

# ZESTAWIENIE SZCZEGÓŁOWE WYPOSAŻENIA TECHNOLOGICZNEGO KUCHNI Z WYDAWALNIĄ POSIŁKÓW

## WYKAZ URZĄDZEŃ

1. Podajnik rolkowy lub taśmowy
2. Blat do odpadów
3. Zlewozmywak do płukania
4. Blat odkładczy na kosze
5. Zmywarka
  - dwa ramiona myjące
  - cyfrowy panel, wyświetlacz temp.
  - 3 cykle pracy 90, 120, 180 sekund
  - zgodna z HACCP
  - funkcja wyparzania
  - kosz na talerze i kosz uniwersalny
  - moc 6,7kW
  - zasilanie 400V
6. Umywarka 50x40
  - dwa ramiona myjące
  - cyfrowy panel, wyświetlacz temp.
  - 3 cykle pracy 90, 120, 180 sekund
  - zgodna z HACCP
  - funkcja wyparzania
  - kosz na talerze i kosz uniwersalny
  - moc 6,7kW
  - zasilanie 400V
7. Blat na tace
8. Blat na sztuce
9. Lada bemarowa (zupa) –zmiana do technologii nr9 to bemar typu BE 3WS (lub równoważny)3GN 1/1
  - pojemność 3xGN 1/1
  - temperatura 30-90°C
  - moc 2,4kW
  - zasilanie 230V
10. Witryna bemarowi 3xGN,– zmiana do technologii nr 10
  - pojemność 3xGN 1/1
  - temperatura 90°C
  - moc 2,0kW
  - zasilanie 230V
11. Lada sałatkowa chłodnicza
  - pojemność 6xGN 1/4
  - temperatura 2-10°C
  - moc 0,34kW
  - zasilanie 230V
12. Szafa przelotowa 150x120x180
13. Blat odkładczy ze zlewem jednokomorowym
14. Zlew dwukomorowy
15. Umywarka 50x40
16. Kuchenka elektryczna 4 palnikowa 60x60
  - moc 8,0kW
  - płyty okrągłe z żaroodpornymi elementami grzewczymi, Ø180mm

- temperatura regulowana
- termostat bezpieczeństwa
- zasilanie 400V-415V 3Ns