ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

1. Przedmiot zamówienia : **dostawa sprzętu kuchennego, sprzętu gospodarstwa domowego**
2. Ilość: 173 sztuk (gwarant), 173 sztuk (opcja)
3. CPV: **39.22.00.00-0; 39.70.00.00-9**
4. Inne normy: Nie
5. Oferty częściowe (zadania): Tak
6. Oferty równoważne: Nie
7. Wymogi techniczne: Zgodnie z załącznikiem nr 1.
8. Usługi dodatkowe: Nie

WYMAGANIA TAKTYCZNO – TECHNICZNE

TABORET GRZEWCZY ELEKTRYCZNY.

Parametry techniczne
1. Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
2. Wyposażony w płytę grzejną o średnicy min. 400 mm
3. Przystosowany do dużych garnków 50 i 100 l
4. Regulowane nóżki +/- 20 mm
5. Wymiary dł.580, szer.580, wys.380 mm +/- 10 %
6. Płyta żeliwna, szybkogrzejna
7. Minimum 3 stopniowa regulacja mocy grzewczej płyty
8. Moc 5 kW +/- 10 %
9. Zasilanie elektryczne 400V, 50 Hz
10. Kabel zasilający w komplecie, minimum 2 m długości.

Wymagania dodatkowe:
1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
a) dokumentacja techniczno — ruchowa;
b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy;
c) wykaz adresów punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno - ruchowej i instrukcji obsługi.
2. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.
3. Gwarancja zatwierdzona (podbita) przez dostawcę.
4. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
5. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
6. Katalog z oferowanym modelem urządzenia. Katalog ten ma zawierać informację o wszystkich wymaganych przez zamawiającego.

Produkt oznakowany znakiem CE (bezpośrednio na sprzęcie elektrycznym a w przypadku braku takiej możliwości na jego opakowaniu, instrukcji obsługi lub świadectwie gwarancyjnym).

EKSPRES CIŚNIENIOWY DO KAWY

Przeznaczenie:
Do przygotowywania kawy.

Parametry techniczne:
1. Pojemność wyjmowanego zbiornika na wodę (w litrach) — od 1,5 l do 2,5 l.
2. Ciśnienie pompy (bar) — 15.
3. Pojemność zbiornika na kawę ziarnistą (w gramach) — od 250 do 350.
4. Pojemność zbiornika na kawę zużytą (w porcjach) — do 30.

5. Pojemność zewnętrznego zbiornika (pojemnika) na mleko (l) — do 1,5 l
6. Napięcie znamionowe (V) / moc znamionowa (W) — 230 / od 1400 — do 1600.
7. Młynek z regulacją stopnia mielenia (minimum) — 7.
8. Możliwość używania kawy mielonej.
9. Jednoczesne parzenie 2 filiżanek.
10. Dodatkowy zbiornik na kawę wstępnie zmieloną.
11. Wyjmowany blok zaparzający (do mycia).
12. Regulowany wylot kawy (do 180 mm).
13. Wyświetlacz tekstowo-graficzny.
14. Dostęp do podstawowych funkcji na panelu przednim.
15. Oszczędność energii — tryb „ECO”.

Funkcje programowania:

1. Wybór języka (w tym polski).
2. Spienienie mleka przy użyciu jednego przycisku — „One touch”.
3. Ilość spienionego mleka — wbudowana funkcja automatycznego przygotowania mleka.
4. Ilość kawy w filiżance.
5. Ilość gorącej wody.
6. Parzenie wstępne.
7. Regulacja stopnia mielenia kawy.
8. Automatyczne płukanie.
9. Automatyczne mycie i czyszczenie.
10. Automatyczne odkamienianie.
11. Twardość wody.
12. Temperatura kawy (regulacja).

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. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
1. 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 zawierać wpisy:
   - Producent
   - Nazwa i model urządzenia
   - Data produkcji
3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
4. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

5. 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.
6. Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
7. Wypełnienie i opieczętowanie 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).

<u>Bemar jezdny 4 GN 1/1</u>

Przeznaczenie:

Urządzenie grzejne do utrzymywania temperatury gorących potraw.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Materiał wykonania stal nierdzewna kwasoodporna
2. Grzałki zamocowane pod wzmocnionym dnem komory
3. Grzałki mogą pracować zarówno w powietrzu jak i w wodzie
4. Zbiornik przystosowany do pojemników typu GN 1/1
5. Ilość jednoczesnego podgrzewania pojemników GN 1/1: od 1 do 4
6. Cztery osobne komory z niezależnym sterowaniem temperaturą w każdej z nich
7. Elementy grzejne zabezpieczone przed uszkodzeniem
8. Termostat utrzymujący temperatury w zakresie 30÷90°C
9. Lampka sygnalizacyjna włączenia i grzania
10. Kran spustowy do każdej komory
11. Stojak jezdny: 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcem
12. Cztery pojemniki GN 1/1 100 z pokrywkami w komplecie
13. Wymiary 1650x700mmx900mm (+/- 10%)
14. Półka pełna na dole bemaru

Wymagania techniczne

1. Zasilanie: 1N+PE 230 V, 50 Hz
2. Moc w zakresie pomiędzy: 2,8-3,8 kW
3. Zakres utrzymywanych temperatur 30 - 90ºC

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. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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 zawierać wpisy:

- Producent
- Nazwa i model urządzenia
- Data produkcji

3. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
4. Wypełnienie i opieczętowanie 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).
5. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

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 60335-2-50:2003 Bezpieczeństwo elektrycznych przyrządów do użytku domowego i podobnego – Wymagania szczegółowe dotyczące elektrycznych bemarów dla zakładów zbiorowego żywienia

Patelnia elektryczna uchylna 0,25 m2

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.
3. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz zaczep blokujący przed nadmiernym przechyłem.
5. Przechylanie misy ręczne.
6. Misa grzewcza wykonana z żeliwa o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z przeciwwagą.

7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 400 V.
2. Moc maksymalna urządzenia od 5 do 8 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej 0,2 – 0,25 m².
4. Pojemność misy od 35 do 45 l.
5. Zakres regulowania temperatury od +50 do min. +275 ^{o}C.
6. Grzałki w patelni elektrycznej z osłona ze stali nierdzewnej.
7. Czas zagotowania nominalnej ilości wody ok. 25 minut (+/– 2 minuty).

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. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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 zawierać wpisy:
    - Producent
    - Nazwa i model urządzenia
    - Data produkcji
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
5. Wypełnienie i opieczętowanie 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. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

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 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

Warnik elektryczny 30 l

Przeznaczenie:
Do podgrzewania wody.

Wymagania konstrukcyjne:
1. Obudowa – stal nierdzewna.
2. Urządzenie wolnostojące, kształt walca.
3. Wysokość 500 – 650 mm. (+/- 5%)
4. Nienagrzewające się uchwyty;
5. Niekapiący kran z polipropylenu
6. Możliwość podstawienia pod kran naczynia o wysokości min. 120 mm
7. Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach,
8. Zamykana pokrywa.
9. Temperatura w zakresie 30 – 100 ^{o}C (+/- 10%)
10. Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury,
11. Zabezpieczenie przed przegrzaniem.
12. Grzałką umieszczona pod dnem, zabezpieczona przez zakamienieniem,
13. Kolor - srebrny

Wymagania techniczne:
1. Zasilanie 230 V.
2. Moc: 2-4 kW.
3. Pojemność min 30 – 35 l

Wymagania dodatkowe:
1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
    - dokumentacja techniczno-ruchowa,
    - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
    - wypełniona karta gwarancyjna,
    - wykaz adresów punktów serwisowych.
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. Firmowy serwis i magazyn części zamiennych na terenie Polski.

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.

KUCHENKA MIKROFALOWA

Przeznaczenie

Do obróbki termicznej żywności wymagających duszenia lub podgrzewania.

Parametry techniczne:

1. Wymagania odnośnie hałasu, ciepła, warunki bezpiecznego użytkowania zgodne z normą PN-88/A-55650;
2. Pojemność min. 25 l.;
3. Obudowa ze stali nierdzewnej;
4. Odporny na przebarwienia, środki myjąco – dezynfekujące nowej generacji i inne działanie chemiczne;
5. Zasilanie 230V/55Hz;
6. Moc min. 800W;
7. Moc grillowania min. 1000W;
8. Minimalna średnica talerza obrotowego – 245 mm;
9. Funkcje: gotowania, podgrzewania, rozmrażania i grillowania;
10. Sterowanie elektroniczne.

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. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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 zawierać wpisy:
   - Producent
   - Nazwa i model urządzenia
   - Data produkcji
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
5. Wypełnienie i opieczętowanie 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. Wykaz firmowego serwisu i magazynu części zamiennych na terenie Polski.

SZAFA CHŁODNICZA SPRĘŻARKOWA O POJEMNOŚCI 1300 – 1400 L

Przeznaczenie:
Do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich dodatnich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

1. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
2. Warstwa izolacyjna z poliuretanu dostosowana do wymaganych parametrów.
3. Wszystkie ściany (zewnętrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy ze stali nierdzewnej.
4. Dwoje drzwi pełnych lub przeszklonych z samodomykaczem, profilowane oraz drzwi z zamkiem.
5. Magnetyczne uszczelnienie drzwi.
6. Agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
7. System chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
8. Półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
9. Wyposażona w 8 półek GN 2/1 ażurowych lub siatkowych (wzmocnionych) ze stali nierdzewnej.
10. Regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
11. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
12. Załadowanie technologiczne umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 1 500 W.
3. Pojemność 1300 – 1400 l.
4. Zakres regulacji temperatury od 0 do +8 ˚C, przy temperaturze otoczenia do +35 ˚C i wilgotności względnej powietrza 60%.
5. Wymuszony obieg powietrza w komorze.
6. Oświetlenie wnętrza samoczynne.

7. Szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
8. Czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
9. Automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

2. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
   - dokumentacja techniczno-ruchowa,
   - instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy,
   - wypełniona karta gwarancyjna,
   - wykaz adresów punktów serwisowych.
   - Atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach Unii Europejskiej.
2. Okres gwarancji: na przechowywanie 48 miesięcy i 24 m-ce od daty rozpoczęcia eksploatacji.
3. 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
4. Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godzin od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
5. Zamawiający – Odbiorca w terminie 7 dni od daty podpisania umowy prześle do Wykonawcy wymagany Dowód Urządzenia – MON EKSPL-37 celem wypełnienia opieczętowania (zgodnie ze specyfikacją opisaną w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) i dostarczenia do Odbiorcy wraz z dostawą towaru.
6. Wymagany 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 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.