

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Szafa chłodnicza 600 - 610 L

Przeznaczenie: do przechowywania żywności i napojów w zakresie niskich temperatur.

Wymagania konstrukcyjne:

- urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.
- warstwa izolacyjna z poliuretanu o grubości 60 mm dostosowana do wymaganych parametrów.
- przód i boki (zewnątrzne i wewnętrzne) wykonane z blachy z wysokogatunkowej stali nierdzewnej.
- drzwi pełne z możliwością otwierania w lewą lub prawą stronę z samodotykiem oraz zamkiem.
- profilowany uchwyt zamykania drzwi.
- uszczelnienie drzwi magnetyczne.
- agregat chłodniczy wbudowany w konstrukcję urządzenia.
- system chłodniczy wentylowany z filtrem przeciwpyłowym.
- półki wewnętrzne przystosowane do przechowywania pojemników GN.
- wyposażona w 3 lub 4 półki GN 2/1 ażurowe lub siatkowe (wzmocnione) ze stali nierdzewnej.
- regulacja wysokości zawieszenia półek w zakresie od 40 do 60 mm.
- regulacja wysokości nóżek urządzenia (możliwość poziomowania).
- załadunek technologiczny umożliwiające bezpieczne składowanie produktów zarówno w pojemnikach jak i w opakowaniach handlowych.

Wymagania techniczne:

- napięcie zasilania – 230 V.
- moc agregatów dostosowana do pojemności urządzeń.
- pojemność 600 – 610 L.
- zakres temperatur + 2°C do 10 °C.
- wymuszony obieg powietrza w komorze.
- oświetlenie wnętrza samoczynne.
- szafa wyposażona w regulator z cyfrowym wskaźnikiem temperatury i elektroniczny termostat.
- czynnik chłodniczy bezpieczny dla środowiska naturalnego.
- automatyczny system rozmrażania i odprowadzania skroplin.

Wymagania dodatkowe:

- Deklaracja zgodności WE i CE
- Wymagany atest PZH lub dokument równoważny stosowany w krajach UE
- Karta gwarancyjna produktu w j. polskim , instrukcja obsługi w j. polskim , inf. techniczna w j. polskim.
- Okres gwarancyjny -na przechowywanie 48 miesięcy i 24 miesiące od daty rozpoczęcia eksploatacji.
- Dostawca zobowiązany jest do usunięcia zgłoszonych usterek w terminie do 72 godz. od zgłoszenia w okresie obowiązywania gwarancji.
- Urządzenie musi posiadać zamontowaną na stałe w widocznym miejscu tabliczkę informacyjną przymocowaną w sposób trwały, odporną na ścieranie i temperaturę. Tablica powinna posiadać wymiary 40x80 i posiadać wpisy: nazwa i model urządzenia, nazwę z adres sprzedawcy, datę produkcji, okres gwarancji, telefony do serwisów
- Dostawca wraz z asortymentem zobowiązuje się dostarczyć kartę gwarancyjną, wykaz ukompletowania, instrukcję użytkowania, wykaz punktów serwisowych załączony do dokumentacji techniczno-ruchowej i instrukcji obsługi
- Wykonawca zobowiązany jest do złożenia wraz z ofertą kartę techniczną producenta lub innego dokumentu producenta, potwierdzającego parametry techniczne urządzenia (dotyczy wszystkich

wymaganych pozycji asortymentu oferowanego przedmiotu zamówienia). Karta techniczna producenta ma zawierać informacje o wszystkich wymaganych przez Zamawiającego parametrach technicznych, wymaganiach dotyczących montażu, warunkach bezpieczeństwa podczas obsługi urządzenia.

- Dowóz w terminie uzgodnionym z ZAMAWIAJĄCYM (jednostka wojskowa, w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych obiektach kuchennych.

Produkt powinien być kompletny i gotowy do użycia, posiadać wszystkie niezbędne elementy i akcesoria do podłączenia oraz prawidłowego użytkowania.

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 23953-1:2007 Meble chłodnicze-Część 1: Terminologia
- PN-EN ISO 23953-2:2007 Meble chłodnicze-Część 2: Klasyfikacja, wymagania i warunki badań.

PODOFICER SPECJALISTA
SŁUŻBY ŻYWIENIOWEJ
Jednostki Wojskowej Nr 6021
st. chor. sztab. Marek KORCZYŃSKI