



Uis Optimisten
Kantine

Anbud beskrivelse

Dato	28.11.2025
P. nr:	2025-019
Rev.	-

Pos Nr.	Antall	Produkt	Beskrivelse	Tilleggsinfo 1	Tilleggsinfo 2	Tilleggsinfo 3	Supplerende krav	Leverandør
1		VAREMOTTAK - LAGER						
1.1	1	Kjølerom	Kjølerom. Prefabrikkerte vegg- og takelementer med min. tykkelse 80mm.	Kjølerom monteres på ferdig gulv.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg	Skal prises av annen leverandør /entreprise.	Teksten her er kun av orienterende art.	Kjøleteknisk leveranse
1.2	1	Hylleinnredning kjølerom	Hylleinnredning i 4 nivåer. Hyllene skal ha hygienisk utforming, med justerbar høyde på hyller. Skal lett kunne bygges på med flere fag.	Hele/tette hylleplan	Totalt 17m reollengde, med hyller fordelt på 4 plan.		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4c	Storkjøkken
1.3	1	Fryserom	Fryserom. Prefabrikkerte vegg- og takelementer med min. tykkelse 100mm.	Fryserommet leveres med gulv og monteres på kjøkkengulv med løs rampe til dør.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg	Skal prises av annen leverandør /entreprise.	Teksten her er kun av orienterende art.	Kjøleteknisk leveranse
1.4	1	Hylleinnredning fryserom	Hylleinnredning i 4 nivåer. Hyllene skal ha hygienisk utforming, med justerbar høyde på hyller. Skal lett kunne bygges på med flere fag.	Hele/tette hylleplan	Totalt 5,5m reollengde, med hyller fordelt på 4 plan.		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4c	Storkjøkken
1.S1	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
1.S2	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
1.S3	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
1.S4	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2		KOLDTKJØKKEN						
2.1	1	Håndvask med berøringsfritt armatur.	Håndvask m/berøringsfritt armatur. Utførelse i rustfritt stål	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.2	1	Arbeidsbenk m. kum, åpent for isbitmaskin	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
		1 Kum 500/400/300	Innsveiset kum med overløp, silkurv og kuleventil. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.3	1	Storkjøkkenbatteri høy utgave	Benkmontert ett-greps høyt storkjøkkenbatteri til fylling av kjeler, kummer o.l. Svingbar tappetut og keramisk innmat med stor kapasitet. Høy utgave +100mm. Montering med ett hull i benk.	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.4	1	Isbitmaskin	Isbitmaskin under benk med innegygd binge - Kapasitet 45 kg / 24t				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
2.5	1	Kaffemaskin brygger 2x20L	Containertrakter med en kapasitet på 2 x 20 liter. Bryggekapasitet på minimum 80 liter kaffe per time. Maskinen skal være utstyrt med en innebygd varmtvannsvarmer og tevannsuttak. Kontrollpanel med LCD-display, avkalkningssystem, total- og dagstelleverk, kaffe-klar signal og innebygd tidsur. Krever vanntilkobling. Skal leveres komplett med traktesøyle, 2 stk beholdere, 2 stk filterholdere og spillbrett.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
2.6	1	Kombidamper 10 1/1 GN	Kombidamper, kapasitet 10-11 stk. 1/1GN x55mm. Dampkoking 30°C - 130°C. Varmluftkoking 30°C - 300°C. Kombidamp 30°C - 300°C. Klimakontroll. Kjernetemperaturføler m/ flere sensorer. Regulerbar viftehastighet. Automatisk vaskeprogram. Nedkjølingsfunksjon. HACCP loggføringsfunksjon digitalt. Dampgenerator eller likeverdig system med automatisk påfylling av vann, integrert hånddusj				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
2.7	1	Arbeidsbenk m skuffeseksjon	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Skuffeseksjon i rustfri utførelse med 3 skuffer tilpasset 1/1 GN bakker.	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.8	1	Kombidamper 10 1/1 GN	Kombidamper, kapasitet 10-11 stk. 1/1GN x55mm. Dampkoking 30°C - 130°C. Varmluftkoking 30°C - 300°C. Kombidamp 30°C - 300°C. Klimakontroll. Kjernetemperaturføler m/ flere sensorer. Regulerbar viftehastighet. Automatisk vaskeprogram. Nedkjølingsfunksjon. HACCP loggføringsfunksjon digitalt. Dampgenerator eller likeverdig system med automatisk påfylling av vann, integrert hånddusj				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
	1	Brettvogn for 1/1 GN	Vogn for 1/1 GN bakker og brett. Kapasitet min.12x1/1GN bakker, geidere med stoppere. Vognene kan stables i hverandre for å spare plass ved lagring av tomme vogner. Utførelse i rustfritt stål. Svingbare hjul Ø=125, hvorav 2 låsbare.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
2.10	1	Hyllereol utstyr	Hylleinnredning i 4 nivåer. Hyllene skal ha hygienisk utforming, med justerbar høyde på hyller. Skal lett kunne bygges på med flere fag.	Hele/tette hylleplan	Totalt 0,8m reollengde, med hyller fordelt på 4 plan.		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4c	Storkjøkken
2.11	1	Arbeidsbenk m. kum, og skuffeseksjon	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Skuffeseksjon i rustfri utførelse med 3 skuffer tilpasset 1/1 GN bakker.	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
	1	Matkum 500/400/250	Innsveiset kum med overløp, silkurv og kuleventil. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.12	1	Storkjøkkenbatteri høy utgave	Benkmontert ett-greps høyt storkjøkkenbatteri til fylling av kjeler, kummer o.l. Svingbar tappetut og keramisk innmat med stor kapasitet. Høy utgave +100mm. Montering med ett hull i benk.	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.13	1	Arbeidsbenk hev/senk	Arbeidsbenk hev/senk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Hev/senk funksjon, med minimum 200mm vandrings fra 800-1000mm. Mekanisk utførelse på hev/senk funksjon	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.14	1	Kjølebenk m 3 dører, uten topplate	Kjølt arbeidsbord. Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Vifteassistert kulde. Temperatur +1...4°C. Utvendig visning av temperatur. 3 dører med GN tilpasset rom. 6 ristehyller skal medfølge. Dørene skal være låsbare. Vann fra fordampere føres til avløp.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg	3 seksjoner med skapdører		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
2.15	1	Kjølebenk m 3 dører, uten topplate	Kjølt arbeidsbord. Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Vifteassistert kulde. Temperatur +1...4°C. Utvendig visning av temperatur. 3 dører med GN tilpasset rom. 6 ristehyller skal medfølge. Dørene skal være låsbare. Vann fra fordampere føres til avløp.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg	3 seksjoner med skapdører		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
2.16	1	Topplate til overdekking kjølebenker 2.14 og 2.15	Topplate i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant alle 4 sider			Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.17	1	Arbeidsbenk hev/senk	Arbeidsbenk hev/senk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Hev/senk funksjon, med minimum 200mm vandrings fra 800-1000mm. Mekanisk utførelse på hev/senk funksjon	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.18	1	Arbeidsbenk hev/senk	Arbeidsbenk hev/senk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Hev/senk funksjon, med minimum 200mm vandrings fra 800-1000mm. Mekanisk utførelse på hev/senk funksjon	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
2.19	1	Overhyll 2 plan, takhengt	Overhyll 2 plan. Takhengt med teleskopstag for å tilpasse seg etasjehøyde. Overhyll i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b og 6c	Storkjøkken
2.20	1	Varmevogn 8 1/1 GN	Lukket varmevogn for transport av 8 stk. 1/1 GN bakker. Temperaturen skal kunne reguleres enkelt, og leses av på en digital kontrollenhet. Innsiden er helt i rustfritt stål. Vognen betjenes med dør på ene kortsiden, 160mm hjul med to med brems og to faste.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a og 6b	Storkjøkken
2.21	1	Håndvask med berøringsfritt armatur.	Håndvask m/berøringsfritt armatur. Utførelse i rustfritt stål	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.22	1	Håndvask med berøringsfritt armatur.	Håndvask m/berøringsfritt armatur. Utførelse i rustfritt stål	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.S1	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.S2	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.S3	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger

Pos Nr.	Antall	Produkt	Beskrivelse	Tilleggsinfo 1	Tilleggsinfo 2	Tilleggsinfo 3	Supplerende krav	Leverandør
2.S4	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.S5	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.S6	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.S7	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
2.V1	1	Ventilasjonschette	Ventilasjonschette, mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Endelige data når utstyr er valgt. Ventilasjonschette skal prises av annen leverandør/entreprise. Teksten her er kun av orienterende art.	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Ventilasjontreprenør
3		SKRUBB						
3.1	1	Håndvask med berøringsfritt armatur.	Håndvask m/berøringsfritt armatur. Utførelse i rustfritt stål	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
3.2	1	Spyleslange 15m	Slangetrommel med 15 meter slange ½” for næringsmiddelindustri. Trommelen er utført i kompositt med innfesting i pulverlakkert stål. Kan monteres i tak, på gulv eller vegg. Trommelen har automatisk låsefunksjon og støysvak opprulling. Utløpsarmen kan justeres 120° for optimal vinkel. Enkel justering av fjærens forspenning for maksimal sikkerhet. Lettbetjent låsefunksjon. Termostatstyrt armatur.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
3.3	1	Forspylebasseng	Forspylebasseng i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantør. Justerbare veggfester	Høy sprutskjerm i bakkant for montering av forspyledusj				
3.4	1	Forspyledusj	Forspylerdusj med blandedatteri og tappetut. Monteres i slik høyde over kum at kurver med skittent gods har fri passasje under. Avstandstykke til vegg for å støtte forspyler.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
3.5	2	Hylleinnredning rent utstyr skrubb	Hylleinnredning i 4 nivåer. Hyllene skal ha hygienisk utforming, med justerbar høyde på hyller. Skal lett kunne bygges på med flere fag.	Hele/tette hylleplan	Totalt 2m reollengde, med hyller fordelt på 4 plan.		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4c	Storkjøkken
3.6	1	GJENNBRUK Grovoppvaskmaskin - Granulat						GJENNBRUK
3.S1	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
3.V1	1	Ventilasjonschette/damphette	Ventilasjonschette, mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Endelige data når utstyr er valgt. Ventilasjonschette skal prises av annen leverandør/entreprise. Teksten her er kun av orienterende art.	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Ventilasjontreprenør
3S2	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4		VARMKJØKKEN						
4.1	1	Håndvask med berøringsfritt armatur.	Håndvask m/berøringsfritt armatur. Utførelse i rustfritt stål	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.2	1	Grønnsakskutter	Grønnsakskutter for opp til 5 000 porsjoner per dag/ opp til 3,6 tonn/ timen. Skiver, river, terninger, strimler, julienne og kan kutte pommestruer i en mengde ulike størrelser				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.3	1	Arbeidsbenk	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
	1	Matkum 500/400/250	Innsveiset kum med overløp, silkurv og kuleventil. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.4	1	Storkjøkkenbatteri høy utgave	Benkmontert ett-greps høyt storkjøkkenbatteri til fylling av kjeler, kummer o.l. Svingbar tappetut og keramisk innmat med stor kapasitet. Høy utgave +100mm. Montering med ett hull i benk.	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.5	1	Kjølebens m 2 dører	Kjølt arbeidsbord. Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Vifteassistert kulde. Temperatur +1...4°C. Utvendig visning av temperatur. 2 dører med GN tilpasset rom. 4 ristehyller skal medfølge.		2 seksjoner med skapdører		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
4.6	1	Hylleplan på halvvegg	Hylleplan i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantør	Monteres på halvvegg			Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.7	1	Arbeidsbenk m kum og åpent for kjølebens	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Åpent for kjølebens under, underhulle på resterende	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
	1	Matkum 500/400/200	Innsveiset kum med overløp, silkurv og kuleventil. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.8	1	Storkjøkkenbatteri høy utgave	Benkmontert ett-greps høyt storkjøkkenbatteri til fylling av kjeler, kummer o.l. Svingbar tappetut og keramisk innmat med stor kapasitet. Høy utgave +100mm. Montering med ett hull i benk.	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.9	1	Kjølebens m 3 dører, uten topplate	Kjølt arbeidsbord. Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Vifteassistert kulde. Temperatur +1...4°C. Utvendig visning av temperatur. 3 dører med GN tilpasset rom. 6 ristehyller skal medfølge. Dørene skal være låsbare. Vann fra fordampes føres til avløp.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg	3 seksjoner med skapdører		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
4.10	1	Kokegryte 200L	Kokegryte, nettovolum på min. 200 liter. Kokegryten skal være gulmontert på søyler. Litermarkering i gryten. Godt isolert kappe med lav utvendig temperatur. Elektrisk tipp ”lokk-på-sperre”. Hengslet lokk med inspeksjonsluke for etterfylling av vare. Kokegryten leveres med elektronisk styringspanel for aktuelle funksjoner, temperaturstyring, tid, kjernetemperatur avlesning, angivelse og påfylling av vannmengder. Skal ha programmerbart trinnløst rørever med bunnmontert utførelse og rengjøringsverktøy. Slowmix som muliggjør sakte omrøring mens lokk er åpent eller mens gryten tiltes. Automatisk vannfylling til mantel. Programmerbar vannfylling i gryte. «Cook & hold» funksjon. Rengjøringsverktøy for gryte Leveres med spylepistol på søyle. Leveres med vogn for oppbevaring av løst tilbehør, røre-, rengjøringsverktøy, silspade o.l.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.11	1	Kokegryte 100L	Kokegryte, nettovolum på min. 100 liter. Kokegryten skal være gulmontert på søyler. Litermarkering i gryten. Godt isolert kappe med lav utvendig temperatur. Elektrisk tipp ”lokk-på-sperre”. Hengslet lokk med inspeksjonsluke for etterfylling av vare. Kokegryten leveres med elektronisk styringspanel for aktuelle funksjoner, temperaturstyring, tid, kjernetemperatur avlesning, angivelse og påfylling av vannmengder. Automatisk vannfylling til mantel. Programmerbar vannfylling i gryte. «Cook & hold» funksjon.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.12	1	Varmevogn 8 1/1 GN	Lukket varmevogn for transport av 8 stk. 1/1 GN bakker. Temperaturen skal kunne reguleres enkelt, og leses av på en digital kontrollenhet. Innsiden er helt i rustfritt stål. Vognen betjenes med dør på ene kortsiden, 160mm hjul med to med brems og to faste.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a og 6b	Storkjøkken
4.13	1	Kombidamper 20 1/1 GN med vogn	Kombidamper kapasitet, vogn for 20 stk. 1/1GN x55mm. Dampkoking 30°C - 130°C. Varmluftkoking 30°C - 250°C. Kombidamp 30°C - 250°C. Program for steking på lav temperatur over tid. Klimakontroll. Integreert kjernetemperaturføler m/ flere sensorer. Regulerbar viftehastighet. Automatisk vaskeprogram. Nedkjølingsfunksjon. HACCP loggføringsfunksjon digitalt. Dampgenerator eller likeverdig system med automatisk påfylling av vann, integreert hånddusj. Hygienisk stekekammer med avrundede hjørner inne i ovnen. Skal betjenes med skjerm, ikke brytere eller knapper.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.14	1	Kombidamper 20 1/1 GN med vogn	Kombidamper kapasitet, vogn for 20 stk. 1/1GN x55mm. Dampkoking 30°C - 130°C. Varmluftkoking 30°C - 250°C. Kombidamp 30°C - 250°C. Program for steking på lav temperatur over tid. Klimakontroll. Integreert kjernetemperaturføler m/ flere sensorer. Regulerbar viftehastighet. Automatisk vaskeprogram. Nedkjølingsfunksjon. HACCP loggføringsfunksjon digitalt. Dampgenerator eller likeverdig system med automatisk påfylling av vann, integreert hånddusj. Hygienisk stekekammer med avrundede hjørner inne i ovnen. Skal betjenes med skjerm, ikke brytere eller knapper.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.15	1	Tralle tilpasset 20 GN kombidamper	Tralle tilpasset 20 GN kombidamper				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
4.16	1	GJENNBRUK - Kombidamper 20 1/1 GN med vogn						GJENNBRUK
4.17	1	Hyllereol utstyr	Hylleinnredning i 4 nivåer. Hyllene skal ha hygienisk utforming, med justerbar høyde på hyller. Skal lett kunne bygges på med flere fag.	Hele/tette hylleplan	Totalt 0,8m reollengde, med hyller fordelt på 4 plan.		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4c	Storkjøkken
4.18	4	Brettvogn for 1/1 GN	Vogn for 1/1 GN bakker og brett. Kapasitet min.12x1/1GN bakker, geidere med stoppere. Vognene kan stables i hverandre for å spare plass ved lagring av tomme vogner. Utførelse i rustfritt stål. Svingbare hjul Ø=125, hvorav 2 låsbare.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
4.19	1	Multi Stekepanne 150L	Multistekepanne skal kunne koke, steke, fritere, lagtdidskoke sous-vide og trykkoke. Overtrykk skal minimum være 0,5bar. Den skal ha tippfunksjon, automatisk vann -fylling, -tømming og kunne prosjonere med tiltfunksjon. Maskinen skal være hev/senkbar og ha automatisk åpning og lukking av lokk. Der skal være kjernetemperaturmåler. Kapasitet min. 150 liter, i bredde format med grunn bunn. Temperaturområde +30° - +250° C. Automatisk vaskeprogram og intergreert hånddusj. Temperatursoneinndeling i bunn, minimum 3 soner med separat justert temperatur. Hygienisk utførelse med avrundede kanter. Spylesikker med IPX6 standard. Storkjøkkenprosjekt er kjent med at ingen av multistekepannene i markedet oppfyller alle krav i teksten over. Skriv JA på avvik og legg inn grundig forklaring på deres produkt, hvilke krav den oppfyller og hvilke krav den ikke oppfyller. Produktet vektet på pris og kvalitet. Kjøkkenpersonal kan ønske demo av tilbydd produkt.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.20	1	Avlastningsbord	Avlastningsbord i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken

Pos Nr.	Antall	Produkt	Beskrivelse	Tilleggsinfo 1	Tilleggsinfo 2	Tilleggsinfo 3	Supplerende krav	Leverandør
4.21	1	Kokebord m/ 4x 400x400mm kokeplater	Kokebord støpejern m/ 4x 400x400mm kokeplater				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.22	1	Kjøkkenarmatur veggmontert med leddet tut	Kjøkkenarmatur veggmontert med svingbar leddet tut. For veggmontering, i storkjøkkenkvalitet.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.23	1	Arbeidsbenk, åpent for kjølebank	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Åpent for kjølebank under, underhulle på resterende	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.24	1	Kjølebank m 3 dører, uten topplate	Kjølt arbeidsbord. Utførelse i rfr. stål utvendig og innvendig. Vifteassistert kulde. Temperatur +1...4°C. Utvendig visning av temperatur. 3 dører med GN tilpasset rom. 6 ristehyller skal medfølge. Dørene skal være låsbare. Vann fra fordampner føres til avløp.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg	3 seksjoner med skapdører		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
4.25	1	Hylleplan på halvvegg	Hylleplan i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør	Monteres på halvvegg			Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.26	1	Arbeidsbenk hev/senk	Arbeidsbenk hev/senk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Hev/senk funksjon, med minimum 200mm vandring fra 800-1000mm. Mekanisk utførelse på hev/senk funksjon	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.27	1	Arbeidsbenk	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
	1	Matkum 500/400/250	Innsveiset kum med overløp, silkurv og kuleventil. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.28	1	Storkjøkkenbatteri høy utgave	Benkmontert ett-greps høyt storkjøkkenbatteri til fylling av kjeler, kummer o.l. Svingbar tappetut og keramisk innmat med stor kapasitet. Høy utgave +100mm. Montering med ett hull i benk.	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.29	1	Mixer 40L	Mixer med minimum 40 liter bolle. Kapasitet elting: minimum 20kg gjærdeig. Avtagbar bolle. Trinnløs regulering av hastighet. Kraftuttak og medfølgende utsyr: Eltekrok, Visp, Rørespade. Mixer skal ha et lettbetjent panel i front. Manuell hev og senkefunksjon for boller. Enkel løfteinnretning med hjul for 40 liters bolle skal medfølge. Reduksjonssett.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
4.30		Arbeidsbenk hev/senk	Arbeidsbenk hev/senk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Hev/senk funksjon, med minimum 200mm vandring fra 800-1000mm. Mekanisk utførelse på hev/senk funksjon	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.31	1	Arbeidsbenk hev/senk	Arbeidsbenk hev/senk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør.	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle	Hev/senk funksjon, med minimum 200mm vandring fra 800-1000mm. Mekanisk utførelse på hev/senk funksjon	Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.32	1	Arbeidsbenk m kum	Arbeidsbenk i rustfri utførelse. Rammeverk i 30x30mm firkantrør. Justerbare veggfester	Nedkant på 3 sider, oppkant bak	Tett underhulle		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
	1	Kum 500/400/250	Innsveiset kum med overløp, silkurv og kuleventil. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
4.33	1	Berøringsfritt armatur for håndvask.	Berøringsfritt armatur for håndvask.	Skal tilbys av annen leverandør/entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.34	2	Varmevogn 8 1/1 GN	Lukket varmevogn for transport av 8 stk. 1/1 GN bakker. Temperaturen skal kunne reguleres enkelt, og leses av på en digital kontrollenhet. Innsiden er helt i rustfritt stål. Vognen betjenes med dør på ene kortsiden, 160mm hjul med to med brems og to faste.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a og 6b	Storkjøkken
4.35	1	Brettvogn for 1/1 GN	Vogn for 1/1 GN bakker og brett. Kapasitet min.12x1/1GN bakker, geidere med stoppere. Vognene kan stables i hverandre for å spare plass ved lagring av tomme vogner. Utførelse i rustfritt stål. Svingbare hjul Ø=125, hvorav 2 låsbare.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
4.36	1	Hurtignedkjøler 100 kg roll inn.	Hurtignedkjøler - 100kg - 90min. Utførelse i rustfritt stål. Kapasitet: ca.100 kg pr syklus. Temperatur (kjernetemperatur) fra +70°C til +3°C på 90 minutter. Nedkjølingsprosessen skal kunne styres både på tid og temperatur. Kjernetempføler med minst to målepunkter. «Soft chill» for ømtålige produkter. Utvendig display for kjernetemperatur og lufttemperatur. Programmeringsmuligheter, logg til skiver/app/pc. Innvendig nøddutløser på dør. Automatisk lagerfunksjon etter endt innkjølingsprosess. Temperaturspyd med 3 målepunkter.	Roll inn versjon uten gulv.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
4.S1	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S2	1	Industrisluk tilpasset kokegryte	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S3	1	Industrisluk tilpasset kokegryte	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S4	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S5	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S6	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S7	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S8	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.S9	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
4.V1	1	Ventilasjonshette	Ventilasjonshette, mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Endelige data når utstyr er valgt. Ventilasjonshette skal prises av annen leverandør/entreprise. OBS! Utstyr under hetten utløser krav fra forsikringselskap om brannslukking i avtrekkslette. Teksten her er kun av orienterende art.	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Ventilasjonentreprenør
4.V2	1	Ventilasjonshette	Ventilasjonshette, mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Endelige data når utstyr er valgt. Ventilasjonshette skal prises av annen leverandør/entreprise. Teksten her er kun av orienterende art.	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Ventilasjonentreprenør
5	1	SERVERINGSOMRÅDE						
5.1	6	Mineralvannskap med roterende innredning	Mineralvannskap for flasker med roterende hyller. Hyller skal kunne trekkes ut/roteres for etterfylling fra bakside. Skråstilte hylleplan slik at skapet alltid fremstår som fullt ved at flaskene skli frem. Leveres med doble dører. Ca 70 flasker per hylle - 6 hylleplan.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
5.2	1	Serveringsdisk kald mat	Disklinje med plass for serveringsmonter. Hyller for tallerken i front. Prises med front i valgfri laminat, og topplate i Silestone 20mm - videre vil IARK spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d 6a og 6b.	Storkjøkken
5.3	1	Serveringsmonter med luker	Serveringsdisk i tre plan. Hygienisk utførelse med rustfritt stål utvendig og innvendig. Skyvedører på betjeningside, vippeluker på kundeside. Glasshyller, god eksponering og belysning, god kjølekapasitet. GN brønn med dybde 100 mm i hele topplaten Kjølt underdel med låsbare dører, GN innredet. Fire geiderpar bak hver dør. Uttrekkbar kjøleenhet				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
5.4	1	Serveringsmonter med luker	Serveringsdisk i tre plan. Hygienisk utførelse med rustfritt stål utvendig og innvendig. Skyvedører på betjeningside, vippeluker på kundeside. Glasshyller, god eksponering og belysning, god kjølekapasitet. GN brønn med dybde 100 mm i hele topplaten Kjølt underdel med låsbare dører, GN innredet. Fire geiderpar bak hver dør. Uttrekkbar kjøleenhet				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
5.5	1	Varmeskap benkmodell	Varmeskap 50x50 med 4 hylleplan. Glass alle 4 sider, dør på 2 sider . Laget for varmhoding av mat over lenger tid, justerbar temperatur og luftfuktighet. Led lys innvendig.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.6	1	Serveringsdisk varm mat	Disklinje med plass for vannbad. Hyller for tallerken i front. Prises med front i valgfri laminat, og topplate i Silestone 20mm - videre vil IARK spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d 6a og 6b.	Storkjøkken
5.7	1	Vannbad 4 GN på stativ	Rustfritt vannbad i hygienisk utførelse. Leveres i 4 GN lengde. Leveres med lange deleskinner. Leveres på stativ. Trinnløs termostat. Skjulte varmeelementer i servicevennlig, uttrekkbar elementskuff. Koblingsboks og avløp under vannbadet. Høyde med stativ 900 mm.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.7a	1	Varmelampe	Varmelampe takhengt, med justerbar høyde regulering. Lampen skal ha egen på/av bryter på enheten. Minimum 250W varmelampe.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.8	1	Vannbad 4 GN på stativ	Rustfritt vannbad i hygienisk utførelse. Leveres i 4 GN lengde. Leveres med lange deleskinner. Leveres på stativ. Trinnløs termostat. Skjulte varmeelementer i servicevennlig, uttrekkbar elementskuff. Koblingsboks og avløp under vannbadet. Høyde med stativ 900 mm.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.8a	1	Varmelampe	Varmelampe takhengt, med justerbar høyde regulering. Lampen skal ha egen på/av bryter på enheten. Minimum 250W varmelampe.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.9	1	Vannbad 4 GN på stativ	Rustfritt vannbad i hygienisk utførelse. Leveres i 4 GN lengde. Leveres med lange deleskinner. Leveres på stativ. Trinnløs termostat. Skjulte varmeelementer i servicevennlig, uttrekkbar elementskuff. Koblingsboks og avløp under vannbadet. Høyde med stativ 900 mm.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken

Pos Nr.	Antall	Produkt	Beskrivelse	Tilleggsinfo 1	Tilleggsinfo 2	Tilleggsinfo 3	Supplerende krav	Leverandør
5.9a	1	Varmelampe	Varmelampe takhengt, med justerbar høyde regulering. Lampen skal ha egen på/av bryter på enheten. Minimum 250W varmelampe.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.10	1	Serveringsøy kald mat	Disklinje med plass for kjølebrønner. Hyller for tallerken i front. Prises med front i valgfri laminat, og topplate i Silestone 20mm - videre vil IARK spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d 6a og 6b.	Storkjøkken
5.11	2	Kjølebrønn	Kjølebrønn for nedfelling. Beregnet for serveringslinjer og buffet. Hygienisk utførelse i rustfritt stål. Dreneret brønn for 150 mm kantiner, kjølt med kjøleslynger. Leveres med lange deleskinner. Avløp med kuppelrist og kuleventil. Elektronisk temperaturstyring. Leveres for sentralkjøling.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg			Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
5.12	1	Serveringsøy kald mat	Serveringsøy med plass for kjølebrønner. Hyller for tallerken i front. Prises med front i valgfri laminat, og topplate i Silestone 20mm - videre vil IARK spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d 6a og 6b.	Storkjøkken
5.13	1	Kjølebrønn	Kjølebrønn for nedfelling. Beregnet for serveringslinjer og buffet. Hygienisk utførelse i rustfritt stål. Dreneret brønn for 150 mm kantiner, kjølt med kjøleslynger. Leveres med lange deleskinner. Avløp med kuppelrist og kuleventil. Elektronisk temperaturstyring. Leveres for sentralkjøling.	Tilkoples sentralt kuldeanlegg			Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d og 6b	Storkjøkken
5.14	1	Overhulle	Prises i valgfri laminat - videre vil IARK spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt.					
5.15	1	Serveringsøy nøytral	Serveringsøy med plass for nedfelte dispensere for glass/kopper. Prises med front i valgfri laminat, og topplate i Silestone 20mm - videre vil IARK spesifisere material kvalitet og utforming ved tildelt prosjekt.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4d 6a og 6b.	Storkjøkken
	1	Kum 270/330/180	Innsveiset kum med overløp. Avrundede hjørner for enkelt renhold.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
5.16	2	Dispenser for oppvaskkurver	Dispenser for oppvaskkurver med glass, fjørbelastet justerbart.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
5.17	1	Storkjøkkenbatteri høy utgave	Benkmontert ett-greps høyt storkjøkkenbatteri til fylling av kjeler, kummer o.l. Svingbar tappetut og keramisk innmat med stor kapasitet. Høy utgave +100mm. Montering med ett hull i benk.	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
5.18	1	Helautomatisk kaffemaskin	Helautomatisk kaffemaskin med kapasitet på opptil 500 kopper kaffe og 50L varmtvann per time. Touchscreen, brygging til kanne, dosering av enkeltkopper med kaffe, grutseparator og varmtvansuttak. Maskin leveres med automatisk rengjøringsprogram.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
5.S1	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
5.S2	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
5.S3	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
5.S4	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
6	1	OPPVASK						
6.1	2	Hylleinnredning rent utstyr	Hylleinnredning i 4 nivåer. Hyllene skal ha hygienisk utforming, med justerbar høyde på hyller. Skal lett kunne bygges på med flere fag.	Hele/tette hylleplan	Totalt 2,2m reollengde, med hyller fordelt på 4 plan.		Se supplerende krav til prisskjema pkt. 4c	Storkjøkken
6.2	1	Håndvask med berøringsfritt armatur.	Håndvask m/berøringsfritt armatur. Utførelse i rustfritt stål	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
6.3	1	Spyleslange 15m	Slangetrommel med 15 meter slange ½” for næringsmiddelindustri. Trommelen er utført i kompositt med innfesting i pulverlakkert stål. Kan monteres i tak, på gulv eller vegg. Trommelen har automatisk låsefunksjon og støysvak opprulling. Utløpsarmen kan justeres 120° for optimal vinkel. Enkel justering av fjærens forspenning for maksimal sikkerhet. Lettbetjent låsefunksjon. Termostatstyrt armatur.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
6.4	1	Innleveringsbord	Innleveringsbord i rustfri utførelse, med oppløftbare rister. Innleveringsbordet leveres med spyledyse i bunn for optimal hygiene og avløp i enden med 3 liters silkurv. Utsparinger til avfall eller bestikknedkast prises etter plantegning.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.5	1	Overhulle innlevering	Overhulle innleveringsbord for skråstilte oppvaskkurver. Hyllen må ha oppkanter og avløp. Topphylle med bøyler for oppbevaring av tomme oppvaskkurver på høykant				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.6	1	Bløtleggingstralle for bestikk	Bløtleggingskar for bestikk. Utførelse i rustfritt stål. Avløp, stengeventil med utvendig hendel. Svingbare hjul Ø=125, hvorav 2 hjul skal være låsbare.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
6.7	1	Brettinnlevering	Rullebane for brett montert over innleveringsstasjon. Inkludert 1 stk. spesialtilpasset dispenservogn for brett. Svingbare hjul Ø=125, hvorav 2 hjul skal være låsbare.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6d	Storkjøkken
6.8	1	Forspylebasseng m/ ruller	Forspylebasseng m/ ruller i rustfri utførelse				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.9	1	Forspyledusj veggmontert	Forspylerdusj med blande batteri og tappetut. Monteres i slik høyde over kum at kurver med skittent gods har fri passasje under. Avstandstykke til vegg for å støtte forspyler.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.10	1	Automatisk forspyler	Automastisk forspyler, skal drives av tunelloppvaskmaskin				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.11	1	Tunelloppvaskmaskin	Tunell oppvaskmaskin elektronsk styring, kapasitet 150 - 220 kurver pr. time. Varmegjennvinner, isolerte vegger/dører, duo sluttskylking, autotimer, maskinen skal ha 3 hastigheter. Separat fylleventil for varmtvann.				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6b	Storkjøkken
6.12	1	180° motorisert sving	Motorisert kjedetransportør i 180° for oppvaskkurver mellom forspyler og inn i maskin. Tilpasses maskin				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.13	1	Tørkebenk med ruller	Tørkebenk med ruller i rustfri utførelse				Se supplerende krav til prisskjema pkt. 6a	Storkjøkken
6.S1	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Slukrenne i gulv. Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
6.S2	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
6.S3	1	Industrisluk med silkurv for bruk i storkjøkken	Gulvbrønn med oppløftbar silkurv og sklisikker rist.Rist eller annet anlegg som sikrer at utstyr på hjul lett kan passere over. Avløpspunkt tilpasses. Avløpskapasitet min. 3 liter pr. sek.	Skal prises av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Rørlegger
6.V1	1	Ventilasjonshette / damphette	Ventilasjonshette, mål og kapasitet samt teknisk løsning må tilpasses utstyr under. Endelige data når utstyr er valgt. Ventilasjonshette skal prises av annen leverandør /entreprise. OBS! utstyr under hetten utløser krav fra forsikringselskap om brannslukking i avtrekshette. Teksten her er kun av orienterende art.	Skal tilbys av annen leverandør /entreprise.			Teksten her er kun av orienterende art.	Ventilasjonentreprenør