

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

pik Paweł CZUBKOWSKI 2025-01- 23

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„MIESZARKA PRZECHYLNA O WSADZIE DO 25KG”

2025-01- 23

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

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

MIESZARKA PRZECHYLNA O WSADZIE DO 25KG

Przeznaczenie:

Do jednorodnego wymieszania składników surowek jarzynowych i farszów w tym mięsnych w obiektach żywienia zbiorowego.

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) oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa – stal nierdzewna (patrz pkt.1).
4. Urządzenie wolnostojące składa się z zasadniczych elementów w postaci: ramy, przechylnego zbiornika z rączką, pokrywy, mieszadła, zabudowanego zespołu napędowego.
5. Urządzenie wyposażone w włącznik (przycisk START) oraz wyłącznik (przycisk STOP).
6. Mieszanie wsadu poprzez obracające się mieszadło raz w jednym raz w drugim kierunku. Proces zmiany kierunku realizowany w sposób automatyczny.
7. Napęd z silnika przekazywany za pomocą przekładni na wał mieszadła.
8. Podstawa wyposażona w nóżki z możliwością regulacji (poziomowania).
9. Uniesienie pokrywy powodujące zatrzymanie pracy mieszadła.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie 400 V, 50Hz.
2. Napięcie zasilania: 400V, 50Hz.
3. Wymiary:
 - wysokość: 900mm (+/- 10%),
 - szerokość: 500mm (+/- 10%),
 - długość: 1000mm (+/- 10%),
4. Waga urządzenia: 50-70kg.
5. Pojemność zbiornika: 100l (+/- 5%).
6. Jednorazowy wsad: do 25kg.
7. Prędkość obrotowa mieszadła: 25-30obr./min.
8. Moc silnika: 0,7-1,0 kW.

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) instrukcja obsługi i bezpieczeństwa pracy.

2025-01- 23



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.
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 wyposażenia).
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.

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 jakiego wykonana jest konstrukcja - informację identyfikującą stal użytą do wytworzenia sprzętu (wyrobu i elementu tego sprzętu) zgodnie z PN-EN 10088-1: 2014.

- 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 ISO 12100:2012 Bezpieczeństwo maszyn – Ogólne zasady projektowania – Ocena ryzyka i zmniejszanie ryzyka.
- PN-EN 60204-1:2018-12 Bezpieczeństwo maszyn – Wyposażenie elektryczne maszyn – Część 1: Wymagania ogólne.
- Spełnia wymagania bezpieczeństwa i zdrowia z Rozporządzeniem WE nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością uchylającą dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
- Spełnia wszystkie odpowiednie postanowienia Dyrektywy Maszynowej 2006/42WE (Rozporządzenie Ministra Gospodarki z dnia 21 października 2008r. w sprawie zasadniczych wymagań dla maszyn (Dz. U. nr 199, poz. 1228; zm.: Dz. U. z 2011 r. nr 124, poz. 701).

2025-01- 23

Opracował:

ppłk Sławomir Koźlarek