

**ZATWIERDZAM**  
**SZEF**  
**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

2025-01-29

plk Paweł CZUBKOWSKI

## **WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**„KRAJALNICA ŻYWNOŚCI – ELEKTRYCZNA”**

2025-01-29

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

Dane uzupełniające do przygotowania Specyfikacji Warunków Zamówienia w zakresie zakupu sprzętu powszechnego użytku służby żywnościowej w OG/ROZ.

### **KRAJALNICA ŻYWNOŚCI - ELEKTRYCZNA**

#### **Przeznaczenie:**

Do krojenia sera, wędlin, mięsa i pieczywa przy przygotowywaniu posiłków w obiektach żywienia zbiorowego.

#### **Materiał konstrukcyjny:**

1. Podstawa, stół przesuwany wykonane ze stali nierdzewnej lub podwyższonej, jakości stopów oksydowanych aluminiowych.
2. Ostrze noża wykonane z utwardzanej stali chromowej nierdzewnej hartowanej, pokrytej teflonem o średnicy 300 mm (+/- 10%).
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktów z żywnością (stal nierdzewna o dużej gładkości) AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
4. Płyta oporowa i pokrywa noża pokryta teflonem.
5. Wyposażenie - ostrzarka noża zintegrowana z maszyną z wymiennymi kamieniami.

#### **Wymagania techniczne i eksploatacyjne:**

1. Zasilanie: prąd przemienny jednofazowy 230 V, 50 Hz.
2. Moc znamionowa do 0,4 kW.
3. Tryb pracy manualny.
4. Min. zakres regulacji grubości plastrów: 1 - 24 mm (regulacja płynna).
5. Powierzchnia robocza stołu podawczego 350 x 300 mm ( $\pm$  50 mm).
6. Części łatwe do montażu i bezpieczne w obsłudze.

#### **Wymagania dodatkowe:**

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
  - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
  - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
2. 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 urządzenie, 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.
2. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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.

2025-01-29



4. Atest PZH (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta<sup>1</sup>.
5. 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).
6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymaganiach, 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 60335-2-64: 2002 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego -- Część 2-64: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych maszyn kuchennych dla zakładów zbiorowego żywienia.
- PN-EN 60335-2-14: 2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.
- EN 60204-1: 2006 + A1: 2009 - Bezpieczeństwo elektryczne.
- EN 963: 1997 + A1: 2009 - Osłony części ruchomych.
- EN 1974: 1998 + A1: 2009 – Krajalnice Wymagania bezpieczeństwa i higieny.

Opracował:

2025-01-23

ppłk Sławomir Koźlarek

<sup>1</sup> Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której to jednoznacznie wskazano zapisy i odwołanie do Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 oraz potwierdzono materiał, z którego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1:2014.

