



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Załącznik nr 1 do SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Krajalnica żywności – elektryczna
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 38 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Maszyna do krojenia chleba + podstawa jezdna pod krajalnicę
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 20 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szafa mroźnicza o pojemności 600 - 700 l
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 60 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szafa chłodnicza o pojemności 600 - 700 l
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 60 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szafa chłodnicza na próbki żywności (opcjonalnie lodówka)
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 15 szt.
 - b) opcjonalna: 36 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Szafa chłodnicza o pojemności od 250 do 380 l
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 60 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Regał magazynowy nierdzewny 4 półkowy
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 40 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Stół przyścienny z półką 1800 x 700 x 850
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 22 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Taboret grzewczy elektryczny (1- palnikowy)
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 30 szt.
 - b) opcjonalna: 60 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Patelnia elektryczna przechylna 0,225 - 0,275 m²
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 24 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Trzon kuchenny elektryczny 2- płytowy podstawowy
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Warnik elektryczny 18 - 22 I
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 20 szt.
 - b) opcjonalna: 75 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Naświetlacz UV do jaj
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 10 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Zgrzewarka ręczna typu dual do tacek z produktem spożywczym gotowym do spożycia lub garmażeryjnym
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 30 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Urządzenie do próżniowego pakowania żywności
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 5 szt.
 - b) opcjonalna: 18 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Garnek nierdzewny 95 - 105 l z zaworem spustowym i pokrywką
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 30 szt.
 - b) opcjonalna: 60 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Maszyna do mielenia mięsa o dużej wydajności
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 38 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Bemar jezdny, wodny 4 x GN 1/1
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 50 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia: Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana na podstawie szafkowej otwartej
2. Ilość:
 - a) podstawowa: 10 szt.
 - b) opcjonalna: 20 szt.
3. CPV: 39700000-9
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8. Usługi dodatkowe: wyposażenie dodatkowe zgodnie z treścią załącznika nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Krajalnica żywności – elektryczna	szt.	6	4	20	18	48

ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Maszyna do krojenia chleba + podstawa jezdna pod krajalnicę	szt.	5	5	10	10	30

ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Szafa mroźnicza o pojemności 600 - 700 l	szt.	10	10	30	30	80
Szafa chłodnicza o pojemności 600 - 700 l	szt.	10	10	30	30	80

ZADANIE NR 4

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Szafa chłodnicza na próbki żywności (opcjonalnie lodówka)	szt.	10	5	18	18	51
Szafa chłodnicza o pojemności od 250 do 380 l	szt.	10	10	30	30	80

ZADANIE NR 5

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Regał magazynowy nierdzewny 4 półkowy	szt.	10	10	20	20	60
Stół przyścienny z półką 1800 x 700 x 850	szt.	10	10	11	11	42

ZADANIE NR 6

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Taboret grzewczy elektryczny (1-palnikowy)	szt.	15	15	30	30	90
Patelnia elektryczna przechylna 0,225 - 0,275 m ²	szt.	5	5	12	12	34
Trzon kuchenny elektryczny 2- płytowy podstawowy	szt.	5	5	5	5	20

ZADANIE NR 7

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Warnik elektryczny 18 - 22 l	szt.	10	10	45	30	95
Naświetlacz UV do jaj	szt.	5	5	5	5	20
Zgrzewarka ręczna typu dual do tacek z produktem spożywczym gotowym do spożycia lub garmażeryjnym	szt.	5	5	15	15	40
Urządzenie do próżniowego pakowania żywności	szt.	3	2	9	9	23

ZADANIE NR 8

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Garnek nierdzewny 95-105 l z zaworem spustowym i pokrywką	szt.	15	15	30	30	90

ZADANIE NR 9

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Maszyna do mielenia mięsa o dużej wydajności	szt.	6	4	20	18	48
Bemar jezdny, wodny 4 x GN 1/1	szt.	5	5	30	20	60

ZADANIE NR 10

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe		Zamówienie opcjonalne		Razem
		Skład Warszawa	Skład Elbląg	Skład Warszawa	Skład Elbląg	
Płyta grillowa elektryczna gładka chromowana na podstawie szafkowej otwartej	szt.	5	5	10	10	30

KRAJALNICA ŻYWNOŚCI - ELEKTRYCZNA

Przeznaczenie:

Do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków w obiektach żywienia zbiorowego.

Materiał konstrukcyjny:

1. Podstawa, stół przesuwany wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej, jakości stopów oksydowanych aluminiowych.
2. Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej, pokrytej teflonem o średnicy 300 mm (+/- 10%).
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości) AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
4. Płyta oporowa i pokrywa noża pokryta teflonem.
5. Wyposażenie – ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami.

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz.
2. Moc znamionowa do 0,4 kW.
3. Tryb pracy manualny.
4. Min. zakres regulacji grubości plastrów: 1 - 24 mm (regulacja płynna);
5. Powierzchnia robocza stołu podawczego 350 x 300 mm ($\pm$ 50 mm).
6. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej

zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:

- Producent;
- Nazwa i model urządzenia;
- Nr seryjny;
- Data produkcji.

2. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
5. Wypełnienie i opieczątowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności

¹ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.

- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych
- EN 60204-1: 2006 + A1: 2009 – Bezpieczeństwo elektryczne
- EN 963: 1997 + A1: 2009 – Osłony części ruchomych
- EN 1974: 1998 + A1: 2009 – Krajalnice Wymagania bezpieczeństwa i higieny

MASZYNA ELEKTRYCZNA DO KROJENIA CHLEBA / KRAJALNICA PIECZYWA + PODSTAWA JEZDNA POD KRAJALNICE

Przeznaczenie:

Krajalnica przeznaczona do krojenia pieczywa na kromki. Proces krojenia pieczywa cykliczny. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

Material konstrukcyjny:

1. Osłona górna oraz elementy mające bezpośredni kontakt z pieczywem wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Wykonanie zgodne z normą: PNE - 08309 oraz uzupełniająco według PN-92/08237/04 Elektryczne przyrządy powszechnego użytku. Maszyny kuchenne.
3. Urządzenie spełniać musi normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
4. Zabezpieczenie przed samoczynnym uruchomieniem po zakończeniu procesu krojenia bochenka.
5. Wielofunkcyjny wyłącznik sterujący musi zabezpieczać przed ponownym samoczynnym załączeniem się maszyny przy przerwach w dopływie prądu oraz zabezpieczać silnik napędowy przed przeciążeniem.

Parametry techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz lub jednofazowy 230 V (wg decyzji Zamawiającego).
2. Moc znamionowa do 0,65 kW.

3. Piłki tnące wykonane ze stali nierdzewnej.
4. Grubość krojonych kromek od 11 mm do 13 mm.
5. Wymiary maszyny 600 x 700 x 450 mm (± 100 mm).
6. Wydajność krojenia ok. 150 bochenków na godzinę (± 10 %).
7. Krojenie chleba o długości do 40 cm.
8. Proces krojenia automatyczny.

PODSTAWA JEZDNA POD KRAJALNICE

Przeznaczenie:

Podstawa przeznaczona do ustawienia na podstawie krajalnicy do pieczywa wszystkich modeli. Kompatybilna z *Maszyną elektryczną do krojenia chleba / krajalnicą pieczywa*.

Wymagania techniczne:

1. Wymiary wózka 600 x 650 x 750 mm (± 100 mm).
2. Dwa koła z hamulcem i blokadą obrotu.
3. Wózek jezdny winien stanowić stabilną podstawę krajalnicy.

Wymagania dodatkowe:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi:

1. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
3. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Wypożyczenie:

1. Szuflada na okruchy powstające przy krojeniu.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
- Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
4. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
5. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
6. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta².
7. Wypełnienie i opieczętownienie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
8. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
9. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne

² Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych

SZAFKA MROŹNICZA O POJEMNOŚCI 600 – 700 l

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie ujemnych temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) z wyłączeniem tylnej ściany, która może być wykonana z innego materiału zabezpieczonego przed korozją (niekorodującego).
4. Drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z samodomykaczem oraz zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).

13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 1200 W.
3. Pojemność: 600 – 700 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od –18 do – 20 °C .
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 680-800 x 800-850 x 2000-2200 mm. Wymiar wewnętrzny musi uwzględnić montaż półek GN o wymiarach wskazanych w Wymaganiach konstrukcyjnych .
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
8. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czujnik otwarcia drzwi wraz z alarmem dźwiękowym sygnalizujący ich długotrwałe otwarcie.
10. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
11. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.

3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
7. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta³.
8. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań

³ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

SZAFKA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 600 – 700 l

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) z wyłączeniem tylnej ściany, która może być wykonana z innego materiału zabezpieczonego przed korozją (niekorodującego).
4. Drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z samodomykaczem oraz zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Uszczelnienie drzwi magnetyczne.
7. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
8. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
9. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
10. Wyposażona w 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane.
11. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
12. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
13. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 500 W.
3. Pojemność: 600 – 700 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od 0 do +8 °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 680-800 x 800-850 x 2000-2200 mm. Wymiar wewnętrzny musi uwzględnić montaż półek GN o wymiarach wskazanych w *Wymaganiach konstrukcyjnych*.

6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne.
8. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
7. Atest PZH (świadectwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁴.

⁴ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.

8. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

SZAFKA CHŁODNICZA NA PRÓBKĘ ŻYWNOSTI (opcjonalnie lodówka)

Przeznaczenie:

Urządzenie chłodnicze przeznaczone do przechowywania próbek żywności w zakładach żywienia zbiorowego.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie wolnostojące, przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Konstrukcja: stal nierdzewna AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) lub stal lakierowana.
3. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
4. Wyposażona w agregat o mocy dostosowanej do utrzymania właściwej temperatury.
5. Nóżki regulowane lub zamiennie zamontowane 2 kółka ułatwiające przesuwanie.
6. Drzwi z uszczelką magnetyczną.
7. Drzwi wyposażone w wbudowany zamek zabezpieczający z kompletem kluczy.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Minimalny zakres temperatury pracy chłodziarki: od +2 °C do +6 °C.
3. Wymiary: wys. 800 - 900 mm, głębokość 500 - 600 mm, szerokość 450 - 550 mm.
4. Pojemność robocza 90 - 130 l.
5. Regulacja nastawy temperatury.
6. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
7. Automatyczny system odszraniania.
8. Sterownik z termostatem.
9. Szafa na próbki żywności w kpl. z 9 kasetami i minimum 8 pojemnikami jednostkowymi do każdej kasety.
10. Pojemnik/kaseta na próbki żywności - kaseta wykonana z tworzywa sztucznego o wymiarach pasujących do lodówki na próbki żywności w komplecie z pojemnikami o poj. min. 200 ml wykonanymi z tworzywa sztucznego przeznaczonego do kontaktu z żywnością i zmywania w zmywarkach przemysłowych.
11. Możliwość opisana nazw posiłków.
12. Na drzwiach instrukcja pobierania i przechowywania próbek.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.

4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie zgłoszonych usterek w terminie do 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
7. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁵.
8. Wypełnienie i opieczątowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań

⁵ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

SZAFKA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 250 – 380 l

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany zewnętrzne i wewnętrzne wykonane z blachy ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016). Dopuszcza się wykonanie ścian wewnętrznych z tworzywa ABS oraz tylnej ściany zewnętrznej ze stali zabezpieczonej przeciw korozji lub z tworzywa.
4. Drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z zamkiem.
5. Profilowany uchwyt zamykania drzwi.
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. System chłodniczy wentylowany.
8. Wyposażona w 3-4 półki ażurowe lub siatkowe.
9. Regulacja wysokości zawieszenia półek.
10. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
11. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 250 W.
3. Pojemność: 250-380 l.
4. Minimalny zakres temperatury pracy urządzenia: od +2 do +8 °C.
5. Wymiary (szer. x głęb. x wys.): 600-650 x 580-630 x 1800-2000 mm.
6. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
7. Oświetlenie led wnętrza samoczynne - opcjonalnie.
8. Szafka wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
9. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
10. Niewymagający obsługi skraplacz skroplin.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.
7. Atest PZH (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁶.
8. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

⁶ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2: 2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań

REGAŁ MAGAZYNOWY NIERDZEWNY 4 PÓLKOWY

Przeznaczenie:

Do zastosowania przy magazynowaniu produktów żywnościowych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Całość wykonana ze stali odpornej na kwasy i środki chemiczne AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) o grubości min. 0,8 mm.
2. Konstrukcja skręcana do samodzielnego montażu, wysokość półek regulowana.
3. Złącza śrubowe ze stali nierdzewnej, stabilne dla całego regału.
4. Wymiary: szer.1000 x głęb.500 x wys.1800mm (+/-50mm).
5. Profilu szkieletu min. 30 mm.
6. Półki odporne na obciążenie min. 70 kg/m².
7. Minimalna nośność 280 kg.
8. Półki profilowane o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami.

Wymagania dodatkowe:

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.

3. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁷.
4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ 1800x700x850

Przeznaczenie:

Do zastosowania przy obróbce produktów żywnościowych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016) o grubości min. 0,8 mm.
2. Stabilna, spawana konstrukcja o profilu szkieletu 40 mm.
3. Wykończenie blatu z tzw. „kampinosem” o wielkości 25 - 50 mm.
4. Blat i półka profilowana o grubości 40 mm, wzmocniona poprzeczkami. Grubość blachy min. 1,25 mm.
5. Półka pod blatem montowana na wysokości 150 - 200 mm.
6. Wymiary: szer.1800 x głęb.700 x wys.850mm (+/-50mm).
7. Rant ochronny od strony ściany wywinięty do góry o wielkości 70 - 100 mm.
8. Regulowane nóżki.

Wymagania dodatkowe:

1. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
2. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
3. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁸.

⁷ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

⁸ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

4. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania, co do montażu.

TABORET GRZEW CZY ELEKTRY CZNY (1- PALNIKOWY)

Przeznaczenie:

Do obróbki termiczne na wszystkich rodzajach garnków o poj. do 100 l włącznie.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)
3. Płyta grzewcza wykonana z żeliwa w ilości – 1 element.
4. Długość: 55 - 65 cm, szerokość 55 - 65 cm, wysokość 38 – 45 cm.
5. Regulowane nóżki.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia od 4 do 6 kW.
3. Średnica płyty grzewczej 38 - 45 cm.
4. Min. 3 stopniowy zakres regulacji mocy.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;

- Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
 5. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta⁹.
 6. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia

⁹ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych
- PN-EN 60335-2-13: 2010/A11: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytkownic, patelni i podobnego sprzętu

PATELNA ELEKTRYCZNA UCHYLNA 0,225 - 0,275 m²

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Obudowa i pokrywa oraz zawiasy pokrywy wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)
3. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej określonej powyżej lub żeliwa.
4. Pokrywa zawieszona na zawiasach z ergonomicznym uchwytem z przodu.
5. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
6. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczepek mechanizm regulacji przechyłu.
7. Przechylenie misy ręczne.
8. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia od 5 do 8 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,225 - 0,275 m².
4. Pojemność misy od 30 do 45 l.
5. Wydajność: min. 100 kotletów na godz.
6. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 °C (+/-10%).
7. Waga do 80 kg.
8. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹⁰.
6. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

¹⁰ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych
- PN-EN 60335-2-13: 2010/A11: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytkownic, patelni i podobnego sprzętu

TRZON KUCHENNY ELEKTRYCZNY 2-PŁYTOWY NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ OTWARTEJ

Przeznaczenie:

Do gotowania produktów żywnościowych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Trzon kuchenny zabudowany na szafce otwartej nastawiany lub jako jedna konstrukcja.
2. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
3. Konstrukcja oraz podstawa szafkowa otwarta wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
4. W podstawie półka.
5. Ilość płyt grzewczych: 2.
6. Płyta wierzchnia wytłaczana.
7. Konstrukcja i urządzenie wytrzymuje obciążenie do 50 kg na płytę.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc płyty grzewczej: do 2,6 KW.
3. Moc całkowita: do 5,5 KW.
4. Wysokość: 850 mm+/-50mm.
5. Szerokość: 400 mm+/-50 mm.
6. Głębokość: 730 mm+/-70mm.
7. Wymiary płyty grzewczej: 220 – 305 x 220 - 305 mm lub Ø 220 - 240 mm.
8. Sześciostopniowa regulacja mocy płyty grzewczej.
9. Zabezpieczenie termiczne płyty grzewczej przed przegrzaniem.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadectwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹¹.

¹¹ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

6. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych
- PN-EN 60335-2-13: 2010/A11: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytkownic, patelni i podobnego sprzętu

WARNIK ELEKTRYCZNY 18 - 22 l

Przeznaczenie:

Do podgrzewania wody.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa – stal nierdzewna AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Podwójne ścianki.
3. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
4. Wysokość 550 – 650 mm.
5. Nienagrzewające się uchwyty.
6. Niekapiący kran z polipropylenu.
7. Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości 120 mm.
8. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach.
9. Zamykana pokrywa.
10. Regulacji temperatury:, co najmniej w zakresie 30 – 100 °C.
11. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury.
12. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
13. Grzałką umieszczoną pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem.
14. Tacka (kratka) ociekowa w zestawie.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 230 V.
2. Moc: 2 - 3 kW.
3. Pojemność 18 - 22 l.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny opcjonalnie;

- Data produkcji.
- 3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
- 4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
- 5. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹².
- 6. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych

¹² Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

NAŚWIETLACZ UV DO JAJ

Przeznaczenie:

Urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, opcjonalnie noży i przyborów.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)
2. Urządzenie wyposażone w szufladę stanowiącą wkład dla naświetlanych produktów.
3. Szuflada wyposażona w kratkę ze stali chromowanej lub nierdzewnej.
4. Sterowanie elektro-mechaniczne.
5. Panel sterowania .
6. Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie.
7. W jednym cyklu naświetlania zniszczenie do 100% bakterii salmonelli, E.Coli, ziarenkowców, laseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni produktu żywnościowego.
8. Urządzenie bezpieczne dla środowiska naturalnego.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Wymiary – szerokość x głębokość x wysokość: 350- 450 mm x 370-580 x 180-280 mm.
3. Wydajność: minimum 30 jaj w jednej turze.
4. Czas naświetlania: do 150 sekund.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;

- Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
 5. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹³.
 6. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
 7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

¹³ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.

ZGRZEWARKA RECZNA TYPU DUAL DO TACEK Z PRODUKTEM SPOŻYWCZYM GOTOWYM DO SPOŻYCIA LUB GARMAŻERYJNYM

Przeznaczenie:

Do pakowania produktów gotowych spożywczych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Ramię dociskowe.
3. Możliwość zamykania (zgrzewania) pojemników papierowych (niepalnych) lub pulpy trzciny cukrowej lub plastikowych.
4. Możliwość jednoczesnego zgrzewania min. 2 pojemników w formacie do rozmiaru 227 x 178 mm.
5. Regulacja temperatury umożliwiająca dostosowanie temperatury do rodzaju stosowanej folii oraz opakowań.
6. Automatyczna kontrola temperatury zgrzewania.
7. Automatyczny sposób obcinania folii z rolki oraz pomiędzy ramkami za pomocą wysuwanej gilotyny.
8. Bezpieczna konstrukcja – operator jest chroniony przed: oparzeniem, skaleczeniem, opadaniem ramienia.
9. Świetlny wskaźnik gotowości do pracy.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Łączna moc: 1,2-1,8 kW.
3. Czas zgrzewania: do 3 sekund.
4. Wymiary (szer. x głęb. x wys): 550x450x280mm (+/- 10%).

Wyposażenie dodatkowe, (jeżeli nie występuje w uкомплекtowaniu):

1. Matryce (wykroje, ramki) do zgrzewania produktów wykończone silikonem (wymiary w mm):
 - a) jednokomorowe o wym. 227x178 - 2 kp,
 - b) dwukomorowe o wym. 227x178 z podziałem symetrycznym o wym. 178x113 – 2 kpl,
 - c) trójkomorowe (trapezowy układ) o wym. 227x178 – 2 kpl,
 - d) dwukomorowe o wym. 227x178 z 2 gniazadami o średnicy 115 mm – 2 kpl.

2. Pakiet startowy
 - a) rolka foli do zgrzewania,
 - b) opakowanie min. 50 szt. pojemników niedzielonych o wym. 227x178.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹⁴.
6. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

¹⁴ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych

URZĄDZENIE DO PRÓŻNIOWEGO PAKOWANIA ŻYWNOSCI

Przeznaczenie:

Do próżniowego pakowania żywności, zapewniającego dłuższe i higieniczne przechowywanie.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Elektroniczne sterowanie.
3. Kontrolka poziomu oleju oraz funkcja STOP.
4. Listwa zgrzewająca.
5. Przezroczysta pokrywa.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 230 V, 50 Hz.
2. Moc: min. 0,7 kW.
3. Czas cyklu: 5 - 90 sek.

4. Możliwość ustawienia czasu pojedynczego cyklu i czasu zgrzewania.
5. Długość listwy zgrzewającej: 350-450mm.
6. Typ pakowania: próżnia.
7. Pompa próżniowa o wydajności min. 7m³/h.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹⁵.
6. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

¹⁵ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych

GARNEK NIERDZEWNY 95 - 105 l Z ZAWOREM SPUSTOWYM I POKRYWKĄ

Przeznaczenie:

Garnek nierdzewny 95 - 105 l z zaworem spustowym i pokrywką przeznaczony do gotowania, podgrzewania wody oraz potraw z wykorzystaniem urządzeń grzewczych typu taboret, trzon gazowy lub elektryczny.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Materiał wykonania – stal nierdzewna AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), satynowa.
2. Urządzenie w kształcie walca.
3. Konstrukcja dna wielowarstwowa typu „sandwich”, wykonana z 2 warstw zewnętrznych ze stali nierdzewnej i 1 warstwy aluminium lub miedzi. Łączna grubość warstw dna 6-8 mm.
4. Nienagrzewające się uchwyty metalowe mocowane wielopunktowe (minimum cztery nity na uchwyt).

5. Zabezpieczony przed nagrzaniem zawór spustowy o średnicy 3/4 lub 1 cala, z sitem o średnicy oczek 2-4mm mocowanym z możliwością wyjęcia, na zaworze spustowym po wewnętrznej części garnka.
6. Pokrywka płaska, dostosowana do średnicy garnka z uchwytem wykonanym ze stali nierdzewnej, satynowej.
7. Możliwość mycia w zmywarce.
8. Przystosowanie: do trzonu (taboru) elektrycznego, gazowego.
9. Wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach.

Wymagania techniczne:

1. Pojemność 95 - 105 l.
2. Grubość ścianki garnka: minimum 1,2 mm.
3. Średnica 490 - 610 mm.
4. Wysokość uzależniona od średnicy i pojemności garnka.

Wymagania dodatkowe:

1. Dokumentacja tylko w języku polskim.
2. Okres gwarancji: min. 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
4. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹⁶.
5. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych.

MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI

Przeznaczenie:

Do mielenia, rozdrabniania mięsa.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wymagania ogólne:

¹⁶ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- Powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
 - Nie mogą mieć pęknięć,
 - Powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.
2. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1. 4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
 3. Obudowa – stal nierdzewna (pkt 2).
 4. Urządzenie wolnostojące.
 5. Demontowany korpus myjący.
 6. Sitka i noże wykonane ze stali nierdzewnej (pkt 2)..
 7. Popychacz do mięsa wykonany z trwałego tworzywa sztucznego.
 8. Napęd przenoszony poprzez przekładnię z funkcją biegu wstecznego.
 9. Gumowe, antypoślizgowe nóżki.
 10. Wyposażenie do systemu UNGER składające się z minimum:
 - a) sitka o wymiarach 4 - 5 i 7 - 8 mm. - po 2 komplety
 - b) szarpak: 2 szt.
 - c) noże: 2 szt.
 11. Średnica sitek: 80 - 100 mm.
 12. Konstrukcja wyposażono w tackę o wymiarach 310 mm X 410 mmx 60 mm(+/- 100%) lub wyposażona w wyprofilowany zsyp z kratą, w górnej części obudowy maszyny oraz gardzieli.
 13. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 400 V.
2. Moc: 1,0 - 2,5 kW.
3. Wydajność: min. 250 kg/h.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na udary mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadcstwo jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹⁷.
6. Wypełnienie i opieczętowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1:2010/A11:2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne

¹⁷ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych

BEMAR JEZDNY, WODNY 4 x GN 1/1

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016)
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komór.
3. Czynnikiem pośrednim grzewczym jest woda zalewana do komór bemara.
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1.
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4.
6. Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem.
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C.
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania.
10. Kran spustowy do każdej komory.
11. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem.
12. Zabezpieczenie przeciw uszkodzeniu ścian.
13. Wzmocnienie - półka pełna.

Wymagania techniczne

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz.
2. Moc w zakresie pomiędzy: 2,8-3,8 kW.
3. Wymiary 1650x700mmx900mm (+/- 5%).

Wypożyczenie dodatkowe:

1. Cztery pojemniki GN 1/1 200 z pokrywkami w komplecie.
2. Grubość blachy nierdzewnej min.0,8 mm.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać, co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Numer seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadectwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹⁸.
6. Wypełnienie i opiecztowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, co do montażu.

¹⁸ Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1: 2010/A11: 2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11: 2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych
- PN-EN 60335-2-50: 2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn dla zakładów zbiorowego żywienia

PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA GŁADKA CHROMOWANA NA PODSTAWIE SZAFKOWEJ OTWARTEJ

Przeznaczenie:

Do grillowania produktów żywnościowych.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej.
3. Płyta robocza wykonana z trudnościeralnej stali.
4. Stanowisko grillujące gładkie, chromowane.
5. Korytko na tłuszcz i resztki po grillowaniu.
6. Termostat z płynną regulacją temperatury.
7. Podstawa szafkowa otwartej wykonana w całości ze stali nierdzewnej.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania — 400 V.
2. Moc gazowa: do 10,5 kW.
3. Zakres temperaturowy: 50 °C- 300 °C.
4. Grubość płyty roboczej: 14 mm (±10%).
5. Wymiary (szer. x gł. x wys.): 600x700x900mm (±20mm).

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną (metalową lub z laminowanego tworzywa sztucznego), przymocowaną w sposób trwały, odporną na uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjących—dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. Dostawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez użytkownika w okresie gwarancji. Usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia.
5. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę — wzór 2ywn. Er/1 lub żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia).
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

Normy związane:

- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 1 : Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-1 :2010/A11 :2013-06 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 1: Wymagania ogólne
- PN-EN 60704-2-11:2002 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-11: Wymagania szczegółowe dla elektrycznych przyrządów do przygotowywania żywności
- PN-EN 60335-2-64:2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych
- PN-EN 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytkownic, patelni i podobnego sprzętu