



**Projekt "Modernizacja i wyposażenie Szkoły Podstawowej w Cisownicy"
współfinansowany z Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach
RPO WSL 2007-2013.**

SPECYFIKACJA DOSTAW CZĘŚĆ NR 2 WYPOSAŻENIE KUCHNI

LP		nazwa	minimalne parametry techniczne	jm	ilość
1	Kuchnia	Taboret elektryczny	Pojedyncza płyta grzewcza okrągła ze stali węglowej średnica 400 mm szczelnie osadzona w pokrywie górnej; obudowa ze stali nierdzewnej; moc minimum 4 kW, zasilanie 400 V	szt	1
2		Stoły do przygotowania posiłków	Stół roboczy dług 180 cm szer 80 cm, wys standardowa lub regulowana ze stali nierdzewnej; pod stołem umieszczone minimum trzy szuflady oraz dwie półki zamykane drzwiczkami (otwierane lub przesuwne) blat stopłu z rantem z tyłu	szt.	1
3			Stół roboczy ze stali nierdzewnej dług 180 m szer 80 cm wys. standard lub regulowana; z półką dolną perforowaną, zamykany drzwiczkami przesuwными; z prawej strony trzy szuflady; rant z tyłu i z boków	szt.	1
4		Regały	Regały wykonane ze stali nierdzewnej; mocowanie półek z regulowaną wysokością; udźwig półki ok. 250 kg; dług 70 cm głęb. 50 cm wys 1,80 (2,0) m , ilość półek 4, ilość słupków 4.	szt.	4
5		Szafa na sprzęt kuchenny	Szafa stojąca ze stali nierdzewnej, szer. 60 cm; głębokość 40 cm, wys. 180 cm; z czterema półkami w środku; zamykana drzwiami dzielonymi w połowie wysokości szafy.	szt.	1
6		Kuchenne szafki wiszące	Materiał stal nierdzewna, podwójne drzwiczki zawiasowe, szafka w środku dzielona półką, wymiary: długość/ wysokość / głębokość 80 / 60 / 30	szt.	1
7			Materiał stal nierdzewna, podwójne drzwiczki zawiasowe, szafka w środku dzielona półką, wymiary: długość/ wysokość / głębokość 90 / 70 / 40 cm	szt.	2
8			Materiał stal nierdzewna, poczwórne drzwiczki zawiasowe, szafka w środku dzielona półką, wymiary: długość/ wysokość / głębokość 150 / 70 / 35 cm	szt.	1
9		Termos duży	Termos 35 litrów, ze stali nierdzewnej z kranem; podwójne ścianki izolowane pianką; podwójna pokrywa z izolowaną pianką z silikonową uszczelką	szt.	1
10		Patelnia elektryczna	Patelnia elektryczna w całości wykonana ze stali nierdzewnej; termostatyczna regulacja temperatury; ręczny przechyl misy; moc kW/V 9,0/400; powierzchnia robocza ok. 0,40 m2.	szt.	1