

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Kocioł warzelny gazowy 300L

Przeznaczenie – przygotowanie i podgrzewanie potraw.

Wymagania konstrukcyjne:

- wykonanie z materiałów trwałych i łatwych do czyszczenia, zapewniających czystość fizyczną i mikrobiologiczną według przyjętych norm sanitarno-epidemiologicznych
- odporne na korozję, zarysowania i ścieranie
- wykonanie: stal nierdzewna min. gat. 1.4301 wg normy PN-EN 10088-1:2007R i inne materiały dopuszczone do kontaktu z żywnością
- konstrukcja: wolnostojący
- kształt obudowy: kwadratowy z pokrywą
- dno wewnętrzne kotła: stal AISI 316
- tłoczona pokrywa z profesjonalnym zawiasem samobalansującym
- pokrywa kotła ciśnieniowa wyposażona w mimośrodowe lub gwintowe (minimum 6 sztuk) klamry zaciskowe
- zawór bezpieczeństwa i manometr
- pokrywa zbiornika wyposażona w szczelną uszczelkę
- stopień ochronny IPX4
- zasilanie: gazowe, sterowanie elektryczne 230V50Hz
- regulator do sterowania oraz zabezpieczenia procesu ogrzewania

Wymagania techniczne:

- napięcie zasilania: 1NPE 230 V, 50 Hz
- moc: 46 kW (+/- 5 %)
- pojemność warzelna: 300 dm³ (+/- 2% pojemności)
- wymiary zewnętrzne: dł. 1200 x szer. 1300 x wys. 900 mm +/- 2%
- ciśnienie robocze w płaszczu wodnym: max. 0,5 bar
- rodzaj gazu: G20, G25, G2.350, G27, G30/1
- przyłącze wody ciepłej i zimnej 2 x G½

Wyposażenie:

- wysokiej jakości bateria do napełniania kotła z wylewką obrotową wody zimnej i ciepłej
- armatura bezpieczeństwa z zegarem ciśnienia
- wysokiej jakości zawór spustowy 1,5 – 2"
- elektroniczna kontrola poziomu wody grzewczej z optyczną sygnalizacją stanów alarmowych
- zabezpieczenie termiczne przed przegrzaniem kotła
- zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- elektryczny zapalacz piezoelektryczny, możliwość zapalania palnika wolnym ogniem bez użycia zapalarki piezoelektrycznej
- wysoki komin spalin
- wydajny palnik gazowy zapewniający wysoką sprawność przy niewielkim zużyciu gazu

Wymagania dodatkowe:

- Dopuszczenia do sprzedaży na terenie UE.
- Produkt oznakowany znakiem CE.
- 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.
- 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, rozruch techniczny i technologiczny oraz szkolenie z obsługi urządzeń w okresie obowiązującej gwarancji na koszt WYKONAWCY, któremu zostało powierzono zamówienie w terminie uzgodnionym z ZAMAWIAJĄCYM (jednostka wojskowa, w której sprzęt będzie montowany) we wskazanych obiektach kuchennych.
- Obsługa obowiązkowych przeglądów urządzenia wraz z wpisem do dowodu urządzenia w celu zachowania gwarancji na koszt WYKONAWCY.

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

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 przygotowania żywności.

PODOFICER SPECJALISTA
SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Jednostki Wojskowej Nr 6021

st. chor. sztab. Marek KORZYŃSKI