

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		Moc [kW]	Zasilanie	Ciepło jawne	Ciepło utajone	Para wodna	Ciepło całkowite
				jednostk.	całkowity						
	PARTER										
	0.02. Korytarz - Przyjęcie towaru										
	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12										
1	x 40 cm + kosz pedałowy ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	1	400x300x200								
	Waga magazynowa platformowa, Zasilanie sieciowe 230 V zasilacz w komplecie, ruchomy wyświetlacz										
2	Konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje i przeciążenia. Wymiary platformy 650×500mm	1	550x668x920			0,2	0,2	230	35	-	35
3	Zakres ważenia: do 300 kg, dokładność:100 g	1	600x400								
	0.04. Magazyn artykułów suchych										
1	Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi; 5 półek; stal nierdzewna AISI 304	3	1000x600x1800								
2	Paleta plastikowa przeznaczona do przemysłu spożywczego, 3 płozy wzmacniane stałą, stabilna i wytrzymała konstrukcja, atest dopuszczający do kontaktu z opakowaniami z żywnością zgodnie z dyrektywami UE, duża odporność na uszkodzenia, działanie	1	1200x800x150								
3	temperatury i chemikaliów; gładka powierzchnia										
	Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi; 5 półek; stal nierdzewna AISI 304	1	1400x600x1800								
	0.05. Kuchnia										
1	Regał na naczynia kuchenne, z półkami perforowanymi przestawnymi, 5 półek; stal nierdzewna AISI 304	2	900x600x1800								
	2 Regał z półkami perforowanymi - wyposażenie istniejące	1	1100x600x1800								
3	Regał jezdny na pojemniki GN; stal nierdzewna	2	400x550x1800								
4	Basen 1-komorowy, komora h=400mm, ze stali nierdzewnej AISI 304; + bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwytyowa - spryskiwacz z obrotową wylewką, wspornik 180mm	1	1200x600x850								
5	Pojemnik na odpadki jezdny, z pokrywą, okrągły, pojemność 50l, ze stali nierdzewnej	1	śr.380x605								
6	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12										
	x 40 cm + kosz pedałowy ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	2	400x400x200								
7	Piec konwekcyjno-parowy 10x1/1GN ze zmiękczaczem i podstawą - wyposażenie istniejące	1	750x773x1010			18,5	18,5	400	759	1295	1998
	+ pojemniki 1/1GN , stalowe - wyposażenie istniejące	5									

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		Moc [kW]		Zasilanie [V]	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
				jednostk.	całkowity	jednostk.	całkowita					
8	Piec konwekcyjno-parowy 7x1/1GN; stal nierdzewna AISI 304, ChefTop Unox	1	750x773x843			11,7	11,7	400	1229	3533	5218	4762
	+ zmiękcacz wody 12l	1										
	+ komplet pojemników GN; blacha do pieczenia i smażenia 4 szt., do grillowania i smażenia szt. 4, ruszt nierdzewny 4 szt., pojemnik perforowany h-65 mm gr. min 0,8 mm - 4 szt., pojemnik perforowany h-100 mm gr. Min 0,8 mm - 4 szt., pojemnik nierdzewny pełny h-65 mm, gr. min 0,8 mm 6 szt.	1										
9	Okap przyścienny (+ filtry tłuszczowe i oświetlenie) - JSI-R-JFF5											
	specyfikacja w Projekcie Wentylacji	1	2200x1300x540			0,4	0,4	230	-	-	-	-
10	Element neutralny z kolumną zimnej wody; stal nierdzewna AISI 304	1	400x700x900									
11	Kuchnia 4-palnikowa, gazowa - wyposażenie istniejące [Stalgast 999511]	1	900x900x900	20,5	20,5				8200	4100	6048	12300
12	Patelnia elektryczna, uchylna - wyposażenie istniejące [Kromet 000.PE-40p]	1	720x800x850			9	9	400	3600	1800	2655	5400
	Okap centralny (+ filtry tłuszczowe i oświetlenie) - JSI-R-JFF8											
13	specyfikacja w Projekcie Wentylacji	1	2600x2100x540			0,4	0,4	230	-	-	-	-
14	Taboret grzewczy, gazowy; 2 palniki; płyta górna - stal nierdzewna, palnik wykonany z żeliwa; taboret wyposażony w palnik pilotujący z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu	2	1205x600x430	18	36				7200	3600	5310	10800
	Taboret grzewczy, gazowy; 1 palnik, płyta górna - stal nierdzewna, palnik wykonany z żeliwa; taboret wyposażony w palnik pilotujący z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu	1	600x600x430	9	9				3600	1800	2655	5400
15	Element neutralny z kolumną zimnej wody; stal nierdzewna AISI 304	1	400x900x900									
16	Okap centralny (+ filtry tłuszczowe i oświetlenie) - JSI-R-JFF8											
17	specyfikacja w Projekcie Wentylacji	1	2600x2300x540			0,4	0,4	230	-	-	-	-
	Zlew 1-komorowy z półką; stal nierdzewna AISI 304, + bateria sztorcowa; głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem											
18	zwrotnym, pokrętła metalowe.	2	600x600x850									
19	Stół z półką i blokiem szuflad po prawej stronie, stal nierdzewna AISI 304	2	1800x700x850									
	Szafa chłodnicza 700 l; komora wyposażona w 3 ruszty 2/1GN; drzwi z zamkiem; zakres temperatur +2/+10°C; zintegrowany automatyczny system odprowadzenia i odparowania wody powstającej podczas											
20	rozmrężania parownika; stal nierdzewna	1	720x821x2050			0,228	0,228	230	166	-	-	166
	Miesiarka planetarna, pojemność miski 7 l; dzieża zdejmowana; w komplecie końcówka do zagniatania i mieszania ciast lekkich,											
21	kończówka do ubijania piany	1	250x400x410			0,3	0,3	230	52	-	-	52
	Robot wieloczynnościowy z kompletem przystawek do: rozdrabniania jarzyn; 6 tarcz w kpl. - kostka, tarcza z nożem nastawnym, tarcza do tarcia ziemniaków, tarcza wiórki średnia; mielenia mięsa; średnica sita 81,5 mm, zagniatania ciasta i ubijania piany; ostrzenia narzędzi											
22	model podłogowy;	1	730x720x900			1,1	1,1	400	191	-	-	191

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		jednostk.	Moc [kW] całkowita	Zasilanie [V]	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
				jednostk.	całkowity							
23	Kocioł warzelny o pojemności 150l; grzanie pośrednie, automatyczne napełnianie przestrzeni między płaszcami; płyta robocza - stal nierdzewna, dno zbiornika - polerowana stal kwasoodporna AISI 316L; zawór spustowy; zawór bezpieczeństwa; zmiękcacz wody	1	900x900x900			18,5	18,5	400	759	1295	1887	1998
24	Półka ścienna, pojedyncza, pełna; stal nierdzewna AISI 304	2	1000x300x250									
25	Stół z półką, stal nierdzewna AISI 304	1	2000x600x850									
26	Szatkwonica do warzyw, wydajność 200-650 kg/h; wymiar otworu wsadowego -200mm; średnica tarczy 205mm; tarcza do plastrów - 14mm, słupków - 4x4mm; tarcza do wiórowania warzyw- 4mm	1	391x396x653			0,55	0,55	230	96	-	-	96
27	Stół chłodniczy dwudrzwiowy; stal nierdzewna AISI 304; klasa klimatyczna minimum 4, czynnik R 290	1	1325x700x850			0,297	0,297	230	218	-	-	218
28	Maszyna do rozdrabniania mięsa (wydajność 100 kg/h); demontowana gardziel z żeliwa, nóżki antypoślizgowe, 2 sita z otworami 6 i 8 mm ze stali nierdzewnej; nóż i ślimak - ze stali nierdzewnej; taca załadowcza - ze stali nierdzewnej	1	261x432x484			0,55	0,55	230	96	-	-	96
29	Stół z półką i blokiem szuflad po lewej stronie, stal nierdzewna AISI 304	1	1300x600x850									
30	Patelnia przechyłna 120 l z misą ze stali nierdzewnej, elektryczny przechył misy; wanna ze stali nierdzewnej, dno ze stopu metali o grubości 12mm, nierdzewna uchylna pokrywa; system zabezpieczający przed poparzeniem; zawór do napuszczania wody	1	1200x900x900			18	18	400	6786	6066	8946	12852
31	Stół z półką i blokiem szuflad po lewej stronie, stal nierdzewna AISI 304	1	1600x700x850									
32	Stół bez półki, stal nierdzewna AISI 304	1	500x600x850									
0.06. Przygotownia wstępna mięsa												
1	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12 x 40 cm + kosz pedałowy ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	1	400x400x200									
2	Kłoc masarski, podstawa wykonana ze stali nierdzewnej ASI 304, płyta wierzchnia z drewna bukowego.	1	500x500x850									
3	Basen 1-komorowy, komora h=400mm, ze stali nierdzewnej AISI 304; + bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwytyowa - spryskiwacz z obrotową wylewką, wspornik 180mm	1	800x600x850									
4	Stół bez półki, stal nierdzewna AISI 304	1	1200x600x850									
5	Zlew 1-komorowy bez półki; komora zlewu z lewej strony; stal nierdzewna AISI 304 + bateria sztorcowa; głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym, pokrętła metalowe.	1	1400x700x850									
6	Pojemnik na odpadki jezdny, z pokrywą, okrągły, pojemność 50l, ze stali nierdzewnej	1	śr.380x605									
7	Półka ścienna, pojedyncza, pełna; stal nierdzewna AISI 304	1	1200x300x250									

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		Moc [kW]	Zasilanie [V]	Ciepło	Ciepło	Para	Ciepło
				jednostk.	całkowity	jednostk.	całkowita	jawne [W]	utajone [W]	wodna [g/h]	całkowite [W]
	0.08. Obieralnia i dezynfekcja jaj										
1	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12 x 40 cm + kosz pedałowaty ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	1	400x400x200								
2	Zlew 1-komorowy bez półki; komora zlewu z lewej strony; stal nierdzewna AISI 304 + bateria sztorcowa; głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym, pokrętła metalowe. Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj;	1	1200x600x850								
3	wydajność 30 szt jaj/cykl; czas naświetlania 150s.	1	360x530x245			0,01	0,01	230	-	-	-
4	Chłodziarka podblatowa; drzwi nierdzewne, pojemność 140 L, klasa klimatyczna 4, obciążenie półki 45 kg	1	600x600x820			0,2	0,2	230	145	-	145
5	Szafa chłodnicza 700 l; komora wyposażona w 3 ruszty 2/1GN; drzwi z zamkiem; zakres temperatur -2/+10°C; zintegrowany automatyczny system odprowadzenia i odparowania wody powstającej podczas rozmrażania parownika; stal nierdzewna	1	700x860x2000			0,34	0,34	230	247	-	247
6	Stół z basenem 2-komorowym - wyposażenie istniejące; + bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwytna - spryskiwacz z obrotową wylewką, wspornik 180mm	1	1400x700x850								
7	Pojemnik na odpadki jezdny, z pokrywą, okrągły, pojemność 50l, ze stali nierdzewnej	3	śr.380x605								
8	Basen 1-komorowy, komora h=400mm, ze stali nierdzewnej AISI 304; + bateria zlewozmywakowa stojąca jednouchwytna - spryskiwacz z obrotową wylewką, wspornik 180mm	2	800x700x850								
9	Stół bez półki; stal nierdzewna AISI 304	2	1000x700x850								
10	Obieraczka do ziemniaków i warzyw okopowych z płuczką; wsad 8-10 kg; wykonana ze stali nierdzewnej	1	1140x600x1050			0,55	0,55	400	96	-	96
	+ separator obierzyn, pojemność 35 l	1	345x825x355								
11	Stół z półką, stal nierdzewna AISI 304	1	500x700x850								
	0.09. Magazyn warzyw i ziemniaków										
1	Regał magazynowy z półkami pełnymi przestawnymi; 5 półek; stal nierdzewna AISI 304	4	1000x600x1800								
2	Paleta plastikowa przeznaczona do przemysłu spożywczego, 3 płozy wzmocnione stalą, stabilna i wytrzymała konstrukcja, atest dopuszczający do kontaktu z opakowaniami z żywnością zgodnie z dyrektywami UE, duża odporność na uszkodzenia, działanie temperatury i chemikaliów; gładka powierzchnia	3	1200x800x150								
3	Wózek platformowy z uchwytem; stal nierdzewna AISI 304	1	830x640x870								
	0.11. Pomieszczenie gospodarcze										
1	Zlew porządkowy; stal nierdzewna AISI 304; nisko podwieszony + bateria z wyciąganą wylewką	1	500x500x250								
2	Regał na środki czystości i sprzęt porządkowy, 4 półki; stal nierdzewna AISI 304	1	800x500x1800								

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		Moc [kW]	Zasilanie [V]	Ciepło jawne [W]	Ciepło utajone [W]	Para wodna [g/h]	Ciepło całkowite [W]
				jednostk.	całkowity	jednostk.	całkowita				
3	Wózek do sprzątania dwuwierkowy 2x17 litrów z tworzywa, z wyciskarką do mopów ; + mop płaski 40cm; kółka samoskrętne	1	450x510x510								
4	Wieszak na kije do mopów	1	typowy								
0.12. Pokój intendenta - specyfikacja wyposażenia w Projekcie Architektury											
1	Biurko + kontener	1	1600x700x850								
2	Fotel biurowy	1	typ								
3	Szafa biurowa	2	800x500x1800								
4	Komoda	1	800x700x850								
0.13. Chłodnia - Pomieszczenie szaf chłodniczych											
Szafa chłodnicza 700 l; komora wyposażona w 3 ruszty 2/1GN; drzwi z zamkiem; zakres temperatur +2/+10°C; zintegrowany automatyczny system odprowadzenia i odparowania wody powstającej podczas rozmrażania parownika; stal nierdzewna											
1	Zamrażarka skrzyniowa, pojemność 354 l, obudowa z blachy malowanej proszkowo, 1 kosz w komplecie, elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury	3	720x821x2050			0,228	0,684	230	166	-	166
2	Wyświetlacz temperatury	1	1280x790x825			0,11	0,11	230	80	-	80
3	Szafa mroźnicza 444 l - wyposażenie istniejące [Stalgast 840621]	1	740x830x2000			0,6	0,6	230	436	-	436
0.15. Pomieszczenie socjalne - szatnia - specyfikacja wyposażenia w Projekcie Architektury											
1	Szafka szatniowa 2-dzielna bez ławki; z półką i drążkiem na wieszaki ubraniowe; drzwi z zamkiem; metalowa	4	300x490x1800								
2	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12 x 40 cm + kosz pedałowy ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	1	400x400x200								
3	Szafka kuchenna, domowa z wbudowanym zlewem 1-komorowym + bateria sztorcowa; głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym, pokrętła metalowe; z miejscem na poz. 4	1	1200x600x850								
4	Chłodziarka podblatowa; drzwi nierdzewne, pojemność 180 L, klasa klimatyczna 4, obciążenie półki 45 kg	1	600x600x830			0,2	0,2	230	145	-	145
5	Czajnik bezprzewodowy	1	typowy			1,8	1,8	230	313	-	313
6	Szafka kuchenna, domowa, ścienna	1	1000x300x600								
7	Stolik socjalny; blat z laminatu	1	1000x700x750								
8	Krzesło	4	typowe								
9	Szafka kuchenna, stojąca	1	1000x600x850								
1 PIĘTRO											
1.03. Wydawanie posiłków											

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		Moc [kW]		Zasilanie [V]	Ciepło	Ciepło	Para	Ciepło
				jednostk.	całkowity	jednostk.	całkowita		jawne [W]	utajone [W]	wodna [g/h]	całkowite [W]
1	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12 x 40 cm + kosz pedałowey ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	1	400x400x200 wg. Projektu Wystroju Wnętrz									
2	Lada wydawcza	kpl										
3	Bemar jezdny 4x1/1GN - wyposażenie istniejące	1	1505x650x850			2,8	2,8	230	294	879	1296	1173
4	Dystrybutor jezdny, jednotubowy do talerzy, z pokrywą; pojemność 1x50 talerzy o średnicy 180-260mm; pokrywa z polwęglaanu, konstrukcja ze stali nierdzewnej; 4 koła o średnicy 125 mm, w tym 2 z hamulcem i blokadą skrętu	2	700x450x900									
5	Zlew 1-komorowy z szafką; komora zlewu z lewej strony; stal nierdzewna AISI 304 + bateria sztorcowa; głowice zaworów niezacieralne z zabezpieczeniem zwrotnym, pokrętła metalowe. Taboret grzewczy, gazowy; płyta górna - stal nierdzewna, palnik wykonany z żeliwa; taboret wyposażony w palnik pilotujący z zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu	1	1400x700x850									
6	Okap przyścienny (+ filtry tłuszczowe i oświetlenie) - specyfikacja w Projekcie Wentylacji	1	600x600x430	9	9				3600	1800	2655	5400
7	Bemar jezdny 4x1/1GN, czynnik grzewczy - powietrze + pojemniki GN	kpl										
8	Stół chłodniczy na salatk	1	950x700x850			0,297	0,297	230	215	-	-	215
9	Wózek platformowy składany [do transportu garnków]; stal nierdzewna; kółka z hamulcami	1	740x480x870									
10	Regał jezdny na pojemniki GN	1	400x550; H _{max} =900mm									
11	1.04. Zmywalnia naczyń											
1	Błat przyścienny z konglomeratu zlicowany z parapetem okna podawczego [górna krawędź blatu na h=85cm] - specyfikacja w Projekcie Architektury	1	1400x700x850									
2	Pojemnik na odpadki jezdny, z pokrywą, okrągły, pojemność 50l, ze stali nierdzewnej	2	śr.380x605									
3	Zlew 1-komorowy bez półki do zmywarki; komora zlewu po lewej stronie + bateria prysznicowa gastronomiczna z mieszaczem + wylewka: stal nierdzewna AISI 304	1	800x700x850									
4	Zmywarka do naczyń i tac, kapturowa; model narożny;funkcja wyparzania; kosz do talerzy 50x50cm, kosz uniwersalny 50x50cm, pojemnik na sztućce 50x50cm, zamontowany uzdatniacz wody; dozownik płynu nabyłszczającego i myjącego, zużycie wody na cykl 2,5 l; stal nierdzewna	1	728x816x1505			10,8	10,8	400	1600	1100	1600	2700
5	Okap kondensacyjny - JSKI specyfikacja w Projekcie Wentylacji	1	1000x1000x540									
6	Stół wyładowczy z półką na kosze do zmywarki; stal nierdzewna AISI 304	1	1200x700x850									

Tabela nr 1: Wykaz wyposażenia technologicznego.

L.p.	Nazwa urządzenia	Szt.	Wymiar	Gaz [kW]		Moc [kW]	Zasilanie [V]	Ciepło	Ciepło	Para	Ciepło
				jednostk.	całkowity	jednostk.	całkowita	jawne [W]	utajone [W]	wodna [q/h]	całkowite [W]
7	Wózek kelnerski, 2-półkowy; stal nierdzewna AISI 304	1	1125x740x900								
	Umywalka, stal nierdzewna AISI 304; + bateria sztorcowa + 2 dozowniki ze stali nierdzewnej o wymiarach 10 x 10 x 26 cm (na mydło i płyn dezynfekujący) + dyspenser na ręczniki papierowe ze stali nierdzewnej o wymiarach 25 x 12 x 40 cm + kosz pedałowaty ze stali nierdzewnej (średnica 30 cm, wysokość 45 cm)	1	400x400x200								
8	Szafa przelotowa na czyste naczynia z drzwiami suwanymi; 3 półki;	2	1400x600x1800								
9	konstrukcja spawana; stal nierdzewna										
1.05. Stołówka											
1	Wózek kelnerski, 2-półkowy; stal nierdzewna AISI 304	2	1125x740x900								
				Suma	74,5 [kW]		101,716 [kW]	zyski ciepła w przeliczeniu na jedno urządzenie			
				Współczynnik jednoczesności	0,7						

STANDARD WYKONANIA MEBLI ZE STALI NIERDZEWNEJ:

Rozwiązania konstrukcyjne:

- wszystkie wyroby wykonane są z atestowanej wysokogatunkowej stali nierdzewnej w gatunku AISI 304 oraz innych atestowanych stali nierdzewnych
- powierzchnia robocza płyt ze zlewozmywakami wyprofilowana jest z 10 mm zagłębieniem zabezpieczającym przed spływaniem wody poza obrys stołu,
- wszystkie krawędzie wewnętrzne komór zlewozmywaków są zaokrąglone, co zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz ułatwia utrzymanie ich w czystości,
- dno komór wyprofilowane jest w sposób zapewniający całkowite odprowadzenie wody,
- spawana konstrukcja szkieletowa lub korpusowa mebli zapewniająca sztywność i wytrzymałość na równomiernie rozłożone obciążenia pionowe (do 2000 N) i boczne (do 1000 N);
- stopki regulowane wykonane są z wysokogatunkowego oraz odpornego na zarysowania i chemikalia tworzywa, łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości, o zakresie regulacji +25 ÷ -10 mm

Kształt płyty wierzchniej:

- płaska płyta do pracy o gładkiej powierzchni, łatwej w utrzymaniu czystości i odpornej na zniszczenia. Płyty płaskie wykonywane są z blachy o grubości 0,8 lub 1,0 mm i dodatkowo wygięte materiałami
- płyty ze zlewozmywakami wykonywane są z blachy 1,5 mm [wzmocnienia zapewniające im odpowiednią sztywność],