijającą ciepło,</li> <li>– Rynienka na skropliny w drzwiach, ze stałym odpływem również przy otwartych drzwiach</li> <li>– Rynna na skropliny podłączona do instalacji odpływowej,</li> <li>– Nadzór czasu otwarcia drzwi przy załadunku oraz podczas przyrządzania potraw, z funkcją alarmową,</li> <li>– Pozbawiona fug higieniczna komora robocza z zaokrąglonymi narożnikami,</li> <li>– Halogenowe oświetlenie komory z termoodpornym szkłem Ceran,</li> <li>– Zdejmowane, wychylane stelaże zawieszane z dodatkową prowadnicą na pojemnik do zbierania tłuszczu,</li> <li>– Prowadnice w kształcie "litery U" z otworami pozycjonującymi, umożliwiającymi łatwy załadunek,</li> <li>– Materiał zewnętrzny i wewnętrzny stal szlachetna zgodnie z DIN 1.4301,</li> <li>– Złącze USB do transmisji danych HACCP na pamięć USB albo łatwej aktualizacji oprogramowania,</li> <li>– Możliwość wczytania za pośrednictwem złącza USB zdjęć w celu indywidualizacji strony głównej,</li> <li>– System informujący o działaniu urządzenia oraz spostrzegawczy, np. w przypadku braku wody,</li> <li>– Ogranicznik temperatury dla generatora pary gorącego powietrza,</li> <li>– Dopuszczenie zgodne z VDE do pracy bez nadzoru,</li> <li>– Obsługiwana jedną ręką klamka z możliwością zamykania poprzez zatrzaśnięcie drzwi (działa zarówno przy wychyleniu w prawo jak i lewo),</li> <li>– Maksymalna wysokość najwyższej półki 1,6m,</li> <li>– Deklaracja zgodności: CE,</li> <li>– Możliwość podłączenia do zasilania wodą zmiękczoną i/lub wodą ciepłą,</li> <li>– Dopuszczenie SVGW: stałe przyłącze odpływowe (przelew awaryjny zamontowany w urządzeniu),</li> <li>– Poziom izolacji elektrycznej IPX 5 (możliwość mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia strumieniem wody bieżącej o niskim ciśnieniu),</li> <li>– Nóżki urządzenia z regulacją wysokości,</li> <li>– Drzwiczki serwisowe dostępne z przodu urządzenia.</li> </ul>	
3	OKAP WYWIEWNO – NAWIEWNY	<ul style="list-style-type: none"> <li>– materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304,</li> <li>– wyposażony w króćce podłączeniowe, nawiewne i wyciągowe, przepustnice regulacyjne, filtry,</li> </ul>	1

		<p>wsporniki do zawieszenia, króćce do pomiaru ciśnienia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– okap w standardzie wyposażony jest w jeden rząd filtrów cyklonowo – cylindrycznych, o sprawności filtracji tłuszczu do 93%,</li> <li>– dodatkowe filtry typu siatkowego,</li> <li>– nawiewniki wyporowe z obrotowymi dyszami i przepustnicami tłumiącymi akustycznie, filtry tłuszczowe oraz nawiewniki do mycia w zmywarkach,</li> <li>– tłuszcz gromadzony w filtrach bez rynienek ściekowych,</li> <li>– oświetlenie okapu zintegrowane, oprawa o stopniu ochrony IP65,</li> <li>– stałe opory przepływu powietrza 50-65 Pa.</li> </ul>	
4	ZMYWARKA KAPTUROWA	<ul style="list-style-type: none"> <li>– pola zmywania ze specjalną geometrią dysz ,</li> <li>– System regulacji ciśnienia zmywania,</li> <li>– Filtracja pełnostrumieniowa: pokrywa zbiornika, sito cylindryczne, sito pompy z systemem bezpieczeństwa,</li> <li>– Zintegrowany dozownik nablyszczacza,</li> <li>– Zintegrowany dozownik środka do mycia,</li> <li>– System aktywnego zarządzania energią,</li> <li>– Program specjalny ECO,</li> <li>– Ekran dotykowy,</li> <li>– Kodowana kolorami obsługa jednym przyciskiem ze wskaźnikiem postępu,</li> <li>– Program do naczyń szklanych, naczyń różnych, bistro i do sztućców,</li> <li>– Programy krótkie i programy intensywne,</li> <li>– Program mycia zasadniczego,</li> <li>– Sterowany program samooczyszczenia urządzenia,</li> <li>– Program odkamieniania,</li> <li>– Funkcja automatycznego uruchomienia sterowana czasowo,</li> <li>– Funkcja automatycznego wyłączenia, sterowana czasowo,</li> <li>– Akustyczna sygnalizacja zdarzenia,</li> <li>– Oddzielna sygnalizacja braku środka do mycia / nablyszczacza,</li> <li>– Sygnalizacja usterki blokady pół zmywania,</li> <li>– Wskaźnik częstotliwości konserwacji,</li> <li>– Poziom szefa kuchni z dostępem chronionym kodem PIN,</li> <li>– Poziom serwisanta z dostępem chronionym kodem PIN,</li> <li>– Zintegrowane dzienniki higieny oraz pracy,</li> <li>– Animowana instrukcja obsługi i wskazówki dot. zmywania,</li> <li>– Zapisywanie danych kontaktowych serwisantów i</li> </ul>	1

		<p>dostawców środków chemicznych,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dwuścienny kaptur z pozycją blokady,</li> <li>- Automatyczny start kaptura,</li> <li>- Głęboko tłoczony zbiornik higieniczny,</li> <li>- Higieniczna grzałka zbiornika,</li> <li>- Higieniczny nośnik kosza,</li> <li>- Deklaracja zgodności: CE,</li> <li>- Łagodny rozruch pompy,</li> <li>- System Termostop zapewniający higienę,</li> <li>- Pompa odpływowa,</li> <li>- Pompa podnosząca ciśnienie wody,</li> <li>- Czujnik przecieków,</li> <li>- Wielofazowość,</li> <li>- Listwa przyłączeniowa do dozowników zewnętrznych,</li> <li>- Wyjście wielofunkcyjne jako złącze do urządzeń zewnętrznych,</li> <li>- Możliwość połączenia 2 zmywarek,</li> <li>- Złącza danych RS 232 / RS 422,</li> <li>- Możliwość podłączenia do zasilania wodą zmiękczoną i/lub wodą ciepłą,</li> <li>- Poziom izolacji elektrycznej IPX 5 (możliwość mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia strumieniem wody bieżącej o niskim ciśnieniu),</li> <li>- Nóżki urządzenia z regulacją wysokości,</li> </ul>	
5	STOŁY ROBOCZE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304,</li> <li>- płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,0 mm;</li> <li>- wypełnienie materiałem drewnopochodnym, tłumiącym drgania. Wypełnienie jest obustronnie laminowane a krawędzie są pokryte tworzywem, zabezpieczając ją w ten sposób przed wchłanianiem wilgoci;</li> <li>- szkielety- nośniki wykonane z profili kwadratowych (40 x 40 x 1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wys. 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji;</li> <li>- wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m<sup>2</sup>;</li> <li>- wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>;</li> <li>- stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów;</li> <li>- konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana;</li> <li>- szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie +/-15 mm od wymiaru bazowego 850 mm;</li> </ul>	1

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– rant z tyłu min 40 mm wysokości.</li> </ul>	
6	STOŁY ROBOCZE ZE ZLEWEM	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Komory zlewu 500 x 500 mm, głębokość komór 300 mm;</li> <li>– materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304;</li> <li>– konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana;</li> <li>– płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości min. 1,05 mm;</li> <li>– komora wykonana technologią spawania z blachy min 1,05 mm;</li> <li>– wszystkie połączenia ścian i dna są wykonane po łuku R 14;</li> <li>– możliwość wykonania otworów pod baterię jedno i dwukolumnową oraz pod młynek koloidalny;</li> <li>– szkielety - nośniki wykonane z profili kwadratowych (40 x 40 x 1,25), łączniki górne szkieletu wykonane w formie ceowym (łatwość czyszczenia) z blachy o grubości min. 1,5 mm i wys. 100 mm zapewniającym podwyższenie sztywności konstrukcji;</li> <li>– szkielet wyposażony w nogi regulowane z możliwością regulacji w zakresie +/-15 mm od wymiaru bazowego 850 mm;</li> <li>– wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 150 kg/m<sup>2</sup>;</li> <li>– wytrzymałość szkieletu na obciążenia statyczne w płaszczyźnie pionowej 250 kg/m<sup>2</sup>;</li> <li>– ranty płyty wygięte w górę z blachy stanowiącej płaszczyznę roboczą płyty na wysokość min. 40 mm ponad krawędź płyty;</li> <li>– stół wyposażony w bolec ekwipotencjalny do wyrównania potencjałów.</li> </ul>	1
7	KUCHNIA 4 PALNIKOWA, KOCIOŁ WARZELNY, PATELNICZKA, UCHYLNA, ELEMENTY NATURALNE CIĄGU	<ul style="list-style-type: none"> <li>– materiał użyty do konstrukcji: blacha, rury, kształtowniki i profile szlifowane klasy min. AISI 304;</li> <li>– moduł do zabudowy w jednakowej (jeden producent) linii " 700" lub „900”;</li> <li>– oryginalna podstawa pod kuchnię zapewniająca max bezpieczne użytkowanie;</li> <li>– szczelne palniki, zaprojektowane tak aby nic nie dostało się do środka urządzenia;</li> <li>– przednie i tylne punkty łączenia modułów;</li> <li>– klasa szczelności IPX4;</li> <li>– elementy boczne z zaokrąglonymi narożnikami;</li> <li>– panele boczne dla higieny i bezpieczeństwa obsługi;</li> <li>– niskie kominy wylotowe z żeliwa lub stali nierdzewnej;</li> <li>– instalacja na regulowanych nóżkach;</li> <li>– możliwość instalacji na murowanych cokołach, na</li> </ul>	1



		<p>kółkach, podstawach chłodniczych;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– kocioł warzelny z jednościenną pokrywą i filtrem na odpływie.</li> </ul>	
8	KOCIOŁKI UCHYLNE	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Zbiornik warzelny wykonany ze stali kwasoodpornej gat. 1.4301 (AISI 304);</li> <li>– Trzystopniowa regulacja mocy grzewczej;</li> <li>– Zawory parowe sterujące niezależnie pracą każdego zbiornika;</li> <li>– Elektroniczny układ kontroli poziomu wody w wytwornicy pary;</li> <li>– Ogranicznik temperatury zapobiegający przegrzaniu zbiornika i uszkodzeniu grzałek elektrycznych;</li> <li>– Zabezpieczenie przed przypadkowym przechyleniem;</li> <li>– Przyłącze oraz zawór wody zimnej;</li> <li>– Skrzynka sterownicza.</li> </ul>	1