

**ZATWIERDZAM  
INSTUCJA EKSPERCKA  
SZEFA  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

*mgr. hab. inż. Jacek Jankowski*  
*24.05.2022.*

**WYMAGANIA TAKTYCZNO – TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**EKSPRES PRZELEWOWY Z PODŁĄCZENIEM DO WODY Z 2 TERMOSAMI  
O poj. 10 L**

BYDGOSZCZ

*[Signature]*  
*24.05.2022.*

---

MAJ 2022 R.

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia  
w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w 43 WOG

## **6. EKSPRES PRZELEWOWY Z PODŁĄCZENIEM DO WODY Z 2 TERMOSAMI O poj. 10 L**

### **Przeznaczenie:**

Urządzenie do przygotowania kawy z podłączeniem do sieci wodociągowej umożliwiające parzenie dużej ilości kawy bezpośrednio do termosów.

### **Parametry konstrukcyjne:**

1. Materiał wykonania stal nierdzewna
2. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej umożliwiające przygotowanie dużych ilości świeżej kawy
3. W skład zestawu wchodzi: część główna ekspresu (zaparzająca) z wyświetlaczem LCD, timerem, wylewką obrotową oraz kranikiem gorącej wody, 2 termosy dwuoscienne ze wskaźnikiem ilości kawy ze stali nierdzewnej o pojemności 10 L z niekapiącym kranikiem, koszyki do filtrów, podstawa oraz ociekacz.
4. Wbudowany system bezpieczeństwa zapewniający że kawa nie zostanie zaparzona, jeżeli poniżej wylewki nie znajduje się termos.

### **Wymagania techniczne i eksploatacyjne:**

1. Wymiary (dł. x szer. x wys.) 1000mm x 550mm x 850mm +/- 50mm
2. Moc maksymalna do 8,5 kW +/- 0.5 kW
3. Napięcie 400 V
4. Maksymalna pojemność: kawa 20L wrzątek 3 L +/- 0.5 L
5. Wydajność na godzinę 60 L kawy , 20 L wrzątku
6. Czas zaparzania 10L / 10 minut +/- 1 min
7. Podłączenie do wody 3/4"
8. Wyświetlacz elektroniczny
9. Sterowanie manualne
10. Elektroniczne sterowania temperatury w bojlerze
11. Funkcja odkamieniania.

### **Wymagania dodatkowe:**

5. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązuje gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiektach kuchennych.
6. Dostawca przeprowadzi w jednostce wojskowej jednodniowe przeszkolenie personelu, po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia, z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy, łącznie z obsługą wyposażenia dodatkowego.
7. Pełna dokumentacja w języku polskim:
  - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
  - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,



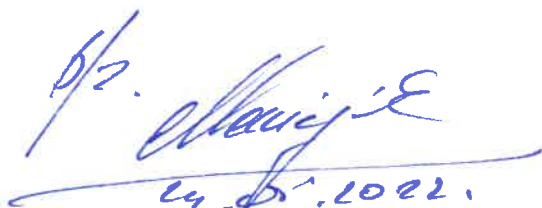
24.10.2021.

8. 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 maszyna, działanie wody i środków myjąco-dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna mieć wymiar minimum 40 x 80 mm i zawierać wpisy:
- Producent
  - Nazwa i model urządzenia
  - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
  - Data produkcji
  - Okres gwarancji
  - Telefon do serwisów.
9. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
10. Do oferty musi być dołączony katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
11. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
12. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.

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

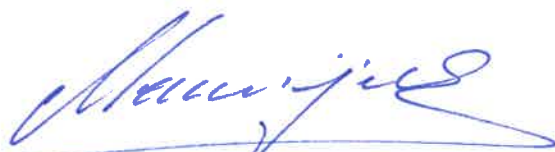
**Normy związane:**

- 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 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



OPRACOWAŁ:  
Szef Służby Żywnościowej 43 WOG  
ppor. Jakub PINKOWSKI

Strona celna pusta

  
24.5.2022.