

Товариство з обмеженою відповідальністю «Маресто Україна»

Ідентифікаційний код юридичної особи 41189553
01021, м. Київ, вул.Кловський узвіз, буд. 7-А

вих. № 52/3-19 від 25.03.2019 р.

Тендерний комітет
Міністерства оборони України

ДОВІДКА

про технічні характеристики товару, що пропонується до постачання

ТОВ «МАРЕСТО УКРАЇНА» повідомляє, що товар, який буде постачатися для потреб Міністерства оборони України, згідно предмету процедури закупівлі, що оприлюднена на веб-порталі Уповноваженого органу: Ідентифікатор закупівлі UA-2019-02-20-001969-b, Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну (42210000-1) (Печі пароконвекційні) Лот 1. (42215200-8) Машини для обробки продуктів харчування (Піч пароконвекційна у комплекті з двома візками-рами направляючими для швидкого завантаження та розвантаження на 6-8 рівнів) відповідає таким технічним характеристикам:

Лот 1. (42215200-8) Машини для обробки продуктів харчування (Піч пароконвекційна у комплекті з двома візками-рами направляючими для швидкого завантаження та розвантаження на 6-8 рівнів)

Технічні характеристики, що вимагаються замовником	Технічні характеристики, що пропонуються учасником
<p>Піч пароконвекційна на 6 рівнів (на 6 гастроємностей типу GN 1/1) повинна бути нова, виготовлена з нових складових частин та мати: температурний зонд, інтелектуальну систему управління з панеллю управління - рідкокристалевий дисплей (TFT LCD, TN, IPS, IGZO і т.д.) із сенсорною поверхнею та діагоналлю не менше 5-дюймів і роздільною здатністю не менш 800x470, через який безпосередньо здійснюється керування обладнанням. Режими роботи, які забезпечать програмування та самостійне приготування страви за 3 робочими режимами: режимом пару, режимом гарячого повітря, комбінованим режимом та не менше як 5 робочими підрежимами: пар + гаряче повітря, контроль вологості, температурний зонд, не менш як три швидкості вентилятору + авто реверс, ручна очистка та інші. Повинно бути не менше 90 програм, можливість запису програм приготування страв до пам'яті печі через USB-інтерфейс (або модуль Wi-Fi) та у зворотному напрямку на USB-накопичувач (комп'ютерну техніку), сервісна діагностична система, ручний душ. Номінальна напруга 380/220 В, підключення до перемінного електроструму частотою 50 Гц. До складу комплекту печі входить: гастроємності типу GN 1/1 в кількості: 530*325*65 – 6 шт. та 530*325*100 – 3 шт., а також фільтр-пом'якшувач для води, об'ємом до 16 л для пароконвекційної печі, робочий тиск фільтру 1-8 бар. Строк гарантії не менш 36 місяців, наявність на території України сервісної служби</p>	<p>Піч пароконвекційна на 6 рівнів Пароконвектомат UnoX HEVC0711E1R (линія ONE) є нова, виготовлена з нових складових частин, розрахована на 6 гастроємностей типу GN 1/1 та має температурний зонд, інтелектуальну систему управління з панеллю управління у вигляді рідкокристалевого TFT дисплея із сенсорною поверхнею, діагоналлю 7 дюймів і роздільною здатністю 800x480, через який безпосередньо здійснюється керування обладнанням. Режими роботи пароконвектомату забезпечують програмування та самостійне приготування страви за 3 робочими режимами: режимом пару, режимом гарячого повітря, комбінованим режимом та включає 7 робочих підрежимів: 1. конвекція 30-260°C; 2. конвекція + пар 35-260°C, з STEAM.Maxi від 30 до 90%; 3. змішаний режим вологості і конвекції 350-260°C, з STEAM.Maxi від 10 до 0%; 4. пар 35-130°C, з STEAM.Maxi 100%; 5. сухе повітря випічки 30-260°C з DRY.Maxi від 10 до 100%; 6. приготування з датчиком температури і функцією DELTA T; 7. приготування з температурним шупом. Пароконвектомат має 8 швидкостей вентилятора (4 з реверсом + 4 напівстатичних), температурний діапазон +30...+260°C, обладнаний автоматичною системою мийки, також можлива ручна очистка. Піч дозволяє використовувати більше ніж 90 програм з можливістю запису програм приготування страв до пам'яті печі через USB-інтерфейс (або модуль Wi-Fi) та у зворотному напрямку на USB-накопичувач (комп'ютерну</p>



<p>обслуговування обов'язкова. Виріб обладнано роз'ємом електричним "вилка та розетка" або аналогічним сучасним з'єднувачем електромережі, що мають відповідний захист (УЗО, автомати, пускачі тощо) в комплекті. Виріб повинен відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України, відповідати вимогам ДСТУ або ТУ виробника (технічної документації передбаченої виробником) на українській мові.</p>	<p>техніку), сервісна діагностична система, ручний душ. Номінальна напруга 380В, підключення до перемінного електроструму частотою 50Гц. Потужність печі — 9,90 кВт. Габаритні розміри: 750x773x843 мм. До складу комплекту печі входить: гастроємності типу GN 1/1 в кількості: 530*325*65 – 6 шт. та 530*325*100 – 3 шт., а також фільтр-пом'якшувач для води, об'ємом до 16 л для пароконвекційної печі, робочий тиск фільтру 1-8 бар. Строк гарантії 36 місяців, наявність на території України сервісної служби обслуговування. Виріб обладнано роз'ємом електричним "вилка та розетка" або аналогічним сучасним з'єднувачем електромережі, що мають відповідний захист (УЗО, автомати, пускачі тощо) в комплекті.</p> <p>Виріб відповідає нормативно-технічній документації згідно з ДСТУ EN 61000-3-2:2016, ДСТУ EN 61000-3-3:2017, ДСТУ EN 61000-6-3:2015, ДСТУ EN 61000-6-1:2015, ДСТУ EN 60335-1:2014 :2014 (декларація про відповідність UA.TR.061.D.02675-18, дата реєстрації 12.09.2018 р, термін дії до 11.09.2020 р). Виріб відповідає вимогам чинного санітарного законодавства України, що підтверджується висновком державної санітарно-епідеміологічної експертизи №05.03.02-03/42165 від 17.09.2015 р, термін дії до 16.09.2020 р.</p>
--	--

Виробник запропонованої продукції: «UNOX S.p.A.»

Адреса виробника: Via Majorana 22-35010-Cadoneghe (PD), Italy

Країна походження: Італія.

Директор ТОВ "МАРЕСТО УКРАЇНА"



Мітрошин О.І.