

**ZATWIERDZAM**  
**INSTUCJA EKSPERCKA**  
**SZEF**  
**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

*dr. hab. Jacek Huciborski*  
24.05.2022r.

## **WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**WITRYNA GRZEWCZA 4X 1/1GN – gł. 200MM**

BYDGOSZCZ

MAJ 2022 R.

*elbacie*  
24.05.2022r.

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

### 3. WITRYNA GRZEWcza 4X 1/1GN -200MM

#### Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw, 4 komorowe z pojemnikami GN 1/1 o głębokości 200mm.

#### Wymagania konstrukcyjne:

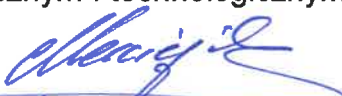
1. Materiał wykonania stal nierdzewna, możliwe zastosowanie obudowy z innego materiału.
2. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej
3. Grzałki zamocowane są bezpośrednio pod pojemnikami gastronomicznymi
4. Grzałki mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie
5. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1
6. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4
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  $60 \div 90^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$  – 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.) 1500mm x 650mm x 1250mm  $\pm 50\text{mm}$
2. Moc całkowita 2,5 kW  $\pm 0.5\text{ kW}$
3. Zakres utrzymywanych temperatur potraw  $60 - 90^{\circ}\text{C} \pm 10^{\circ}\text{C}$
4. Pojemność: 4x 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,

  
24.9.2012


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 bieżni 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

62:   
24.05.2022.

OPRACOWAŁ:  
Szef Służby Żywnościowej 43 WOG  
ppor. Jakub PINKOWSKI