

1. Lodówka h>190, szerokość >100.
2. Lodówka h>190, szerokość >100.
3. Odciąg ruchomy jak na grafice (nie stały kominowy).
4. Wirówki wolnostojące: duża i ultra, podłączenie 230V
5. Okap „zwyczajny” gastronomiczny stal nierdzewna.
6. Wszystkie blaty stołów i szfek głębokości 80cm pokryte Trespą.
7. Zlew dwukomorowy ze stali nierdzewnej z blatem ze stali nierdzewnej.
8. Wyspa na z półkami dostępnymi z obu stron jak w pliku „wyspa”.
9. Pod szafkami i półkami na wyspie dodatkowe oświetlenie typu LED nad blatami doświetlające miejsce pracy.
10. Do pomieszczenia doprowadzone zasilanie 330V (jedno gniazdo, położenie dowolne).
11. Podłoga PCV.
12. Szafki wiszące nad blatami, tam gdzie można poza 13.
13. Instalacja do oczyszczania wody MiliQ.
14. Szkielet blatów typu „H” jak w załączniku „H – konfiguracja...”.

