

ZATWIERDZAM
SZEF
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ
Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych

ppk Paweł CZUBKOWSKI

2025-01-29

WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE

na zakup

„WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA”

+

1. PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYN
2. PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA
3. PRZYSTAWKA DO UBIJANIA I WYRABIANIA CIASTA
4. PRZYSTAWKA DO KROJENIA CHLEBA, WĘDLIN I SERA
5. PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NARZĘDZI
6. PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW

2025-01-29



BYDGOSZCZ

STYCZEŃ 2025

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

WIELOCZYNNOŚCIOWA MASZYNA KUCHENNA

PRZEZNACZENIE:

Do obróbki wstępnej warzyw i ziemniaków, do krojenia i porcjowania wędlin, mięs i serów, krojenia chleba a także do mielenia żywności, nacinania kotletów i ostrzenia narzędzi.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Elementy strefy spożywczej wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

WYMAGANIA TECHNICZNE I EKSPLOATACYJNE:

1. Maszyna składa się z:
 - napędu roboczego,
 - zestawu przystawek wg specyfikacji przedstawionej poniżej.
2. Wymiary napędu: długość: 470 mm, szerokość: 260 mm, wysokość: 400 mm (+/-10%).
3. Maksymalna prędkość obrotowa: 170 obr./min.
4. Moc całkowita: od 1,1 kW do 1,5kW.
5. Napięcie: 400 V.
6. Waga: 27 kg+/-5kg.
7. Zasilanie: elektryczne.
8. Kolor: inox – stal nierdzewna.
9. Podstawa - stojak przesuwany trójnożny do napędu wysokości 500 – 1000mm wykonany ze stali nierdzewnej (pkt. 1 „materiał konstrukcyjny”) w kolorze inox.
10. Wyłącznik bezpieczeństwa zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem.

WYMAGANIA DODATKOWE (dla maszyny oraz przystawek):

1. Pełna dokumentacja tylko w języku polskim:
 - a) dokumentacja techniczno-ruchowa,
 - b) 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, 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.
3. Okres gwarancji, co najmniej 24 miesiące 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. Wypełnienie i opieczetowanie Dowodu Urządzenia przez Wykonawcę – wzór Żywn. Er/1 lub Żywn. Er/2 przekazanego przez Zamawiającego (zgodnie ze specyfikacją opisaną

2025-01-29

w dowodzie w zakresie producenta, dostawcy urządzenia i pierwszego wyposażenia) – dotyczy całej maszyny.

6. Atest PZH (świadectwo, jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta¹.
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.
- PN-EN 12331 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Wilki – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.
- PN-EN 1678 Maszyny dla przemysłu spożywczego – Krajalnice warzyw – Wymagania z zakresu bezpieczeństwa i higieny.

ZESTAW PRZYSTAWEK PODSTAWOWYCH

(dla maszyny wg DD-4.21.1.2, tabela nr 2)

PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA WARZYW

PRZEZNACZENIE:

Do rozdrabniania warzyw, szatkowania. Kompatybilna z napędem *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Elementy strefy spożywczej 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).

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.

2025-01-29

2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. Długość: ·440 mm +-20mm.
2. Szerokość: ·300 mm +-20mm.
3. Wysokość: ·300 mm +-20mm.
4. Średnica tarczy: 210 - 280 mm.
5. Komplet tarcz:
 - do krojenia kostki 10 x 10 x 10;
 - tarcza do beleczek 6 x 6;
 - tarcza do wiórek 3 x 1,5;
 - tarcza do wiórek 5 x 2,5;
 - tarcza do plastrów 2mm.
6. Maks. prędkość obrotowa: do 180 obr./min.
7. Wydajność: ·min. 140 kg/h.
8. Materiał elementów roboczych: stal nierdzewna, duraluminium.
9. Kolor: inox – stal nierdzewna.

WYMAGANIA DODATKOWE:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi wskazane w WYMAGANIACH DODATKOWYCH dla *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

PRZYSTAWKA DO MIELENIA MIĘSA

PRZEZNACZENIE:

Przystawka do mielenia wszystkich gatunków mięsa surowego i gotowanego. Kompatybilna z napędem *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Elementy strefy spożywczej 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).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. Długość: 415 mm +-20mm.
2. Szerokość: 240 mm +-20mm.
3. Wysokość: 270 mm +-20mm.
4. Maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min.
5. Kolor: inox – stal nierdzewna,
6. Wyposażenie przystawki:
 - 1) nóż jednostronny;
 - 2) szarpak;
 - 3) co najmniej w sита o średnicy 80+-10% mm z otworami o średnicach 8 mm, 5 mm, 3 mm,
 - 4) misa.

2025-01-29

WYMAGANIA DODATKOWE:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi wskazane w WYMAGANIACH DODATKOWYCH dla *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

PRZYSTAWKA DO UBIJANIA I WYRABIANIA CIASTA

PRZEZNACZENIE:

Przystawka do ubijania piany i zagniatania ciasta. Kompatybilna z napędem *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316 (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. Długość: 500 mm $\pm$ 20mm.
2. Szerokość: 340 mm $\pm$ 20mm.
3. Wysokość: 550 mm $\pm$ 20mm,
4. Pojemność dzieży: 25 – 30 l.
5. Obroty ubijanie: 250 - 280 obr./min.
6. Obroty zagniatanie: 120 - 180 obr./min.
7. Kolor: inox – stal nierdzewna.
8. Wyposażenie w przystawki:
 - a) mieszadło;
 - b) rozbijacz piany;
 - c) zagniatacz.

WYMAGANIA DODATKOWE:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi wskazane w WYMAGANIACH DODATKOWYCH dla *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

ZESTAW PRZYSTAWEK DODATKOWYCH

(wg. potrzeb zamówienia)

PRZYSTAWKA DO KROJENIA CHLEBA, WĘDLIN I SERA

PRZEZNACZENIE:

Przystawka do krojenia wędlin, sera w plastry i chleba w kromki. Kompatybilna z napędem *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Elementy strefy spożywczej wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304/304L (EN 1.4301 i 1.4307) lub AISI 316/306L (EN 1.4401, 1.4435 i 1.4436) lub AISI 430 (EN 1.4016).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.

2025-01-29



Strona 5 z 7

3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. Długość: 400 mm $\pm$ 30mm.
2. Szerokość: 400 mm $\pm$ 20mm.
3. Wysokość: 320 mm $\pm$ 20mm.
4. Grubość plastrów:, co najmniej 1-16 mm.
5. Kolor: inox – stal nierdzewna.

WYMAGANIA DODATKOWE:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi wskazane w WYMAGANIACH DODATKOWYCH dla *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

PRZYSTAWKA DO NACINANIA KOTLETÓW

PRZEZNACZENIE:

Przystawka do nacinania kotletów za pomocą wielonożowych wałków. Kompatybilna z napędem *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Elementy strefy spożywczej 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).
2. Urządzenie spełnia normy sanitarno-epidemiologiczne w zakresie czystości fizycznej i mikrobiologicznej.
3. Powierzchnie robocze wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

DANE TECHNICZNE:

1. Długość: 350 mm $\pm$ 20mm.
2. Szerokość: 160 mm $\pm$ 20mm.
3. Wysokość: 300 mm $\pm$ 20mm.
4. Maks. prędkość obrotowa: do 400 obr./min.
5. Materiał: stal nierdzewna.
6. Kolor: inox – stal nierdzewna.

WYMAGANIA DODATKOWE:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi wskazane w WYMAGANIACH DODATKOWYCH dla *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

PRZYSTAWKA DO OSTRZENIA NARZĘDZI

PRZEZNACZENIE:

Przystawka do mechanicznego ostrzenia narzędzi. Kompatybilna z napędem *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

MATERIAŁ KONSTRUKCYJNY:

1. Obudowa i elementy przenoszące napęd metalowe.
2. Tarcza szlifierska z materiału ściernego.

DANE TECHNICZNE:

1. Długość: 260 mm $\pm$ 10mm.

2025-01-29



2. Szerokość: 230 mm +/-10mm.
3. Wysokość: 215 mm +/-10mm.
4. Maks. prędkość obrotowa: 170 – 180 obr./min.
5. Kolor: inox – stal nierdzewna.

WYMAGANIA DODATKOWE:

Uwaga: w przypadku zakupu tylko samej przystawki to przystawka musi spełniać wymogi wskazane w WYMAGANIACH DODATKOWYCH dla *Wieloczynnościowej Maszyny Kuchennej*.

2025-01-29

Opracował:

ppłk Sławomir Koźlarek

