**Załącznik nr 1**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Specyfikacja techniczna**

**Maszyna napełniająco-zgrzewająca z 2 x 8 liniami kubków**

**Parametry techniczne**

**Ilość dozowników 3**

1. **Dozownik 1**

Napełnianie produktów typu: produkty płynne, owoce, budyń napowietrzany i nienapowietrzany, jogurt owocowy, owsianka.

1. **Maksymalny wymiar dozowanych kawałków**

średnica 14 mm lub 10x10x10 mm

1. **Zakres dozowania:**

25 – 255 ml

1. **Lepkość dozowanych produktów**

300 – 8000 mPas

1. **Temperatura napełniania:**

4 - 65 °C

1. **Dozownik 2**

Napełnianie produktów typu: produkty płynne, budyń napowietrzony i nienapowietrzony, serek homogeniczny, serek z wsadem owocowym, jogurt, jogurt z owsianką, jogurt owocowy

1. **Zakres dozowania:**

60 – 600 ml

1. **Lepkość dozowanych produktów**

1 – 8000 mPas

1. **Temperatura napełniania:**

4 - 80°C

1. **Dozownik 3**

Napełnianie produktów typu: bita śmietana, budyń napowietrzony i nienapowietrzony

1. **Zakres dozowania:**

25 – 255 ml

1. **Lepkość dozowanych produktów**

1 – 1500 mPas

1. **Temperatura napełniania:**

4 - 65°C

1. **Wymiary kubków:**
2. Średnica 95 mm
3. Wysokość kubka 40 – 140 mm
4. Objętość kubka 150 – 400 ml
5. **Wydajność urządzenia:**
6. Wydajność napełniania w zakresie od:

31 680 kubków / h do 38 400 kubków /h

33 – 40 taktów / minutę

1. **Typ materiału kubka:**
2. PP
3. K3
4. PS
5. **Typ materiału wieczka:**
6. Aluminium
7. PP
8. **Rama i obudowa ze stali nierdzewnej**
9. **Moduł wody sterylnej**
10. **Opcja drukowania na spodzie kubka**
11. System transporterów między tackarką a maszyną napełniającą wraz z odprowadzeniem pełnych tacek
12. Moduł pary
13. Sterowniki PLC – pożądany Siemens lub inne równoważne
14. Sterowniki serwonapędów pożądany Bosch lub inne równoważne
15. Zdalny serwis, dostęp VPN przez połączenie DSL ethernet/internet.
16. Bezprzerwowy zasilacz UPS
17. Elementy sterownicze zamknięte w strugoszczelnych obudowach ze stali nierdzewnej
18. Proces sterylizacji:
19. parami H2O2 i osuszanie sterylnym powietrzem
20. wymagany stopień redukcji zanieczyszczenia mikrobiologicznego min. 4 log
21. Dodatkowe wymagania
22. Zmiana trybu pracy z aseptycznego na ultra czysty
23. Automatyczny podajniku kubków
24. Mechaniczny system nożyc do rozstertowania kubków
25. Minimalna wysokość rozstertowania: 4,5 mm
26. Stacja kontroli obecności kubka
27. Możliwość odsysania zanieczyszczeń z kubków (min. 1 mm).
28. Aseptyczna sterylizacja kubków perhydrolem i osuszanie sterylnym powietrzem
29. Emisja perhydrolu w zewnętrznym obszarze roboczym maszyny nie większa niż 0,5 ppm.
30. **Pełna gwarancja (bez wyłączeń) na dostarczony sprzęt i oprogramowanie na okres min. 24 miesięcy** **od dnia odbioru końcowego** Przedmiotu zamówienia / umowy, tj., po przeprowadzeniu i zakończeniu rozruchu technologicznego i osiągnięciu zakładanych parametrów technologicznych przez maszynę potwierdzonych protokołem odbioru końcowego.
31. **Szkolenie dla** automatyków, mechaników i operatorów w siedzibie Zamawiającego.
32. **Instrukcja obsługi** w wersji papierowej lub elektronicznej.
33. **Transport** po stronie wykonawcy.