

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„OBIERACZKA DO WARZYW, ZIEMNIAKÓW - WSAD 15 KG”

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

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

OBIERACZKA DO WARZYW, ZIEMNIAKÓW - WSAD 15 KG

Przeznaczenie:

Do obierania (skrobania) ziemniaków, marchwi, braków itp.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Obudowa korpusu, podstawy wykonana ze stali nierdzewnej 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).
3. Przyłącze - podłączenie do wody oraz separator obierzyn.
4. Obrotowy talerz oraz okładziny ścian bocznej komory pokryte warstwą ścierną.
5. Okładziny ściernie ścian demontowane.
6. Włącznik, wyłącznik bezpieczeństwa i programator czasowy.
7. Zsyp z drzwiczkami umożliwiającymi opróżnianie obranych warzyw, ziemniaków.
8. Pokrywa uniemożliwiająca wypadnięcie obieranego produktu oraz kontrolę zwrotną w trakcie procesu obierania.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V lub 230V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 800 W.
3. Wydajność urządzenia: minimum 250 kg/h.
4. Wsad minimum 15 kg.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - 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 uderzenia mechaniczne, temperaturę, którą emituje urządzenie, działanie wody i środków myjąco–dezynfekujących oraz zamazanie danych na niej zapisanych. Tabliczka powinna zawierać co najmniej wpisy:
 - Producent;
 - Nazwa i model urządzenia;
 - Nr seryjny;
 - Data produkcji.
3. Okres gwarancji co najmniej 24 miesięcy 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. Atest PZH (świadcstwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
6. 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).
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 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.

¹ 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.