

**ZATWIERDZAM**  
**SZEF**  
**SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

SZEF  
SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  
Inspektoratu Wspierania Sił Zbrojnych

płk Paweł CZUBKOWSKI 2025-01-30

## **WYMAGANIA EKSPLOATACYJNO - TECHNICZNE**

**na zakup**

**SPRZĘTU POWSZECHNEGO UŻYTKU SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**„MASZYNA DO FORMOWANIA KOTLETÓW I MIELENIA MIĘSA  
(KOTLECIARKA Z FUNKCJĄ MIELENIA)”**

2025-01-30



**BYDGOSZCZ**

**STYCZEŃ 2025**

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

### **MASZYNA DO FORMOWANIA KOTLETÓW I MIELENIA MIĘSA (KOTLECIARKA Z FUNKCJA MIELENIA)**

#### **Przeznaczenie:**

Do szybkiego i ekonomicznego przygotowania kotletów i steków oraz mielenia mięsa. Urządzenie przygotowane do eksploatacji w warunkach wielogodzinnej pracy ciągłej.

#### **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), tworzyw sztucznych i innych materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością oraz umożliwiać łatwe ich czyszczenie i dezynfekcję.
3. Obudowa korpusu i przystawek w całości wykonana ze stali nierdzewnej (PN-EN 10088-1:2014), gardziel może być wykonana z poliwęglanów.
4. Urządzenie wolnostojące. Posiada:
  - stabilny, metalowy korpus z silnikiem,
  - przystawka nacinająca z 2 wałkami z min. 28 nożami na każdym,
  - przystawka umożliwiająca mielenie mięsa.
5. Podczas pracy brak dostępu do części tnących (ruchomych).
6. Funkcja biegu wstecznego - rewers obrotów umożliwiający wycofanie kawałka mięsa zablokowanego między nożami - opcjonalnie.
7. Antypoślizgowe nóżki urządzenia oraz opcjonalna możliwość poziomowania, regulacji.

#### **Wymagania techniczne:**

1. Napięcie zasilania – 230 V.
2. Moc maksymalna urządzenia do 800 W.
3. Wydajność przystawki do mielenia mięsa min: 90 kg/h.
4. Wydajność urządzenia: min 300 kotletów/h.
5. Wielkość gardzieli w cm: 16 -18 x 2,0 - 3,0.
6. Szerokość wałków tnących w cm: 18 - 19.

#### **Wymagania dodatkowe:**

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. Atest PZH (świadczenie jakości zdrowotnej) lub inny równoważny dokument w języku polskim stosowany w krajach Unii Europejskiej lub deklaracja zgodności producenta<sup>1</sup>.
  6. Wypełnienie i opieczutowanie 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 10088-1:2014-12 Stale odporne na korozję – Część 1: Wykaz stali odpornych na korozję.
- PN-EN 60335-1:2012 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkownika -- 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.

<sup>1</sup> Deklaracja zgodności producenta powinna być wystawiona przez producenta wyrobu, w której 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 60335-2-14:2009 Elektryczny sprzęt do użytku domowego i podobnego -- Bezpieczeństwo użytkowania -- Część 2-14: Wymagania szczegółowe dotyczące maszyn kuchennych.

2025-01-30

Opracował:

ppłk Sławomir Koźlarek