

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCI
inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

płk Paweł CZUBKOWSKI 2025-01- 23

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW”

2025-01- 23

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

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

MASZYNA DO ROZDRABNIANIA WARZYW

Przeznaczenie:

Do szatkowania oraz rozdrabniania warzyw i owoców oraz sera.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Wymagania ogólne:
 - powierzchnie materiałów i powłok powinny być trwałe i łatwe do czyszczenia,
 - nie mogą mieć pęknięć,
 - powinny być odporne na zarysowania, powstawanie odprysków i ubytków, łuszczenie oraz ścieranie.
2. Elementy strefy spożywczej powinny być wykonane ze stali nierdzewnych AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/316L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna (patrz pkt 1).
4. Duża gardziel wysypowa min. 17 cm.
5. Silnik z przekładnią ślimakową.
6. Urządzenie wolnostojące.
7. Antypoślizgowe nóżki.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: 400 V, 50Hz.
2. Moc: 0,5-1 kW.
3. Wydajność: min.100 kg/h.
4. Prędkość obrotowa 280 obr/min (+/- 10%).
5. Waga: 30 - 40 kg.
6. Tarcze w komplecie min:
 - a) tarcza do plastrów: 2,5 mm (zamiennie 2 mm),
 - b) tarcze do wiórków: 2 mm oraz 2,5 mm,
 - c) tarcza do miazgi.

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,

2025-01- 23

- Nr seryjny,
- Data produkcji.
- 2. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy 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.
- 4. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
- 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 wyposażeni.
- 6. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
- 7. Do oferty należy dołączyć katalog z oferowanym modelem urządzenia oraz zastosowanych tarcz. 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.

2025-01-23

Opracował:

ppłk Sławomir Koźlarek

