

II. Specyfikacje urządzeń

1. Szatnia personelu i aneks socjalny

1.1. Szafka szatniowa dwudzielna

- Ilość: 2 sztuki
- Kolor: szara RAL 7035
- Wykonana blachy stalowej
- Wysokość: 180cm
- Szerokość: 30cm
- Głębokość: 50cm

1.2. Błat kuchenny z wbudowanym zlewem i baterią sztorcową

- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Komora zlewu po prawej stronie
- Wyposażyć w baterię sztorcową
- Wymiary 60x50 cm

1.3. Taboret

- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

1.4. Wieszaki na fartuchy

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Montaż naścienny

1.5. Błat przyścienny składany

- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary 60x30 cm

2. Komunikacja

2.1. Zlew 1-komorowy bez półki; pod spodem wysuwany kosz na odpady

- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary 120x60x85 cm
- Komora zlewu po lewej stronie
- Zlew należy wyposażyć w baterię zlewozmywakową sztorcową



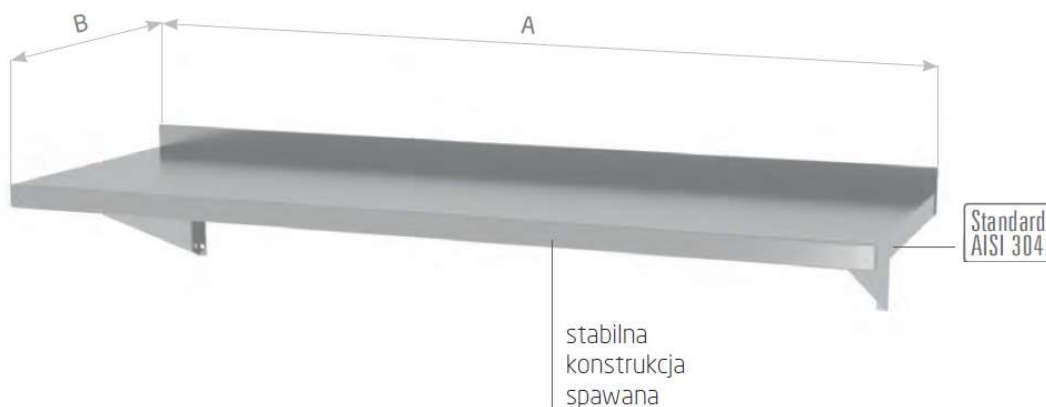
Produkt referencyjny: Polgast POL-231-L lub równoważny.

2.2. Chłodziarka podblatowa

- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

2.3. Półka ścienna na kosze do warzyw

- Półka wisząca na konsolach
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 120x30x25 cm



Produkt referencyjny: Polgast POL-382 lub równoważny.

2.4. Szafa porządkowa z wbudowanym nisko zlewem oraz miejscem na sprzęt porządkowy

- Wymiary: 600x800x(H)2000 mm lub (H)1800 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Zlew zabudowany, komora okrągła 330 mm i wysokości 120 mm
- Zlew wyposażać w baterię z wyciąganą wylewką

PROJEKT WYKONAWCZY

TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.

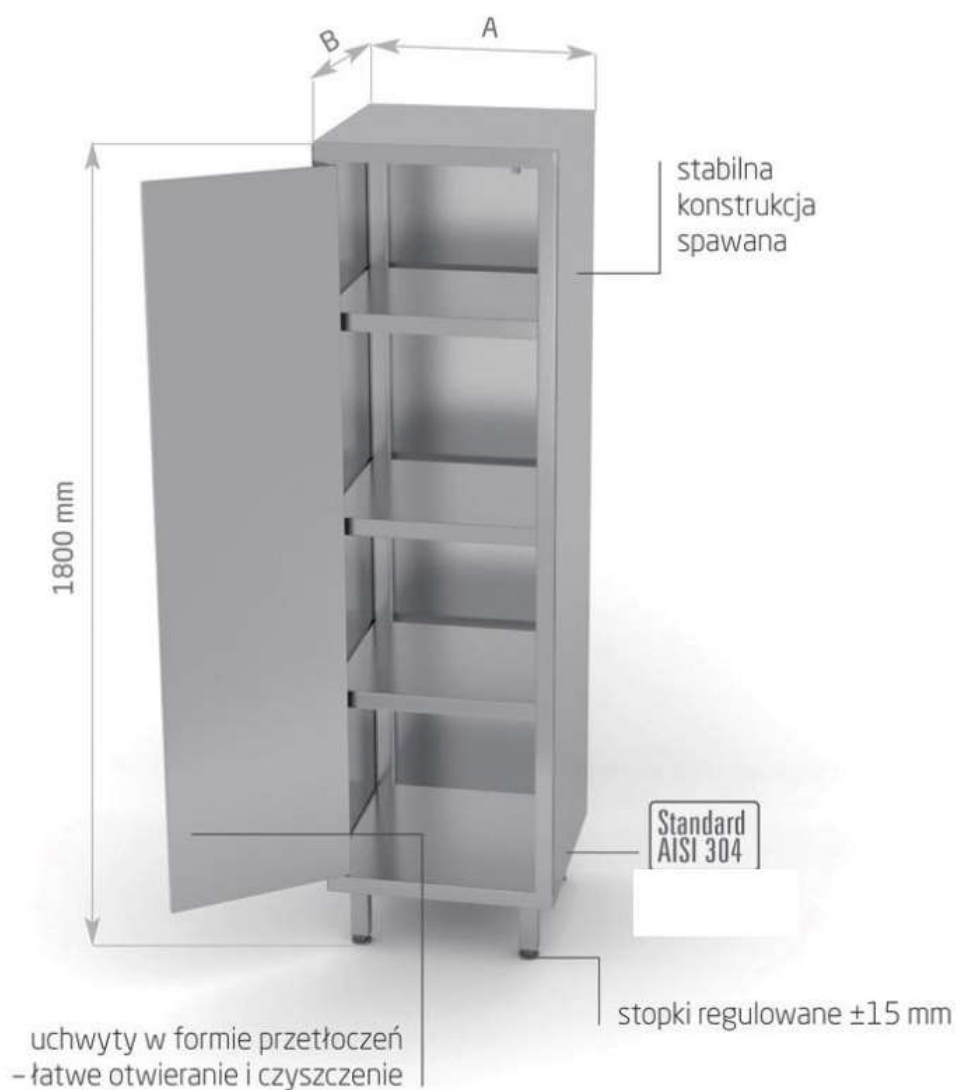
CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO



Produkt referencyjny: Polgast POL-319 lub równoważny.

2.5. Szafa zamykana na artykuły suche

- Szafa magazynowa z drzwiami na zawiasach
- Wymiary: 60x60x180 cm
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304



Produkt referencyjny: XXLselect 304ma066-W lub równoważny.

2.6. Szafa chłodniczo-mroźnicza

- Ilość: 2 sztuki
- Wymiary: ok. 60x60x200 cm
- W obudowie ze stali nierdzewnej
- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

3. Zaplecze kawiarni

3.1. Umywarka i bateria sztorcowa

- Umywarka gastronomiczna ze stali nierdzewnej
- Wymiary ok. 40x40x20 cm

3.2. Zlew 1-komorowy bez półki z baterią sztorcową

- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary 130x60x85 cm
- Wyposażać w baterię sztorcową
- Komora zlewu po lewej stronie



Produkt referencyjny: POLGAST POL-211-L lub równoważny.

3.3. Pojemnik na odpady, jezdny, z pokrywą

- Ilość: 2 sztuki
- Wg wytycznych Inwestora

3.4. Szafka ścienna

- Szafka ścienna z drzwiami suwanymi
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 130x30x60 cm

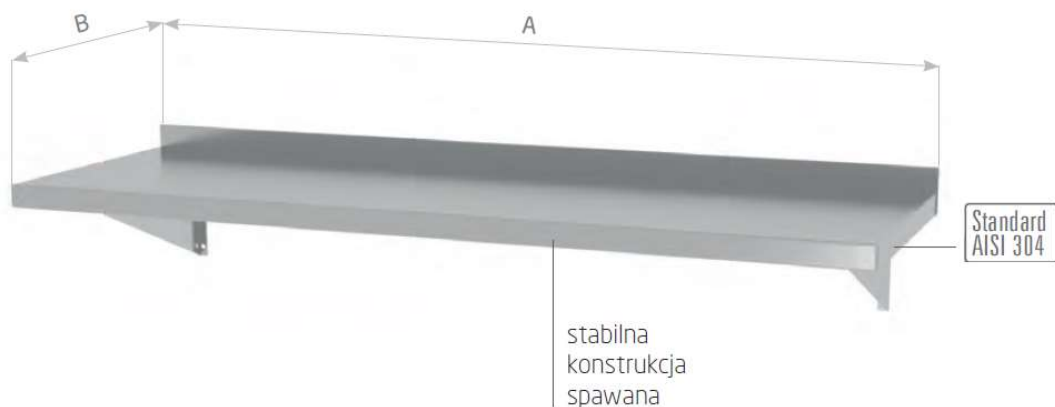


Produkt referencyjny: Polgast POL-309 lub równoważny.

3.5. Półka ścienna

- Półka wisząca na konsolach
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 60x30x25 cm

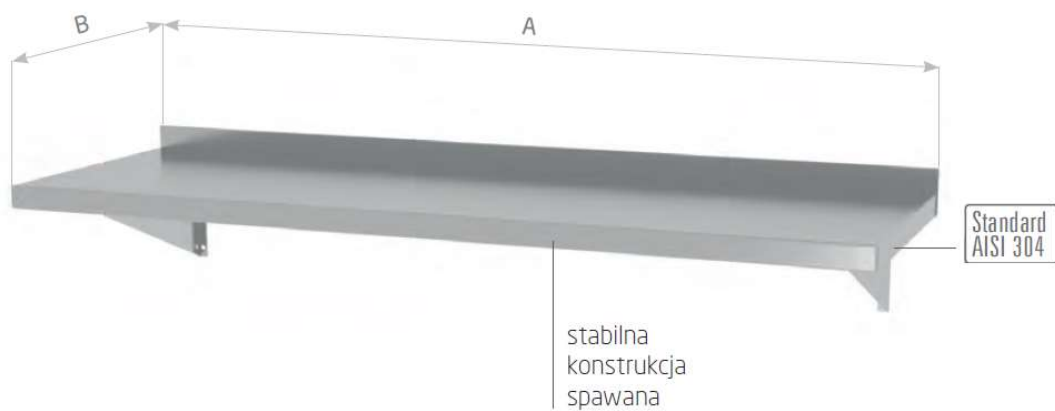
PROJEKT WYKONAWCZY
TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.
CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO



Produkt referencyjny: Polgast POL-382 lub równoważny.

3.6. Półka ścienna

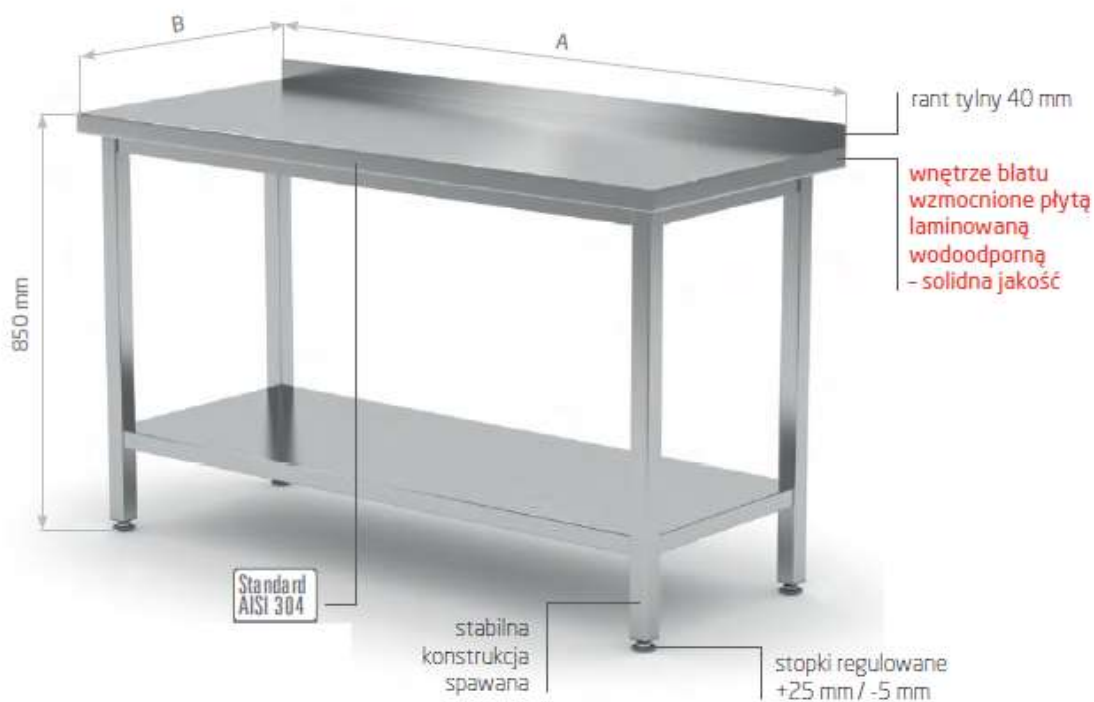
- Półka wisząca na konsolach
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 50x30x25 cm



Produkt referencyjny: Polgast POL-382 lub równoważny.

3.7. Stół z półką

- Stół przyścienny z półką
- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 80x60x55 cm



Produkt referencyjny: Polgast POL-103 lub równoważny.

3.8. Stół chłodniczy dwudrzwiowy

- Stół chłodniczy dwudrzwiowy
- Z rantem tylnym 40mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiary: ok. 95x60x85 cm
- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

3.9. Kuchenka indukcyjna

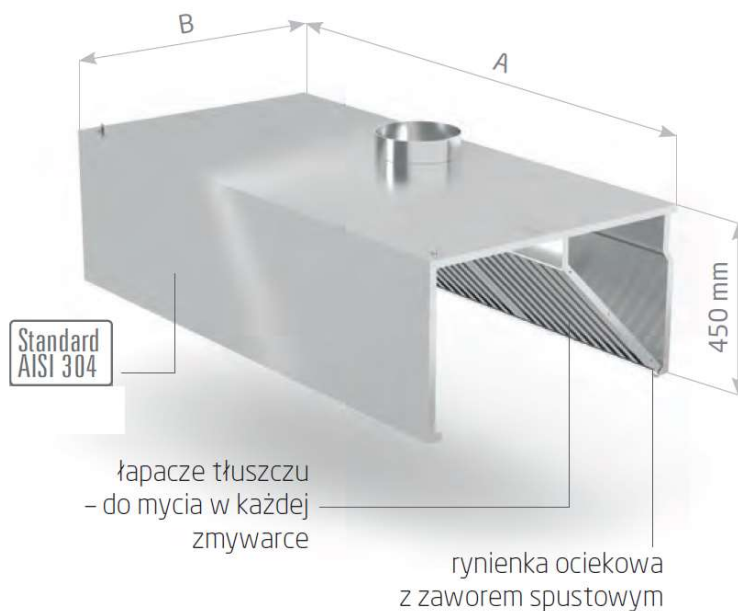
- Ilość: 2 sztuki
- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

3.10. Piecyk konwekcyjno-parowy

- Piecyk konwekcyjno-parowy 6x2/3GN
- Z podstawą pod piec
- Ze zmiękcaczem wody
- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

3.11. Okap przyścienny

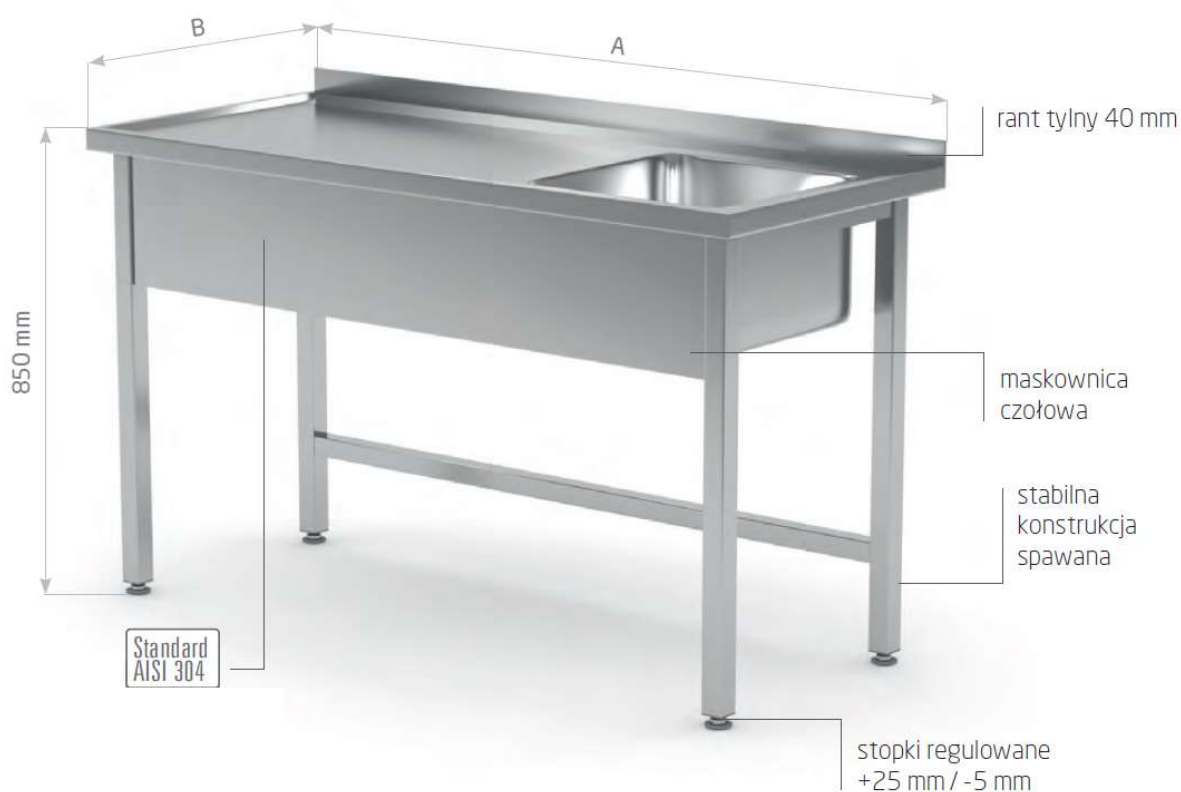
- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 170x70cm
- Wyposażony w łapacze tłuszczu
- Oświetlenie LED
- Wyposażony w króćce przyłączeniowe



Produkt referencyjny: POLGAST POL-710 lub równoważny.

3.12. Zlew 1-komorowy bez półki

- Stół ze zlewem bez półki
- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Komora zlewu po prawej stronie
- Wymiary: 120x50x85cm
- Wyposażyć w baterię zlewozmywakową sztorcową



Produkt referencyjny: POLGAST POL-211-P lub równoważny.

3.13. Wyciskarka do owoców i warzyw

- Wg wytycznych Inwestora

3.14. Blender wysokoobrotowy, próżniowy

- Wg wytycznych Inwestora

3.15. Stół z szafką

- Stół przyścienny z szafką z drzwiami na zawiasach
- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 80x50x85 cm

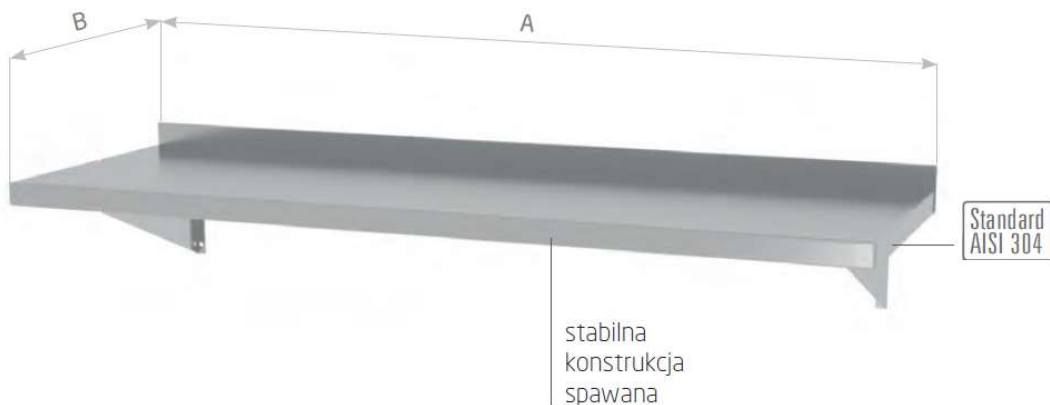


Produkt referencyjny: POLGAST POL-128-2 lub równoważny.

3.16. Półka ścienna

- Półka wisząca na konsolach
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 120x30x25 cm

PROJEKT WYKONAWCZY
TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.
CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO



Produkt referencyjny: Polgast POL-382 lub równoważny.

3.17. Wieszak na fartuchy

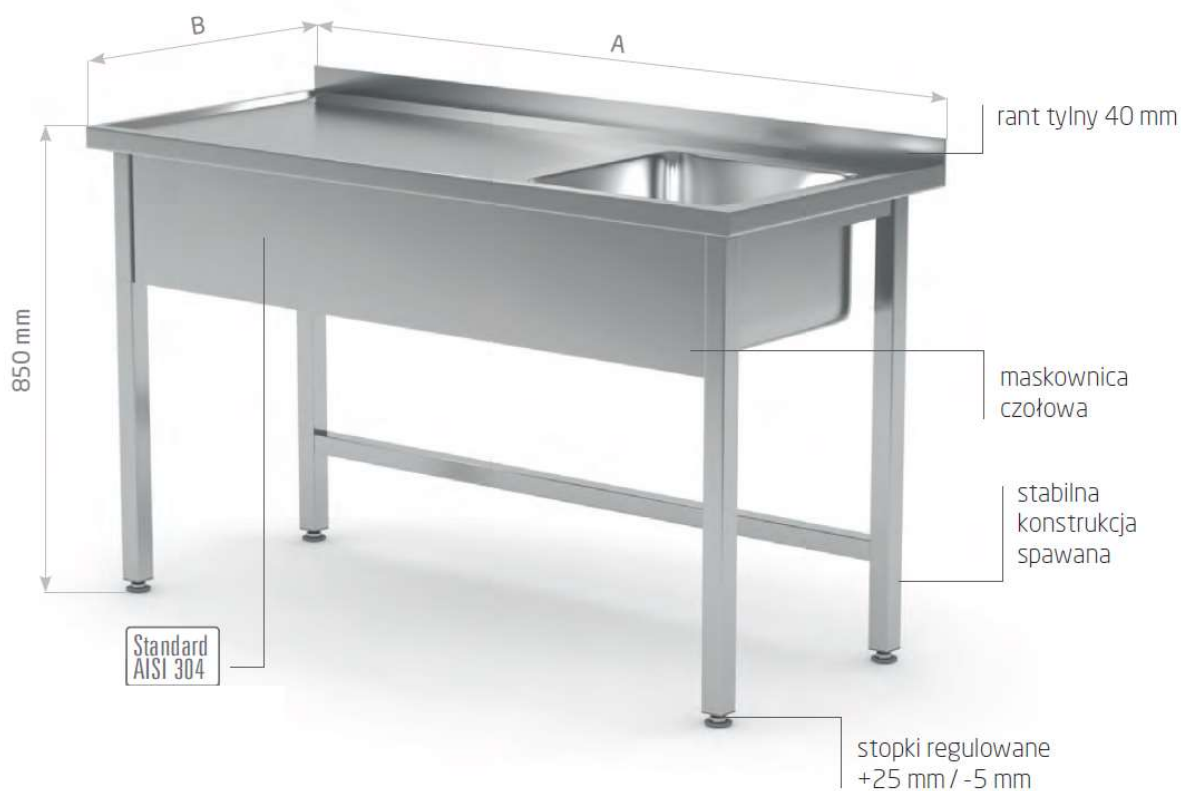
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Montaż naścienny

4. Zmywalnia naczyń

4.1. Zlew 1-komorowy bez półki

- Stół ze zlewem bez półki
- Wykonany ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Komora zlewu po lewej stronie
- Wymiary: 130x60x85cm
- Wyposażyć w baterię prysznicową z wylewką

PROJEKT WYKONAWCZY
TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.
CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO



Produkt referencyjny: POLGAST POL-211-L lub równoważny.

4.2. **Pojemnik na odpady**

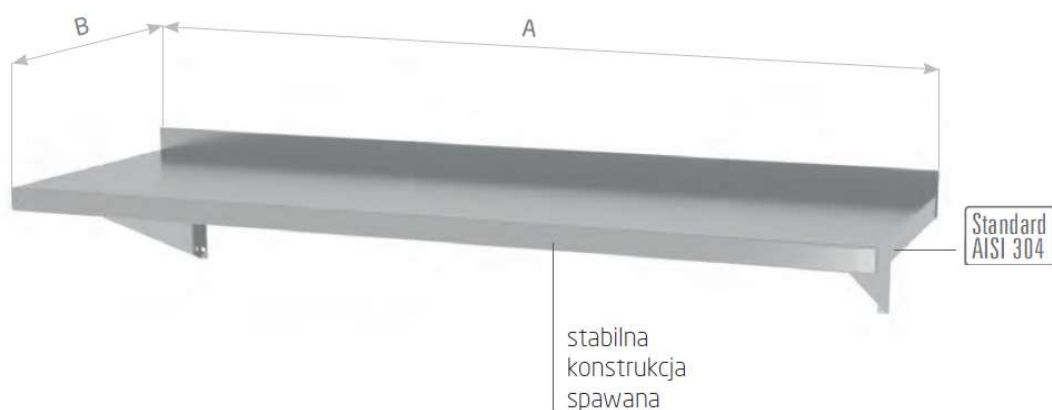
- Ilość: 2
- Wg wytycznych Inwestora

4.3. **Zmywarka**

- Zmywarka uniwersalna
- Bez podstawy
- Wg wytycznych Inwestora

4.4. Półka ścienna

- Półka wisząca na konsolach
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 130x40x25 cm



Produkt referencyjny: Polgast POL-382 lub równoważny.

4.5. Półki ścienne na brudne naczynia

- Półka wisząca na konsolach
- Wykonana ze stali nierdzewnej w standardzie AISI 304
- Wymiary: 80x30x25 cm

4.6. Pojemniki do segregacji odpadów

- Wg wytycznych Inwestora

4.7. Umywarka typu piccolo

- Wyposażyć w baterię sztorcową

5. Bar

Uwaga ogólna: rozpatrywać w szczególności z opracowaniem branży architektonicznej (zabudowa baru wg rysunków branży architektonicznej).

5.1. Umywalka

- Umywalka wbudowana w blat
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażyć w baterię sztorcową

5.2. Zlew

- Zlew wbudowany w blat
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażyć w baterię sztorcową

5.3. Kostkarka do lodu

- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

5.4. Chłodziarka podblatowa 2-drzwiowa

- Ilość: 2 szt.
- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

5.5. Chłodziarka podblatowa

- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

5.6. Ekspres do kawy

- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora

5.7. Młynek do kawy

- Specyfikacja wg wytycznych Inwestora.

5.8. Lada barowa (tylna i boczna)

- Lada barowa wg branży architektonicznej.

5.9. Zabudowa barowa górna

- Poza zakresem niniejszej dokumentacji. W zakresie najemcy/operatora kawiarni.

5.10. Nalewak do piwa

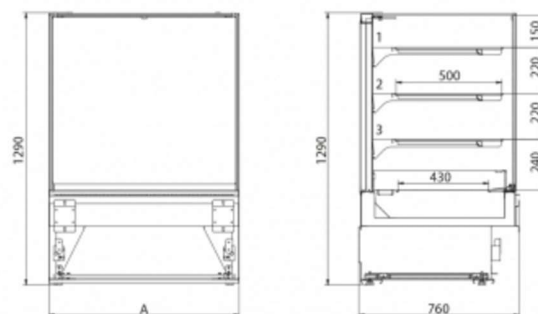
- Poza zakresem niniejszej dokumentacji. W zakresie najemcy/operatora kawiarni;
- Na etapie realizacji przewidzieć otworowanie w blacie lady barowej pod krany.

5.11. Kasa fiskalna

- Poza zakresem niniejszej dokumentacji. W zakresie najemcy/operatora kawiarni.

5.12. Witryna chłodnicza do ciast i kanapek

- Urządzenie do zabudowy (rozpatrywać łącznie z projektem lady barowej wg części architektonicznej)
- Wnętrze ze stali AISI 430
- Oświetlenie półek
- Regulowane szklane półki
- Szyba przednia prosta



PROJEKT WYKONAWCZY

TOM 1. OBIEKT DO PROWADZENIA DZIAŁALNOŚCI KULTURALNEJ.

CZĘŚĆ 5. TECHNOLOGIA ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

ZAKRES TEMPERATUR [°C]	OTOCZENIE [°C/RH]	POWIERZCHNIA EKSPOZYCJI [m ²]	Wymiary [mm - dł × gł × wys]	LICZBA PÓLEK	GŁĘBOKOŚĆ PÓŁKI [mm]	ZASILANIE [V/Hz]	ZUŻYCIE ENERGII [kWh/24h]	WAGA NETTO [kg]	CZYNNIK CHŁODNICZY
+5...+15	+25/60%	1.71	900 × 760 × 1290	3+1	500	230/50	5.68	170	R-290

Produkt referencyjny: Bolarus Vertika C900 lub równoważny.

5.13. Lada baru frontowa

- Lada barowa wg branży architektonicznej.

KONIEC SPECYFIKACJI

Opracował:
Aleksander Wadas