

Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu ofert na dzierżawę lokalu
przeznaczonego na działalność gastronomiczną w budynku Muzeum
Historii Żydów Polskich POLIN w Warszawie

**Lista wyposażenia oraz plan poziomu z wyposażeniem
technologicznym kuchni**

LP	Lista wyposażenia	Ilość
1	Segment na tace, sztuce, na rysunku TG-210 restauracja oznaczony nr 1	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 800mm, głębokość 700mm, wysokość od 1400 do 1600mm; • Przystosowany do umieszczenia 4 pojemników GN 1/3 o maksymalnej głębokości h = 150mm i przeznaczony do montażu na boksie dystrybutora • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 • Dodatkowo wózek na tace z podnoszoną platformą, który wjeżdża od tyłu; • Pojemność wózka od 150 do 155 tac, z tworzywa; wymiary wózka szerokość 515 mm głębokość 765 mm, wysokość 1020 mm 	
2	Witryna chłodnicza z wanną chłodniczą do ekspozycji w niskich temperaturach, na rysunku TG-210 restauracja oznaczona nr 2	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1320m, głębokość 700mm, wysokość 1740 mm; • Witryna chłodnicza na podstawie szafkowej z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304 • Chłodzenie witryny obiegiem wymuszonym; • Witryna ma dwa poziomy do prezentowania wyrobów; • Witryna jest wyposażona od strony klienta w klapki uchylne, od strony obsługi w drzwi suwane; • Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym jest zamocowana pod wanną 	

3	Lada bemarowa 4x1/1GN, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczona nr 4	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1543mm, głębokość 700mm, wysokość 850mm; • Pojemność wanny 4 x 1/1 GN h = 200mm; • W standardzie dwie niezależne instalacje wodne: odpływowa i dopływowa; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; • Zakres regulacji temperatury w wannie bemarowej 30-95°C; • Automatyczne napełnianie wodą; • Sterowanie indywidualne dla każdej komory • W podstawie szafka z drzwiami przesuwanymi • Moc grzałek w bemarze utrzymuje temperatury czynnika wody w zakresie 30 - 95°C 	
4	Nadstawka do lady bemarowej DM-94580, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczona nr 4a.	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1543mm, głębokość 480mm, wysokość 480mm; • Oświetlenie halogenowe • Nadstawka wykonana z blach i rur nierdzewnych w gatunku AISI 304 • Szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; 	
5	Nadstawka do lady chłodniczej na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 6a	2
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1204mm, głębokość 480mm, wysokość 480mm; • Oświetlenie halogenowe; • Nadstawka nad elementem nr 6a bez szyby (lady do samoobsługi); • Nadstawka wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304; • Szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm 	
6	Lada chłodnicza, na rysunku TG-210 restauracja oznaczona, nr 6	2
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1204mm, głębokość 700mm, wysokość 850mm; 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Zakres regulacji temperatury od 0 do + 10°C; 	
7	Dystrybutor talerzy podgrzewany jezdny-2 tubowy, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczony nr 7	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 900mm, głębokość 460mm, wysokość 850mm; • Jezdny z pokrywami, wykonany z blach nierdzewnych w gatunku 304; • Zakres regulacji temperatury w komorze 30-60°C; • Dozwolona średnica talerzy 260-190mm; • Dozwolona liczba talerzy 2 x 50szt; 	
8	Dystrybutor napojów zimnych, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczony nr 8	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 540mm, głębokość 470mm, wysokość 620mm; • Pojemność 3 x 8 litrów; zasilanie 230 V • Wyposażony w magnetyczną pompę cyrkulacyjną do schładzania; 	
9	Expres do kawy 2 naparzaczkowy + młynek do kawy, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczony nr 14	2
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość od 710 do 790mm, głębokość od 545 do 580mm, wysokość od 528 do 540mm; • Automatyczny z dwiema dyszami do spienionego mleka, z wbudowaną pompą, Podgrzewaczem do filiżanek oraz automatycznym systemem napełniania wody; • Stałe podłączenie wody zasilającej; końcówka z wrzątkiem oraz końcówka z parą; 	
10	Kostkarka ITF 65W, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczona nr 15	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 500mm, głębokość 580mm, wysokość 690mm; • Zasobnik od 16kg do 17 kg; • Wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304, • Zasilanie 230V; 	
11	Lada bemarowa 3x1/1GN, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczona nr 17	1

	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1204mm, głębokość 700mm, wysokość 850mm • Automatyczne napełnianie wodą - w standardzie dwie niezależne instalacje wodne: Odptywowa i dopływowa; • Płyta ze stali nierdzewnej; • Indywidualne sterowanie komór bemaara • Szafka w podstawie z drzwiami suwanymi • Zakres regulacji temp. w wannie bemaarowej 30-95°C; • Zasilanie 230 V; 	
12	Nadstawka do lady bemaarowej DM-94580, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczona nr 17a	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1204mm, głębokość 480mm, wysokość 480mm; • Z oświetleniem halogenowym, zasilanie 230V • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Nadstawka wykonana z blach i rur nierdzewnych w gat. 304; • Szyba w nadstawce wykonana ze szkła bezpiecznego 6.0mm; 	
13	Stół chłodniczy-bez blatu- przeszklony, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19	2
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szerokość 1325 mm, głębokość 600mm, wysokość 810mm • Oświetlenie wnętrza komory; zamek; pojemność: 2 x 95 litrów; • Temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; cyfrowe wyświetlanie temperatury; • Urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • System chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; • Automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; • Konstrukcja wewnętrzna i zewnętrzna, dno, drzwi, szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej; • Poliuretanowa izolacja 50mm i gaz napędowy cyklopentan • Samozamykacz z blokadą przy kącie otwierania drzwi od 90 do 100 stopni; • Zasilanie 230V 	

14	Stół z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19A	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szer. 1200mm, gł. 600mm, wys. 850mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; • Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; Obciążenie półki 700 N/m²; 	
15	Stół chłodniczy przeszklony, bez blatu, do zabudowy, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 19B	1
	<ul style="list-style-type: none"> • oświetlenie wnętrza komory; • wymiar: szer. 1325 mm, gł. 600mm, wys. 810 mm, pojemność: 2x95 litrów; • temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od -2°C do +10°C; • urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; • cyfrowe wyświetlanie temperatury • system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę • automatyczne odmrażanie z odparowywaniem kondensatu; szuflady wyprodukowane są ze stali nierdzewnej • poliuretanowa izolacja 50mm wykonana metodą wtryskową gaz napędowy cyklopentan • samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; • drzwi z magnetyczną uszczelką wymienną; Zasilanie 230V 	
16	Stół z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 24	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 900mm, gł. 600mm, wys. 850mm, rant tylni o wysokości 100mm; grubość rantu tylnego 12mm Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304, Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana, łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; Płyty płaskie wykonane z blachy o grubości 1,25 mm i dodatkowo wygłuszone materiałami tłumiącymi drgania i niechłoniącym wilgoci; Grubość płyty min 50mm; Połączenie powierzchni płyty z rantem wykonane po łuku; 	
17	Stół mroźniczy bez blatu (bez szuflad), na rysunku TG-210 restauracja, oznaczony nr 25	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 950 mm, gł. 600mm, wys. 810 mm temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 14 do -21; cyfrowe wyświetlanie temperatury urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; Zasilanie 230V; 	
18	Robot wieloczynnościowy, na rysunku TG-210 restauracja, oznaczony nr 26	1
	<ul style="list-style-type: none"> wykonany ze stali nierdzewnej, stół, na którym stoi robot wzmocniony; wymiary: szer. 315-454mm, gł. 540-606mm, wys. 550-700mm, waga napędu robota od 30 kg do 50 kg przystawki: <ul style="list-style-type: none"> szatkownica warzyw z tarczami o średnicy 210 mm do cięcia w plastry, słupki, wiórki, ścieranie na miazgę, kostka + kasetka do przechowywania tarcz; maszynka do mielenia mięsa + zespół mielący pięcioelementowy: dwa pierścienie cięcia wstępnego; dwa noże dwustronne, sito z otworami 4,5 mm, średnica sitka 30 mm, planetarna mieszarka i ugniatarka o pojemności zbiornika 15 l; 	

	<ul style="list-style-type: none"> ○ pojemność nierdzewnej miski 10 l – 15 l ○ w standardzie: trzepak, mieszak hakowy, mieszak łopatkowy ● Zasilanie 230V; 	
19	Regał z półkami przestawnymi, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 27	2
	<ul style="list-style-type: none"> ● wymiary: szer. 1400mm, gł. 400mm, wys. 1800mm; ● Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; ● Półki regału pełne, łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane ● obciążenie każdej półki 700 N/m² Ilość półek: 5 	
20	Szafa przelotowa, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 28	1
	<ul style="list-style-type: none"> ● wymiary: szer. 600mm, gł. 700x1800mm; ● Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; ● 5 półek, obciążenie każdej półki 700N/m² 	
21	Szafa chłodnicza nierdzewna, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 29	2
	<ul style="list-style-type: none"> ● wymiary: szer. 640mm, gł. 720mm, wys. 2000mm; ● pojemność całkowita/użytkowa: 500l; ● zakres temperatur +2 +10°C, wskaźnik temperatury zewnętrzny cyfrowy, sterowanie elektroniczne; ● drzwi przeszklone z samodomykaczem z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni ● Zasilanie 230V; 	
22	Regał z półkami przestawnymi, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 30	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 600mm, gł. 600mm, wys. 2000mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Półki regału pełne, Łączenie krawędzi blach spawane, oszlifowane; Stopki regulowane, wykonane z wysokogatunkowego, odpornego na zarysowania chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia o zakresie regulacji +- 15mm; 5 półek o obciążeniu 700 N/m2 każda 	
23	Stół lewy ze zlewozmywakiem 1 komorowym, na rys oznaczony nr 32.	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 700mm, gł. 600mm, wys. 850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody Powierzchnia robocza wyprofilowana jest z 10mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu 	
24	Stół bez półki, a rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 33	2
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 700mm, gł. 600mm, wys. 850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m2; 	
25	Stół z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 34	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 1300mm, gł. 700mm, wys. 850mm konstrukcja stołu dostosowana do ciężaru robota, wykonanie ze stali nierdzewnej 	
26	Szafa przelotowa, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 35	2
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 900mm, gł. 700mm, wys. 2000mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 5 półek o obciążeniu każdej 700N/m2 	
27	Stół wyładowniczy ze zmywarki z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 36	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 700mm, gł. 700mm, wys. 850mm; Stół wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304; 	
28	Stół ze zlewozmywakiem 1-komorowym, miejscem na zmywarę oraz bateria prysznicowa na wysięgniku, sztorcowa, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 38.	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 1600mm, gł. 700mm, wys. 850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
29	Wózek na tace, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 39	4
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 400mm, gł. 550mm, wys. 1800mm; 10 prowadnic do tac o wymiarach x 1/1 GN Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana 	
30	Stół chłodniczy z szufladami, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 42	3
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 1825mm, gł. 700mm, wys. 850mm, pojemność 3x110l temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C, cyfrowe wyświetlanie temperatury system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; zamek; Maszynownia z zainstalowanym agregatem chłodniczym z boku stołu umożliwia łatwy dostęp do serwisowania i obsługi Zasilanie 230V 	
31	Stół chłodniczy, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 43	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 950mm, gł. 700mm, wys. 900mm, bez rantu, 2 x 85l; temperaturę eksploatacyjną można nastawiać od - 2 °C do +10°C; urządzenie do wykorzystywania w temperaturze otoczenia do +43°C; cyfrowe wyświetlanie temperatury; system chłodniczy z wentylatorem utrzymuje równomierną temperaturę; automatyczne odmrażanie z automatycznym odparowywaniem kondensatu; samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; Zasilanie 230 V 	
32	Nadstawka 2-poziomowa grzewcza, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 1100mm, gł. 400mm; grzanie i oświetlenie halogenowe na dwóch poziomach Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana ze stali nierdzewnej AISI 304; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 	
33	Nadstawka 2-poziomowa neutralna, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 44A	1
	<ul style="list-style-type: none"> Wymiary: szer. 930mm, gł. 400mm; oświetlenie halogenowe; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana ze stali nierdzewnej AISI 304; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; 	
34	Stół z półką bez rantu Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 45	1
	<ul style="list-style-type: none"> Wymiary: szer. 1100mm, gł. 700mm, wys. 900mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304, łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane Obciążenie półki 750 N/m² 	
35	Stół odstawczy na podstawie neutralnej z jedną półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 46	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer. 850mm, gł. 700mm, wys. 900mm; stanowisko robocze na podstawie otwartej z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 	

	<ul style="list-style-type: none"> • podstawa z regulowanymi stopami umożliwiającymi szybkie poziomowanie urządzenia 	
36	Grill elektryczny Salamander + półka, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 47	1
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer. od 620 do 650mm, gł. od 530 do 450mm, wys. od 465 do 570 mm • blachy ochronne ze stali nierdzewnej AISI304; • Zasilanie 230V; 	
37	Kuchnia 4 palnikowa Kromet z płytą grzewczą bez piekarnika, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 48	1
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary z podstawą: szer. 1200mm, gł. 700mm, wys. 900mm; • moc palników 2 x 4,5 kW + 2 x 7,5 kW + 4,5 (płyta grzewcza) = 28,5 kW; • palniki z zabezpieczeniem przeciw wyptywowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palniki pilotujące; • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu); • palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach; • podstawa posiada regulowane stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; Razem moc palników gazowych : 28,5 kW GAZ ; • wraz z przewodem elastycznym o długości ok.1,5m. 	
38	Kuchnia 2 palnikowa, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 49	1

	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.400mmxgł.700mmxwys.900mm; • przyłącze gazu R1/2"; • wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej; • gaz 12 kW- W tym moc palników 1x4,5 kW ;1x 7,5 kW; • palniki z zabezpieczeniem przeciw wyptywowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej; • palniki pilotujące; • energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu); • palnik 7.5 KW dwukoronowy; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach; • podstawa posiada regulowaną stopę wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; ○ Moc 12,0 kW GAZ; wraz z przewodem elastycznym o długości ok.1,5m. 	
39	<p>Stół odstawczy z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 50</p> <ul style="list-style-type: none"> • szer.500mmxgł.700mmxwys.900mm; <p>Ilość półek 1 Obciążenie półki 750 N /m²</p>	2
40	<p>Frytownica 2 pojemnikowa, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 52</p>	1

	<ul style="list-style-type: none"> • szer.600mmxgł.700mmxwys.900mm; • pojemność robocza 2x8l; • ilość komór -2 z profilowanym dnem zapewniającym dokładne opróżnienie komory z frytury poprzez króćce w tablicy sterującej urządzenia; • napięcie zasilania 3 NPE 230/400 V 50 Hz; • płynna regulacja temperatury w zakresie od 50 do 200 st. C • elektroniczny regulator temperatury z funkcją kontroli rozgrzewu i sygnalizacji awarii wyposażony w zegar czasu rzeczywistego oraz funkcję minutnika umożliwiającą nastawę procesu w zakresie do 0 do 1 20 min. zapewniający prostą obsługę oraz maksymalną kontrolę obróbki termicznej produktów; • czytelny wyświetlacz temperatury i czasu; • „strefa zimna” oraz kratka zabezpieczająca uniemożliwiają przedostawanie i spalanie się na grzałkach drobnych części obrabianego produktu; • niezależne sterowanie komór, umożliwiające poddawanie obróbce termicznej różnych potraw w różnych temperaturach; • wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna; • podstawa posiada regulowana stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia; • wyjmowany agregat grzewczy zapewnia maksymalny dostęp do komory; 	
41	Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 56	1
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1400mmxgł.700mmxwys.850mm; • w dostawie bateria sztorcowa; • wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; • łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane ; 	
42	Regał na naczynia kuchenne, półki perforowane na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 57	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.1800mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; obciążenie każdej półki 700 N/m² Ilość półek 5 Półki regału perforowane; 	
43	Stół z basenem + bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 58.	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa prysznicowa na wysięgniku; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Płyta wierzchnia wykonana z blachy o grubości 1,5mm; Grubość płyty 50mm; Łączenie krawędzi blach spawane- oszlifowane; Komora basenu powinna być wykonana metodą tłoczenia; Dno komory wyprofilowane w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody; Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²; głębokość komory basenu 300mm; 	
44	Stół z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 59	1
	<p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 59</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.850mmxgł.700mmxwys.850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; <p>Wytrzymałość płyty wierzchniej na obciążenia statyczne w płaszczyźnie poziomej 100-150 kg/m²</p> <p>Obciążenie półki 750 N/m²</p>	
45	Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 60	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1700mmxgł.700mmxwys.850mm;bateria sztorcowa; wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lewy; półka pełna; obciążenie półki 750 N/m² 	
46	Kuchnia 4 palnikowa z piekarnikiem, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 61	1
	<p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 61.</p> <p>wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys.900mm</p> <ul style="list-style-type: none"> moc palników 2x4,5 kW+2x7,5 kW palniki z zabezpieczeniem przeciw wyptywowym, odcinającym dopływ gazu w przypadku zgaszenia płomienia lub spadku ciśnienia w instalacji gazowej palniki pilotujące energooszczędne palniki (płomień oszczędnościowy 25% maksymalnego zużycia gazu) palniki 7.5 KW – palniki dwukoronowe wymiary komory piekarnika : 695mmx550mmx310mm GN 2/1 zakres temperatur 50- 300°C wykonanie wysokogatunkowa stal nierdzewna stabilne żeliwne ruszty umożliwiające ustawienie garnków o zróżnicowanych średnicach podstawa posiada regulowana stopy wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiające szybkie poziomowanie urządzenia elektryczny zapalacz palnika piekarnika Razem moc palników gazowych: 24,0 kW GAZ; Moc piekarnika gazowego 7,5 kW 	
47	Stół z półką, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 63	1

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1700mmxgł.700mmxwys.850mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; Konstrukcja wyrobów spawano-zgrzewana; Łączenie krawędzi blach spawane oszlifowane; <p>1 półka obciążenie półki 750 N /m2</p>	
48	Stół ze zlewozmywakiem 2 komorowym, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 64	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1500mmxgł.700mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
49	Szafa chłodnicza, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 65	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; pojemność całkowita/użytkowa : 500l; zakres temperatur +2...+10°C; oświetlenie wnętrza komory; zamek; komora wyposażona w 4 ruszty 470x510 mm; wykonana z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej; automatyczne odszranianie i odparowanie kroplin; wymuszony obieg powietrza w komorze; sterowanie parametrami pracy szafy i ich odczyt za pomocą sterownika cyfrowego z wyświetlaczem; izolacja szafy-pianka poliuretanowa- wypełniana metodą ciśnieniową; drzwi z łatwo wymienną wciskaną uszczelką magnetyczną; Zasilanie 230V; samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; 	
50	Zamrażarka Dora Metal DM - S 92117, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 67	2

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary :szer.640mmxgł.720mmxwys.2000mm; samozamykacz z blokadą przy kącie otwarcia drzwi od 90 do 100 stopni; Korpus zewnętrzny oraz wewnątrz wykonane w całości ze stali nierdzewnej Liczba drzwi : 1; Wymuszony system chłodzenia komory / wentylatorami; Możliwość demontowania nośników półek w celu lepszego oczyszczenia wnętrza; Sterowanie przy pomocy termostatu elektronicznego z wyświetlaczem cyfrowym; Automatyczne odszranianie i odparowanie wody pochodzącej z rozmrażania parownika; Agregat przystosowany do pracy w temperaturze otoczenia do + 43°C i wilgotności względnej powietrza do 60%; Możliwość regulacji odstępów między półkami; Zakres temperatur -14 -21°C; Komora wyposażona w 5 rusztów o wymiarach 470x510 mm Zasilanie 230 V 	
51	Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi, na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 68	3
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary szer.1100mmxgł.500mmxwys.1800mm; Regał magazynowy w całości wykonany z blach i kształtowników nierdzewnych w gat. 304 <p>obciążenie 700 N/m²; Ilość półek : 5</p>	
52	Półka wisząca, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 70	2
	<p>Na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 70.</p> <ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.800mmxgł.400mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
53	Szafka ubraniowa metalowa, na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 71	18

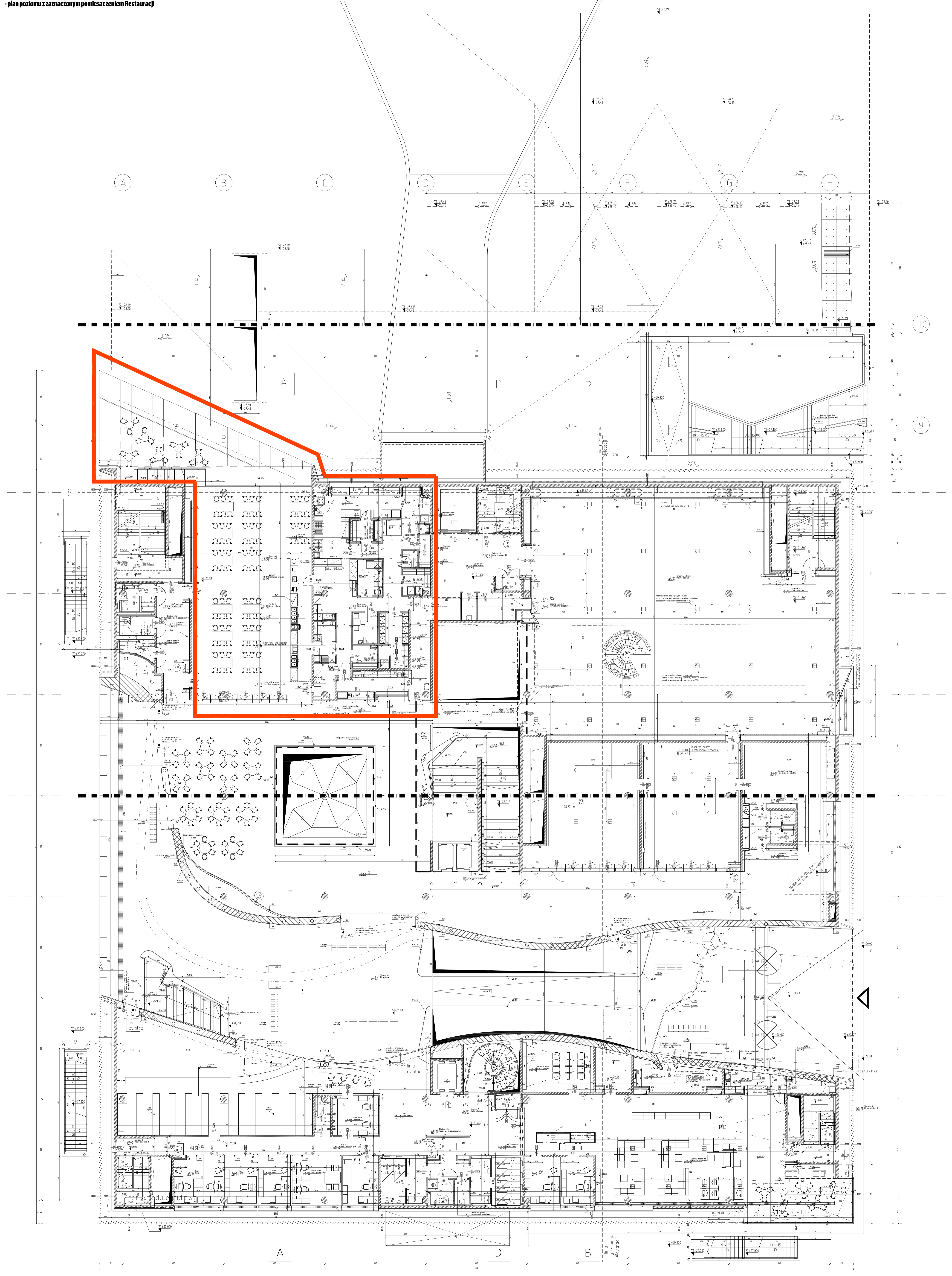
	<ul style="list-style-type: none"> • Wymiary: szer.300mmxgł.500mmxwys.1800mm; • Szafka ubraniowa dzielona w połowie wysokości w poziomie (góra/dół) • Wykonana z blachy stalowej , zabezpieczone przed korozją , pokryte farbą proszkową; 	
54	Kostkarka ITF 65 W, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 73	1
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary szer. od 500mm gł.580mmxwys.od 600 do 690 mm; • pojemność zbiornika od 15 do 18 kg; • wykończenie ze stali nierdzewnej AISI 304, • Zasilanie 230V; 	
55	Zlewozmywak 1 komorowy na szafce, na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 76.	1
	<ul style="list-style-type: none"> ○ wymiary:szer.1200mmxgł.600mmxwys.850mm; w dostawie bateria sztorcowa; • drzwi przesuwne; ○ Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
56	Półka na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 77	3
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1200mmxgł.300mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
57	Półka na rys.TG-210 restauracja, oznaczona nr 80	2
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary:szer.1600mmxgł.300mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
58	Stół z półką na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 81	1
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1000mmxgł.600mmxwys.900mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; • Obciążenie półki 750 N/m² 	
59	Półka na rys.TG-210 restauracja, oznaczone nr 82	2
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.1800mmxgł.300mm; • Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; 	
60	Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi na rys.TG-210 restauracja, oznaczony nr 83	2

	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1100mmxgł.500mmxwys.1800mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI304; obciążenie każdej półki 700 N/m² <p>Ilość półek 5</p>	
61	Stół ze zlewozmywakiem 1 komorowym na rys.TG-210 restauracja oznaczony nr 84	1
	<ul style="list-style-type: none"> szer.1200mmxgł.600mmxwys.900mm; Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304; bateria sztorcowa; 	
62	Półka na rys. TG-210 restauracja, oznaczona nr 85	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.1100mmxgł.300mm; 	
63	Szafa chłodnicza Red Fox HF 400S	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.600mmxgł.585mmxwys.1855mm; pojemność 340 l wentylowane chłodzenie (agregat) elektroniczny sterownik agregat chłodniczy dotatkowy ruszt mrozący od góry automatyczne rozmrażanie czynnik chłodniczy: R600a 6 stałych rusztów 	
64	Szafa mroźnicza Red Fox HF 600S	1
	<ul style="list-style-type: none"> wymiary: szer.777mmxgł.695mmxwys.1895mm; pojemność 555 l chłodzenie statyczne elektroniczny sterownik agregat chłodniczy dotatkowy ruszt mrozący od góry automatyczne rozmrażanie czynniki chłodnicze: R-600a (w model HF 600/G - R290) 	

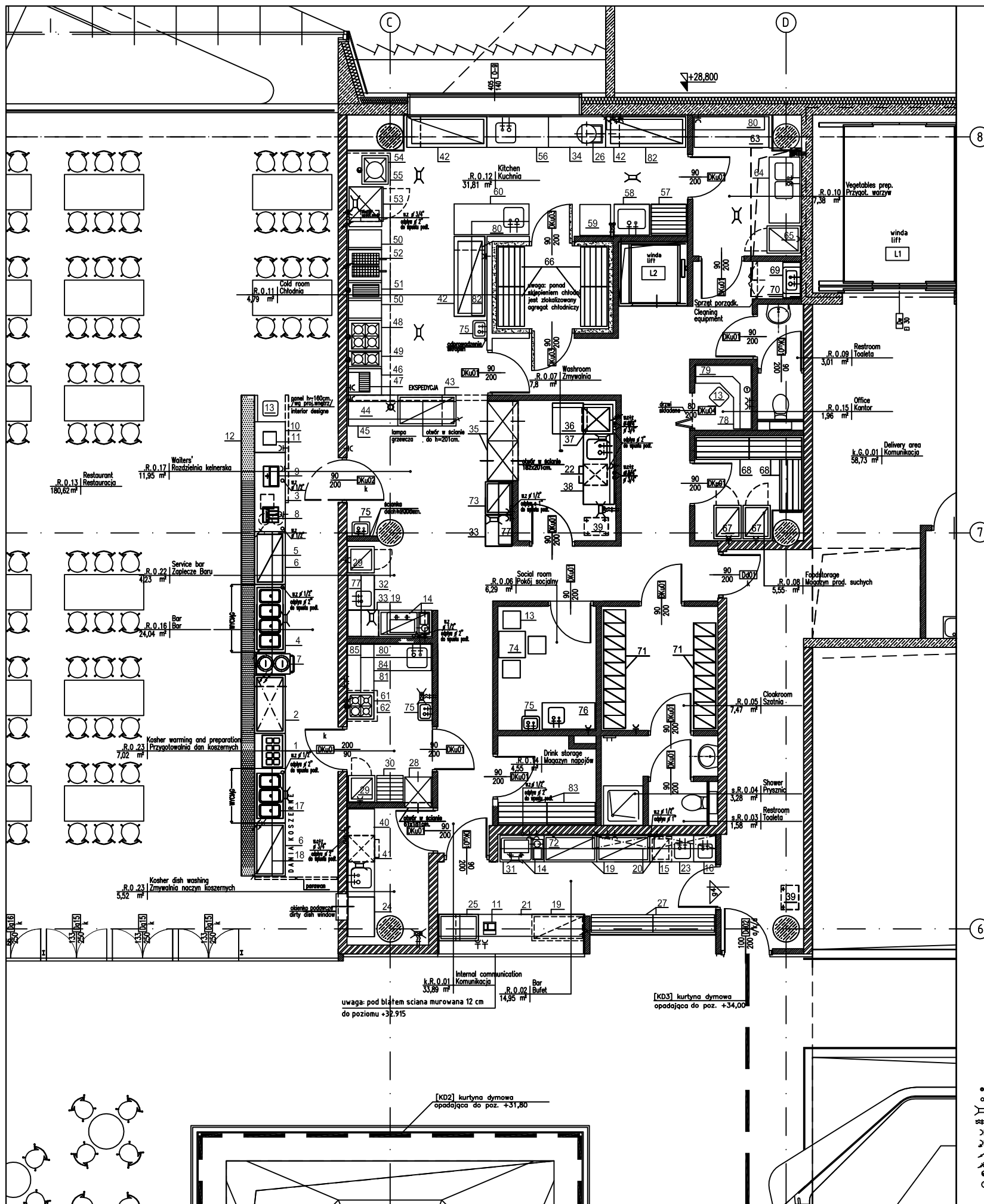
	<ul style="list-style-type: none"> • 6 stałych rusztów (650 x 480 mm) • możliwość umieszczenia GN 2/1 lub przegrody 	
65	Zmywarka do mycia szkła Winterhalter model 002V9999	1
66	Zabudowa barku	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Lada z dwupoziomowymi szafkami • Szafki i półki - z wodoodpornej płyty wiórowej, laminowanej • Półki regulowane. Drzwi i fronty lakierowane na wysoki połysk. Blat lity, homogeniczny, na płycie MDF - wykonany z łatwego w utrzymaniu, nieporowatego, homogenicznego materiału bez widocznych szwów i spoeń, zbudowanego z żywicy akrylowej i trójwodzianu aluminium. • Grubość materiału ok. 13mm, mocowanie do wodoodpornego MDF. Panel antyrozbyrgowy i boczne płyty - identyczne jak blat, na płycie MDF grubość 6mm, podkładka z wodoodpornego MDF. Łączenie z blatem bez widocznych spoeń. • Nóżki aluminiowe, anodyzowane, regulowane o przekroju kwadratowym 46x46mm + 15mm regulacji, montaż przez płytkę stalowa, powlekane proszkowo w kolorze srebrnym. Stopy stóp plastikowe. • Umywarka okrągła Ø37cm - materiał identyczny jak blat, jednolity montaż, osadzenie w blacie bez widocznych spoeń. Zlew jednokomorowy zamocowany w blacie – o wymiarach około 46cmx51cm, komora o wymiarach 40cmx40cm, krawędzie zaokrąglone (10mm). Wykonany ze stali nierdzewnej. Bateria zlewu jednouchwytywa z prysznicem do zmywania, prawa Wykończenie chrom. • Bateria umywalki jednouchwytywa, Oświetlenie - małe okrągłe oświetlenie jarzeniowe, 6W - okrągłe oprawy halogenowe, wbudowane w spód szafki, moc źródła 6W. 	
67	Zabudowa lady restauracji	1

	<ul style="list-style-type: none"> • lada do obsługi i tor do przesuwania tacek, moduł lady kasowej i część na tacki i sztucce. Cokół -listwa stalowa emaliowana piecowo na płycie MDF. • Wszystkie części wykonane z łatwego w utrzymaniu, nieporowatego, homogenicznego materiału bez widocznych szwów i spoeń, zbudowanego z żywicy akrylowej i trójwodoru aluminium (bez widocznych łączeń). • Okienko podawcze w ścianie. Rama i panel tylny - wykonane z łatwego w utrzymaniu, nieporowatego, homogenicznego materiału, bez widocznych szwów i spoeń, zbudowanego z żywicy akrylowej i trójwodoru aluminium. Grubość materiału ok. 13mm, mocowanie do wodoodpornego MDF. • Okiennica przesuwna z MDF laminowana. 	
68	Agregat chłodniczy	1
	Agregat chłodniczy Rivacold FSM 009200106800	
69	Segment na tace / wózek	1
	<ul style="list-style-type: none"> • Segment na tace, sztucce - wymiary: szer.800mmxgł.700mmxwys. od 1400 do 1600mm, do umieszczenia 4 pojemników GN 1/3 o głębokości h=150mm do montażu na boksie dystrybutora, wykonane ze stali nierdzewnej, wózek na tace z podnoszoną platformą o pojemności 150 tac z tworzywa. 	
70	Okap JSI-R-UV z systemem filtracji UV Combilux	1
	<ul style="list-style-type: none"> • 5450x1200x540 • dotykowy panel sterujący 	
71	Okap JVI-R-UV z systemem filtracji UV Combilux	1
	<ul style="list-style-type: none"> • 1100x1100x540 	
72	Regał z 5 pełnymi półkami przestawnymi, DM-3321	4
	<ul style="list-style-type: none"> • wymiary: szer.80 cmxgł.60 cmxwys.180cm, stal nierdzewna 	

73	Stół chłodniczy-bez blatu- przeszklony	1
	<ul style="list-style-type: none">wymiary: szer.1325mm x gł.600mm x wys.810mm, oświetlenie wnętrza komory; dostawa bez blatu, zamek, pojemność : 2x95 litrów	
74	Stoły z podnoszonym blatem	8
75	Krzeseła białe	110



Załącznik nr 1
do Regulaminu Konkursu ofert
na najem lokalu przeznaczanego
na Restaurację w budynku Muzeum Historii
Żydów Polskich w Warszawie - wyposażenie
technologiczne kuchni



- OZNACZENIA**
- Doprowadzenie wody ciepłej
 - Doprowadzenie wody zimnej
 - ⌘ Kratka sciekowa
 - ⌘ Kran ze złączką do węża
 - ⌘ Gniazdo prądu 1-fazowego
 - ⌘ Gniazdo prądu 3-fazowego
 - ⌘ Doprowadzenie prądu 1-fazowego
 - ⌘ Doprowadzenie prądu 3-fazowego
 - ⌘ Doprowadzenie gazu
 - ⊙ Telefon

Projekt MUZEUUM HISTORII ŻYDÓW POLSKICH w Warszawie, w rejonie ulic Anielewicza, Zamenhofska, Lewartowskiego			
Inwestor STOLECZNY ZARZĄD ROZBUDOWY MIASTA 00-099 Warszawa, ul. Senatorska 29/31			
Generalny Projektant ARKHITEHTITOIMISTO LAHDELMA & MAHLAMÄKI OY 00-150 Helsinki, Tehtaankatu 29 A, tel. +358 9 2511 020			
Projektant AUTORSKA PRACOWNIA ARCHITEKTURY KURYLOWICZ & ASSOCIATES 03-908 Warszawa, ul. Berezynska 25, tel. 616 37 98			
Biuro Projektowe Branżowe PROTECH Warszawa, ul. Płocka 15b/35 tel/fax 862 33 56			
PROJEKTANT	Nr upr.	Podpis	
inż. Ewelina Grzeszczak	upr nr		
Etap B			
Faza projektu PROJEKT WYKONAWCZY			
Branża TECHNOLOGIA GASTRONOMII			
Tytuł rysunku RESTAURACJA RZUT POZIOMU 0			
Numer rysunku MHZP - B - W - TG - 210 . -			
PROJEKT	ETAP	FAZA	BRANŻ
Nr rewizji	Opis rewizji		MR RYS
-	-		REN
Skala 1:50	Data 15.05.2008	Rysował	Str