

Lp. rys.		nazwa	Liczba	Wymiar [mm]				Moc [kW]	zasilanie	woda	odpływ
lp.	nr	nazwa	il. szt.	dl.	gl.	wys.					
		KONDYGNACJA -1									
	-1/01	POMIESZCZENIE LOGISTYKI DLA ŻYWNOSĆCI						jednostk.	całkowity	[V]	
1.	1	izolowany i hermetyczny wózek transportowy do tac indywidualnych, kompatybilny z oferowaną stacją dokującą, przystosowany do załadunku 24 tac (tace Gastronorm 530x325 mm z kompletem naczyń), przeznaczony do współpracy z stacją dokującą, do regeneracji / podtrzymania prawidłowych temperatur posiłków w systemie aktywnego grzania i chłodzenia a następnie do transportu posiłków do pacjentów na oddziały. Odstęp pomiędzy półkami - tacami minimum 75mm .4 Kółka wykonane z materiału syntetycznego, nierdzewnego , z czego 2 kółka skrętne o średn. 160 mm i 2 stałe o średn.200 mm. Maksymalna waga wózka bez załadunku 125 kg.Konstrukcja nośna wykonana z profili aluminiowych wzmacniających wózek. Korpus zewnętrzny, drzwi , podłoga i dach wózka wykonane z aluminium, stali nierdzewnej ,melaminy i tworzywa ABS.Wózek wykonany w sposób umożliwiający łatwą wymianę elementu obudowy w przypadku jego uszkodzenia , bez konieczności wymiany całego wózka (całkowicie rozbieralny).Obudowa - podwójne, izolowane ścianki. Wózek otwierany za pomocą 4 drzwiczek (2 pary) , zamocowanych po 1 parze na przeciwnych stronach wózków w sposób umożliwiający niezależne od siebie otwieranie części grzejącej i części chłodzącej wózka (dwoje drzwiczek z przodu i dwoje drzwiczek z tyłu wózka). Budowa drzwiczek – podwójna konstrukcja, wypełniona materiałem izolacyjnym. Drzwiczki zamykane dwustopniowo , wyposażone w uszczelkę. Uszczelki łatwo zdejmowalne do czyszczenia – bez konieczności używania narzędzi, nie klejone. Drzwiczki otwieralne o 270° , w sposób umożliwiający całkowite złożenie ich na ściankach bocznych wózków , co znacznie ułatwia pracę przy załadunku i rozładunku wózka, w szczególności umożliwiają jego zastosowanie na oddziałach z wąskimi korytarzami. Korpus wewnętrzny wykonany całkowicie ze stali chromo-niklowej AISI 304. Panel górny (dach) wykonany w sposób umożliwiający załadunek i transport na oddziały termosów z napojami (obciążenie do 20 kg). Dla zachowania optymalnej higieny , ścianka termiczna, ścianki działowe, uszczelki drzwi oraz stelaż na tace łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi.Uszczelki łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi i bez konieczności demontażu ścianki termicznej, nie klejone. Wszystkie narożniki we wnętrzu komory wózka zaokrąglone, wszystkie ścianki i drzwiczki gładkie, pozbawione zagłębień lub innych elementów utrudniających utrzymanie czystości – całkowicie zmywalne. Wózek przystosowany do mycia w całości przy użyciu strumienia wody lub w tunelu myjącym.Każdy segment ścianki wyposażony w uszczelki odporne na działanie wysokich temperatur i dopuszczzonego do kontaktu z żywnością, gwarantujące doskonałą izolację termiczną między strefą gorącą i strefą zimną oraz zapobiegające mechanicznym uszkodzeniom tac w czasie załadunku i rozładunku wózka. Uszczelki łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi i bez konieczności demontażu ścianki termicznej, nie klejone.Od strony frontowej wózka z prawej i lewej strony uchwyty , służące do transportu wózka oraz do manewrowania wózkiem i zabezpieczające przed uszkodzeniem w przypadku uderzenia. Wózki wyposażone w zaczepy i haki umożliwiające ich łączenie celem ułatwienia transportu.	8	798	914	1393					
2.	2	izolowany i hermetyczny wózek transportowy do tac indywidualnych, kompatybilny z oferowaną stacją dokującą, przystosowany do załadunku 36 tac (tace Gastronorm 530x325 mm z kompletem naczyń), przeznaczony do współpracy z stacją dokującą, do regeneracji / podtrzymania prawidłowych temperatur posiłków w systemie aktywnego grzania i chłodzenia a następnie do transportu posiłków do pacjentów na oddziały. Odstęp pomiędzy półkami - tacami minimum 75mm . 6 Kół wykonanych z materiału syntetycznego, nierdzewnego , z czego 4 kółka skrętne o średn. 160 mm i 2 stałe o średn.200 mm. Maksymalna waga wózka bez załadunku 135 kg.Konstrukcja nośna wykonana z profili aluminiowych wzmacniających wózek. Korpus zewnętrzny, drzwi , podłoga i dach wózka wykonane z aluminium, stali nierdzewnej ,melaminy i tworzywa ABS.Wózek wykonany w sposób umożliwiający łatwą wymianę elementu obudowy w przypadku jego uszkodzenia , bez konieczności wymiany całego wózka (całkowicie rozbieralny).Obudowa - podwójne, izolowane ścianki. Wózek otwierany za pomocą 4 drzwiczek (2 pary) , zamocowanych po 1 parze na przeciwnych stronach wózków w sposób umożliwiający niezależne od siebie otwieranie części grzejącej i części chłodzącej wózka (dwoje drzwiczek z przodu i dwoje drzwiczek z tyłu wózka). Budowa drzwiczek – podwójna konstrukcja, wypełniona materiałem izolacyjnym. Drzwiczki zamykane dwustopniowo , wyposażone w uszczelkę. Uszczelki łatwo zdejmowalne do czyszczenia – bez konieczności używania narzędzi, nie klejone. Drzwiczki otwieralne o 270° , w sposób umożliwiający całkowite złożenie ich na ściankach bocznych wózków , co znacznie ułatwia pracę przy załadunku i rozładunku wózka, w szczególności umożliwiają jego zastosowanie na oddziałach z wąskimi korytarzami. Korpus wewnętrzny wykonany całkowicie ze stali chromo-niklowej AISI 304. Panel górny (dach) wykonany w sposób umożliwiający załadunek i transport na oddziały termosów z napojami (obciążenie do 20 kg). Dla zachowania optymalnej higieny , ścianka termiczna, ścianki działowe, uszczelki drzwi oraz stelaż na tace łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi.Uszczelki łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi i bez konieczności demontażu ścianki termicznej, nie klejone. Wszystkie narożniki we wnętrzu komory wózka zaokrąglone, wszystkie ścianki i drzwiczki gładkie, pozbawione zagłębień lub innych elementów utrudniających utrzymanie czystości – całkowicie zmywalne. Wózek przystosowany do mycia w całości przy użyciu strumienia wody lub w tunelu myjącym.Każdy segment ścianki wyposażony w uszczelki odporne na działanie wysokich temperatur i dopuszczzonego do kontaktu z żywnością, gwarantujące doskonałą izolację termiczną między strefą gorącą i strefą zimną oraz zapobiegające mechanicznym uszkodzeniom tac w czasie załadunku i rozładunku wózka. Uszczelki łatwo wyjmowane bez użycia narzędzi i bez konieczności demontażu ścianki termicznej, nie klejone.Od strony frontowej wózka z prawej i lewej strony uchwyty , służące do transportu wózka oraz do manewrowania wózkiem i zabezpieczające przed uszkodzeniem w przypadku uderzenia. Wózki wyposażone w zaczepy i haki umożliwiające ich łączenie celem ułatwienia transportu.	5	798	1172	1393					
3.	3	Dystrybutor miseczek na surowki i sałatki. Nośność ok. 200 kg. Wykonany jest całkowicie ze stali nierdzewnej CNS 18/10 (AISI 304). Naczynia układane są na ruchomej perforowanej platformie. Platforma wyposażona jest w przestawne ograniczniki z tworzywa sztucznego , które można ustawiać w zależności od wielkości naczyń. Zapobiega tośluzkom porcelany podczas transportu naczyń i dystrybucji. Platforma jest gładka i zabezpieczona przed przechyleniem za pomocą prowadnic z rolkami kulkowymi. Dystrybutor obudowany ze wszystkich stron ,wewnętrznie zabezpieczone przed porysowaniem powłoką malowaną proszkowo. Sprężyny platformy są regulowane w zależności od ciężaru naczyń tak,aby zapewnić przy taśmie ergonomiczną , zawsze taką samą wysokość pobieranych naczyń . Po stronie obsługi znajduje się uchwyt do prowadzenia wózka zabezpieczony na rogach odbojnikami z tworzywa sztucznego. Dystrybutor wyposażony jest w 4 obrotowe ,nie rdzewiejące kółka z tworzywa sztucznego o średnicy 125 mm , z których dwa posiadają blokadę. Dolne rogi wózka posiadają tworzywowe odbojniki , zabezpieczające wózek przed uszkodzeniami Wózek posiada zdejmowalną pokrywę z polikarbonatu o wymiarach 625x625 mm.	3	805,0	700	944 / 1077					

4.	4	<p>Dystrybutor misek na żupę z grzaniem obiegowym wykonany jest całkowicie ze stali nierdzewnej CNS 18/10 (AISI 304).</p> <p>Naczynia układane są na ruchomej perforowanej platformie. Platforma wyposażona jest w 8 przestawnych ograniczników z tworzywa sztucznego , które można ustawiać w zależności od wielkości naczyń. Zapobiega to stłuczkom porcelany podczas transportu naczyń i dystrybucji. Platforma jest gładka i zabezpieczona przed przechylaniem za pomocą prowadnic z rolkami kulkowymi. Dystrybutor obudowany ze wszystkich stron, izolowane ścianki, wnętrze zabezpieczone przed porysowaniem powłoką malowaną proszkowo.Regulator temperatury umożliwia płynne ustawienie temperatury recyrkulacyjnego powietrza. Urządzenie wyposażone jest w system kontroli ekologicznej. W tym zakresie sterowania średnie temperatury naczyń porcelanowych mogą być osiągane i utrzymywane w sposób najbardziej energooszczędny. Wzrost czystości pokrywa zapobiega zanieczyszczeniu i utracie ciepła. Regulacja temperatury +30 do +110 st.C. Ochrona IPX5.</p> <p>Po stronie obsługi znajduje się uchwyt do prowadzenia wózka zabezpieczony na rogach odbojnikami z tworzywa sztucznego.</p> <p>Dystrybutor wyposażony jest w 4 obrotowe , nie rdzewiejące kółka z tworzywa sztucznego o średnicy 125 mm, z których dwa posiadają blokadę.</p> <p>Dolne rogi wózka posiadają tworzywowe odbojniki , zabezpieczające wózek przed uszkodzeniami</p>	5	944,0	700	944 / 1077	1,80	230			
5.	5	<p>Dyspenser platformowy do pokryw do talerzy, misek na żupę i miseczek, ruchoma platforma</p> <p>Długość: 1115 mm Szerokość: 730 mm Wysokość: 911 mm Materiał: stal nierdzewna CNS 18/10 (AISI 304) Waga: 77 kg Max. załadunek: 200 kg</p> <p>Wymiar platformy: 881 x 611 mm Wykonanie:</p> <p>Dystrybutor wykonany jest całkowicie ze stali nierdzewnej CNS 18/10 (AISI 304). Wnętrze malowane proszkowo zabezpieczające przed uszkodzeniem.</p> <p>Pokrywy układane są na ruchomej platformie. Dystrybutor obudowany ze wszystkich stron,</p> <p>Sprężyny platformy są regulowane w zależności od ciężaru naczyń tak,aby zapewnić przy taśmie ergonomiczną , zawsze taką samą wysokość pobieranych naczyń .</p> <p>Po stronie obsługi znajduje się uchwyt do prowadzenia wózka zabezpieczony na rogach odbojnikami z tworzywa sztucznego.</p> <p>Dystrybutor wyposażony jest w 4 obrotowe ,nie rdzewiejące kółka z tworzywa sztucznego o średnicy 125 mm, z których dwa posiadają blokadę.</p> <p>Dolne rogi wózka posiadają tworzywowe odbojniki , zabezpieczające wózek przed uszkodzeniami</p>	4	1115	730	911					
	-1/02	PRZEDSIÓNEK DOSTAW									
6.	1	<p>Waga do 150 kg</p> <ul style="list-style-type: none">■ możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora■ wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)■ możliwość stosowania w temperaturach od -10 do 40°C■ stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej■ przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, magazynach, hurtowniach i szpitalach■ wyraźny, podświetlany ekran LCD (wyświetlanie wagi)■ klawiatura membranowa, wodoszczelna - umieszczona na głowicy poniżej wyświetlacza■ możliwość zamontowania głowicy na stałym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla - 1,5 m■ funkcja tarowania■ funkcja zerowania■ funkcja programowania limitów■ funkcja liczenia sztuk■ wymiary platformy: 420 x 520 mm■ waga posiada legalizację	1	420	670	830	0,10	0,10	230		
7.	2	Stół z półką, centralny, spawany, bez rantówstal nierdzewna AISI 304	1	1500	700	850					
8.	3	Wózek transportowy, platformowy, stal nierdzewna AISI 304	1	1000	600	850					
	-1/03	MAGAZYN PIECZYWA									
9.	1	<p>Paleta magazynowa ażurowa EURO</p> <p>- obciążenie dynamiczne [kg]: 800</p> <p>- obciążenie statyczne [kg]: 1500</p> <p>- Palety magazynowe.</p> <p>- Wykonane z trwałego polietylenu.</p> <p>- Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C.</p> <p>Zapewnienia doskonałą wydajność w transporcie i magazynowaniu</p>	7	1200	800	150					
	-1/04	MAGAZYN OPAKOWAŃ									
10.	1	<p>Paleta magazynowa ażurowa EURO</p> <p>- obciążenie dynamiczne [kg]: 800</p> <p>- obciążenie statyczne [kg]: 1500</p> <p>- Palety magazynowe.</p> <p>- Wykonane z trwałego polietylenu.</p> <p>- Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C.</p> <p>Zapewnienia doskonałą wydajność w transporcie i magazynowaniu</p>	8	1200	800	150					
	-1/05	MAGAZYN CHŁODNICZY PRODUKTU GOTOWEGO									
	-1/06	MAGAZYN CHŁODNICZY PRODUKTU GOTOWEGO									
	-1/07	MAGAZYN CHŁODNICZY PRODUKTU GOTOWEGO									
	-1/08	ZMYWALNIA KUCHENNA									
11.	4	Ummywalka z włącznikiem kolanowym; komora 350x250x110 mm; w zestawie: wylewka; zawór mieszający; wylęcznik czasowy kolanowy; rant z tyłu 30 mm; stal nierdzewna AISI 304	4	400	385	280			z.e	DW50	
12.	2	Stół z otworem na odpadki, rant z tyłu 40 mm, otwór umieszczony centralniestal nierdzewna AISI 304	1	800	700	850					

13.	3	Pojemnik na odpady (jezdny) 75 l * wykonanie nierdzewne * z pokrywą nierdzewną	1	Ø530		610						
14.	4	Stół z basenem 1-komorowym (h=400), otwór pod baterię, rant z tyłu 40 mm, stal nierdzewna AISI 304	1	900	700	850					z,c	DN50
15.	5	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką ■ nierdzewny przewód ciśnieniowy ■ sprężyna wyrównująca ■ spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym ■ uchwyt ścienny ■ uchwyt spryskiwacza ■ bateria	1									
16.	6	Stół z półką, rant z tyłu i prawej 40 mm, stal nierdzewna AISI 304	1	1400	700	850						
17.	7	Stół z półką, rant z tyłu 40 mm, stal nierdzewna AISI 304	1	1300	700	850						
18.	8	Zmywarka do garnków i przyborów kuchennych. Czasy trwania cyklu: 120 / 240 / 360 sekund. Kosz/godzinę (teoretycznie): 30 koszy/h. Ładowana od przodu z dzielonymi drzwiami frontowymi. Rewersyjny system mycia powierzchniowego ze stali chromowo-niklowej 18/10. Niezależny zespół rurowych ramion myjących (4szt na dole, 4szt na górze) i płuczących (2x śmigło), plus spryskiwacz narożne. Głębokość przy otwartych drzwiach: 1320 mm. Wysokość przy otwartych drzwiach: 2185 mm. Wysokość wsadu: 740 mm. Wymiary kosza: 850 x 700 mm. Sterowanie maszyny z interfejsem podczerwieni. Dodatkowy przycisk startowy. Łagodny rozruch. Pionowe rury ze stali chromowo-niklowej (CrNi). Moc grzałki zbiornika: 6,0 kW. Pojemność zbiornika: 85 litrów. Moc grzałki bojlera: 12,0 kW. Pompa myjąca: moc: 2,2 kW. Odzysk ciepła z powietrza wywiewanego. Redukcja emisji pary: 80%. Redukcja mocy przyłączeniowej: 3,0 kW. Redukcja mocy przyłączeniowej: 3,0 kW (przy temperaturze dopływu wody 12°C). Ilość wody do płukania na cykl: 5,8 litra.	1	1030	895 / 1320	1785 / 2185	11,70	11,70	400	z uzd	DN50	
19.	9	Regał magazynowy ociekowy 4-półkowy - gretingowy, spawany, stal nierdzewna AISI 304	1	1300	600	1800						
20.	10	Regał jezdny do pojemników GN 1/1, ze stali nierdzewnej AISI 304, poj. 14-prowadnic co 110 mm	6	453	620	1800						
21.	11	■ trwała konstrukcja z aluminium dla lepszego odbicia światła LED ■ prosty montaż – możliwość ustawienia na meblach lub powieszenia/montażu na ścianie ■ niski pobór mocy, zapewniający do 62% niższe koszty eksploatacji niż tradycyjne modele lamp fluorescencyjnych ■ proste i szybkie serwisowanie bez użycia narzędzi ■ wymienny wkład lampy ■ duża powierzchnia działania w stosunku do rozmiarów lampy od 80 m2 do 100 m2 ■ 3-letnia żywotność źródła LED, zapewniająca dłuższy czas eksploatacji ■ w zestawie znajdują się: 1x lampka P1 LED, 3x wkładki do P1 LED 6-10 W, 1x wkładkowy P1 LED 10 W	1	500	72	310	0,36	0,36	230			
-1/09 KUCHNIA REGENERACYJNA												
22.	1	Szafa chłodnicza dostosowana do GN 2/1, poj. 650 L ■ wykonanie nierdzewne, nierdzewna komora ■ przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie) ■ max. temp. otoczenia: 43°C ■ monoblokowa jednostka chłodząca ■ izolacja o grubości 70 mm ■ wewnętrzne oświetlenie ■ elektroniczne sterowanie ■ elektroniczna kontrola wilgotności ■ samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe ■ wymienna uszczelka drzwi ■ regulowane nóżki ■ zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia) ■ regulowane U - wsporniki ■ zakres temperatur: -2°C / 8°C ■ wentyl chłodzący R290	4	710	800	2000	0,43	1,72	230			

23.	2	Szafa mroźnicza dostosowana do GN 2/1, poj. 650 L <ul style="list-style-type: none">■ wykonanie nierdżewne, nierdżewna komora■ przystosowana do GN 2/1 (4 ruszty w standardzie)■ max. temp. otoczenia: 43°C■ monoblokowa jednostka chłodząca■ izolacja o grubości 70 mm■ wewnętrzne oświetlenie■ elektroniczne sterowanie■ elektroniczna kontrola wilgotności■ samozamykające się drzwi z zamkiem prawe lub lewe■ wymienna uszczelka drzwi■ regulowane nóżki■ zaokrąglone narożniki wewnętrzne (łatwość czyszczenia)■ regulowane U - wsporniki■ zakres temperatur: -18°C / -24°C■ czynnik chłodniczy: R290	1	710	800	2000	0,60	0,60	230		
24.	3	Warnik przepływowy do wody M Wysokość do kranu: 300 mm Pojemność zbiornika: 60 dm ³ Wydajność jednorazowa: 42 dm ³ Wydajność na godzinę: 88 ÷ 110 dm ³ / h Średni przepływ przez zawór: 3 dm ³ / min Zasilanie: 3 N ~ 400V, 50 Hz Moc: 12 kW Wymagane zabezpieczenie: 20 A Sterownik elektroniczny Automatyczny pobór wody z instalacji Automatyczne uzupełnianie zbiornika Wyswietlacz temperatury wody Sygnalizacja gotowości wody do spożycia Bezpieczny niekapiący kran do poboru wody Taboret indukcyjny gastronomiczny <ul style="list-style-type: none">• pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW• 9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem• wydajny system chłodzenia• system wykrywania garnków• bardzo wytrzymała płyta ceramiczna• wyświetlacz parametrów pracy• dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l• regulowane stopki	2	430	540 / 668	750	12,00	24,00	400	z	
25.	4	Taboret indukcyjny gastronomiczny <ul style="list-style-type: none">• pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW• 9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem• wydajny system chłodzenia• system wykrywania garnków• bardzo wytrzymała płyta ceramiczna• wyświetlacz parametrów pracy• dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l• regulowane stopki	1	600	600	380	8,00	8,00	400		
26.	5	Wylewka wody do napełniania dużych garnków, ścienna	1							z,c	
27.	6	Kocioł warzelny elektryczny 200 L z automatycznym napełnianiem	3	900	900	900	24,50	73,50	400	z	KRATA
28.	7	Okap przyścienny wyciągowy , z oświetleniem, stal nierdżewna AISI 304	1	3750	1200	450	0,10	0,10	230		
29.	8	Kuchnia indukcyjna 4-polowa na szafce zamkniętej, z drzwiami <ul style="list-style-type: none">* moc pola 5kW* oddzielny generator do każdego pola* grubość blachy w blacie minimum 2 mm* wykonanie ze stali AISI 304* wykonanie jako monoblok z podstawą	1	800	900	900	20,00	20,00	400		
30.	9	Okap przyścienny wyciągowy , z oświetleniem, stal nierdżewna AISI 304	1	2500	1200	450	0,10	0,10	230		
31.	10	Stół ze zlewem 1-komorowym i półką, otwór pod baterię, rant z tyłu 40 mm, stal nierdżewna AISI 304	1	1500	700	850				z,c	DN50
32.	11	Półka wisząca 2-poziomowa, przestawna, stal nierdżewna AISI 304	1	1500	400	660					
33.	12	Umywalka z włącznikiem kolanowym, komora 350x250x110 mm, w zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy, rant z tyłu 30 mm, stal nierdżewna AISI 304	2	400	385	280				z,c	DN50
34.	13	Lampa owadobójcza o zasięgu 80 do 100m <ul style="list-style-type: none">■ trwała konstrukcja z aluminium dla lepszego odbicia światła LED■ prosty montaż – możliwość ustawienia na meblach lub powieszenia/montażu na ścianie■ niski pobór mocy, zapewniający do 62% niższe koszty eksploatacji niż tradycyjne modele lamp fluorescencyjnych■ proste i szybkie serwisowanie bez użycia narzędzi■ wymienny wkład lampy■ duża powierzchnia działania w stosunku do rozmiarów lampy od 80 m² do 100 m²■ 3-letnia żywotność źródła LED, zapewniająca dłuższy czas eksploatacji■ w zestawie znajdują się: 1x lampa P1 LED, 2x świetlówki P1 LED S (18 W); 1 X wkład lampy P1 LED W	2	500	72	310	0,36	0,72	230		

35.	14	<p>Piec konwekcyjno- parowy. Poj. 20 x GN 1/1. Tryby pracy:</p> <ul style="list-style-type: none">•Gorące powietrze•Gotowanie na parze•Parowanie w niskiej temperaturze•Wymuszone parowanie•Kontrola wilgotności•Gotowanie i regeneracja•Barownik <p>Dodatkowe tryby gotowania:</p> <ul style="list-style-type: none">•Automatyczna kontrola wilgotności•DensityControl -nowy inteligentny system zarządzania klimatem w komorze pieca•Delta-T•Gotowanie i podtrzymywanie temperatury•Cook&Hold <p>Dodatkowe funkcje:</p> <ul style="list-style-type: none">•System automatycznego czyszczenia•Sonda temperatury wewnątrz produktu•Zintegrowany przyszc ręczny•BackTimer•Kontrola jakości HACCP•Połączenie USB, Wyświetlacz•Indywidualne, intuicyjne programowanie nawet 1200 procesów gotowania zawierających maks. 12 kroków poprzez przeciąganie i upuszczanie•ProductionManager wspierającyużytkownika wskazówkami na temat ładowania i wyjmowania potraw.•iCareSystem to inteligentny system czyszczenia i pielęgnacji•Inteligentnie sterowana i ręcznie programowalna dynamiczna cyrkulacja powietrza w komorze do gotowania dzięki 3 wysokowydajnym wirnikom obracającym się w dwóch kierunkach z 5 prędkościami•Książka kucharska z zaprogramowanymi programami	4	877	913	1 872	37,20	148,80	400	z,c	DN50
36.	15	Okap przyścienny nawiewno - wyciągowy , z oświetleniem, stal nierdzewna AISI 304	1	4700	1400	450	0,10	0,10	230		
37.	16	Stół do pracy z szafką, centralny, przelotowy, w środku półka regulowana, drzwi suwane (po obu stronach), bez rantów, stal nierdzewna AISI 304	2	2500	700	850					
38.	17	Stół z półką, centralny, bez rantów, stal nierdzewna AISI 304	2	2500	800	850					
39.	18	<p>Waga do 25 kg. Zakres ważenia 15/25 kg</p> <ul style="list-style-type: none">■ możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora (do 120 godzin pracy)■ możliwość pracy w ujemnych temperaturach■ lekka konstrukcja i niewielkie rozmiary■ przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych oraz restauracjach■ dwa wyraźne podświetlane ekrany LCD - z przodu i z tyłu (wyświetlanie wagi)■ klawiatura membranowa, wodoszczelna■ funkcja tarowania■ funkcja zerowania■ funkcja automatycznego wyłączania■ szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH■ wymiary szalki: 230 x 190 mm■ waga posiada legalizację	2	235	240	130	0,10	0,20	230		
40.	19	<p>Bemar jezdny z niezależnym sterowaniem komór, 3-komory GN1/1</p> <ul style="list-style-type: none">- Zakres regulacji temperatury [°C]: 30-100- bemaary z niezależnym sterowaniem komór: indywidualny wyłącznik i regulator temperatury oraz zawór spustu wody dla każdej z komór, komory tłoczone.- wykonane ze stali nierdzewnej- komory przystosowane do pojemników GN1/1-200 mm- kółka o średnicy 125 mm, w tym dwa koła z hamulcem (od strony z panelem sterowniczym)	3	1245	660	850	2,10		230		
41.	21	Regał jezdny do pojemników GN 1/1 , ze stali nierdzewnej AISI 304, poj. 14-prowadnic co 110 mm	10	453	620	1800					
42.	22	Dystrybutor do tac, na tace 530x325 mm do systemu dystrybucji, podnoszona platforma , odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka, 2 koła skrętne, 2 z hamulcem, z bieżnikiem z niebrudzącej gumy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	5	454	710	970					
43.	23	Dystrybutor do kubków na kosze 500x500 mm, podnoszona platforma , odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka, 2 koła skrętne, 2 z hamulcem, z bieżnikiem z niebrudzącej gumy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	7	564	805	870					
44.	25	Wózek 2-półkowy, na sztućce i dodatki , spawany, koła skrętne, 2-z hamulcem, koła fi 100, stal nierdzewna AISI 304	1	800	600	850					
45.	26	<p>Taśmociąg do porcjowania posiłków jest wykonany jako samonośna, stabilna konstrukcja całkowicie ze stali chromo-niklowej 18/10. Podparcie taśmociągu co 2500 mm w postaci rur kwadratowych o regulowanej wysokości stóp 40/40 mm. Grubość materiału korpusu taśmy wynosi 1,5 mm.</p> <p>Części korpusu pasa połączone za pomocą złącz śrubowego. Taśmociąg napędzany jest przez bezobsługowy silnik bębnowy, zainstalowany w korpusie . Rolki wykonane ze stali nierdzewnej CNS 18/10. Prowadnica pasów w podbudowie jest łatwo dostępna i kierowana wałeczkami kulkowymi z tworzywa. Pasy o średnicy 15 mm wykonane z wysokiej jakości poliuretanu.</p> <p>Odstęp między pasami wynosi 220 mm.</p> <p>Na końcu taśmociągu znajduje się krótkowy wyłącznik sensorowy. Wyłącznik awaryjny zainstalowany na początku i na końcu taśmociągu. Napęd płynny z regulacją od 2,5 - 12 m/min. Na końcu taśmociągu wyłącznik nożny.</p> <p>Układ sterowania, łącznie z wyłącznikiem silnika, jest zainstalowany w szafie sterowniczej wykonanej ze stali nierdzewnej 18/10 w podbudowie.</p> <p>W taśmociągu zainstalowane są gniazda 230V do podłączenia dystrybutorów (8 szt).</p> <p>Ilość gniazd: 8 sztuk.</p> <p>Po obu stronach, na całej długości boków taśmociągu zamontowane odbojniki zapobiegające uszkodzeniom taśmociągu.</p>	1	8000	500	900	16,00	16,00	400		

46.	28	Stacja do ładowania wózka zasilanie 400V montowana na ścianie. Konfiguracja : stacja służy do wyrównywania temperatur posiłków przygotowanych w systemie cook&chill oraz cook&serve - dwie niezależnie sterowane komory "multifunkcyjna" (grzanie lub schładzanie) z możliwością ustawienia temperatury od -3 °C do 125 °C oraz "cold" (schładzanie) z możliwością ustawienia temperatury zimnych posiłków do - 3 °C . Po podpięciu do stacji kompatybilnego wózka na tace z posiłkami i wybraniu właściwego cyklu termicznego, następuje automatyczne rozpoczęcie procesu wyrównywania temperatur posiłków. Temperatury potraw (gorących i zimnych) wyrównywane są w tym samym czasie przez cyrkulację gorącego i zimnego powietrza. Obudowa zewnętrzna wykonana z anodowanego aluminium , lakierowana . Wnętrze stacji dokującej wykonane ze stali chromo-niklowej AISI 304. Front korpusu wyposażony w uszczelki zamocowane w taki sposób, aby po zadokowaniu wózka do stacji zapobiec jakimkolwiek nieszczelnościom. Stacja wyposażona w intuicyjny panel sterujący umożliwiający ustawienie następujących parametrów: czas, temperatura zimnego powietrza, temperatura gorącego powietrza, tryb manualny lub programowalny.W czasie pracy urządzenia wyświetlane są nast. parametry: temperatura wewnątrz komory zimnej wózka , temperatura komory z gorącym powietrzem, rodzaj cyklu będącego w toku, wykres temperatury w czasie rzeczywistym, czas do zakończenia cyklu, bieżącą datę i godzinę oraz status stacji. Możliwość zaprogramowania co najmniej 10 różnych cykli termicznych, każdy cykl programowalny w min. 5 krokach określających czas, temperaturę komory multifunkcyjnej i komory zimnej . Możliwość programowania min. 5 posiłków na każdy dzień tygodnia. Pełna rejestracja parametrów HACCP .Urządzenie wyposażone jest w port USB- umożliwila aktualizację oprogramowania poprzez nośnik USB, eksport i import parametrów funkcjonalnych. Zegar panela sterującego przedstawia się automatycznie z czasu letniego na zimowy i odwrotnie. Uruchomienie pracy urządzenia następuje za pomocą przycisku Start i wybranie cyklu. Po zadokowaniu wózka stacja automatycznie rozpoczyna cykl. Zakończenie cyklu sygnalizowane jest dźwiękowo , zaczep automatycznie zwalnia wózek.	15	737	388	1828	7,80	117,00	400		
	-1/10	TOALETA PERSONELU DAMSKA									
	-1/11	TOALETA PERSONELU MĘSKA									
	-1/12	PRZEDSIONEK TOALET DLA PRACOWNIKÓW									
47.	1	Wieszak na odzież, długość 500 mm, na ścianę	2	500							
	-1/13	POMIESZCZENIE PORZĄDKOWE									
48.	1	Zlew 1-komorowy, niski, h=500, rant z tyłu 40 mm, stal nierdzewna AISI 304	1	500	500	500			z,c	DN50	
49.	BS	Bateria porządkowa, ścienna	1								
50.	2	Wieszak na szczotki i mopy, nierdzewny, długość 490 mm, na ścianę	1	490							
51.	3A	PRALKA ECOBUBBLE-AI™ Pojemność bębna 20 kg • przeznaczona do użytku półprofesjonalnego - 2 cykle dziennie • 15 programów prania, 1000 obr./min • system higienicznej pary ułatwiający usuwanie plam oraz dezynfekcję tkanin • technologia Eco Bubble - funkcja aktywnej piany • wbudowany moduł wi-fi • pranie optymalne AI, wykorzystuje 4 rodzaje czujników do wykrywania wagi prania, następnie oblicza optymalną ilość wody • oświetlenie wnętrza bębna • zużycie energii 100 cykli: 51 kWh • zużycie wody na cykl: 74 l	1	686	875	984	2,50	2,50	230	z	DN50
52.	3B	SUSZARKA BĘBNOWA Pojemność bębna 16 kg • przeznaczona do użytku półprofesjonalnego - 2 cykle dziennie • suszarka kondensacyjna z technologią pompy ciepła • 15 programów suszenia • moduł wi-fi - funkcja Smart Control pozwalająca na włączenie prania z dowolnego miejsca przez telefon • czarny panel LED • oświetlenie wnętrza bębna • 360 otworów poprawiających cyrkulację powietrza • poziom głośności: 64 dB • klasa efektywności energetycznej: A+++	1	686	844	984	2,10	2,10	230		
53.	3C	Zestaw do piętrowania	1								
54.	4	Regał magazynowy 4-półkowy - półki pełne, spawany, stal nierdzewna AISI 304	1	1000	400	1800					
55.	5	Aparat pianotwórczy (mobilny) + sprężarka	1				1,00	1,00	230	z,c	DN50
	-1/14	MAGAZYN CZYSTYCH NACZYŃ STOŁOWYCH									
56.	1	Pogrzewany dystrybutor do talerzy. Wsad 160 szt talerzy o średnicy 18-33 , wysokość robocza: 900 mm Wsad: ok 160 talerzy Wymiar talerzy:- okrągłe : śr. 18-33 cm, - kwadratowe: max 28x28 cm Max załadunek: 160 kg Waga: 72 kg Materiał: stal nierdzewna CNS 18/10 (AISI 304) Wymiar platformy: 581 x 581 mm Wysokość sztaplowania : 800 mm Regulacja temperatury: +30°C do +110°C Zasilanie: 230V / 50-60Hz / 1,2 kW Stopień ochrony: IPX 5. Regulator ECO do oszczędzania energii przy grzaniu i utrzymywaniu temp. naczyń równej lub wyższej niż 60 st.C. Wykonanie: Dystrybutor talerzy wykonany jest całkowicie ze stali nierdzewnej CNS 18/10 (AISI 304). Korpus – podwójna ścinka, izolowany. Sygnalizacja opróżnienia tub na talerze. Dystrybutor posiada dwie kwadratowe tuby na talerze z płaską platformą do układania, która jest odporna na przechylanie. Wyjmowalne tuby na talerze do umycia. Możliwość ustawienia prowadnic w zależności od wielkości i kształtu talerzy bez konieczności użycia narzędzi. Dwie pokrywy wykonane z polikarbonatu. Dystrybutor daje możliwość stosowania talerzy okrągłych o średnicy 18-33 cm oraz talerzy kwadratowych o wymiarach max 28x28 cm. Dystrybutor jest wyposażony w element grzejny wykonany z CNS 18/10. Regulator temperatury zapewnia płynne ustawienie temperatury nagrzewnicy. Sprężyny platformy są regulowane w zależności od ciężaru naczyń. Dystrybutor wyposażony jest w 4 obrotowe , nie rdzewiejące kółka z tworzywa sztucznego o średnicy 125 mm, z których dwa posiadają blokadę. Dystrybutor wyposażony w tworzywowe odbójniki	8	1 080	520	1 078	1,20		230	z,c	DN50
57.	2	Dystrybutor do kubków na kosze 500x500 mm, podnoszona platforma , odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka, 2 koła skrętne, 2 z hamulcem, z bieżnikiem z niebrudzącej gumy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	8	564	805	870					

58.	3	Dystrybutor do tac, na tace 530x325 mm do systemu dystrybucji posiłków, podnoszona platforma, odboje z niebrudzącej gumy dookoła wózka, 2 kofa skrętne, 2 z hamulcem, z bieżnikami z niebrudzącej gumy, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304	10	810	555	900					
59.	4	Wózek 2-półkowy, na sztućce i dodatki, spawany, koła skrętne, 2-z hamulcem, koła fi 100, stal nierdzewna AISI 304	3	800	600	850					
60	5	Bemar jezdny z niezależnym sterowaniem komór, 3-komory GN1/1 - Zakres regulacji temperatury [°C]: 30-100 - bemaary z niezależnym sterowaniem komór: indywidualny wyłącznik i regulator temperatury oraz zawór spustu wody dla każdej z komór, komory tłoczne. - wykonane ze stali nierdzewnej - komory przystosowane do pojemników GN1/1-200 mm - kółka o średnicy 125 mm, w tym dwa koła z hamulcem (od strony z panelem sterowniczym)	4	1245	660	850	2,10		230		
	-1/15	WĘZEL CIEPLNY									
	-1/16	PARKING BRUDNYCH WÓZKÓW									
	-1/17	ZMIWYALNIA TALERZY I TAC									
61.	1	Biofermentator tlenowy, wydajność 500 kg / dobę	1	1900	1200	1620	2,80	2,80	400	z	DN50
62.	2	Stół z półką, centralny, stal nierdzewna AISI 304	1	2000	800	850					
63.	3	Nadstawa neutralna 2-poziomowa, stal nierdzewna AISI 304	1	2000	400	700					
64.	4	Stół ze zlewem 2-komorowym, zagłębienie tylko wokół zlewu, i szafka, centralny, tyl szafki zabudowany - korpus z tyłu i przodu cofnięty o 30 mm w stosunku do blatu, drzwi suwane, stal nierdzewna AISI 304	1	1800	700	850				z,c	DN50
65.	5	Spryskiwacz z baterią stolową i wylewką ■ nierdzewny przewód ciśnieniowy ■ sprężyna wyrównująca ■ spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym ■ uchwyt ścienny ■ uchwyt spryskiwacza ■ bateria	1								
66.	6	Zmywarka Tunelowa Taśmowa o szerokości taśmy 750 mm do tac oraz naczyń. Prędkość transportowa taśmy (DIN) 1,38 m/min. Wydajność mycia talerzy (DIN) 4600 Talerz/h. Wydajność mycia talerzy (maks.) 6210 Talerz/h. Czas kontaktu z wodą 2 minuty. Prędkość transportowa (maks.) 1,86 m/min. Zużycie wody : zimna woda miękka 215 l/h. Temperatura powietrza odlotowego, ok. 20 °C (+/-2°C). Wymiary maszyny maksymalne: Wlot maszyny 1200 mm + Wstępne zmywanie (3szt. ramiona dolne, 4szt. ramiona górne) 800 mm + Komora myjąca (4szt. ramiona dolne, 5szt. ramiona górne) 800 mm + Strefa funkcyjna 400 mm + Płukanie pompowe 600 mm + Strefa suszenia 1100 mm + Strefa wydawcza zmywarki 1000 mm. Wysokość całkowita 2415 mm. Szerokość przy wlocie i wylocie maszyny 910 mm. Szerokość szafy sterowniczej 1130 mm. Szerokość taśmy transportowej 750 mm. Wysokość załadunku 46 5mm. Wyposażenie w odzysk ciepła z powietrza odlotowego umieszczony nad strefą mycia wstępnego. System automatycznego splukiwania podłogi w strefie załadkowej maszyny. System zarządzający poziomem wody w każdym zbiorniku, przepompowujący wodę z sekcji czystszych do brudniejszych za pomocą pomp usuwających jednocześnie zabrudzenia osiadające na sitach. Kolorowe kodowanie wszystkich kluczowych z punktu widzenia obsługi elementów urządzenia takich jak: przyciski panelu sterującego, korki ramion myjących, ramiona płuczące, sita powierzchniowe, korki spustowe, uchwyty drzwi oraz pokryw.	1	5900	910 / 1130	2415	40,90	40,90	400	z uzd	DN50
67.	7	Okap wentylacyjny kondensacyjny, wyciągowy, centralny - wiszący - zawiesia przód-tył, tył okapu gładki, bez oświetlenia, stal nierdzewna AISI 304	1	1200	1000	450					
68.	8	Umywalka z włącznikiem kolanowym, komora 350x250x110 mm, w zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy, rant z tyłu 30 mm; stal nierdzewna AISI 304	1	400	385	280				z,g	DN50
69.	9	Mobilna stacja mycia wózków	1				0,90	0,90	230	z,c	DN50
70.	10	Dmuchawa	1				8,00	8,00	400		
	-1/18	PARKING BRUDNYCH WÓZKÓW									
	-1/19	MAGAZYN ŚRODKÓW CZYSTOŚCI									
71.	1	Paleta magazynowa ażurowa EURO - obciążenie dynamiczne [kg]: 800 - obciążenie statyczne [kg]: 1500 - Palety magazynowe. - Wykonane z trwałego polietylenu. - Zakres odporności na temperaturę od -20 C do +50 C. - Zapewniają doskonałą wydajność w transporcie i magazynowaniu.	1	1200	800	150					
	-1/20	KOMUNIKACJA									
		WYPOSAŻENIE SYSTEMU DYSTRYBUCJI POSIŁKÓW									
72.	1	Taca wykonana z tworzywa sztucznego odpornego na wysokie temperatury – wytrzymałość do +125 °C. Wymiary: GN 530x325 mm. Konstrukcja umożliwiająca zastosowanie tac w wózkach do regeneracji posiłków – tace muszą być kompatybilne z zaferowanym modelem wózka i umożliwiać takie ich umieszczenie w wózku, aby jedna połowa tacy wraz z miseczką na żupę oraz talerzem na drugie danie umieszczowiona została po stronie wózka przeznaczonej do grzania, zaś druga połowa wraz z zimnymi komponentami posiłków znalazła się w chłodzonej części wózka.	300								

73.	2	Zestaw naczyń do tacy: Talerz porcelanowy biały na drugie danie o wymiarach od 215 mm wraz kompatybilną pokrywą z uchwytem, wykonaną z tworzywa odpornego na temp. do +125°C. Miska porcelanowa biała na zupę o poj. 0,5 L, z kompatybilną pokrywą wykonaną z tworzywa odpornego na temp. do 125°C. Salaterka - miska porcelanowa biała o poj.0,3 L z kompatybilną pokrywą, na deser lub surówkę. Komplet sztućców ze stali nierdzewnej: łyżka, widelec, nóż, łyżeczka do herbaty	300									
74.	3	Kubek z uchem porcelanowy 250 ml	300									
		PARTER										
	0/01	KOMORA DOSTAW										
75.	±	Umywalka z włącznikiem kolanowym, komora 350x250x110 mm, w zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy, rant z tyłu 30 mm, stal nierdzewna AISI 304	±	400	385	280					z,c	DN50
	0/02	BIURO										
76.	1	Biurko + fotel biurowy ergonomiczne	2									
77.	2	Krzesło	1									
78.	3	Szafa biurowo - ubraniowa	2									
	0/03	POMIESZCZENIE KIEROWCÓW										
79.	±	Umywalka do rąk-	±								z,c	DN50
80.	2	Zlewozmywak na szafce zamykanej	1	1200	400	850					z,c	DN50
81.	3	Szafka z ociekaczem	1	1200	300	600						
82.	4	Stół + 2 krzesła	1									
83.	5	Wieszak ścienny na ubranie	1									
	0/03a	WC KIEROWCÓW										
	0/04	DYSTRYBUCJA POŚLĘKÓW										
84.	±	Umywalka z włącznikiem kolanowym, komora 350x250x110 mm, w zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy, rant z tyłu 30 mm, stal nierdzewna AISI 304	±	400	385	280					z,c	DN50
	0/05	ZWROT POJEMNIKÓW CATERING										
85.	±	Umywalka z włącznikiem kolanowym, komora 350x250x110 mm, w zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy, rant z tyłu 30 mm, stal nierdzewna AISI 304	±	400	385	280					z,c	DN50
	0/06	ZMYWALNIA CATERING										
86.	±	Umywalka z włącznikiem kolanowym, komora 350x250x110 mm, w zestawie: wylewka, zawór mieszający, wyłącznik czasowy kolanowy, rant z tyłu 30 mm, stal nierdzewna AISI 304	±	400	385	280					z,c	DN50
87.	2	Stół z półką, centralny, jezdny, bez rantów, stal nierdzewna AISI 304	1	1500	600	850						
88.	3	Biofermentator tlenowy (istniejący)-	±	±900	±200	±620	2,80	2,80	400		z	DN50
89.	4	Stół bez półki, z tyłu na dole wzmocnienie, rant z tyłu 40 mm, stal nierdzewna AISI 304	2	1100	600	850						
90.	5	Stół z basenem 1-komorowym (h=400), otwór pod baterię, rant z tyłu 40 mm, stal nierdzewna AISI 304	1	1100	600	850					z,c	DN50
91.	6	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką ■ nierdzewny przewód ciśnieniowy ■ sprężyna wyrównująca ■ spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym ■ uchwyt ścienny ■ uchwyt spryskiwacza ■ bateria	1									
92.	7	Stół załadowczy ze zlewem 1-komorowym bez półki, wzmocniony, z prowadnicami na kosz 500x500 mm, mocowany do zmywarki kapsułkowej do garnków	2	1700	960	850					z,c	DN50
93.	8	Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką ■ nierdzewny przewód ciśnieniowy ■ sprężyna wyrównująca ■ spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym ■ uchwyt ścienny ■ uchwyt spryskiwacza ■ bateria	2									
94.	9	Zmywarka do mycia termoportów, i pojemników GN. Pokrywa z pałkiem ze stali chromowo-niklowej (CrNi) otwierany do góry z trzech stron. Rewersyjny system mycia powierzchniowego ze stali chromowo-niklowej 18/10. System mycia składający się z 10szt rurowych ramion myjących oraz 4 szt. rotacyjnych ramion płuczących. Wysokość wsadu: 650 mm. Wymiary kosza: 1310 x 690 mm. Wysokość przy otwartych drzwiach: 2510 mm. Sterowanie maszyny z interfejsem podczerwieni. Pojemność zbiornika: 100 litrów. Moc grzałki bojlera: 18,0 kW. Ilość wody do płukania na cykl: 9,0 litrów. Pompa myjąca o mocy: 2 x 2,2 kW. Odczyt ciepła z powietrza wywiewanego. Całkowita wysokość maszyny: 2392 mm. Redukcja emisji pary: 80%. Redukcja mocy przyłączeniowej: 3,0 kW. Temperatura powietrza wywiewanego: ok. 25 °C (Przy temperaturze dopływu wody 12°C).	2	1490	995	1792 / 2510	19,90	39,80	400		z uzd	DN50
95.	10	Stół wyładowczy bez półki, wzmocniony, z prowadnicami na kosz 500x500 mm, mocowany do zmywarki kapsułkowej do garnków	2	1700	960	850						
96.	11	Mobilna stacja mycia wózków	1				0,90	0,90	230		z,c	DN50

Spadek ciśnienia na filtrze wynosi około 30 do 120 Pa.

Okapy wykonane są w formie zgrzewano-spawanej. Okapy o długości do 2900 mm wykonane są jako jeden element, powyżej – jako skręcane.