

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Bił Zbrojnych
.....
2024-07-08
płk Paweł CZUBKOWSKI

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**„PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20-PÓŁKOWY Z OKAPEM
KONDENSACYJNYM ORAZ WYPOSAŻENIEM”**



2024-07-08

BYDGOSZCZ

LIPIEC 2024

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w 13 Wojskowym Oddziale Gospodarczym

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20-PÓŁKOWY Z OKAPEM
KONDENSACYJNYM ORAZ WYPOSAŻENIEM**

Przeznaczenie:

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest do prowadzenia obróbki termicznej potraw w zakresie pracy:

- a) gotowanie w parze w temperaturze w zakresie minimum 50 – 120 °C,
- b) pieczenie w temperaturze do min. 280 °C,
- c) kombinacja pary i gorącego powietrza w temperaturze 260 °C,
- d) podgrzewanie i regeneracja potraw,
- e) pieczenie z sondą.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.

Wymagania techniczne:

- a) jednorazowy wsad 20-21 pojemników 1/1 GN,
- b) moc znamionowa 30-40 kW,
- c) zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.

Wymagania technologiczne pracy:

1. Wyposażony w funkcję:
 - regulacji temperatury do 280 °C i wilgotności do 100%,
 - płynnej zmiany temperatury z gorącym powietrzem powyżej 100 °C – bez konieczności schładzania komory pieca,
 - ustawiania czasu pracy do min. 9 godzin w trybie ręcznym i automatycznym (automatyczne wyłączenie po upływie zaprogramowanego czasu pracy),
 - automatycznego startu po podgrzaniu urządzenia,
 - wyłącznik pozwalający na wstrzymanie procesu,
2. System serwisowo diagnostyczny umożliwiający wyświetlanie błędów na wyświetlaczu lub jego kodów.
3. Program automatycznego mycia i czyszczenia komory pieca.
4. Ledowe oświetlenie komory pieca.

2024-07-08



2 z 5

- e) automatyczna komunikacja okapu z dedykowanym piecem za pomocą kabla komunikacyjnego (sterowanie prędkością obrotową wentylatorów, włączenie i wyłączenie okapu po włączeniu i wyłączeniu pieca).
- 3. Komplet blach teflonowych do smażenia:
 - a) 1/1 GN 020 - 10 szt.
 - b) 1/1 GN 040 - 10 szt.
 - c) blacha teflonowa GN 1/1 do smażenia jaj (na 12sztuk jaj) - 10 szt.
- 4. Zestaw dedykowanych środków myjących na min. 90 cykli mycia (środki nie zawierające fosforanów).

Wymagania dodatkowe:

- 1. Dowóz, montaż oraz rozruch techniczny i technologiczny urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt dostawcy w terminie uzgodnionym z odbiorcą (jednostką wojskową w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych przez niego obiektach kuchennych – opcjonalnie wg ustaleń Zamawiającego.
- 2. Dostawca przeprowadzi w jednostce wojskowej przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia z zakresu obsługi codziennej, okresowej, bhp, programowania i pracy, łącznie z obsługą wyposażenia dodatkowego (opcjonalnie wg ustaleń Zamawiającego).
- 3. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) książka kucharska dla pieca konwekcyjno-parowego,
 - d) karty charakterystyki na środki do mycia i konserwacji pieca.
- 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 co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
- 5. Wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno – ruchowej i instrukcji obsługi.
- 6. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
- 7. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkowników innych zamiennych środków do mycia, nabłyszczania oraz konserwacji.

2024-07-08

4 z 5

5. Odległość pomiędzy przewodnikami 60-68 mm
6. Wymiary pieca: 910x860x1790 +/- 10% (szer. x gł. x wys.).
7. Wanna (taca) ociekowa skroplin drzwi.
8. Cyfrowy wyświetlacz parametrów pracy (m.in. czas, temperatura, numer programu lub jego wizualizacja).
9. Menu w języku polskim.
10. Minimum 8 kategorii automatycznych programów przyrządzania potraw.
11. Wprowadzanie do pamięci min. 90 programów po min. 5 kroków każdy;
12. Możliwość podłączenia z komputerem i zainstalowania oprogramowania HACCP, wgrania oprogramowania.
13. Wielopunktowa sonda do pomiaru temperatury wnętrza produktu.
14. Podwójna lub potrójna szyba drzwi.
15. Wyposażony w zestaw dwustopniowego otwierania drzwi.
16. Dwufunkcyjny prysznic myjący komorę pieca.
17. Konstrukcja pieca powinna gwarantować bezpieczną obsługę dla personelu, szczególnie pod względem zabezpieczenia przed poparzeniem się gorącą parą powstającą w procesach technologicznych przygotowywania potraw.
18. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalone indywidualnie w miejscu montażu.
19. Wyposażony w system komunikowania się z dedykowanym okapem kondensacyjnym.

Wyposażenie podstawowe, które Wykonawca zobowiązany jest (dostarczyć) dołączyć do urządzenia:

1. Stelaż – wózek ruchomy o pojemności min. 20x1/1GN - 1 szt. w ukompletowaniu.
2. Zintegrowany okap kondensacyjny z wentylatorem dedykowany do pieców elektrycznych:
 - a) okap kondensacyjny dedykowany do oferowanego pieca konwekcyjno-parowego 20-półkowego;
 - b) bez potrzeby podłączania do zewnętrznej instalacji wylotowej (brak potrzeby zewnętrznej rury wylotowej);
 - c) posiadający wbudowany wentylator z kilkoma automatycznymi prędkościami m.in.:
 - niska prędkość przy zamkniętych drzwiach pieca i zamkniętym kominku pieca,
 - średnia prędkość przy zamkniętych drzwiach pieca i otwartym kominku pieca,
 - wysoka prędkość przy otwartych drzwiach pieca i otwartym kominku pieca;
 - d) wyposażony w łatwo demontowalne filtry labiryntowe z możliwością ich mycia w zmywarce;

2024-07-08



3 z 5

8. 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.
9. 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).
10. 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 60335-2-42:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -
- Bezpieczeństwo użytkowania --Część 2-42: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych pieców konwekcyjnych, sprzętu do obróbki termicznej w parze i pieców konwekcyjnych parowych dla zakładów zbiorowego żywienia.

Opracował

por. Karolina Karwasz

2024-07-08


Piotr Siewanek

