

ZATWIERDZAM
INSTUCJA EKSPERCKA
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

cz. kmdr Jacek Gajkowski
24.05.2022.

WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

WITRYNA GRZEWCZA 6X 1/1GN – gł. 200MM


24.05.2022.

BYDGOSZCZ

MAJ 2022 R.

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

2. WITRYNA GRZEWcza 6X 1/1GN -200MM

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw, 6 komorowe z pojemnikami GN 1/1 o głębokości 200mm.

Wymagania konstrukcyjne:

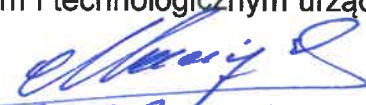
1. Materiał wykonania stal nierdzewna, możliwe zastosowanie obudowy z innego materiału.
2. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej
3. Grzałki zamocowane są bezpośrednio pod pojemnikami gastronomicznymi
4. Grzałki mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie
5. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1
6. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 6
7. Zastosowanie systemu przekładek – mniejszych o maksymalnej wys. 200 mm
8. Wspólna komora dla wszystkich przewidzianych GN-ów lub osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich.
9. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem
10. Termostat utrzymujący temperatury potraw w zakresie 60÷90°C +/- 10 °C – sterowanie elektroniczne
11. Oświetlenie diodowe LED
12. Kontrola alarmu poziomu wody wraz z zaworem spustowym wody
13. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka z hamulcami, co najmniej 2 z hamulcami
- 14.
15. Lada wyposażona w półkę boczną (prowadnice do tac) z profili nierdzewnych.

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Wymiary (dł. x szer. x wys.) 2150mm x 650mm x 1250mm +/- 50mm
2. Moc całkowita 3,5 kW +/- 0.5 kW
3. Zakres utrzymywanych temperatur potraw 60 - 90°C +/- 10 °C
4. Pojemność: 6x GN 1/1 – 200mm

Wymagania dodatkowe:

1. 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.
2. Dostawca przeprowadzi w jednostce wojskowej jednodniowe przeszkolenie personelu, po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia,


24.08.2012. Strona 2 z 4


z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy, łącznie z obsługą wyposażenia dodatkowego.

3. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
4. 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 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.
5. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
6. 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.
7. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
8. 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 60335-2-50 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bieżaków dla zakładów zbiorowego żywienia
- PN-EN 60335-2-49 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-49: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznego sprzętu do przechowywania ciepłej żywności i ciepłych naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60704-3:2020-05 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego. Część 3: Procedura określania i weryfikowania deklarowanych wartości emisji hałasu

6/1.

24.05.2022.

OPRACOWAŁ:
Szef Służby Żywnościowej 43 WOG

ppor. Jakub PINKOWSKI

Strona celowna parter

Maryja
24.05.2022.