

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.

a) Maksymalny wymiar dozowanych kawałków

średnica 14 mm lub 10x10x10 mm

b) Zakres dozowania:

25 – 255 ml

c) Lepkość dozowanych produktów

300 – 8000 mPas

d) Temperatura napełniania:

4 - 65 °C

2) Dozownik 2

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

a) Zakres dozowania:

60 – 600 ml

b) Lepkość dozowanych produktów

1 – 8000 mPas

c) Temperatura napełniania:

4 - 80°C

3) Dozownik 3

Napełnianie produktów typu: bita śmietana, budyń napowietrzony i nienapowietrzony

a) Zakres dozowania:

25 – 255 ml

b) Lepkość dozowanych produktów

1 – 1500 mPas

c) Temperatura napełniania:

4 - 65°C

4) Wymiary kubków:

a) Średnica 95 mm

- b) Wysokość kubka 40 – 140 mm
- c) Objętość kubka 150 – 400 ml
- 5) Wydajność urządzenia:**
 - a) Wydajność napełniania w zakresie od:
31 680 kubków / h do 38 400 kubków /h
33 – 40 taktów / minutę
- 6) Typ materiału kubka:**
 - a) PP
 - b) K3
 - c) PS
- 7) Typ materiału wieczka:**
 - a) Aluminium
 - b) 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 – pożądanym Siemens lub inne równoważne**
- 14) Sterowniki serwonapędów pożądanym 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:**
 - a) parami H₂O₂ i osuszanie sterylnym powietrzem
 - b) wymagany stopień redukcji zanieczyszczenia mikrobiologicznego min. 4 log
- 19) Dodatkowe wymagania**
 - a) Zmiana trybu pracy z aseptycznego na ultra czysty
 - b) Automatyczny podajnik kubków
 - c) Mechaniczny system nożyc do rozstertowania kubków
 - d) Minimalna wysokość rozstertowania: 4,5 mm
 - e) Stacja kontroli obecności kubka
 - f) Możliwość odsysania zanieczyszczeń z kubków (min. 1 mm).
 - g) Aseptyczna sterylizacja kubków perhydrolem i osuszanie sterylnym powietrzem
 - h) Emisja perhydrołu w zewnętrznym obszarze roboczym maszyny nie większa niż 0,5 ppm.
 - i) **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.
 - j) **Szkolenie dla** automatyków, mechaników i operatorów w siedzibie Zamawiającego.
 - k) **Instrukcja obsługi** w wersji papierowej lub elektronicznej.
 - l) **Transport** po stronie wykonawcy.