

Załącznik nr 2

do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum Historii Żydów Polskich w Warszawie.

LP	Wyszczególnienie	Ilość	pomieszczenie
1.	<u>Segment na tace, sztucce</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 1. - wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys. od 1400 do 1600mm; - Przystosowany do umieszczenia 4 pojemników GN 1/3 o maksymalnej głębokości h=150mm i przeznaczony do montażu na boksie dystrybutora; - wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 - dodatkowo wózek na tace z podnoszoną platformą, który wjeżdża od tyłu; pojemność wózka od 150 do 155 tac z tworzywa ; wymiary wózka szer. 515x gł. 765xwys. 1020 mm	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
2.	<u>Witryna chłodnicza z wanną chłodniczą do ekspozycji w niskich temperaturach</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 2. - wymiary: szer.1320mmxgł.700mmxwys.1740 mm; - Witryna chłodnicza na podstawie szafkowej z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304 - Chłodzenie witryny - obiegiem wymuszonym; - witryna powinna ma dwa poziomy do prezentowania wyrobów; - witryna jest wyposażona od strony klienta w klapki uchylne, a od strony obsługi drzwi suwane; - Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym jest zamocowana pod wanną	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
3.	<u>Segment neutralny</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 3. - wymiary: szer.1800mmxgł.700mmxwys.850mm; - stanowisko neutralne szafkowe otwarte ze stali nierdzewnej	1	POZIOM 0 pom. R.0.16 Bar
4.	<u>Lada bemarowa 4x1/1GN</u>	1	POZIOM 0 pom. R.0.16

	Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 4 - wymiary: szer.1543mmxgł.700mmxwys.850mm; - pojemność wanny 4x1/1 GN h = 200mm; - w standardzie dwie niezależne instalacje wodne: odpływowa i dopływowa; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; - Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; - Zakres regulacji temp. w wannie bimarowej 30-95°C; - Automatyczne napełnianie wodą; - sterowanie indywidualne dla każdej komory w podstawie szafka z drzwiami przesuwanymi - moc grzałek w bimarze utrzymuje temperatury czynnika wody w zakresie 30 - 95°C		Bar
5.	<u>Nadstawka do lady bimarowej</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 4a. - wymiary: szer.1543mmxgł.480mmxwys.480mm; - z oświetleniem halogenowym; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; - Nadstawka wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304 - szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.16 Bar
6.	<u>Nadstawka do lady chłodniczej</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6a. - wymiary: szer.1204mmxgł.480mmxwys.480mm; - z oświetleniem halogenowym; UWAGA : nadstawka nad elementem nr 6a bez szyby (lady do samoobsługi); - wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; - szyba w nadstawce powinna być wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.16 Bar
7.	<u>Lada chłodnicza</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6. - wymiary: szer.1204mmxgł.700mmxwys.850mm; - zakres regulacji temperatury od 0 do + 10°C;	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.16 Bar
8.	<u>Dystrybutor talerzy podgrzewany jezdny-2</u> <u>tubowy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 7. wymiary: szer.900mmxgł.460mmxwys.850mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.16 Bar

	- zakres regulacji temperatury w komorze 30-60°C; - średnica talerzy 260-190mm; - ilość talerzy 2x50szt; - jezdny z pokrywami; - Dystrybutor talerzy wykonany z blach nierdzewnych w gat. 304;		
9.	<u>Dystrybutor napojów zimnych</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 8. - wymiary: szer.540mmxgł.470mmxwys.620mm; - pojemność 3x8 litrów; - wyposażony w magnetyczną pompę cyrkulacyjną do schładzania; - zasilanie 230 V	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.16 Bar
10.	<u>Dystrybutor napojów gorących-ekspres do kawy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 9. - Długość od 325 do 675 mm; - Szerokość od 325 do 675 mm; - Wysokość od 500 do 700 mm; - w dostawie uzdatniacz automatyczny; - w pełni zautomatyzowana i profesjonalna maszyna z możliwością przygotowywania jednocześnie dwóch kaw, w tym Cappuccino – przygotowywane bez konieczności przestawiania filiżanki pod osobną dyszę - Bezpośrednie podłączenie ekspresu do bieżącej wody poprzez uzdatniacz automatyczny, - lodówka na mleko zintegrowana z ekspresem; - zasilanie 230 V - Młynek; - Dysza pary/gorącej wody; - Jednoczesne parzenie 2 filiżanek; - taca do podgrzewania filiżanek; -wydajność od 80 do 100 kaw dziennie;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.16 Bar
11.	<u>Ekspres do kawy 2 naparzaczowy + młynek do kawy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 14. - wymiary: szer. od 710 do 790mmxgł.od 545 do 580mmxwys.od 528 do 540mm; - automatyczny z dwiema dyszami spienionego mleka , wbudowaną pompą, podgrzewaczem do filiżanek oraz automatycznym systemem napełniania wody;	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.17 Rozdz.kelnerska <u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.02 Bufet

	• stałe podłączenie wody zasilającej; • końcówka z wrzątkiem oraz końcówka z parą; • stałe podłączenie wody zasilającej;		
12.	<u>15. Kostkarka wyd. 42 kg dobę (pod blatem)</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 15. • wymiary: szer.500mmxgł.580mmxwys.690mm; • zasobnik od 16kg do 17 kg; • wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304, • zasilanie 230V;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.02</u> Bufet
13.	<u>Lada bemarowa 3x1/1GN</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 17. • wymiary: szer.1204mmxgł.700mmxwys.850mm • automatyczne napełnianie wodą; • w standardzie dwie niezależne instalacje wodne: odpływowa i dopływowa; • płyta ze stali nierdzewnej; Indywidualne sterowanie komór bema • Szafka w podstawie z drzwiami suwanymi • Zakres regulacji temp. w wannie bemarowej 30-95°C; • Automatyczne napełnianie wodą; • zasilanie 230 V;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.16</u> Bar
14.	<u>Nadstawka do lady bemarowej</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 17a. • wymiary: szer.1204mmxgł.480mmxwys.480mm; • z oświetleniem halogenowym; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Nadstawka wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304; • szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; • zasilanie 230V;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.16</u> Bar
15.	<u>Stół chłodniczy-bez blatu- przeszklony</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19. • wymiary: szer.1325 mmxgł.600mmxwys.810mm • oświetlenie wnętrza komory; • zamek; • pojemność : 2x95 litrów; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C;	2	<u>POZIOM 0 pom. R.0.02</u> Bufet

	• cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan • samozamykacz z blokadą przy kącie otwierania drzwi od 90 do 100 stopni; • zasilanie 230V		
16.	<u>Stół z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19A. • wymiar szer.1200mmxgł.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Obciążenie półki 700 N/m²;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.22 Zaplecze baru
17.	<u>Stół chłodniczy przeszklony-bez blatu – do zabudowy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19B. • oświetlenie wnętrza komory; • wymiar: szer.1325 mmxgł.600mmxwys.810 mm • pojemność: 2x95 litrów; - zamek • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z odparowywaniem kondensatu; szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • poliuretanowa izolacja 50mm wykonana metodą wtryskową gaz napędowy cyklopentan ; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; - drzwi z magnetyczną uszczelką wymienną ; Zasilanie 230V	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.02 Bufet
18.	<u>Zmywarka podblatowa do szkła</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 22. • wymiary: szer. od 460 do 465 mmx gł. od 515 do 565mmxwys. od 700 do 715mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.07 Zmywalnia

	- wysokość wsadu 290 mm; - dodatkowo uzdatniacz do zmywarek do szkła - odwrócona osmoza; - zasilanie: 230V;		
19.	<u>Stół z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 24. - wymiary: szer.900mmxgł.600mmxwys.850mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; - Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; - Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; - Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygięte materiałami tłumiącymi drgania i nie chłoniącym wilgoci; - Grubość płyty min 50mm; - Rant tylni o wysokości 100mm; grubość rantu tylnego 12mm; - Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku;	1	POZIOM 0 pom. R.0.23 Zmywalnia naczyń koszernych
20.	<u>Stół mroźniczy z szufladami bez blatu</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 25. - wymiary: szer.950 mmxgł.600mmxwys.810 mm - temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 14 do -21; - urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; - cyfrowe wyświetlanie temperatury; - automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; - samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; - Zasilanie 230V;	1	POZIOM 0 pom. R.0.02 Bufet
21.	<u>Robot wieloczynnościowy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 26. - wykonany ze stali nierdzewnej; stół na którym stoi robot – wzmocniony; waga napędu robota od 30 kg do 50 kg - wymiary: szer.315-454mm xgł.540-606mm xwys.550-700mm; - przystawki: - szatkownica warzyw + tarcze o średnicy 210 mm do cięcia na plastry, słupki, wiórki, ścieranie na miazgę, kostka + kaseta do przechowywania tarcz; - maszynka do mielenia mięsa + zespół mielący pięcioelementowy: dwa pierścienie cięcia wstępnego; dwa noże dwustronne, sito z otworami 4,5 mm, średnica sitka 30 mm, -planetarna mieszarka i ugniatarka o pojemności zbiornika 15 l;	1	POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia

	• pojemność nierdzewnej misy 10 l – 15 l • w standardzie : trzepak, mieszak hakowy, mieszak łopatkowy • Zasilanie 230V;		
22.	<u>Regał z półkami przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 27. • wymiary: szer.1400mmxgł.400mmxwys.1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; • obciążenie każdej półki 700 N/m2 Ilość półek : 5	2	<u>POZIOM 0 pom. R.0.02</u> Bufet
23.	<u>Szafa przelotowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 28. • wymiary: szer.600mmxgł.700x1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • ilość półek 5; obciążenie każdej półki 700N/m2	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.23</u> Przygotownia dań koszernych
24.	<u>Szafa chłodnicza nierdzewna</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 29; • wymiary: szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; • pojemność całkowita/użytkowa : 500l; • zakres temperatur +2 +10°C; • sterowanie elektroniczne; • wskaźnik temperatury : zewnętrzny cyfrowy; • drzwi przeszkłone z samodomykaczem; • Zasilanie 230V; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni;	2	<u>POZIOM 0 pom. R.0.23</u> Przygotownia dań koszernych <u>POZIOM 0 pom. R.0.22</u> Zaplecze baru
25.	<u>Regał z półkami przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 30. • wymiary: szer.600mmxgł.600mmxwys.2000mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Półki regału pełne, • Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.23</u> Przygotownia dań koszernych

	• Stopki regulowane, wykonane zwysokogatunkowego, odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia ozakresie regulacji -+ 15mm; • obciążenie każdej półki 700 N/m2 Ilość półek : 5		
26.	<u>32. Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym</u> Na rys oznaczony nr 32. • wymiary: szer.700mmxgł.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody • Powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakiem wyprofilowana jest z 10mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu • stół lewy;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.22</u> Zaplecze baru
27.	<u>Stół bez półki</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 33. • wymiary: szer.700mmxgł.600mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m2;	2	<u>POZIOM 0 pom. R.0.17</u> Rozdzielnia kelnerska <u>POZIOM 0 pom. R.0.22</u> Zaplecze baru
28.	<u>Stół z półką (STOI NA NIEJ ROBOT)</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 34. • wymiary: szer.1300mmxgł.700mmxwys.850mm;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.12</u> Kuchnia
29.	<u>Szafa przelotowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 35. • wymiary: szer.900mmxgł.700mmxwys.2000mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • obciążenie każdej półki 700N/m2, ilość półek: 5	2	<u>POZIOM 0 pom. R.0.07</u> Zmywalnia
30.	<u>Stół z półką (Stół wyładowczy ze zmywarki)</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 36 • wymiary: szer.700mmxgł.700mmxwys.850mm; • Stół wyładowczy wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304;	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.07</u> Zmywalnia
31.	<u>Zmywarka do naczyń + uzdatniacz automatyczny</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 37. • Wymiary zewnętrzne szer. Od 675 do 735mmxgł.od 675 do 815mmxwys.od 1400 do	1	<u>POZIOM 0 pom. R.0.07</u> Zmywalnia

	1507mm; • zasilanie 400 V, narożna; • kontrola temperatury wody mycia 65 st. C oraz temperatury wody wyparzania 90 st.C za pomocą termostatu • wydajność od 800 do 1200 talerzy/godz. • automatyczny dozownik płynnego środka nablyszczającego i myjącego ; -wyposażenie : 4 kosze do talerzy, 2 pojemniki na sztućce		
32.	<u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym i miejscem na zmywarę + bateria prysznicowa na wysięgniku , sztorcowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 38. • wymiary: szer.1600mmxgł.700mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • bateria prysznicowa sztorcowa na wysięgniku;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.07 Zmywalnia
33.	<u>Wózek na tace</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 39. • wymiary: szer.400mmxgł.550mmxwys.1800mm; • 10 prowadnic do tac o wymiarach x 1/1 GN • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Wyposażony w 4 koła samonastawne z bieżnikiem z elastycznej nie brudzącej gumy – dwa koła posiadają blokady ruchu;	4	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.02 Bufet
34.	<u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym i miejscem na zmywarę</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 40. • wymiary: szer.2000mmxgł.600mmxwys.850mm; • bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m2	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0. Zmywalnia naczyń koszernych
35.	<u>Zmywarka podblatowa + uzdatniacz automatyczny</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 41. • Wymiary zewnętrzne szer.600mmxgł. od 600 do 612mmxwys.od 820 do 850mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Zmywalnia naczyń koszernych

	• zasilanie 400 V ; • wydajność od 500 do 720 talerzy/godz. ; -automatyczny dozownik płynnego środka nablyszczającego oraz myjącego; -kontrolowane termostatem temperatury : mycia 60 st. C i wyparzania 90 st. C ;		
36.	<u>Stół chłodniczy z szufladami</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 42. • wymiary: szer.1825mmxgł.700mmxwys.850mm; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; • zamek; • pojemność 3x110l; • Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym z boku stołu i umożliwia łatwy dostęp do serwisowania i obsługi. Zasilanie 230V	3	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
37.	<u>Stół chłodniczy</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 43. • wymiary: szer.950mmxgł.700mmxwys.900mm; bez rantu; • 2x85l; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury; • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; Zasilanie 230 V	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
38.	<u>Nadstawka 2-poziomowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44. • wymiary: szer.1100mmxgł.400mm; • grzanie na dwóch poziomach;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia

	• oświetlenie halogenowe na 2 poziomach; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane;		
39.	<u>Nadstawka 2-poziomowa neutralna</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44a. • oświetlenie halogenowe; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Wymiary szer.930mmxgł.400mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
40.	<u>Stół z półką bez rantu</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 45. • szer.1100mmxgł.700mmxwys.900mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; • Obciążenie półki 750 N/m2	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
41.	<u>Stół odstawczy na podstawie neutralnej z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 46. • wymiary: szer.850 mmxgł.700mmxwys.900mm; • stanowisko robocze na podstawie otwartej; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowaną stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • Ilość półek 1	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
42.	<u>Salamander + półka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 47. • wymiary: szer. od 620 do 650mmxgł. od 530 do 450mmxwys.od 465 do 570 mm; • blachy ochronne ze stali nierdzewnej AISI304; • Zasilanie 230V;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
43.	<u>Kuchnia 4 palnikowa z płytą grzewczą bez piekarnika</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 48. • wymiary z podstawą: szer.1200mmxgł.700mmxwys.900mm; • moc palników 2x4,5 kW+2x7,5 kW + 4,5(płyta grzewcza) = 28,5 kW;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia

	• palniki z zabezpieczeniem przeciw wyływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palniki pilotujące; • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu); • palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach; • podstawa posiada regulowane stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; Razem moc palników gazowych : 28,5 kW GAZ ; wraz z przewodem elastycznym o długości ok.1,5m.		
44.	<u>Kuchnia 2 palnikowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 49. • wymiary: szer.400mmxgł.700mmxwys.900mm; • przyłącze gazu R1/2"; • wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej; • gaz 12 kW- W tym moc palników 1x4,5 kW ;1x 7,5 kW; • palniki z zabezpieczeniem przeciw wyływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palniki pilotujące; • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu); • palnik 7.5 KW dwukoronowy; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach; • podstawa posiada regulowane stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; Moc 12,0 kW GAZ; wraz z przewodem elastycznym o długości ok.1,5m.	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
45.	<u>Stół odstawczy z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 50 • szer.500mmxgł.700mmxwys.900mm; Ilość półek 1 Obciążenie półki 750 N /m2	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
46.	<u>Lawa grill na podstawie otwartej</u>	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12

	Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 51. • wymiary: szer.400mmxgł.700mmxwysokość900mm; • powierzchnia robocza 0,19m²; • przyłącze gazu 1/2"; • płynna regulacja temperatury; • palnik z zabezpieczeniem przeciw wypływowemu, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palnik pilotujący; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowaną stopę wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • Moc 7.0kW gaz; wraz z przewodem elastycznym o długości ok.1,5m.		Kuchnia
47.	<u>Frytownica 2 pojemnikowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 52. • szer.600mmxgł.700mmxwys.900mm; • pojemność robocza 2x8l; • ilość komór -2 z profilowanym dnem zapewniającym dokładne opróżnienie komory z frytury poprzez króćce w tablicy sterującej urządzenia; • napięcie zasilania 3 NPE 230/400 V 50 Hz; • płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 200 st. C • elektroniczny regulator temperatury z funkcją kontroli rozgrzewu i sygnalizacji awarii wyposażony w zegar czasu rzeczywistego oraz funkcję minutnika umożliwiającą nastawę procesu w zakresie do 0 do 1 20 min. zapewniający prostą obsługę oraz maksymalną kontrolę obróbki termicznej produktów; • czytelny wyświetlacz temperatury i czasu; • „strefa zimna” oraz kratka zabezpieczająca uniemożliwiają przedostawanie i spalanie się na grzałkach drobnych części obrabianego produktu; • niezależne sterowanie komór, umożliwiające poddawanie obróbce termicznej różnych potraw w różnych temperaturach; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowaną stopę wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • wyjmowany agregat grzewczy zapewnia maksymalny dostęp do komory;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
48.	<u>Piec konwekcyjno-parowy GN 10 1/1 + podstawa na pojemniki GN + automatyczny system odkamieniania bojlera.</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 53.	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia

	• Wymiary zewnętrzne: szer.898 mmxgł.915mmxwys. od 1058 do 1150 mm; • zasilanie 400 V, • Wytwornica pary bojler; • elektroniczny wyświetlacz MENU w języku polskim; panel sterowania dotykowy • Dokładne i bezpośrednie mierzenie wilgotności w komorze pieca przez czujnik . Piec dokonuje pomiaru rzeczywistego poziomu wilgotności w komorze i steruje nią zgodnie z nastawionymi wartościami; • Wieloczujnikowa sonda: od 4do 6 czujników temperatury w sondzie ; • Fabrycznie wbudowany, kompletny system mycia komory (mycie bez konieczności montażu i demontażu dodatkowego osprzętu). Od 2 do 4 cykli mycia komory pieca; • Wbudowany spryskiwacz na zwijanym wężu jako standard; • Automatyczny spust wody z bojlera ;funkcja automatycznego pomiaru stopnia zakamienienia; • 3 tryby obróbki termicznej : Cykl konwekcyjny (od 250 do 270°C); Cykl gotowania w parze (od 30 do 110°C); Cykl konwekcyjno-parowy (maks. Od 30 do 270°C); Cykl regeneracji: wytwarza optymalną wilgotność w komorze pieca, niezbędną do szybkiego podgrzania regenerowanych potraw ; Cykl pieczenia niskotemperaturowego : wskazany przy pieczeniu dużych kawałków mięsa, automatycznie wybiera optymalne parametry obróbki termicznej potrzebne do zminimalizowania strat masy produktu; • Różne prędkości obrotów wentylatora: pełna, 50% (do delikatnego pieczenia) - możliwość zaprogramowania od 90 do 100 programów;		
49.	<u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 56. • wymiary: szer.1400mmxgł.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa; • wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana ; • łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane ;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
50.	<u>Regał na naczynia kuchenne , półki perforowane</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 57. • wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.1800mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • obciążenie każdej półki 700 N/m2 Ilość półek 5	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia

	Półki regału perforowane;		
51	<u>Stół z basenem + bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 58. • wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm; • Grubość płyty 50mm; • Łączenie krawędzi blach spawane- oszlifowane; • Komora basenu powinna być wykonana metodą tłoczenia; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; • głębokość komory basenu 300mm;		<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
52	<u>Stół z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 59. • wymiary: szer.700mmxgł.700mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m² Obciążenie półki 750 N/m²		<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
53	<u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 60.</u> • wymiary: • szer.1700mmxgł.700mmxwys.850mm;bateria sztorcowa; • wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej • lewy; • półka pełna; obciążenie półki 750 N/m²	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
54	<u>Kuchnia 4 palnikowa</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 61. wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.900mm • moc palników 2x4,5 kW+2x7,5 kW • palniki z zabezpieczeniem przeciwwypływowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej • palniki pilotujące	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotowalnia dań kosztownych

	• energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu) • palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe • wymiary komory piekarnika : 695mmx550mmx310mm GN 2/1 • zakres temperatur 50- 300°C • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach • podstawa posiada regulowaną stopę wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia • elektryczny zapalacz palnika piekarnika • Razem moc palników gazowych: 24,0 kW GAZ; Moc piekarnika gazowego 7,5 kW		
55	<u>Stół z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 63. • wymiary: szer.1700mmxgł.700mmxwys.850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 1 półka obciążenie półki 750 N /m2	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.10 Przygotownia Warzyw
56	<u>Stół ze zlewozmywakiem 2 komorowym</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 64. • wymiary: szer.1500mmxgł.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.10 Przygotownia Warzyw
57	<u>Szafa chłodnicza</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 65. • wymiary szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; • pojemność całkowita/użytkowa : 500l; • zakres temperatur +2...+10°C; • oświetlenie wnętrza komory; • zamek; • komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 mm; • wykonana z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.10 Przygotownia Warzyw

	• automatyczne odszranianie i odparowanie skroplin; • wymuszony obieg powietrza w komorze; • sterowanie parametrami pracy szafy i ich odczyt za pomocą sterownika cyfrowego z wyświetlaczem; • izolacja szafy-pianka poliuretanowa- wypełniana metodą ciśnieniową; • drzwi z łatwo wymienną wciskaną uszczelką magnetyczną; • Zasilanie 230V; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni;		
58	<u>Zamrażarka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 67. • wymiary :szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; • Korpus zewnętrzny oraz wnętrze wykonane w całości ze stali nierdzewnej • Liczba drzwi : 1; • Wymuszony system chłodzenia komory / wentylatorami; • Możliwość demontowania nośników półek w celu lepszego oczyszczenia wnętrza; • Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; • Automatyczne odszranianie i odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika; • Agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do + 43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%; • Możliwość regulacji odstępów między półkami; • Zakres temperatur -14 -21°C; Komora wyposażona w 5 rusztów o wymiarach 470x510 mm Zasilanie 230 V	4	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.11 chłodnia
60	<u>Regał magazynowy z półkami pełnymi</u> <u>przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 68. • wymiary szer.1100mmxgł.500mmxwys.1800mm; • Regał magazynowy w całości wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304 obciążenie 700 N/m2; Ilość półek : 5	3	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.08 Magazyn prod. Suchych
61	<u>Półka wisząca</u>	2	

	Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 70. - wymiary: szer.800mmxgł.400mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;		POZIOM 0 pom. R.0.10 Sprzęt porządkowy
62	<u>Szafka ubraniowa metalowa</u> Na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 71. - Wymiary: szer.300mmxgł.500mmxwys.1800mm; - Szafka ubraniowa dzielona w połowie wysokości w poziomie (górze/dół) - Wykonana z blachy stalowej , zabezpieczone przed korozją , pokryte farbą proszkową;	18	POZIOM 0 pom. R.0.05 szatnia
63	<u>Kostkarka wyd. 42 kg/dobę(pod blatem)</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 73. - wymiary szer. od 500mm gł.580mmxwys.od 600 do 690 mm; - pojemność zbiornika od 15 do 18 kg; - wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304, - Zasilanie 230V;	1	POZIOM 0 pom. R.0. Rozdzielnia kelnerska
64	<u>Zlewozmywak 1 komorowy na szafce</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 76. - wymiary:szer.1200mmxgł.600mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa; - drzwi przesuwne; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;	1	POZIOM 0 pom. R.0.06 Pokój socjalny
65	<u>Półka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 77. - wymiary: szer.1200mmxgł.300mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;	2	POZIOM 0 pom. R.0.17 Rozdzielnia kelnerska POZIOM 0 pom. R.0.22 Zaplecze baru
66	<u>Półka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 80. - wymiary:szer.1600mmxgł.300mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;	3	POZIOM 0 pom. R.0. Przygot. Warzyw POZIOM 0 pom. R.0.23 Przygotowalnia dań koszernych POZIOM 0 pom. R.0.12 Kuchnia

67	<u>Stół z półką</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 81. - wymiary: szer.1000mmxgł.600mmxwys.900mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; - Obciążenie półki 750 N/m2	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych
68	<u>Półka</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczone nr 82. - wymiary: szer.1800mmxgł.300mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304;	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.12 Kuchnia
69	<u>Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi</u> Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 83. - wymiary: szer.1100mmxgł.500mmxwys.1800mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; - obciążenie każdej półki 700 N/m2 Ilość półek 5	2	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.14 Magazyn napojów
70	<u>Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym</u> Na rys.TG-210 restauracja oznaczony nr 84. - szer.1200mmxgł.600mmxwys.900mm; - Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; bateria sztorcowa;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych
71	<u>Półka</u> Na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 85. wymiary: szer.1100mmxgł.300mm;	1	<u>POZIOM 0 pom.</u> R.0.23 Przygotownia dań koszernych
72	Stoły z podnoszonym blatem	8	Sala restauracyjna
73	Krzesła białe	135	Sala restauracyjna
74	Krzesła czarne	35	Sala restauracyjna
75	Stolik czarny	6	Sala restauracyjna