

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**1. Linia technologiczna do produkcji pierogów – 1 kpl.**

1) Stół formowania pierogów:

- a) długość min. 3000 mm,
- b) szerokość min. 650 mm,
- c) wysokość min. 850 mm
- d) moc silnika min. 0,15 kW,
- e) konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,
- f) blat wykonany z tworzywa sztucznego,
- g) automatyczny transporter pierogów do dalszych sekcji linii produkcyjnej,
- h) stół pozwalający na formowanie pierogów przez min. 6 osób jednocześnie,
- i) taśma transportowa o szerokości min. 10 cm.

2) Podajnik pierogów:

- a) długość /wysokość min. 900 x 900 mm,
- b) moc silnika min. 0,15 kW,
- c) Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,
- d) możliwość
- e) automatyczny transporter pierogów do dalszych sekcji linii produkcyjnej,
- f) taśma wykonana z tworzywa sztucznego,
- g) taśma transportowa o szerokości min. 30 cm

3) Sekcja wrzutowa:

- a) Podajnik pierogów o wymiarach min. 100 x 80 cm (dł. x wys.),
- b) Konstrukcja ze stali nierdzewnej,
- c) Taśma transportowa dwudzielna – paskowa,

4) Kocioł gotujący wraz z układem hartowania:

- a) długość/ wysokość: min. 2500 x 1290 mm.
- b) moc grzewcza min 20 kW.
- c) Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,
- d) kontrola temperatury oraz czasu gotowania,
- e) kontrola czasu mieszania,
- f) autostart

5) Sekcja schładzająca z agregatem chłodniczym wraz z instalacją

- a) długość/wysokość: min. 2300 x 700 mm.
- b) moc chłodnicza min. 10 kW.
- c) wydajność min. 65 kg/h pierogów w zależności od wielkości.
- d) Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej,
- e) Zbiornik wypełniony wodą,

JUMAR/02/22

- f) Siłowniki unoszące transporter ponad wodę
 - g) Kontrola temperatury wody,
 - h) Kontrola czasu chłodzenia,
 - i) Autostart,
 - j) Współpraca z zewnętrznym agregatem chłodniczym.
- 6) Ekran LCD do sterowania linią,
- a) menu w języku polskim,
 - b) umożliwia pełną automatyzację procesu produkcji pierogów,
 - c) przycisk awaryjnego zatrzymania linii,

Linia technologiczna w pełni zautomatyzowana. Wszystkie sekcje linii technologicznej wyposażone w odpowiednie przyłącza umożliwiające jej prawidłowe funkcjonowanie.

Pierogi wrzucane bezpośrednio do gotującej się wody, w trakcie gotowania mają być mieszane, następnie po wypłynięciu ma być odliczany czas potrzebny do dogotowania się ciasta, potem pierogi mają być odcedzane i przekazane do hartowania w zimnej wodzie.

2. Maszyna do pakowania produktów świeżych – 1 szt.

- 1) Wykonana ze stali nierdzewnej
- 2) Półautomatyczny przesuw tacek do komory pakującej,
- 3) Sterowanie za pomocą panelu dotykowego,
- 4) Zgrzewanie folii z tacką i wycinanie,
- 5) Automatyczne przewijanie folii,
- 6) Wycinanie folii wokół tacki zgodnie z jej kształtem,
- 7) Minimum dwie tacki do zgrzewu,
- 8) wymiary maszyny min. 700x800x600 mm,
- 9) max szerokość folii: min. 400 mm,
- 10) max ilość folii na rolce: min. 450 mb.

3. Maszyna do pierogów – 1 szt.

- 1) Wykonana ze stali nierdzewnej,
- 2) Automatyczna produkcja pierogów z każdym rodzajem farszu,
- 3) Zapewnia możliwość formowania pierogów o różnych kształtach,
- 4) Moc min. 4 kW,
- 5) Wydajność maszyny w zakresie min. 1500 – 5000 szt./h,
- 6) Regulowana grubość owijki,
- 7) Panel sterowania maszyną,
- 8) Przycisk awaryjnego zatrzymania maszyny,
- 9) wymiary maszyny: min. 125x50x155 cm,
- 10) waga min. 400 kg.

JUMAR/02/22

4. Maszyna do wyrobów kulistych – 1 szt.

- 1) Automatyczna maszyna do wyrobów kulistych,
- 2) Wykonana ze stali nierdzewnej,
- 3) Wydajność maszyny min. 4000 szt./h.
- 4) Panel sterowania maszyną,
- 5) Min. 3 różne średnice produktu,
- 6) Przycisk awaryjnego zatrzymania maszyny,
- 7) wymiary maszyny min. 1000x500x1500 mm,
- 8) waga min. 220 kg,

W cenie oferty należy uwzględnić rozruch pieca oraz szkolenie wskazanych pracowników Zamawiającego.

Niniejszym potwierdzam zgodność pieca z niniejszym OPZ.

Data:

.....

*(podpis(-y) osoby(-ób)**upoważnionej(-ych)**do reprezentowania Wykonawcy*