

Mrągowo, 21.03.2025r.

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Nazwa komórki organizacyjnej:
Wojskowy Ośrodek Szkoleniowo – Kondycyjny Mrągowo
Półwysep Czterech Wiatrów 1, 11 – 700 Mrągowo
REGON: 510286697
NIP: 742-16-65-261
Telefon: +48 (89) 261 314 200
e-mail: [voszk.mragowo@ron.mil.pl](mailto:woszk.mragowo@ron.mil.pl)
Strona internetowa: www.woszk.mragowo.wp.mil.pl
Platforma Zakupowa: <https://www.platformazakupowa.pl>
2. Przedmiot zamówienia: Dostawa wyposażenia kuchni i stołówki
3. Wykaz asortymentu: według n/w tabel.
4. Wymagania gwarancyjne oraz w zakresie serwisowania (obsługi).
 - 4.1. Wyroby powinny być kategorii pierwszej, wyprodukowane nie wcześniej niż w 2024 r.
 - 4.2. Dla urządzeń z części I, II, III, IV i V:
 - 4.2.1. okres gwarancyjny nie krótszy niż 24 miesiące;
 - 4.2.2. Wykonawca zapewni firmowy serwis w ciągu 48 godz. od zgłoszenia usterki przez Zamawiającego w okresie gwarancji;
 - 4.2.3. usunięcie usterki nie dłużej niż 14 dni od zgłoszenia;
 - 4.2.4. firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 - 4.3. Montaż i kalibracja urządzenia do posiadanego sprzętu kuchennego (dotyczy części V).
 - 4.4. W okresie gwarancyjnym zapewniony bezpłatny serwis według zaleceń producenta (dotyczy części II, III, IV i V).
5. Pełna dokumentacja sprzętów musi być sporządzona w języku polskim.

Termin dostawy/realizacji:

Część I – sprzęt kuchenny	- do 16.04.2025 r
Część II – urządzenia chłodnicze	- do 16.05.2025 r
Część III – urządzenia gastronomiczne	- do 16.05.2025 r
Część IV – ekspresy i wyposażenie	- do 16.05.2025 r
Część V – sprzęt gospodarstwa domowego	- do 16.05.2025 r
6. .
7. Integralną część opisu przedmiotu zamówienia stanowią Załączniki nr 1A, 1B, 1C, 1D, 1E, 1F, 1G, 1H do Zaprośzenia do składania ofert oraz projektowane postanowienia umowy – Załącznik nr 3 do Zaprośzenia do składania ofert.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części I: Sprzęt kuchenny.

L.p.	Kod CPV	Nazwa	Ilość	JM
1.	39200000-0	Pojemnik z pompką do sosów, HENDI kod 203521	2	szt.
2.	39200000-0	Pojemnik z pompką do sosów, HENDI kod 203538	2	szt.
3.	39200000-0	Pojemnik z pompką do sosów, HENDI kod 203545	2	szt.
4.	39700000-9	Pirometr TESTO 831	2	szt.
5.	39200000-0	Dyspenser do soków, HENDI kod 425499	4	szt.
6.	39200000-0	Łyżka do sałatek z melaminy, HENDI kod 563908	6	szt.
7.	39200000-0	Widelec do sałatek z melaminy, HENDI kod 564004	6	szt.
8.	39200000-0	Szczypce uniwersalne, HENDI kod 657607	6	szt.
9.	39200000-0	Szklanaka ARCOROC, HENDI kod 61697	180	szt.
10.	39200000-0	Nóż stołowy, HENDI kod 764206	120	szt.
11.	39200000-0	Widelec stołowy, HENDI kod 764213	120	szt.
12.	39200000-0	Palnik szefa kuchni, HENDI kod 198247	1	szt.
13.	39200000-0	Wkład z gazem - opak 4 szt., HENDI kod 199039	5	szt.
14.	39200000-0	Łyzeczka do herbaty/kawy, HENDI kod 764244	312	szt.
15.	39200000-0	Papier ścierny - 2szt. w opakowaniu, HENDI kod 224410	4	szt.
16.	39200000-0	Dzbanek ARC, HENDI kod E7254	24	szt.
17.	39200000-0	Wózek platformowy, Stalgast nr kat. 059001	1	szt.
18.	39200000-0	Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 1/1 200mm 26L, Stalgast Nr kat. 111206	4	szt.
19.	39200000-0	Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 1/1 100mm 14L, Stalgast Nr kat. 111106	4	szt.
20.	39200000-0	Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 1/1 65mm 8L, Stalgast Nr kat. 111066	4	szt.
21.	39200000-0	Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 1/1 150mm 19L, Stalgast Nr kat. 111156	4	szt.
22.	39200000-0	Pokrywa do pojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/1, Stalgast Nr kat. 111006	4	szt.
23.	39200000-0	Stół cateringowy, HENDI kod 810910	2	szt.
24.	39200000-0	Obrus okrągły symposium, HENDI kod 813164	7	szt.
25.	39200000-0	Obrus okrągły symposium, HENDI kod 813157	8	szt.
26.	39700000-9	Pakowarka próżniowa, komorowa, P 0,63 kW, Stalgast Nr kat. 691310	1	szt.
27.	39700000-9	Pakowarka listwowa, Yato Nr kat. 67877	1	szt.
28.	39200000-0	Pojemnik GN 1/4, Stalgast Nr kat. 114150	4	szt.
29.	39200000-0	Pojemnik GN 1/6, Stalgast Nr kat. 116150	4	szt.

30.	39200000-0	Pokrywka GN 1/4, Stalgast Nr kat. 114000	4	szt.
31.	39200000-0	Pokrywka GN 1/6, Stalgast Nr kat. 116000	4	szt.
32.	39200000-0	Obrus protokątny symposium, Hendi kod 814437	6	szt.
33.	39700000-9	Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg firmy TEM, Hendi kod BEK+C050X060300	2	szt.
34.	39700000-9	Waga platformowa LCD z legalizacją, seria ATA, 60 kg firmy TEM, Hendi kod TAM060D	3	szt.
35.	39200000-0	Filizanka do espresso ze spodkiem, Stalgast nr kat. 400309	42	szt.
36.	39200000-0	Filizanka ze spodkiem, Stalgast nr kat. 400310	60	szt.
37.	39200000-0	Szklanka do latte, Stalgast Nr kat. 400193	80	szt.
38.	39200000-0	Szklanka, Stalgast Nr kat. 400098	24	szt.
39.	39200000-0	Filizanka, Stalgast nr kat. 395050	24	szt.
40.	39200000-0	Spodek, Stalgast nr kat. 39041	24	szt.
41.	39200000-0	Filizanka, Stalgast nr kat. 395052	24	szt.
42.	39200000-0	Spodek, Stalgast nr kat. 39042	24	szt.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części II: Urządzenia chłodnicze.

L.p.	Kod CPV	Nazwa	Ilość	JM
1.	39700000-9	Szafa mroźnicza o pojemności 600-700 l o budowie monobloku - MT065-0001 Rilling lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1A do Zaprośzenia do składania ofert	2	szt.
2.	39700000-9	Szafa chłodnicza o pojemności 600-700 l o budowie monobloku – AHK MN065-0001 Rilling lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1B do Zaprośzenia do składania ofert	1	szt.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części III: Urządzenia gastronomiczne.

L.p.	Kod CPV	Nazwa	Ilość	JM
1.	39700000-9	Napęd, SPOMASZ NAKŁO MK110C lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1C do Zaprośzenia do składania ofert	1	szt.
2.	39700000-9	Elektryczny taboret grzewczy o mocy 5kW – ST-40E REDFOX lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1D do Zaprośzenia do składania ofert	1	szt.

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części IV: Ekspresy i wyposażenie.

L.p.	Kod CPV	Nazwa	Ilość	JM
1.	39700000-9	Ekspres do kawy – JURA X10 lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1E do Zaprośzenia do składania ofert	1	szt.
2.	39700000-9	Ekspres do kawy – JURA WE8 lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1F do Zaprośzenia do składania ofert	2	szt.
3.	39700000-9	Głowica z 2-dwoma filtrami 3464 + Licznik przepływu BRITA	1	szt.

4.	39700000-9	Cool Control 2,5 l. Jura, nr art.. 24246	1	szt.
5.	39700000-9	COOL Control 1 l. Jura, nr art.. 24261	2	szt.
6.	39200000-0	Pojemnik do czyszczenia systemu mlecznego Jura, nr art. 24219	3	szt.
7.	39200000-0	Przewód mleka z osłoną ze stali nierdzewnej Jura, nr art. 24112	3	szt.
8.	39200000-0	Szklany pojemnik na mleko Jura, nr art.. 72570	1	szt.
9.	39700000-9	Zestaw stałego podłączenia świeżej wody linia X Jura, nr art. 24181	1	zest

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia części V: Sprzęt gospodarstwa domowego.

L.p.	Kod CPV	Nazwa	Ilość	JM
1.	39700000-9	Zmywarka kapturowa + zmiękcacz wody – CLASSEQ P500 A/SH lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1G do Zaprośzenia do składania ofert	1	szt.
2.	39700000-9	Patelnia elektryczna o pow. do 0,5m ³ misy i mocy min 13 kW – BR 90/80 E/N REDFOX lub inny produkt spełniający parametry w załączniku nr 1H do Zaprośzenia do składania ofert	1	szt.

21.03.2025- Rafał Kaczyński
 (data, podpis osoby sporządzającej opis przedmiotu)

SZAFKA MROŻNICZA O POJEMNOŚCI 600-700 I O BODOWIE MONOBLOKU

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wyposażony w 1 drzwi.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
4. Wyposażona w półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane.
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.
10. Wytlaczana podłoga.
11. Centralne chłodzenie z odpływem kondensatu.
12. Agregat umieszczony na górze w formie monobloku.
13. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpylowym.
14. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
15. Regulacja temperatury z wyświetlaczem elektronicznym.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc chłodnicza min. 0,85kW.
3. Pojemność brutto 600-700l.
4. Rozmiar półek – GN 2/1
5. Wyposażony w min. 3 pary przewodnic i 3 ruszty.
6. Wymiary zewnętrzne:
 - wysokość: 1900-2100 mm
 - głębokość: 750-850 mm
 - szerokość: 670-700 mm
7. Zakres regulacji temperatury min. od -22 °C do -15 °C, przy temperaturze otoczenia do +30 °C.
8. Automatyczne odszranianie i odparowanie kondensatu.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub 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.

3. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
4. Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu **t**abliczkę 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 **m**inimum 40 x 80 mm i zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
5. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
6. 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.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. 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.
9. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
10. Wypełnienie i opieczątowanie 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).

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 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

SZAFA CHŁODNICZA O POJEMNOŚCI 600-700 l O BUDOWIE MONOBLOKU

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wyposażony w 1 drzwi.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
4. Wyposażona w półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) o ładowności min. 30 kg, wykonane ze stali nierdzewnej lub stalowe pokryte tworzywem (polietylenem) – plastyfikowane.
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 przeciwpylowym.
14. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
15. Regulacja temperatury z wyświetlaczem elektronicznym.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc chłodnicza min. 0,45kW.
3. Pojemność brutto 600-700l.
4. Rozmiar półek – GN 2/1
5. Wyposażony w min. 3 pary prowadnic i 3 ruszty.
6. Wymiary zewnętrzne:
 - wysokość: 1900-2100mm
 - głębokość: 750-850 mm
 - szerokość: 670-700 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.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub 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 – 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.
3. Pełna dokumentacja tylko 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 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.
5. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
6. 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.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
8. 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.
9. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
10. Wypełnienie i opieczętownienie 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).

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 60704-2-14:2013-10 Elektryczne przyrządy do użytku domowego i podobnego -- Procedura badania hałasu -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące chłodziarek, urządzeń do przechowywania zamrożonej żywności i zamrażarek
- PN-EN ISO 23953-1:2007 Meble chłodnicze -- Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze -- Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA

Przeznaczenie:

Do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs i serów, a także do mielenia żywności.

Materiał konstrukcyjny:

1. Wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością

Wymagania techniczne i eksploatacyjne:

1. Maszyna składa się z:
 - napędu roboczego
2. Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm +/-10%
3. Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min
4. Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW
5. Napięcie: 400 V
6. Waga: 27 kg+-5kg
7. Zasilanie: elektryczne
8. Kolor: inox – stal nierdzewna
9. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

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.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
4. 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.
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. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

8. 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 60335-2-64:2002 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.
- PN-EN 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
- PN-EN 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

1. TABORET ELEKTRYCZNY O MOCY MIN. 5 kW

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia lub podgrzewania.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej 18/10 / AISI 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Taboret wyposażony w termoregulator.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemieniony trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia min 5 kW.
3. Średnica płyty grzewczej min. 40 cm.
4. Długość 570 mm, +/- 10mm.
5. Szerokość 570 mm, +/- 10 mm.
6. Wysokość między 470-570 mm.

Wymagania dodatkowe:

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 podstawowych wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania dotyczące montażu urządzenia.
4. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa;
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
5. 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 wpisy:
 - Producent
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisów.

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 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczególne dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.

1. EKSPRES DO KAWY

Przeznaczenie:

Do przygotowania gorących napojów podczas szkoleń i odpraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Kolor – utrzymany w kolorze srebra, czerni, stali.
2. Konstrukcja wolnostojąca.
3. Pojemność zbiornika na fusy min. (porcje): 40.
4. Pojemność zbiornika na ziarna kawy z pokrywą chroniącą aromat min. 500g. z możliwością powiększenia pojemnika do min. 1 kg.
5. Pojemność na wodę: min 5l.
6. Dzienna wydajność: min. 100 filiżanek napoi.
7. Regulowana jednostka zaparzająca mocy kawy w zakresie min.: 7-15g. z licznikiem sporządzonych napoi.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc min. 1450W.
3. Waga netto: 12,5-16 kg
4. Szerokość: 37,3 cm +/- 10%
5. Wysokość: 47 cm +/- 10%
6. Głębokość: 46,1 cm +/- 10%
7. Regulacja wysokości podwójnej wylewki (mleko/kawa): w zakres min 63-150 mm.
8. Indywidualnie programowana ilość mleka/pianki mlecznej.
9. Indywidualne programowanie temperatury mleka, zaparzania i gorącej wody.
10. Możliwość przygotowania min.29 rodzajów napoi kawowych, gorącej wody i napoi mlecznych.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub 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.
3. Pełna dokumentacja tylko 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 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.
5. Okres gwarancji co najmniej 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 6. 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.
 7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 8. 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.
 9. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
 10. Wypełnienie i opieczętownienie 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).

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 przygotowania żywności.

1. EKSPRES DO KAWY

Przeznaczenie:

Do przygotowania gorących napojów podczas szkoleń i odpraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Kolor – utrzymany w kolorze srebra, czerni, stali.
2. Konstrukcja wolnostojąca.
3. Pojemność zbiornika na ziarna kawy z pokrywą chroniącą aromat min. 500g.
4. Pojemność na wodę: min. 3l.
5. Dzienna wydajność: min. 50 filiżanek napoi.
6. Regulowana jednostka zaparzająca mocy kawy w zakresie min.: 6-14 g.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230V.
2. Moc: min.1450W.
3. Waga netto: 12,4-16 kg
4. Szerokość: 29,5 cm +/- 10%
5. Wysokość: 44,3 cm +/- 10%
6. Głębokość: 44,6 cm +/- 10%
7. Regulacja wysokości wylewki kawy, cappuccino w zakresie min: 65-153 mm.
(dopuszcza się dwie wylewki)
8. Indywidualne programowana ilość mleka/pianki mlecznej.
9. Indywidualne programowanie temperatury mleka, zaparzania i gorącej wody.
10. Możliwość przygotowania min. 14 rodzajów napoi kawowych, gorącej wody i napoju mlecznego.

Wymagania dodatkowe:

1. Dowóz do wskazanych magazynów Zamawiającego lub 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.
3. Pełna dokumentacja tylko 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 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.
5. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy od daty rozpoczęcia eksploatacji.
 6. 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.
 7. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
 8. 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.
 9. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
 10. Wypełnienie i opieczątowanie 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).

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 przygotowania żywności.

1. ZMYWARKA DO MYCIA NACZYŃ KAPTUROWA

Przeznaczenie:

Do mycia zastawy stołowej i naczyń kuchennych oraz tac w systemie cyklicznym.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Spełnienia wymagania dotyczące:
2. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy cyklicznej, proces technologiczny cykliczny (dotyczy wszystkich cykli pracy urządzenia związanych z myciem i płukaniem).
3. Wykonane ze stali nierdzewnej kwasoodpornej (0H18 N9 PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1:Wykaz stali odpornych na korozję)
4. Pokrywa komory roboczej typu kapturowego podnoszona ręcznie.
5. Komora robocza przystosowana do mycia pojemników gastronomicznych GN 1/1 o wymiarach 530 x 325 mm i tac konsumenckich wymiarach 460 x 355 mm.
6. Konstrukcja spełniająca wymogi mycia zasadniczego w temperaturze 55 – 60 °C i płukania z wyparzaniem w temperaturze 85 – 90 °C.
7. Przystosowana do zasilania wodą o ciśnieniu 0,2 – 0,4 Mpa, twardość do 7 stopni niemieckich, zimną o temperaturze 5 °C i ciepłą o temperaturze od 40 do 60 °C.
8. Wyposażona w pompę podnoszącą ciśnienie wody mycia i płukania.
9. Panel sterujący, zabezpieczony przed zalaniem - standard IPX5 (PN-EN 60335-2-58).
10. Prosty demontaż ramion myjących (ramiona łatwo wyjmowane z maszyny).

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia do 16 kW.
3. Wydajność teoretyczna minimum 40 koszy na godzinę.
4. Zużycie wody maksymalnie do 180 l. na godzinę (do 3 l./kosz).
5. Trzy programy myjące.
6. Wymiary kapturowej maszyny do mycia naczyń:
 - a) szerokość maksymalnie do 700 mm,
 - b) głębokość maksymalnie do 800 mm,
 - c) wysokość przy otwartym kapturze maksymalnie do 2 000 mm,
 - d) wysokość wejścia do komory mycia minimalnie 400 mm.

Wymagania dotyczące eksploatacji:

1. Górny i dolny system mycia i płukania (ramiona myjące z dyszami) z mgielną charakterystyką pracy dysz.
2. Automatyczny cykl mycia po zamknięciu kaptura.
3. Oddzielne obiegi mycia i płukania.
4. Wyświetlacz temperatury wody myjącej i wyparzającej.

5. Elektroniczne sterowanie procesem mycia (elektroniczny panel sterujący ze wskaźnikami temperatury mycia i płukania, informują o usterkach technicznych oraz braku detergentu myjącego).
6. Filtry powierzchniowe w komorze mycia. Maszyna wyposażona w czujniki kontrolujące obecność filtrów i uniemożliwiające uruchomienie maszyny w przypadku ich nieobecności.
7. Wyjmowany osadnik zanieczyszczeń.
8. Bezspoinowy zbiornik komory mycia z zaokrąglonymi narożnikami.
9. Łatwy dostęp do elementów wymagających czyszczenia.
10. Elektrozwór na odprowadzeniu wody do komory mycia.
11. Zabezpieczenie przed pracą na sucho.
12. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
13. Zabezpieczenie przed uszkodzeniem w wyniku:
 - a) zaniku dopływu wody,
 - b) zaniku fazy,
 - c) nadmiernego ciśnienia wody,
 - d) otwarcia komór roboczej w trakcie pracy,
 - e) przegrzanie bojlera.
14. Automatyczny dozownik środków myjących i nabłyszczających wbudowany fabrycznie.
15. Automatyczny system usuwania drobnych zabrudzeń w komorze mycia podczas pracy maszyny - filtracja.
16. Kable zasilające i przyłączeniowe oraz przewody doprowadzające wodę o długości pozwalającej na bezpieczną eksploatację, ustalane indywidualnie w miejscu montażu.

Wyposażenie dodatkowe:

1. Zmiękcacz wody (samoregenurujący), o zdolności wytwórczej wody minimum 30 l/min. przy twardości wody do 15 °dH i temperaturze wody zasilającej do 38 °C. Program regeneracji sterowany automatycznie. Zasilanie 230 V z baterią podtrzymującą parametry pracy zmiękczacza minimum przez 6 godzin.
2. Pojemnik na sól.
3. Kable, węże przyłączeniowe i armatura odpływowa.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - c) wypełniona karta gwarancyjna,
 - d) wykaz adresów punktów serwisowych.
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 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
3. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji;
 4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
 5. 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.
 6. 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.
 7. Przeszkolenie personelu po montażu oraz rozruchu technicznym i technologicznym urządzenia.

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 60335-2-58:2010 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-58: Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych zmywarek do naczyń dla zakładów zbiorowego żywienia.

PATELNIĄ ELEKTRYCZNĄ O POWIERZCHNI DO 0,5 m²

Przeznaczenie:

Do obróbki termicznej żywności wymagających smażenia, duszenia, grillowania i gotowania.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przystosowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej, proces technologiczny ciągły.
2. Urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej 18/10 / AISI 304 (PN-EN 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję).
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugo szczelna.
4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
5. Przechylenie misy ręczne za pomocą korby.
6. Misa grzewcza wykonana ze stali nierdzewnej.
7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
8. Pokrywa ze stali nierdzewnej zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem z przodu.
9. Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemieniony trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia od 13 do 15 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej powyżej 0,41 m² / max. 0,5 m².
4. Pojemność misy od 60 do 80 l.
5. Zakres regulowania temperatury od +50 do +300 °C (+/- 5 %).
6. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną ze stali nierdzewnej.
7. Kran do napełniania misy grzewczej wodą, umieszczony z przodu patelni.

Wymagania dodatkowe:

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 podstawowych wymaganych przez zamawiającego parametrach technicznych i wymagania dotyczące montażu urządzenia.
4. Pełna dokumentacja w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno – ruchowa;
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.
5. 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 wpisy:

- Producent
 - Nazwa i model urządzenia
 - Pełna nazwa i adres sprzedawcy
 - Data produkcji
 - Okres gwarancji
 - Telefon do serwisów.
6. Deklaracja zgodności WE.

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 60335-2-13:2010/A11:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytownic, patelni i podobnego sprzętu.