

KOSZTORYS OFERTOWY – blok żywienia - technologia

| nr na rys. | nazwa / model / producent | cena jedn. | ilość | % | wartość | wymiary | wymagane – minimalne parametry techniczne |
|------------|--|------------|-------|-----|---------|-------------------|---|
| | | PLN | szt. | PLN | PLN | [mm] | |
| 1 | stół „ciepły” - przelotowy | | 2 | | | 1000x700x850 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 zakres reg. temp. +30/+60°C wymuszony obieg powietrza grubość blatu: min. 40 mm drzwi suwane |
| 2 | stół centralny, z półką dolną – blat płaski | | 1 | | | 1400x700x850 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 grubość blatu: 40 mm konstrukcja na profilach 40x40 mm |
| 3 | stół chłodniczy z drzwiami, blokiem 2 szuflad i umywalką do rąk wbudowaną w blat | | 1 | | | 1325x700x850 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 zakres reg. temp. -2/+10°C czynnik chłodniczy: R290 wymuszony obieg powietrza grubość blatu: min. 40 mm szuflady: GN1/1 drzwi z samo-domykaczem w przedziale z drzwiami – półka ażurowa |
| 3.1 | bateria łokciowa | | 1 | | | L=220 | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 16 ltr/min |
| 4 | stół chłodniczy z drzwiami i blokiem 2 szuflad | | 2 | | | 950x700x850H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 zakres reg. temp. -2/+10°C czynnik chłodniczy: R290 maszynownia u dołu urządzenia wymuszony obieg powietrza grubość blatu: min. 40 mm szuflady: GN1/1 drzwi z samo-domykaczem w przedziale z drzwiami – półka ażurowa |
| 5 | półka wisząca | | 3 | | | 1600x300 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 półki mocowane do ściany na wspornikach |
| 6 | stół z komorą zlewozmywaka, zamykany drzwiami suwanymi | | 2 | | | 1500x700x850 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 grubość blatu: min. 40 mm – blat przetłoczony konstrukcja na profilach 40x40 mm komora wytłaczana: 400x500x250h |
| 6.1 | bateria stojąca | | 2 | | | L=250 | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 26 ltr/min |

| | | | | | | | |
|------|---|--|---------|--|--|---------------|--|
| 7 | wilk do mięsa | | 1 | | | 260x600x380H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna moc silnika: min. 2000 W zasilanie 3-fazowe |
| 8 | szatkownica do warzyw | | 1 | | | 265x580x520H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna moc silnika: min. 0,8 KM zabezpieczenie przed przegrzaniem silnika obroty: 400 rpm +/-5% zasilanie 3-fazowe wydajność: 150 warzywa miękkie / 350 kg warzywa okopowe |
| 8.1 | zestaw 7 tarcz tnących | | 1 kmpl. | | | Ø215 | <ul style="list-style-type: none"> materiał: anodyzowane aluminium + stal nierdzewna |
| 9 | wózek 2-półkowy | | 2 | | | 925x640x900H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 uchwyt w płaszczyźnie blatu 4 koła skrętne Ø125 mm – na 2 hamulce |
| 10 | taboret elektryczny | | 2 | | | 590x650x410H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 płyta grzewcza 5,0 kW |
| 11 | urządzenie do gotowania w wodzie | | 1 | | | 800x700x900H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – komory AISI316 o grubości 1,5 mm pojemność: 2 x min. 24 ltr grzałki na zewnątrz zbiorników przyłącze wz / odpływ |
| 11.1 | kosz GN2/3 dostosowany do komór urządzenia [11] | | 2 | | | 290x290x200H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 |
| 12 | stanowisko neutralne – nakładane | | 1 | | | 400x700x280H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 |
| 13 | trzon gazowy, 5-palnikowy – nakładany | | 1 | | | 1200x700x280H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 palniki [2x3,3 + 2x4,5 kW] + płyta grzewcza na palniku 7,2 kW ruszty żeliwne |
| + | podstawa chłodzona pod urządzenia [12] i [13] | | 1 | | | 1600x666x620H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 zakres reg. temp. -2/+10°C wymuszony obieg powietrza czynnik chłodniczy: R290 6 szuflad: GN1/1 h100 |
| 14 | kocioł warzelny 150 ltr – elektryczny | | 2 | | | 800x900x900H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – dennice AISI316 o grubości min. 2,0 mm płaszcz wodny z zaworem bezpieczeństwa (max. ciśnienie: 0,5 bara) bateria wz/wc do napełniania / mycia kotła |

| | | | | | | |
|------|---|--|---|--|--|---|
| | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • ogrzewanie: grzałki INCOLOY z regulacją mocy • zawór spustowy – chromowany 2' • pokrywa otwierana od czoła kotła – do tyłu, z przeciwwagą |
| 15 | patelnia wychylna 85 ltr – elektryczna | | 2 | | | 800x900x900H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 – dno misy: bi-metal • izolacja termiczna z włókien ceramicznych • bateria wz/wc do napełniania / mycia misy • pokrywa otwierana od czoła patelni – do tyłu, z przeciwwagą |
| 16 | okap centralny nawiewno-wywiewny, z wiązką indukcyjną i kompensacyjną | | 1 | | | 4500x2200x550 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • filtry tłuszczowe klasy MICRO DROP o sprawności do 98% eliminacji tłuszczu • oświetlenie LED • króćce przyłączeniowe – zgodnie z projektem wentylacji mechanicznej • okap dzielony – dostarczany w 2 częściach |
| 17 | regał ociekowy – spawany | | 1 | | | 1200x700x1800 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 4 półki perforowane |
| 18 | stół z basenem 2-komorowym | | 1 | | | 1400x700x850 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • głębokość komór: 30 cm • konstrukcja na profilach 40x40 mm • blat przetłaczany |
| 18.1 | bateria podniesiona na kolumnie | | 1 | | | L=250 <ul style="list-style-type: none"> • przepływ: min. 26 ltr/min |
| 19 | stół mroźniczy z drzwiami | | 1 | | | 1325x700x850 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • zakres reg. temp. -14/-21°C • czynnik chłodniczy: R290 • wymuszony obieg powietrza • w każdym przedziale półka ażurowa |
| 20 | stół z szafką zamykaną drzwiami suwanymi i blokiem 2 szuflad | | 1 | | | 2100x700x850 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • konstrukcja na profilach 40x40 mm • szuflady GN1/1 |
| 21 | piec konwekcyjno-parowy 20xGN1/1 | | 1 | | | 860x910x1810 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • rozstaw prowadnic: 70 mm • min. 200 programów po 4 kroki każdy • sonda temp. z programem DELTA T • automatyczny system mycia komory – min. 3 programy |
| 21.1 | wózek wsadowy do pieca [21] | | 1 | | | 780x650x1740 H <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • pojemność: 20 x GN1/1 |

| | | | | | | | |
|------|---|--|---|--|--|-------------------------|--|
| 21.2 | okap kondensacyjny nakładany na piec, z własnym wentylatorem wyciągowym | | 1 | | | H=400 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 nie wymaga podłączenia do wentylacji przyłącze wz / odpływ |
| 22 | regał mobilny na pojemniki GN | | 2 | | | 372x550x1750 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 min. 13 par prowadnic 4 koła skrętne Ø100 mm – na 2 hamulce |
| 23 | stanowisko neutralne, z półką | | 2 | | | 400x900x900H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 blat wyprofilowany do blatów urządzeń w wyspie |
| 24 | wózek transportowy - niski | | 2 | | | 830x640x870H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 koła skrętne Ø125 mm – na 2 hamulce |
| 25 | stół mycia wstępnego, z komorą zlewozmywaka | | 1 | | | 1300x780x860 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 grubość blatu: 40 mm – blat przetłoczony, wyprofilowany do kosza 500x500 mm konstrukcja na profilach 40x40 mm komora wytłaczana: 400x500x250h stół mocowany do boku zmywarki kapturowej, na zakładkę |
| 25.1 | bateria stojąca z prysznicem na stelażu i wylewką | | 1 | | | - | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: prysznic – min. 16 ltr/min / wylewka – min. 26 ltr/min |
| 26 | zmywarka kapturowa do wstępnego mycia poj. GN i naczyń | | 1 | | | 600x657x1430 (1880)H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – podwójne poszycie wysokość wsadu: min. 40 cm pompa myjąca: min. 900 W cykl: 30 s. +/-10% klasa szczelności: min. IP-45 zasilanie 3-fazowe |
| + | panel łączący zmywarki [26] i [27] | | 1 | | | B=300 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 |
| 27 | zmywarka kapturowa do mycia zasadniczego poj. GN i naczyń | | 1 | | | 600x657x1430 (1880)H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – podwójne poszycie pompa myjąca: min. 900 W pompa płuczająca: min. 460 W cykl: 1,2 / 1,8 / 3,3 min +/-5% klasa szczelności: min. IP-45 zasilanie 3-fazowe |
| 28 | stół wyładowniczy do zmywarki / wyk. ind. | | 1 | | | L=700 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 blat wyprofilowana do kosza 500x500 półka na czyste kosze stół mocowany do boku zmywarki kapturowej, na zakładkę |
| 29 | szafa przelotowa z drzwiami suwanymi na | | 1 | | | 1000x700x2000 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 |

| | | | | | | |
|------|--|--|---|--|----------------------------|---|
| | pojemniki GN | | | | H | <ul style="list-style-type: none"> 3 półki |
| 30 | szafa przelotowa – dzielona, na naczynia | | 1 | | 1400x600x2000 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 2 przedziały – po 2 półki na przedział |
| 31 | kurtyna paskowa | | 2 | | 900x2000H | <ul style="list-style-type: none"> materiał: stal nierdzewna – zawiesia / PCV - pasy |
| 32 | mobilny pojemnik na odpady, z pokrywą | | 4 | | Ø505 / H584 (+podstawa) | <ul style="list-style-type: none"> materiał: szary LLDPE (polietylen) podstawa na pięciu skrętnych kołach pojemność: min. 76 ltr |
| 33 | wózek bemarowy – zamykany blatem rozsuwanym | | 6 | | 987x750x1015 H +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 koła skrętne Ø150 mm – na 2 hamulce pojemność wanny bemarowej: 2 x GN1/1 H200 zakres reg. temp. +30/+95°C – niezależne sterowanie komór szafka dolna zamykana – nieogrzewana odbojnice nad kołami wózka |
| 34 | zestaw do ciśnieniowego mycia i dezynfekcji wózków | | 2 | | - | <ul style="list-style-type: none"> przełącznik umożliwiający natrysk środkiem myjącym, środkiem dezynfekcyjnym lub samą wodą termostatyczny mieszacz wody wąż 15 mb +/-10% spryskiwacz |
| 35 | stół z basenem | | 1 | | 1200x700x850 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 głębokość komory: 30 cm konstrukcja na profilach 40x40 mm blat przetłaczany |
| 35.1 | bateria podniesiona na kolumnie | | 1 | | L=250 | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 26 ltr/min |
| 36 | zmywarka do termosów i pojemników GN | | 1 | | 740x875x2050 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – podwójne poszycie, wytłaczany zbiornik komory mycia kosz: min. 565x690 mm max. wysokość wsadu: min. 650 mm cykle: 3 / 6 / 9 min. +/-5% pompa wzmacniająca (urządzenie pracujące niezależnie od ciśnienia w sieci) system TERMO STOP – brak możliwości uruchomienia programu przy zbyt niskiej temp. wody płuczącej |
| 37 | regał ociekowy – spawany | | 3 | | 1000x500x1800 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 półki gretingowe |
| 37' | regał ociekowy – spawany | | 1 | | 1300x700x1800 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 półki gretingowe |

| | | | | | | |
|------|--|--|---------|--|---|---|
| 38 | waga magazynowa | | 1 | | 420x625x765H | <ul style="list-style-type: none"> szalka ze stali nierdzewnej o wym: min. 42x51 cm urządzenie przystosowane do pracy w temp. - 10/+40°C +/-5% funkcje: ZERO; TARA; HOLD |
| 39 | wózek sprzątacza | | 1 | | 876x546x990H | <ul style="list-style-type: none"> materiał LLDPE 3 półki na sprzęt + platforma na mobilny wózek do MOP-a (wózek do MOP-a na wyposażeniu) zawieszony worek na śmieci |
| 40 | zlewozmywak wiszący | | 1 | | 500x500x240H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 – mocowany do ściany komora 340x340x200h |
| 40.1 | bateria z wyciąganym prysznicem | | 1 | | wąż 1,5 m | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 16 ltr/min |
| 41 | regał spawany | | 1 | | 900x500x1800 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 półki pełne |
| 42 | regaly systemowe – chłodnia | | 1 kmpł. | | zgodnie z projektem gł. 50 cm wys. 180 cm | <ul style="list-style-type: none"> konstrukcja pionowa – anodyzowane aluminium półki z polietylenu (nadają się do mycia w zmywarkach) – obciążenie min. 100 kg / 1 mb brak pionowych wsporników na łamaniach 90° |
| 43 | regaly systemowe – mroźnia | | 1 kmpł. | | zgodnie z projektem gł. 50 cm wys. 180 cm | <ul style="list-style-type: none"> konstrukcja pionowa – anodyzowane aluminium półki z polietylenu (nadają się do mycia w zmywarkach) – obciążenie min. 100 kg / 1 mb brak pionowych wsporników na łamaniach 90° |
| 44 | paleta magazynowa | | 2 | | 1200x800x160 H | <ul style="list-style-type: none"> paleta płaska atest do stosowania w przemyśle spożywczym wytrzymałość dynamiczna: min. 1500 kg |
| 45 | regał spawany | | 2 | | 1100x600x1800 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 półki pełne |
| 45' | regał spawany | | 1 | | 1300x600x1800 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 półki pełne |
| 46 | szafa chłodnicza – podblatowa | | 1 | | 600x600x819H | <ul style="list-style-type: none"> bez blatu front: stal nierdzewna poj. min. 180 ltr zakres temp. +1/+15°C +/-10% |
| 47 | stół z komorą zlewozmywaka i blatem przestającym nad szafę chłodniczą [46] | | 1 | | 1400x700x870 H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 komora: 400x500x250h |
| 47.1 | bateria stojąca | | 1 | | L=250 | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: 26 ltr/min |
| 48 | półka wisząca | | 1 | | 1800x300 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 |

| | | | | | | |
|------|--|--|---------|--|---|--|
| | | | | | | <ul style="list-style-type: none"> • półka mocowana do ściany na wspornikach |
| 48' | półka wisząca | | 2 | | 1400x300 | <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • półki mocowane do ściany na wspornikach |
| 49 | stół z półką dolną – blat z rantem z tyłu i z prawej strony | | 1 | | 1220x700x870 H | <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • grubość blatu: min. 40 mm • konstrukcja na profilach 40x40 mm |
| 50 | stół z basenem i deską do krojenia / wyk. ind. | | 1 | | 1580x700x870 H | <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 - grubość blatu: min. 40 mm • konstrukcja na profilach 40x40 mm • biała płyta do krojenia • prowadnice do zawieszenia pojemnika na odpadki |
| 50.1 | pojemnik na odpadki | | 1 | | - | <ul style="list-style-type: none"> • materiał: polietylen |
| 50.2 | bateria stojąca | | 1 | | L=250 | <ul style="list-style-type: none"> • przepływ: min. 26 ltr/min |
| 51 | obieraczka do ziemniaków na podstawie z separatorem obierzyn | | 1 | | 450x550x1350 H +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja ze stali nierdzewnej • moc silnika: min. 0,75 kW • obroty: 1430 rpm +/-5% • wsad jednorazowy: min. 20 kg • zasilanie 3-fazowe • wyrzut z obieraczki – bezpośrednio do basenu stołu [50] |
| 52 | regały systemowe – mag. prod. suchych | | 1 kmpł. | | zgodnie z projektem gł. 50 cm wys. 180 cm | <ul style="list-style-type: none"> • konstrukcja pionowa – anodyzowane aluminium • półki z polietylenu (nadają się do mycia w zmywarkach) – obciążenie min. 100 kg / 1 mb • brak pionowych wsporników na łamaniach 90° |
| 53 | półka wisząca | | 1 | | 1200x300 | <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • półka mocowana do ściany na wspornikach |
| 54 | szafka ubraniowa z przegrodą | | 10 | | 400x480x1800 H | <ul style="list-style-type: none"> • stal malowana proszkowo • wentylacja grawitacyjna w drzwiach |
| 55 | zabudowa meblowa dolna i górna, z wbudowanym zlewozmywakiem + 2 wysokie stołki | | 1 kmpł. | | zgodnie z projektem | <ul style="list-style-type: none"> • płyta meblowa - okleinowana |
| 56 | basen mobilny do płukania warzyw | | 1 | | 700x580x850H +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> • stal nierdzewna AISI304 • 4 koła skrętne Ø100 – na 2 hamulce • dno otwierane pedałem nożnym • pojemność: 4 x GN1/1H200 |
| 56.1 | pojemnik GN1/1 H200 – perforowany, z uchwytem zawiasowym | | 4 | | 530x325x200H | <ul style="list-style-type: none"> • wyłaczane w stali nierdzewnej AISI304 |
| 57 | umywalka do rąk | | 1 | | 450x320x200H | <ul style="list-style-type: none"> • wyłaczane w stali nierdzewnej AISI304 |

| | | | | | | |
|------|--|--|---------|--|---|---|
| | | | | | +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> komora wytłaczana – obudowana maskownicą |
| 57.1 | bateria łokciowa | | 1 | | L=220 | <ul style="list-style-type: none"> przepływ: min. 16 ltr/min |
| 58 | blok komór chłodzonych z podłogą | | 1 kmpl. | | <p>zgodnie z projektem</p> <p>H = 2390 +/-5%</p> | <ul style="list-style-type: none"> panel o grubości min. 80 mm wypełniony pianką poliuretanową, o gęstości min. 41kg/m³ zaoblenia wewnątrz: R15 podłoga pokryta sztywną warstwą szarego PVC o grubości min. 200 micronów – klasa antypoślizgowości: R9 podłoga o wytrzymałości min. 90 kg / 1 koło wózka (dla minimalnego kontaktu z powierzchnią 3 cm²) dopuszczalne obciążenie statyczne: min. 3000 kg/m² panele łączone poprzez zamki (tzw. camlocks), umożliwiające montaż komory „od wewnątrz” oraz jej (ewentualny) demontaż komory (CE) zgodnie z ETAG 021, certyfikowane w zakresie kontaktu z ogniem jako „B s3 d0” zgodnie z DIN 51130 drzwi 80x200H cm kurtyny paskowe w drzwiach drzwi wyposażone w zamek, zamykany na klucz zamknięcie wewnętrzne poprzez rotacyjny (bezpieczny) uchwyt – zgodnie z EN179-2008 oświetlenie LED wewnątrz (IP-65) – 4000 k zawory kompensacyjne w obu komorach ościeżnica drzwi do komory mroźniczej - ogrzewana 2 linie odbojnic na ścianach zewnętrznych komory komory ustawione na panelach anty-kondensacyjnych 60x40Hmm, rozstawionych co 40 cm – wymagane zagłębienie w posadzce -12 cm |
| 58.1 | instalacja „split” do komory dodatniej | | 1 kmpl. | | <p>jedn. zewnętrzna: 700x460x380H ciężar: 66,5 kg +/-5%</p> <p>wymiennik: 1106x433x188H +/-5%</p> | <ul style="list-style-type: none"> zakres temp. roboczych w komorze: 0/+5°C sprężarka hermetyczna czynnik chłodniczy: R452A wymiennik z 2 wentylatorami zasilanie 1-fazowe |
| 58.2 | instalacja „split” do komory ujemnej | | 1 kmpl. | | <p>jedn. zewnętrzna: 700x460x380H</p> | <ul style="list-style-type: none"> zakres temp. roboczych w komorze: -18/-22°C sprężarka hermetyczna czynnik chłodniczy: R452A |

| | | | | | | | |
|--------|--|--|---------|--|--|--|---|
| | | | | | | ciężar: 73,0 kg +/-5% wymiennik: 1106x433x188H +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> wymiennik z 2 wentylatorami |
| 59 | blat mocowany do ściany | | 1 | | | 1600x200x40H | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 mocowany na konsolach krótkie boki wyprofilowane do blatów urządzeń wyspy grzewczej |
| 60 | wózek do transportu termosów | | 1 | | | 1030x540x870 H +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 4 koła skrętne Ø125 mm – na 2 hamulce odbojnice na narożnikach wózka |
| 61 | mobilna szafa zamykana (szczelna) do transportu czystych pojemników GN | | 1 | | | 520x650x1420 H +/-5% | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna AISI304 15 par przewodnic GN1/1 drzwi otwierane na 270° dwa uchwyty na ścianie szafy – do transportu odbojnica dookoła szafy 4 koła skrętne Ø125 mm – na 2 hamulce |
| 62 | kolumna z ruchomą wylewką do napełniania garów na trzonie [13] i taboretów [10] | | 2 | | | L=470+300 H=600 | <ul style="list-style-type: none"> stal nierdzewna przepływ: min. 26 ltr/min |
| piętro | regały systemowe – mag. prod. suchych / CSP | | 1 kmpl. | | | zgodnie z projektem gł. 50 cm wys. 180 cm | <ul style="list-style-type: none"> konstrukcja pionowa – anodyzowane aluminium półki z polietylenu (nadają się do mycia w zmywarkach) – obciążenie min. 100 kg / 1 mb brak pionowych wsporników na łamaniami 90° |
| + | dostawa, montaż, rozruch, szkolenie personelu w zakresie wyposażenia technologicznego | | 1 kmpl. | | | | <ul style="list-style-type: none"> materiały montażowe udział w odbiorze sanepidu dokumentacja powykonawcza |
| + | wykonanie instalacji chłodniczej – od wymienników w komorach do jednostek na zewnątrz budynku ¹ | | 2 kmpl. | | | - | <ul style="list-style-type: none"> rury, izolacja, system mocowania, czynnik chłodniczy próby szczelności, dokumentacja powykonawcza, umożliwiająca Użytkownikowi zgłoszenie do CRO |
| | RAZEM | | | | | +23% VAT | |

Ryszard Dzielendziak

¹ lokalizacja jednostek – patrz projekt architektury