

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

p.k. Paweł CZUBKOWSKI 2025-01-29

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

„PATELNIĄ ELEKTRYCZNA UCHYLNA 0,4 m²”

2025-01-29

BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

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

PATELNA ELEKTRYCZNA UCHYLNA 0,4 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. Konstrukcja i n/w elementy wykonane 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. Konstrukcja urządzenia wodo- i strugoszczelna.
4. Patelnia wyposażona w termoregulator oraz mechanizm regulacji przechyłu.
5. Przechylenie misy ręczne lub automatyczne.
6. Misa grzewcza wykonana z żeliwa o dużej efektywności cieplnej z zaokrąglonymi krawędziami, przykrywana pokrywą z przeciwwagą.¹
7. Regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
8. Pokrywa ze stali nierdzewnej (zgodnie z pkt 2) zawieszona na zawiasach ze stali nierdzewnej (zgodnie z pkt 2) z ergonomicznym uchwytem z przodu.
9. Ogrzewanie patelni wyłącza się automatycznie podczas unoszenia wanny.

Wymagania techniczne:

1. Zasilanie: prąd przemienny trójfazowy (3N) 400 V, 50 Hz.
2. Moc maksymalna urządzenia od 8 do 12 kW.
3. Powierzchnia robocza płyty grzewczej min. 0,4 m² / max. 0,5 m².
4. Wydajność: min. 180 kotletów na godz.
5. Pojemność misy od 55 do 80 l.
6. Zakres regulowania temperatury od +50 do +275 °C (+/-10%).
7. Grzałki w patelni elektrycznej z osłoną 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).
8. Kran do napełniania misy grzewczej wodą - opcjonalnie.

2025-01-29

Wymagania dodatkowe:

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - 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,

¹ lub misa grzewcza 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), 10 mm o zaokrąglonych narożnikach ułatwiających mycie.

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;
 - Numer 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 (świadczenie, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta².
 6. Wypełnienie i opieczątowanie 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.

² 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.

- PN-EN 60335-2-13: 2010/A11: 2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-13: Wymagania szczegółowe dotyczące frytkownic, patelni i podobnego sprzętu.

2025-01-29

Opracował:

ppłk Sławomir Koźlarek