



Załącznik nr 1 do Zapytania ofertowego nr 1/2024

Jarocin, dn. 29 grudnia 2024 roku

GOTSZLIK SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ
Ul. Glinki 27A
63-200 Jarocin

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

W związku z realizacją projektu pn. "Ograniczenie zużycia energii pierwotnej w firmie GOTSZLIK Sp. z o.o. poprzez realizację modernizacji wynikających z zaleceń zawartych w Audycie efektywności energetycznej" współfinansowanego ze środków Funduszu Europejskiego dla Nowoczesnej Gospodarki na lata 2021-2027, Priorytet 03 – Zazielenianie przedsiębiorstw, Działanie 3.01 – Kredyt Ekologiczny w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego zapraszamy do składania ofert w zakresie **Zakupu maszyny produkcyjnej do wypieku wafli – 1 szt.** zgodnie z poniższymi minimalnymi wymaganiami technicznymi i deklaracją wydajności maszyny.

Minimalne wymagania i parametry techniczne:

Specyfikacja techniczna i wyposażenie:

1. Maszyna do wypieku wafli - 1szt.

- Osłona maszyny: solidnie izolowana,

- Liczba płyt piekących: 88-100 szt.

- Format płyt piekących (powierzchnia pieczenia): min 240x240, max 260x260.

- Wydajność na godzinę: ok. 5.300 wafli / godzinę przy 60 sek. czasie pieczenia

Górna płyta piekąca:

- Grawerowanie górnej płyty: 10 x 10 mm,

- Głębokość grawerowania (kwadraty): 0,5 mm,

Dolna płyta piekąca:

- Grawerowanie dolnej płyty: 10 x 10 mm,

- Głębokość grawerowania (kwadraty): 1,5 mm,

- Kołnierz graniczny: brak,

- System grzewczy: gaz propanowy,

- Wydajność grzewcza: około. 280 kW,

- Ciśnienie gazu (elementy grzejne): ok.50 mbar,

- Pobór prądu: ok.9 kW,

- Elektryczne obciążenie przyłączeniowe: ok. 400 V, 50 Hz,

- Zużycie sprężonego powietrza (bar): 6,

- Waga całkowita pieca: 14-20 ton

2. Zwijacz - 1 szt.



- Zespół napędowy: mechaniczny, ciągły,
- Liczba narzędzi zwijających: 18-30
- Produkt: Rożki wafłowe,
- Rozmiar: długość wafla: 165 mm, średnica: 95 mm, naturalny brzeg,
- Napęd zwijający: elektryczny, ok. 0,75 kW, sterowanie częstotliwością.
- 3. Przenośnik zwrotny – 1 szt.
- 4. Jednostka transportowa z obracarką do wafli – 1 szt.
- Napęd: mechaniczny.
- 5. Wieża schładzająca – 1 szt.
- Napęd: pneumatyczny.
- 6. Przenośnik – 1 szt.
- Napęd: mechaniczny.
- 7. Przenośnik sztaplujący, dla wszystkich pasów w tym samym czasie – 1 szt.
- Wydajność napędu: elektrycznego ok. 0,55 kW,
- Szerokość: 450 mm,
- Materiał: Stal nierdzewna.
- 8. Akcesoria do pieca wafłowego – 1 szt.
- Automatyczna kontrola temperatury,
- Zbiornik na ciasto, stal specjalna - 100l.
- 9. Krzywa czyszczenia umożliwiające szybkie czyszczenie płyty do pieczenia – 1 szt.
- 10. Wentylator wyciągowy z rurami – 1 szt.
- 11. System kontroli ciśnienia gazu – 1 szt.
- 12. Router internetowy – 1 szt.
- 13. Zwijacze do wafli L170 mm, Ø70 mm – 1 komplet do maszyny (18-30 sztuk)
- 14. Zestaw do konwersji do produkcji wafli płaskich okrągłych – 1 szt.
- Produkt: Wafle,
- średnica wafla: 60-70 mm
- Ilość miejsc do pieczenia: 9 miejsc na płytę do pieczenia,
- Wydajność na godzinę: ok. 40.000 wafli / godzinę, przy ok. 65 - 75 sekundowym czasie pieczenia,
 - ✓ 1 szt. natryskiwacz ciasta, 9-otworowy,
 - ✓ 1 szt. głowica startowa, elementy górne, 18 ramion,
 - ✓ 1 szt. tarcza do głowicy startowej,
 - ✓ 1 szt. arkusz startowy.

Przenośniki:

Przenośnik chłodzący z zakrzywieniem 90° - 1 szt.,

- Długość: ok. 3 m,
- Szerokość przenośnika: ok. 350 mm,
- Plastikowy przenośnik taśmowy, z zakrzywieniem 90° po stronie dostawy,
- Szybkość przenośnika: ok. 300 mm / sek.

Przenośnik chłodzący – 1 szt.

- Długość: ok. 9 m,



- Szerokość przenośnika: ok. 350 mm,
- Plastikowy przenośnik taśmowy, niebieski,
- Czas chłodzenia od pieca do końca przenośnika: ok. 40 Sec.

Przenośnik pakujący – 1 szt.

- Długość: ok. 5 m,
- Szerokość przenośnika: ok. 350 mm,
- Plastikowy przenośnik taśmowy, niebieski,
- Wafle będą układane w zróżnicowane stosy.

Charakterystyka maszyny do wypieku wafli:

- W pełni automatyczne urządzenie do wypieku wafli typu flat top oraz rożków waflowych i innych słodkich wyrobów waflowych o zawartości cukru powyżej 38% w przeliczeniu na zawartość mąki.
- Płyty do pieczenia wykonane ze specjalnego żeliwa są połączone z pracującym w ciągu obrotowym łańcuchem.
- Powierzchnie wypiekowe dolnych płyt mogą być grawerowane i wyposażone w pierścienie ograniczające do produkcji wafli z prostą krawędzią.
- Śruby zawiasów są hartowane i wygładzone.
- Połączenia płyt do pieczenia są bezobsługowe i wyposażone w tuleje łożysk ślizgowych. Łożyskowane kulkowo rolki jezdne łańcucha wypiekowego są smarowane syntetycznym smarem wysokotemperaturowym.
- Sterownik z systemem konwersacyjnym (wyświetlacz tekstowy na wyświetlaczu LCD) dla wszystkich kontrolowanych parametrów pieca waflowego zainstalowany na panelu operatora pieca,
- Piec na całej swojej długości jest osłonięty elementami drzwiowymi izolującymi od ciał stałych. Elementy drzwi wykonane są ze stali nierdzewnej, mają podwójne ścianki. Ogrzewanie pieca włącza się automatycznie i ze względów bezpieczeństwa jest sterowane elektronicznie.
- Zależność wydajności cieplnej pomiędzy płytami górnymi i dolnymi, a także lokalne położenie elementów grzejnych względem płyt do pieczenia są zmienne (zapewni optymalny przepływ ciepła). Palniki pokryte powłoką zapewniającą optymalne odprowadzanie ciepła.
- Pompa dozująca z kontrolą objętości i prędkości podnoszenia zapewnia stałe dostarczanie ciasta, również w postaci lepkiej pasty.
- Suwak ciasta napędzany mechanicznie i można go regulować za pomocą regulowanej przekładni.
- Jednostka konserwacyjna zasilania sprężonym powietrzem jest zamontowana w pozycji przyjaznej dla operatora.
- Krótco przed kołem zębatym do zawracania płyt czujnik sprawdzi, czy wszystkie płyty do pieczenia są zamknięte.
- Upieczone arkusze waflowe są prowadzone przez płaski nóż do wyjmowania z hartowanej stali i za pomocą mechanicznego systemu odbierania z wieloma ramionami są transportowane z pieca.
- W celu przekształcenia w zwinięte słodkie rożki waflowe, arkusze waflowe są przenoszone na wałek i tam są zwijane do ostatecznego kształtu.
- Gotowe rożki waflowe są przetrzymywane przez kilka sekund w narzędziach zwijających, a następnie



transportowane na przenośnik taśmowy.

- Za pomocą różnych przenośników taśmowych wafle są transportowane zgodnie z opcjami maszyny.
- Obsługa instalacji odbywa się za pośrednictwem centralnego panelu obrotowego z wyświetlaczem dotykowym.
- Wszystkie elementy instalacji elektrycznej są wykonane odpowiednio dla napięcia 240/400 V (zasilanie), 24 V (sterowanie). W przypadku różnych napięć instalacja może być wyposażona w transformator.
- Szafka rozdzielcza wykonana ze stali specjalnej.
- Instalacja do pieczenia może być wyposażona w drugą krzywą do szybkiego czyszczenia płyt wypiekowych.