**Z A T W I E R D Z A M**

**GESTOR**

**SZEF**

**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**INSPEKTORATU WSPARCIA SZ**

**WYMAGANIA TAKTYCZNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**MYJKI CIŚNIENIOWEJ**

BYDGOSZCZ

PAŹDZIERNIK 2021 r.

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia   
w zakresie zakupu myjki ciśnieniowej w służbie żywnościowej 3.RBLog.

**MYJKA CIŚNIENIOWA**

**Przeznaczenie:**

Do częstego mycia silnie zabrudzonego sprzętu polowego służby żywnościowej.

**Wymagania konstrukcyjne:**

1. Konstrukcja umożliwiającą intensywne i długotrwałe mycie z możliwością podawania chemicznych środków czyszczących;
2. Możliwość mycia gorącą wodą o automatycznie regulowanej temperaturze   
   min. 85o C do 98o C i z ciśnieniem roboczym w zakresie 3÷180 MPa;
3. Zwarta konstrukcja kotła do ogrzewania wody z wysokowydajnym palnikiem zasilanym olejem napędowym i wężownicą odporną na nadmierne odkładanie się kamienia kotłowego oraz wylot spalin z zabezpieczeniem przed przypadkowym poparzeniem się operatora;
4. Przyłącze wodne zabezpieczone filtrem biorczym;
5. Obudowa wykonana z odpornego na uderzenia tworzywa sztucznego. Galwanizowane, malowane proszkowo podwozi, umożliwiające łatwe przemieszczanie się;
6. Zbiorniki paliwa i detergentów wbudowane w urządzenie;
7. Dwa zbiorniki na detergenty;
8. Dwa silniki;
9. Dwie sekcje pomp;
10. Elektroniczny system kontroli serwisowej z wyświetlaczem, z sygnalizacją nadchodzącej kontroli;
11. Wylot spalin zabezpieczony przed przypadkowym oparzeniem się operatora.

**Wymagania techniczne:**

1. Zasilanie: (~/v/Hz) 3/400/50;
2. Źródło zasilania: przyłącze energii elektrycznej z gniazdem trójfazowym 400V   
   o mocy od 12 do 15 kW.”
3. Wydajność tłoczenia (l/h) – 800-1850;
4. Ciśnienie (bar/MPa) – 30-180/3-18;
5. Automatyczna regulacja temperatury podawanej wody w zakresie min.– 85-98 oC;
6. Zbiornik paliwa (l) –25 – 30;
7. Dwa oddzielne zbiorniki na detergent (l) po 20 – 25;
8. Zużycie paliwa do 13 kg/h.

**Wymagania eksploatacyjne:**

1. Kabel zasilający z wtyczką o długości min. 5 m;
2. Wtyczkę zasilającą umożliwiającą zmianę biegunów (wyłącznie w przypadku zasilania myjki prądem trójfazowym 400V);
3. Złącza wodne przyłączeniowe i wysokociśnieniowe lanc spryskujących wyposażone w szybkozłącza;
4. Dwie lance spryskujące o długości min. 1 m każda, ze złączami przegubowymi   
   i dyszami obrotowymi, złączami gwintowanymi do zamocowania dowolnych dysz;
5. Dwie dodatkowe dysze do lanc z szerokim strumieniem do mycia dużych powierzchni płaskich;
6. Dwa elastyczne przewody wysokociśnieniowe ze złączem kątowym 90o, odporne na przecięcia o długości min. 1,5 m;
7. Dwa elastyczne przewody wysokociśnieniowe odporne na przecięcia o długości min. 8 m;
8. Możliwa praca na dwóch niezależnych lancach (przez dwóch operatorów);
9. Możliwość regulacji ciśnienia roboczego i ilości podawanego detergentu przez operatorów bezpośrednio z poziomu lanc spryskujących;
10. Dysze power;
11. Zabezpieczenie przed skręcaniem (AVS);
12. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
13. Zestaw środków do mycia stosowany przy zmywaniu sprzętu gastronomicznego  
    i kuchennego w osobnych opakowaniach w ilości na tzw. „pierwsze zalanie (zasilanie)” stosownie do wielkości zbiorników na detergent.

**Wymagania dodatkowe:**

* 1. Pełna dokumentacja w języku polskim:

Instrukcja użytkowania, BHP, wykonywania zabiegów konserwacyjnych, katalog części i materiałów eksploatacyjnych, dane dotyczące wpływu urządzenia na środowisko naturalne.

* 1. 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

- Data produkcji

* 1. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;
  2. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
  3. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem maszyny. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania co do montażu.
  4. Wypełnienie i opieczętowanie 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).
  5. Karta charakterystyki na środki do mycia, konserwacji.
  6. Gwarancja nie może być uzależniona od zastosowania przez użytkownika innych zamiennych środków do mycia i konserwacji.

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

Opracował

Szef Sekcji Żywnościowej

cz.p.o. kpt. Dariusz Matuszewski