**Wykaz poglądowy wyposażenia kuchni żłobka**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Lp. | Nazwa wyposażenia | Ilość szt. |
| 1 | Regał magazynowy (magazyn suchy) 1200x500x1800 mm | 4 |
| 2 | Lodówka na próbki z żywnością 120l wraz z pojemnikami do przechowywania próbek żywnościowych | 1 |
| 3 | Zamrażarka skrzyniowa z koszami 437 l lub 560 l | 1 |
| 4 | Lodówka do przechowywania jajek 120 l | 1 |
| 5 | Lodówko-zamrażarka o pojemności chłodziarki 120l + zamrażalnik ( wewnętrzny ) | 1 |
| 6 | Regał magazynowy 1200x500x1800 mm | 5 |
| 7 | Stół roboczy z szafką 2700x700x850 mm | 3 |
| 8 | Stół roboczy z szafką 1800x700x850mm | 3 |
| 9 | Stoły podawcze z półką i ogrodzeniem 1800x700x850 | 2 |
| 10 | Meble kuchenne (wymiary i ilość zależne od ostatecznego rozkładu pomieszczeń) |  |
| 11 | Szafa na naczynia dwustronna 800x600x1800 mm | 3 |
| 12 | Piec konwekcyjno-parowy na 12 blach + wyciągi | 2 |
| 13 | Patelnia gastronomiczna uchylna duża 80l | 1 |
| 14 | Patelnia gastronomiczna uchylna 30-40l | 1 |
| 15 | Taboret elektryczny 2 palnikowy | 3 |
| 16 | Kuchenka gastronomiczna 6 palnikowa | 2 |
| 17 | Zmywarko-wyparzarka kapturowa (wys. otworu wsadowego 400-450 mm, wym. koszy 500x500 mm) + stoły podawcze | 2 |
| 18 | Obieraczka przemysłowa do ziemniaków do 15 kg | 2 |
| 19 | Szatkownica gastronomiczna do warzyw 0,5kW, możliwość krojenia od 8 do 12 mm | 1 |
| 20 | Maszynka do mięsa 300kg/h 1100w | 1 |
| 21 | Blender przemysłowy 2000-2200 W | 1 |
| 22 | Blender ręczny z wyposażeniem do rozdrabniania o mocy 1000 W | 2 |
| 23 | Krajalnica gastronomiczna do wędlin, śr. co najmniej 250mm, gr. Krojenia 0-16mm | 1 |
| 24 | Kloc masarski do mięsa 500x700x850 | 2 |
| 25 | Wyparzacz do jajek | 1 |
| 26 | Zlew dwukomorowy gastronomiczny ( kuchnia ) | 1 |
| 27 | Stół z basenem jednokomorowym 100x600x850 mm ( kuchnia ) | 2 |
| 28 | Zlew dwukomorowy gastronomiczny ( obieralnia ) | 2 |
| 29 | Zlew dwukomorowy gastronomiczny ( zmywalnia ) | 2 |
| 30 | Zlew dwukomorowy gastronomiczny ( przygotowalnia dań ) | 1 |
| 31 | Kocioł warzelny 80l z kranem | 1 |
| 32 | Robot planetarny poj. 4,8 -6l, min. 1600W | 1 |
| 33 | Mikser ręczny min. 500W | 1 |
| 34 | Brodzik/niski zlew/odpływ do odcedzania ziemniaków | 1 |
| 35 | Wózki do przewożenia gotowych posiłków, 3 półkowe, wym. pow. półki min. 500x 800 mm, max obciążenie min. 40kg, kółka gumowe z hamulcami | 8 |
| 36 | Instalacja klimatyzacji (komplet) | 1 |
| 37 | Radioodbiornik zasilany sieciowo | 1 |
| 38 | Kuchenka mikrofalowa 20-25l o mocy mikrofal: 800 | 1 |
| 39 | Baterie zlewozmywakowe gastronomiczne na wysięgniku/ramieniu | 8 |
| 40 | Kran wmontowany w ścianę z możliwością dołączenia węża na wodę | 1 |
| 41 | Gofrownica podwójna 2x2000W | 3 |
| 42 | Bemar 3 komorowy z półką | 1 |
| 43 | Kuter kuchenny poj 3l | 1 |
| 44 | Pierogarka maszyna do produkcji pierogów | 1 |
| 45 | Garnek z pokrywką poj. 50,3 l | 2 |
| 46 | Garnek z pokrywką poj.40 l | 3 |
| 47 | Garnek niski poj. 8l | 4 |
| 48 | Garnek niski poj. 3,3l | 6 |
| 49 | Garnek wysoki poj. 25,7l | 4 |
| 50 | Garnek z kranem | 1 |
| 51 | Miska duża ze stali nierdzewnej śr. 55 cm | 12 |
| 52 | Miska średnia ze stali nierdzewnej śr.40 cm | 12 |
| 53 | Miska mała ze stali nierdzewnej śr. 30 cm | 12 |
| 54 | Cedzak duży śr. 40 cm /wys. 25cm | 3 |
| 55 | Cedzak mały śr. 30 cm/15cm | 3 |
| 56 | Tłuczek do mięsa | 2 |
| 57 | Patelnia lekka do naleśników śr. 24cm | 8 |
| 58 | Patelnia śr. 36 cm | 4 |
| 59 | Łyżka cedzakowa śr. 17 cm | 4 |
| 60 | Łyżka cedzakowa śr. 11 cm | 4 |
| 61 | Chochla do zupy śr. 180cm /poj. 1,5l | 2 |
| 62 | Chochla do zupy śr. 10 cm | 6 |
| 63 | Chochelka mała śr. 60 mm | 8 |
| 64 | Cyfrowa waga kuchenna do 15 kg z legalizacją | 1 |
| 65 | Deski kuchenne do krojenia ze stojakiem 450mmx300mm | 2 |
| 66 | Deski kuchenne do krojenia 260mmx320 mm | 24 |
| 67 | Noż do obierania krótki | 12 |
| 68 | Nóż do krojenia 160 mm | 6 |
| 69 | Noż do krojenia 200mm | 6 |
| 70 | Nóż do krojenia 260 mm | 6 |
| 71 | Nóż do krojenia 400 mm | 6 |
| 72 | Nóż do krojenia szefa kuchni | 4 |
| 73 | Wiadro ze stali nierdzewnej 10l | 4 |
| 74 | Taca prostokątna antypoślizgowa do serwowania (zestaw o różnych wymiarach ) | 8 |
| 75 | Urządzenie do czyszczenia podłogi na akumulator, wydajność przy 1 ładowaniu 175m², czas pracy 45 min, osobno zbiornik wody czystej i wody brudnej | 1 |
| 76 | Talerz płytki śr. 245 mm | 60 |
| 77 | Talerz płytki śr. 195 mm | 160 |
| 78 | Talerz płytki śr. 155 mm | 160 |
| 79 | Talerz głęboki | 160 |
| 80 | Salaterka śr. 160 mm | 160 |
| 81 | Salaterka śr. 120 mm | 160 |
| 82 | Kubek z dziubkiem | 60 |
| 83 | Kubek z uchem | 160 |
| 84 | Łyżeczka deserowa przedszkolna dł. 135mm | 160 |
| 85 | Łyżka stołowa przedszkolna dł. 153mm | 160 |
| 86 | Dzbanek stalowy 1,85l | 18 |
| 87 | Stolnica drewniana jak największa 75x60 cm | 4 |
| 88 | Ociekacz na naczynia dł. min. 500mm | 4 |
| 89 | Termos gastronomiczny 10-15l | 4 |
| 90 | Termos gastronomiczny 25-30l | 4 |
| 91 | Pojemnik termoizolacyjny 60x40 cm | 8 |
|  |  |  |
|  |  |  |

UWAGI:

Wymiary i ilość wyposażenia może ulec zmianie w zależności od wymiarów i kształtu pomieszczeń kuchni.

Wyposażenie metalowe wykonane ze stali nierdzewnej.

Zastawa stołowa i sztućce wykonane z materiałów bezpiecznych dla dzieci poniżej 3 roku życia, przeznaczonych do ciepłej żywności, nie zawierających BPA.