

OPIS I WYMAGANIA DO ZAKUPU SPRZĘTU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

1. lodówka – chłodziarka o pojemności 400l
2. wózek serwisowy 2 półkowy
3. blender barowy 2000W
4. obieraczka do ziemniaków
5. separator obierzyn

LODÓWKA – CHŁODZIARKA O POJEMNOŚCI 400 L



Zdjęcia przykładowe

Przeznaczenie:

Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

- a. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
- b. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
- c. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy w kolorze białym.
- d. Lodówka posiadająca 6 półek i 1 przezroczystą szufladę.
- e. Lodówka posiadająca możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- f. Magnetyczne uszczelnienie drzwi.
- g. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
- h. Lodówka – chłodziarka wyposażona w 1 drzwi.
- i. Oświetlenie LED

Wymagania techniczne:

- a. Wysokość: 180 – 190 cm
- b. Szerokość: 59 - 60 cm
- c. Głębokość: 64 - 66 cm
- d. Napięcie zasilania – 230 V.
- e. Pojemność 390 – 400 l.
- f. Sterowanie elektroniczne

g. Funkcja szybkiego chłodzenia

Wymagania dodatkowe:

- a. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
 - wypełniona karta gwarancyjna,
 - wykaz adresów punktów serwisowych.
- b. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
- c. 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
- d. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
- e. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.
- f. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.

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 użytkownika -- 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.

WÓZEK PLATFORMOWY SERWISOWY 2 PÓŁKOWY



Zdjęcie przykładowe

Dane techniczne:

- a. udźwig 350 - 450kg
- b. długość 1000 - 1100 mm
- c. szerokość 650 - 750 mm
- d. wysokość 850 - 900 mm
- e. wymiary platformy 1000 - 700 mm +- 5%
- f. średnica kół 200 mm +- 5% wykonane w całości z gumy
- g. koła wyposażone w hamulce (2 koła stałe i 2 koła samonastawne)
- h. rama wózka wykonana ze stali nierdzewnej,
- i. wózek wyposażony w 2 półki z MDF
- j. waga wózka 40-45 kg
- k. kolor niebieski lub czarny

Instrukcja obsługi w języku polskim, karta gwarancyjna,
Gwarancja – 24 miesiące

BLENDER BAROWY 2000W



Zdjęcie przykładowe

DANE TECHNICZNE:

- a. Długość: 240 – 250 mm
- b. Szerokość: 200 -210 mm
- c. Wysokość: 490 500 mm
- d. Pojemność: 2,0 – 2,2 l

e. Maksymalna prędkość obrotowa: 32000 obr./min

f. Moc całkowita: 2 kW

g. Napięcie 230 V

Blender przeznaczony do przygotowywania koktajli lub napojów z kruszonym lodem. Ostrza tnące wykonane ze stali nierdzewnej. Urządzenie powinno automatycznie zatrzymywać się po zdjęciu dzbanka. Wbudowany timer od 1 do 5 minut. Pokrywa zamykająca z otworem. Urządzenie wyposażone w metalowe sprzęgło. W komplecie z urządzeniem - popychacz. Instrukcja w języku polskim.

Gwarancja – 24 miesiące.

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW



Zdjęcie przykładowe

DANE TECHNICZNE:

a. Długość: 680 – 700 mm

b. Szerokość: 540 - 560 mm

c. Wysokość: 850 - 860mm

d. Moc całkowita: 0,55 kW

e. Napięcie 400 V

f. Wydajność: do 300 kg/h

g. Waga: 52 - 53kg

h. Wsad: 10 kg

i. Materiał: stal nierdzewna

j. Zasilanie: elektryczne

k. Kolor: inox

Maszyna przeznaczona do obierania ziemniaków, marchwi, buraków czerwonych itp. Składająca się z obudowy w kształcie walca, podstawy, zespołu napędowego i pokrywy. Zastosowana masa ścierna, którą powinien być wyłożony zbiornik i wirujący talerz powinna zapewniać dokładne obrania produktów bez ich kaleczenia. W zestawie z urządzeniem jest ścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza i zapasowy wtryskiwacz. Instrukcja w języku polskim.

Gwarancja – 24 miesiące.

SEPARATOR OBIERZYN



Zdjęcie przykładowe

DANE TECHNICZNE:

- a. Długość: 585 – 595 mm
- b. Szerokość: 335 – 345 mm
- c. Wysokość: 355 - 365mm
- d. Waga: 8,5 – 9,5 kg
- e. Kolor: inox

Separator obierzyn wykonany w całości ze stali nierdzewnej, przeznaczony do współpracy z obieraczką do ziemniaków.

Instrukcja w języku polskim.

Gwarancja – 24 miesiące.