

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w WOSzK Mrągowo.

SZAFKA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 1300-1400l O BUDOWIE MONOBLOKU

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności w zakresie niskich dodatnich temperatur. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wyposażony w 2 drzwi o takich samych wymiarach.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
4. Wyposażona w półki GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) o ładowności min. 30 kg, wykonanych ze stali nierdzewnej lub stalowych pokrytych tworzywem (polietylenem) – plastyfikowanych.
5. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
6. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
7. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.
8. Profilowany uchwyt otwierania/zamykania drzwi.
9. Wszystkie ściany (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z nierdzewnej wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304.
10. Wytłaczana podłoga.
11. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.
12. Agregat umieszczony na górze w formie monobloku.
13. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
14. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
15. Regulacja temperatury z wyświetlaczem elektronicznym.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc chłodnicza min. 0,55kW.
3. Pojemność brutto 1300-1400l.
4. Rozmiar półek – GN 2/1
5. Wyposażony w min. 6 pary przewodnic i 6 ruszty.
6. Wymiary zewnętrzne:
 - wysokość: 1950-2050 mm
 - głębokość: 750-850 mm
 - szerokość: 1350-1450 mm
7. Zakres regulacji temperatury min. od -2 °C do +12 °C, przy temperaturze otoczenia do +30 °C.
8. Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu gorącym gazem.