



TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47

Telefon: 069099980/079613999, www.evotek.md

**CĂTRE GRUPUL DE LUCRU AL
AGENȚIEI ASIGURARE RESURSE
ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU
A MINISTERULUI APĂRĂRII**

Nr. 1/24 din 04.05.2024

La nr. 70/693 din 02.05.2024

Demers

Prin prezentul, SRL TEHNO FOOD ca urmare a solicitării Dvs. atașează documentele solicitate la procedura [ocds-b3wdp1-MD-1712316233501](#) **Utilaj Tehnologic:**

- Propunerea tehnică (**Anexa nr. 22**) cu completări;
- Extrasul din Registrul de Stat al persoanelor juridice;
- Certificatul de atribuire a contului bancar;
- Certificatul privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național;
- Pașapoartele tehnice ale utilajelor;
- Certificate de conformitate de la producători;
- Certificat de conformitate a inoxului alimentar utilizat la fabricarea liniilor de deservire (Lotul 9)
- Confirmare privind atribuirea numărului de înregistrare în „Lista producătorilor” de produse supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului (EEE);
- Certificat de garanție a utilajelor;
- Declarație privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.
- Certificat ISO al SRL TEHNO FOOD;
- Document confirmativ privind deținerea service centru pentru reparația utilajelor.

În acest sens, sperăm pe imparțialitatea Dvs. în procesul evaluării documentelor ofertanților la procedura respectivă.


SRL TEHNO FOOD vă garantează și pune la dispoziția Dvs. utilaj de înaltă calitate, cu garanție corespunzătoare, și speră la o colaborare fructuoasă cu instituția Dvs.!

Cu respect și considerațiune,


04.05.2024


**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
Eugeniu VOLONTIR**


Specificații tehnice


Numărul licitației:	ocds-b3wdp1-MD-1712316233501					Data: 26.04.2024	Alternativa nr.: _____
Denumirea licitației:	<u>Utilaj tehnologic</u>					Lot: Conform tabelului de mai jos	Pagina: __ din __
LOT	Denumirea bunurilor	Modelul articolului	Țara de origine	Producătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință
1	2	3	4	5	6	7	8
<u>Utilaj tehnologic</u>							
1	Cazan pe gaz pentru prepararea hranei	RKE-505 	Ungaria	GasztroMetal	Cazan pe gaz pentru prepararea hranei – volum 400 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentară AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; – sistem de încălzire indirectă; – robinet pivotant cromat pe suprafață; – sistem automat de pompare a apei în cuvă; – conectare la apă, electricitate și canalizare; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de	Cazan electric pentru prepararea hranei – volum 500 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentară AISI 304; – sistem de încălzire indirectă; – robinet pivotant cromat pe suprafață; – sistem automat de pompare a apei în cuvă; – conectare la apă, electricitate și canalizare; – panou de comandă ușor de utilizat;	

				<p>element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță;</p> <ul style="list-style-type: none"> – izolare termică de înaltă calitate; – sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă; – dotat cu sistem de alimentare și evacuare; – dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; – dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; – sistem automat de pornire / oprire; – prevăzut cu termocuplu cu termostat; – capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; – reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; – tensiune: 380V; – putere: min.45 kW; – din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; – izolare termică de înaltă calitate; – sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă; – dotat cu sistem de alimentare și evacuare; – dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; – dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; – sistem automat de pornire / oprire; – prevăzut cu termocuplu cu termostat; – capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; – reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; – tensiune: 380V; – putere: 48 kW; – din data dării în exploatare: garanție 36 luni; – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor</p>
--	--	--	--	---	---


						necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024.
2	Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei	<p>EMP.PLS.KTE.150</p> 	Turcia	Empero	<p>Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei</p> <ul style="list-style-type: none"> – volum 150 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; – încălzire electrică, în decurs de 45-90 minute, de la 20°C până la 100°C; - robinet pivotant cromat pe suprafață. - lampă indicatoare. - echipament de protecție împotriva supraîncălzirii. - sistem automat de pompare a apei în cuvă; - conectare la apă, electricitate și canalizare; – reglarea temperaturii: de la 0°C la 100°C; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; – izolare termică de înaltă calitate; – sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă; – dotat cu sistem de alimentare și evacuare; – dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; – dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; – sistem automat de pornire/ oprire; – prevăzut cu termocuplu cu termostat; – capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; – reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; 	<p>Cazan electric (marmită) cu sistem de încălzire indirect pentru prepararea hranei</p> <ul style="list-style-type: none"> – volum 150 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar AISI 304; – încălzire electrică, în decurs de 45-90 minute, de la 20°C până la 100°C; - robinet pivotant cromat pe suprafață. - lampă indicatoare. - echipament de protecție împotriva supraîncălzirii. - sistem automat de pompare a apei în cuvă; - conectare la apă, electricitate și canalizare; – reglarea temperaturii: de la 0°C la 100°C; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; – izolare termică de înaltă calitate; – sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă; – dotat cu sistem de alimentare și evacuare; – dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; – dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului; – sistem automat de pornire/ oprire; – prevăzut cu termocuplu cu termostat; – capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare;


					<ul style="list-style-type: none"> - tensiune: 380V; - putere: min.18 kW; - punctul de fierbere a apei în carcasă:100°C; - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/ utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; - tensiune: 380V; - putere: 18 kW; - punctul de fierbere a apei în carcasă:100°C; - din data dării în exploatare: garanție 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/ utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	
3	Tigaie electrică basculantă 80 litri – 100 litri	<p>EMP.PLS.DTE.80</p> 	Turcia	Empero	<p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 80 litri – 100 litri; - confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 până la 300 °C - tensiune: 380V; - putere min. 12 kW; - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și 	<p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 80 litri; - confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 până la 300 °C - tensiune: 380V; - putere 12 kW; - pentru eficientizarea distribuției căldurii capac INOX echilibrat și 	


					<p>ergonomic cu mânere rezistente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcarea apei; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Varnița și UM Băcioi, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	<p>ergonomic cu mânere rezistente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 850°; - robinet de încărcarea apei; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Varnița și UM Băcioi, până la data de 1 septembrie 2024.</p>	
4	<p>Tigaie electrică basculantă 180 litri – 200 litri</p>	<p>EMP.PLS.DTE.120</p> 	Turcia	Empero	<p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 180 litri – 200 litri - confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 pina la 300 °C - tensiune: 400V; - putere min.: 21 kW; - pentru eficientizarea distribuției 	<p>Tigaie electrică basculantă</p> <ul style="list-style-type: none"> - volumul cuvei 120 litri - confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - regimul de temperatura de la 50 pina la 300 °C - tensiune: 400V; - putere 12 kW; - pentru eficientizarea distribuției 	


					<p>căldurii capac INOX echilibrat si ergonomic cu mânere rezistente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 850° ; - robinet de încărcare apa; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca și UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024</p>	<p>căldurii capac INOX echilibrat si ergonomic cu mânere rezistente;</p> <ul style="list-style-type: none"> - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 850° ; - robinet de încărcare apa; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Bulboaca și UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024</p>	
5	Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele	<p>0L1011E</p> 	Italia	Vesta	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 10 nivele; - suport din inox cu minim 5 polițe; - utilaj profesional; - distanta dintre nivele 65-70 mm; - confecționat din inox alimentar; - interiorul: AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - exteriorul: AISI 304 sau AISI 430 cu 	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 10 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 10 nivele; - suport din inox cu 5 polițe; - utilaj profesional; - distanta dintre nivele 70 mm; - confecționat din inox alimentar; - interiorul: AISI 304; - exteriorul: AISI 430 cu durabilitate înaltă; 	

					<p>durabilitate înaltă;</p> <ul style="list-style-type: none"> - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura 30...260 °C; - minim două ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic; - iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 10 tăvi din inox alimentară GN 1/1 H 65; - tensiune: 380V; - putere: min.18 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024 	<ul style="list-style-type: none"> - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura 30...260 °C; - trei ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic; - iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 10 tăvi din inox alimentară GN 1/1 H 65; - tensiune: 380V; - putere: 18.3 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024 	
6	Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele	SGE511SVR.1B	Italia	MEC	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 5 niveluri; - suport din inox cu minim 3 polițe. 	<p>Cuptor electric cu abur pe suport 5 nivele</p> <ul style="list-style-type: none"> - capacitatea cuptorului 5 niveluri; - suport din inox cu 3 polițe. 	

				<ul style="list-style-type: none"> - control mecanic; - distanta dintre nivele minim 65-70 mm; - confecționat din inox alimentar : - interiorul /exteriorul: AISI 304; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura: 30 până la 260 ° C; - minim unu ventilator cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic; - iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 5 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65; - tensiune: 380V; - putere: min.7 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024 	<ul style="list-style-type: none"> - control mecanic; - distanta dintre nivele 70 mm; - confecționat din inox alimentar : - interiorul /exteriorul: AISI 304; - funcție de cuptor de coacere, cu convecție; - regimul de temperatura: 30 până la 260 ° C; - două ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic; - iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet 5 tăvi din inox alimentar GN 1/1 H 65; - tensiune: 380V; - putere: 10,5 kW; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei DVA (capac); - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până 	
--	--	---	--	---	---	--

						la data de 1 septembrie 2024	
7	Mașină de spălat de tip cupola	 <p>EMP.1000-F</p>	Turcia	EMPERO	<p>Mașină de spălat de tip cupola</p> <ul style="list-style-type: none"> - mașină de spălat vase tip cupolă cu o capacitate de 70-60 coșuri pe oră. - productivitate, bucată (farfurii)/oră:1000; - coș de 14-16 farfurii. - dimensiunile mașinii 695x765x1480mm ± 10 mm; - tensiune: 380V; - putere: min.9 kW; - este echipat cu senzor de siguranță pentru ușa magnetică. - după închiderea ușii, programul continuă să funcționeze de unde s-a oprit; - spălarea completă și automată la temperatură de 55°-60°C, - funcția de clătire cu apă caldă la temperatură de 75°-90° C. - carcasa și elementul de încălzire este din oțel inoxidabil. - filtru DVA pentru mașina de spălat. - dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tampoane de cauciuc pentru o mai bună aderență; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/ utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare</p>	<p>Mașină de spălat de tip cupola</p> <ul style="list-style-type: none"> - mașină de spălat vase tip cupolă cu o capacitate de 70 coșuri pe oră. - productivitate, bucată (farfurii)/oră:1000; - coș de 14-16 farfurii. - dimensiunile mașinii 696x765x1485mm; - tensiune: 380V; - putere: 9,5 kW; - este echipat cu senzor de siguranță pentru ușa magnetică. - după închiderea ușii, programul continuă să funcționeze de unde s-a oprit; - spălarea completă și automată la temperatură de 55°-60°C, - funcția de clătire cu apă caldă la temperatură de 75°-90° C. - carcasa și elementul de încălzire este din oțel inoxidabil. - filtru DVA pentru mașina de spălat. - dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tampoane de cauciuc pentru o mai bună aderență; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/ utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la</p>	

					(întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Dănceni, până la data de 1 septembrie 2024.	panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Dănceni, până la data de 1 septembrie 2024.
8	Mașină electrică de tăiat legume	M-09300235 	Olanda	Maxima	<p>Mașină electrică de tăiat legume</p> <ul style="list-style-type: none"> – confecționată din inox alimentar AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu minim 3 cuțite, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentar cu durabilitate înaltă; – dispune de minerul de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – capacitatea: minim 100 kg/h; – tensiune: 220V/380V; – putere: min. 370W; – din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la</p>	<p>Mașină electrică de tăiat legume</p> <ul style="list-style-type: none"> – confecționată din inox alimentar AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu 5 cuțite, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentar cu durabilitate înaltă; – dispune de minerul de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – capacitatea: 450 kg/h; – tensiune: 220V/380V; – putere: 550W; – din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului</p>

					panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024	economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina în cantina UM Bulboaca, până la data de 1 septembrie 2024
9	Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II		Ucraina	OOO KiYV	<p>Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II cu lumină. <u>Masă pentru servire - 1 buc.:</u> destinată pentru servirea tacâmurilor, tăvilor, etc. Tip: neutră Material: inox alimentară AISI 304 și cu durabilitate înaltă; Tip: neutră; Dotată cu: - șină pentru tave; - raft cu minim 4 marmite (încorporate) pentru tacâmuri. - raft pentru depozitarea tavelor Dimensiuni: (L*I*Î) 1000x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50</p>	<p>Linie de autoservire cu marmite pentru fel. I și II cu lumină. <u>Masă pentru servire - 1 buc.:</u> destinată pentru servirea tacâmurilor, tăvilor, etc. Tip: neutră Material: inox alimentară AISI 304 și cu durabilitate înaltă; Tip: neutră; Dotată cu: - șină pentru tave; - raft cu minim 4 marmite (încorporate) pentru tacâmuri. - raft pentru depozitarea tavelor Dimensiuni: (L*I*Î) 1000x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentară AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire grosimea de minim</p>

				<p>mm; - geam separator cu lățime minim 20 cm, maxim 30 cm; - poliță inferioară; Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500 mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țeavă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu șină pentru tăvi; Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țeavă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da; Material: din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu:</p>	<p>1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; - geam separator cu lățime minim 20 cm, maxim 30 cm; - poliță inferioară; Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500 mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țeavă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire -1 buc.:</u> Tip: neutră; Material: inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă sau echivalentul cu durabilitate înaltă; Dotată cu șină pentru tăvi; Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țeavă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Garanție anti-rugină la materia primă 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da;</p>
--	--	--	--	---	--

				<p>- șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronomice cu capac GN 1/1 H 200 mm, Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da; Material: din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronomice cu capac GN 1/1 H 150 mm, Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Garanție anti-rugină la materia primă minim 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani.</p>	<p>Material: din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronomice cu capac GN 1/1 H 200 mm, Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm; Garanție anti-rugină la materia primă 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție 2 ani.</p> <p><u>Masă pentru servire 1 buc.:</u> Capacitate: 4 marmite; Tip: caldă; Termostat: da; Supapă de golire: da; Material: din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; Dotată cu: - șină pentru tăvi; - poliță de servire; - geam separator – lățime minim 20 cm, maxim 30 cm. - patru tave gastronomice cu capac GN 1/1 H 150 mm, Dimensiuni: (L*Î) 1500x700x850 mm; Înălțimea cu polița de servire 1500mm; Elementele sudate vor fi executate doar cu baghete sudură inox; Carcasa și picioarele reglabile, din țevă pătrată 40x40 mm cu grosimea de minim 1,5 mm și cu bordură de protecție de 50 mm;</p>
--	--	--	--	---	---

					<p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlătore defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p> <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024</p>	<p>Garanție anti-rugină la materia primă 5 ani. Din data dării în exploatare: garanție 2 ani.</p> <p>În cazul depistării necorespunderii calității (inclusiv coroziuni, deteriorare), în perioada de garanție a bunurilor, operatorul economic se obligă să înlătore defecțiunile apărute sau înlocuirea bunurilor din cont propriu.</p> <p>Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantina UM Chișinău, str. Pietrarilor 3, până la data de 1 septembrie 2024</p>
--	--	--	--	--	---	---

Semnat: _____ Numele, Prenumele: **Volontir Eugeniu** În calitate de: **Administrator**
Ofertantul: **SRL TEHNOFOOD** Adresa: **Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1**



CAMERA ÎNREGISTRĂRII DE STAT

EXTRAS

din Registrul de stat al persoanelor juridice
Nr. 350879 data 24.01.2017

Denumirea completă: **Societatea cu Răspundere Limitată "TEHNO FOOD" .**

Denumirea prescurtată: **"TEHNO FOOD" S.R.L.**

Forma juridică de organizare: **Societate cu răspundere limitată,**

Numărul de identificare de stat și codul fiscal (IDNO): **1017600003659**

Data înregistrării de stat: **24.01.2017**

Modul de constituire: **nou creată.**

Sediul: MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, ap.(of.) 47, mun. Chișinău, R.MOLDOVA.

Obiectul principal de activitate:

1. Comerț cu ridicata al altor mașini și echipamente
2. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale, nave și avioane
3. Repararea echipamentelor electrice
4. Comerț cu amănuntul al mobilei, al articolelor de iluminat și al articolelor de uz casnic n.c.a., în magazine specializate
5. Repararea aparatelor electronice de uz casnic
6. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale
7. Comerț cu ridicata al altor bunuri de uz gospodăresc
8. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc, al aparatelor de radio și televizoarelor
9. Repararea articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a.
10. Repararea dispozitivelor de uz gospodăresc și a echipamentelor pentru casă și grădină
11. Repararea altor echipamente
12. Repararea mobilei și a furniturilor casnice
13. Repararea mașinilor
14. Intermedieri în comerțul cu produse diverse
15. Intermedieri în comerțul cu mobilă, articole de menaj și de fierărie
16. Intermedieri în comerțul specializat în vânzarea produselor cu caracter specific, n.c.a.
17. Comerț cu amănuntul al articolelor de fierărie, al articolelor din sticlă și a celor pentru vopsit, în magazine specializate
18. Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor electrocasnice, în magazine specializate
19. Comerț cu amănuntul al altor bunuri noi, în magazine specializate
20. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin Internet
21. Comerț cu amănuntul efectuat în afara magazinelor, standurilor, chioșcurilor și piețelor
22. Comerț cu amănuntul prin standuri, chioșcuri și piețe al altor produse
23. Fabricarea utilajelor pentru prelucrarea produselor alimentare, băuturilor și tutunului

Capitalul social: 100 lei,

Administrator: VOLONTIR EUGENIU, IDNP 2006047012314, tel. 068301939

Asociat: VOLONTIR OLGA, IDNP 2005049004598, cota 100 lei, ce constituie 100%

Prezentul extras este eliberat în temeiul art.34 al Legii nr.220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: **24.01.2017.**

Registrator

Ion MERLICI





BC „MOLDINDCONBANK” S.A.

Sucursala „Alba-Iulia”

Republica Moldova, MD-2071
mun. Chişinău, str. Alba-Iulia, 77/19
Tel.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64
Fax: (373 22) 63-08-87

Data 03.06.2022
Nr. 443

Республика Молдова, MD-2071
мун. Кишинэу, ул. Алба-Юлия, 77/19
Тел.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64
Факс: (373 22) 63-08-87

CERTIFICAT

B.C. „Moldindconbank” S.A., confirmă că **„TEHNO FOOD” SRL**, IDNO **1017600003659**, la data de **1 iunie 2022** deţine următoarele conturi bancare:

Nr	IBAN	Valuta	Banca Beneficiara
1	MD78ML000000002251603373	MDL	MOLDMD2X
2	MD78ML000000002251603373	USD	BC MOLDINDCONBANK S.A.
3	MD78ML000000002251603373	EUR	

Director
BC „Moldindconbank” S.A.
sucursala Alba-Iulia



Alexandr Hovanschi

Digitally signed by Volontir Eugeniu
Date: 2022.11.22 09:17:32 EET
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



Ex.: Elena Ciudac
Tel:
ID: 637511C72114

Confidenţial – MICB

Atenţie! Se interzice deţinerea, sustragerea, alterarea, multiplicarea, distrugerea sau folosirea acestui document fără a dispune de drept de acces autorizat!

nr. 26/1-05/2-83354 din 03.05.2024

CERTIFICAT
privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ **A2405174**

din
от **03.05.2024**

1. Destinația / Назначение

pentru participarea la proceduri de achiziții publice

2. Date despre contribuabil / Информация о налогоплательщике

Denumirea Наименование	Codul fiscal / Numărul de identificare Фискальный код / Идентификационный номер
TEHNO FOOD S.R.L.	1017600003659
Adresa sediului de bază (strada, numărul) Адрес основного месторасположения (улица, номер)	Codul - Denumirea localității Код - Наименование населенного пункта
Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47	0120-SEC.BUIUCANI

3. Atestarea lipsei sau existenței restanțelor conform datelor Sistemului Informațional Automatizat /

Подтверждение отсутствия или наличия недоимки согласно данных Информационной автоматизированной системы

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie/ На дату выдачи данной справки недоимка перед национальным публичным бюджетом составляет:
0,00 lei/лей.

4. Valabil pînă la / Действителен до 18.05.2024

5. Autentificarea Serviciului Fiscal de Stat / Подтверждение Государственной налоговой службы

Șef SDPJ nr.1

Funcția/Dолжность

L.,Ș/ М.П.

Executor: **C. Coșanu**
Numele și prenumele/Фамилия и имя

Digitally signed by Gabriela Brineac
Date: 2024.05.03 13:44:29 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova



Gabriela BRINEAC

Numele și prenumele/Фамилия и имя

Este extras din Sistemul Informațional al SFS SIA „Contul curent al contribuabilului”// 03.05.2024 ora 11:34:32
cu aplicarea prevederilor pct. 82-83 Ordin IFPS nr.400 din 14.03.2014 (Monitorul Oficial 72-77/399, 28.03.2014)

[NOTA \(129,78\)](#)



MD-2005 mun.Chișinău, str. Albișoara, 38
Tel. (022) 820-770, Email: am@am.gov.md

CONFIRMARE

privind înregistrarea în „Lista producătorilor” de produse
supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului
(echipamente electrice și electronice)

În scopul plasării pe piață a produselor de echipamente electrice și electronice, în conformitate cu prevederile art. 12 alin. (5) și alin. (14) lit. b) din Legea nr. 209 din 29.07.2016 privind deșeurile, și punctele 46 – 50 din Regulamentul privind deșeurile de echipamente electrice și electronice, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 212 din 07.03.2018, se emite numărul de înregistrare

MD2023-9-EEE-001

pentru SRL TEHNO FOOD, IDNO: 1017600003659, cu adresa juridică: mun. Chișinău, str. Ion Neculce, 1/1, of. 47.

Numărul de înregistrare este valabil începând cu data de 01.09.2023 pînă la data de 01.09.2026.

**Director adjunct
Dorin POVERJUC**

Digitally signed by Poverjuc Dorin
Date: 2023.09.01 15:35:36 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova





TEHNO FOOD SRL, or.Chisinau, str. Ion Neculce nr.1 bl.1 of.47
Telefon: 069099980/079613999, www.evotek.md

**DECLARAȚIE
PRIVIND GARANȚIA UTILAJULUI**

Către

**AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU
A MINISTERULUI APĂRĂRII,**

MD2021, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, șos.Hîncești 84

Stimați domni,

Stimați domni, Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. [ocds-b3wdp1-MD-1712316233501](#) din 26.04.2024 (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Utilaj tehnologic** (denumirea contractului de achiziție publică), noi S.R.L. TEHNO FOOD (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere că **termenul de garanție constituie cel indicat în Anexa 22 (Specificații tehnice)**, cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului și condițiilor stabilite de producător.

Data completării **03.05.2024** Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____ Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNOFOOD Adresa: Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1 (semnătura autorizată)

DECLARAȚIE
privind confirmarea identității beneficiarilor efectivi și neîncadrarea acestora în
situația condamnării pentru participarea la activități ale unei organizații
sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Subsemnatul, Eugeniu VOLONTIR reprezentant împuternicit al SRL TEHNO FOOD (*denumirea operatorului economic*) în calitate de ofertant/ofertant asociat în cazul desemnării ca câștigător în cadrul procedurii de achiziție publică nr [ocds-b3wdp1-MD-1712316233501](#) **din 26.04.2024**, declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că beneficiarul/beneficiarii efectivi ai operatorului economic în ultimii 5 ani nu au fost condamnați prin hotărâre judecătorească definitivă pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Numele și prenumele beneficiarului efectiv	IDNP al beneficiarului efectiv
Olga VOLONTIR	2005049004598

Data completării: _____ 03.05.2024 _____

Semnat: _____

Nume/prenume: Eugeniu VOLONTIR

Funcția în cadrul persoanei juridice: _____ Administrator _____

Denumirea persoanei juridice _____ SRL TEHNO FOOD _____

IDNO al persoanei _1017600003659

CERTIFICAT DE INREGISTRARE

Acest certificat confirma faptul că sistemul de management al
"TEHNO FOOD" SRL

MD-2069, str. Ion Neculce, 1/1, mun. Chișinău, Republica Moldova
MD-2028, str. Academiei, 11/2, mun. Chișinău, Republica Moldova

a fost auditat și aprobat de către
Quay Audit UK Ltd pentru următorul standard de management :

ISO 9001:2015



Sistemul de management aprobat se aplică pentru următoarele domenii de activitate:

Comerț cu amănuntul al articolelor și aparatelor: electrocasnice, de uz casnic n.c.a., de fierărie, și al altor bunuri noi, în magazine specializate. Comerț cu amănuntul prin intermediul caselor de comenzi sau prin internet. Comerț cu ridicata al aparatelor electrice de uz gospodăresc și al altor mașini și echipamente. Repararea aparatelor electronice de uz casnic, articolelor de uz personal și gospodăresc n.c.a., echipamentelor electrice și altor echipamente. Intermedieri în comerțul cu mașini, echipamente industriale și produse diverse. Instalarea mașinilor și echipamentelor industriale.

Acest certificat se aplica pentru acele domenii de activitate descrise
în Codurile NACE(CAEN) enumerate mai jos, recunoscute internațional:

3314, 3319, 3320, 4614, 4619, 4643, 4669, 4752, 4754, 4759, 4778, 4791, 9521, 9529

Aprobat initial la **11 Aprilie 2024**
Certificare curentă **11 Aprilie 2024**
Certificatul expira la **11 Aprilie 2027**
Numarul certificatului **4159464**



În numele **Quay Audit UK Limited**



www.ascb.com



www.global-accreditation.org



www.irqao.com

Acesta este un certificat acreditat și autorizat pentru emitere de către Accreditation Service for Certifying Bodies - LLC, evaluat de către Quay Audit UK Limited față de criteriile definite și în cunoștința de cauză, cea mai recentă versiune a standardului ISO/IEC 17021 "Evaluarea conformității. Centre pentru organisme care efectuează audit și certificare ale sistemelor de management". Acest certificat este valid numai atunci când se referă în Registrul Internațional al Organizațiilor de Evaluare a Calității (www.irqao.com).

Grove House | 8 St. Julian's Friars | Shrewsbury | Shropshire | SY1 1XL | (44)1743 351677 | post@quayaudit.co.uk | www.quayaudit.co.uk



Chisinau, Direcția generală economie, comerț și turism a CMC

ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

(CONFIRMĂ OFICIAL DREPTUL LA ÎNCEPEREA ACTIVITĂȚII)

Primăria **mun. Chișinău**, Adresa **mun. Chișinău, șos. Hâncești, 53 "A"**

Nr. Notificării privind inițierea activității de comerț **P-41066/2023**

Data **01.09.2023**

Ora **11:22**

COMERCIANTULUI:

Denumirea/ N.P.P. **TEHNO FOOD S.R.L.** IDNO/IDNP **1017600003659**
Sediul/domiciliul **Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Buiucani, str. Ion Neculce, 1, bloc. 1, ap./of. 47**

Tipul activității

Tel. **069367462**

Fax

E-mail **info.tehnofood@gmail.com**

Date din NIAC:

S 95.21. Repararea aparatelor electronice de uz casnic

(comerțul cu amănuntul, comerțului cu ridicata, perstării de servicii, alimentație publică, intermediarii în comerț, activității în baza patentei de întreprinzător)

În Unitate de reparație

(unitatea comercială)

din **Republica Moldova, mun. Chișinău, sec. Centru, str. Academiei, 11, bloc. 2**

(adresa amplasării unității comerciale)

N.P. persoanei responsabile APL **Diana Lesnic-Rascoala** funcția **Specialist**
tel. **022222441**, e-mail **comert.autorizare@pmc.md**



INSTALLATION AND INSTRUCTION MANUAL

300 litre, type RKE305 electric, indirect heated boiling pan
400 litre, type RKE405 electric, indirect heated boiling pan
500 litre, type RKE505 electric, indirect heated boiling pan



GASZTROMETÁL ZRT.
 Cím: 2800 Tatabánya, Vágóhid út 4.
 Tel.: +36 34 514 661, +36 34 510 037
 Fax: +36 34 510 037
 Email: info@gasztrometal.hu
 Weblap: www.gasztrometal.hu



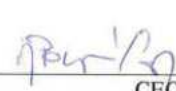
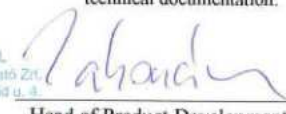
EU- Declaration of Conformity

The manufacturer, Gasztrometál Zrt. certifies on his sole responsibility that the

product **Electric boiling pan**
 types **RKE305, RKE405, RKE505**

conforms the type examination certification and satisfies the basic safety requirements of directive 2014/35/EU and 2011/65/EU and regulation 1935/04/EC. The design and the manufacturing were made according to the following standards and they comply with their safety and health specification:

EN 60335-1:2013	EN 55014-2:2017
EN 60335-2-47:2003	EN 60335-2-102:2016
EN 60529:2015	EN 61000-3-3:2014
EN 61000-6-3:2007	EN 61000-6-2:2019

Signed for and on behalf of:	Person authorized for the compilation of the technical documentation:
 CEO	 Head of Product Development Unit
<small>GASZTROMETÁL Gép- és Berendezésgyártó Zrt. 2800 Tatabánya, L. Ságóhid u. 4.</small>	
Tatabánya, 18. January 2022.	

Manufacturer GASZTROMETÁL Inc. declares that the product delivered complies with those introduced in the chapter “Technical description, data, commissioning and operation instructions” of this instruction manual.

QC stamp:	Issued by (signature):
	Date:day month 20.... Year
 signature

Contents

Certification of Compliance.....	2
1 Introduction.....	4
2 Legal declarations.....	4
3 Technical data.....	5
4 Technical description.....	5
5 Transporting, packaging, storage.....	6
6 Putting in operation.....	6
6.2 Full functional test.....	7
7 During the cooking.....	8
7.1 Cleaning.....	13
7.2 Maintenance.....	13
8. Safety technique requirements.....	14
9. Annexes.....	14
10. Normal accessories.....	14
11. Accessories ordered separately.....	15

1 Introduction

This steam-heated boiling pan is applicable for cooking soups, vegetable-dishes, pasta, milk-food, tea without burning them, and for steaming meat, fish, vegetable, mushroom, or defrosting and steaming frozen, or semi-finished food in catering-kitchens and in hospitals.

The pan is not suitable for roasting or frying.

The operator of the pan should carefully study and keep this installation and instruction manual for future legal rights.

2 Legal declarations

The correctness of data given in the installation and instruction manual is guaranteed by the manufacturer, GASZTROMETÁL Inc.

The manufacturer reserves the right of changing the technical data of the machine.

GASZTROMETÁL Inc. undertakes a guarantee of 12+12 months for the pans according to the “guarantee bond” forming an annex to this installation and instruction manual.

Those deficiencies will not be considered defects subject to guarantee bond, which, on the basis of information given in this operation manual, can be eliminated by adjustment, readjustment, or originate from inappropriate operation or operation conditions, or damage resulting from inappropriate use, and corrosion phenomena occurring due to inappropriate cleaning, operation conditions.

Defects subject to guarantee may be repaired by the service of the manufacturer or service stations contracted with the manufacturer (see annexed list of service stations). Repairs, interventions carried out by other service stations or repairmen result in loss of guarantee.

GASZTROMETAL Inc. provides an extended guarantee (+ 12 months) within the framework set out in the regulations for the pressurized parts of the boiling-pans as major component parts. The guarantee becomes void if the operator fails to have regular maintenance work carried out, or fails to document these works certified in the given part of the guarantee bond.

Attention!

Each boiling-pan must be commissioned during installation, before putting into use.

Putting into operation may be carried out by the manufacturer’s service, or by any of the service stations contracted with the manufacturer.

Putting into operation should be credibly certified by the service in the appropriate column of the Guarantee.

Both failing putting into operation or certification result in loss of guarantee.

3 Technical data

Electric boiling-pan type	RKE305	RKE405	RKE505
Vessel nominal volume (litres)	300	400	500
Appliance weight (kg)	230	240	250
Electric Connection	5x16 mm ²	5x16 mm ²	5x25 mm ²
Heating time (from 20 to 90°C, max. minutes)	40	53	59
Energy requirement (kW)	36	42	48

Operational steam pressure in the heat-exchange chamber:	max. 0,5bar
steam temperature	111 C
Drinking water connection:	ISO228-G1/2"
Soft water connection:	ISO228-G1/2"
Electric power	400V, 3N, 50 Hz
Electric device shock-protection class:	Contact protection class I.
Electric device protection:	IP 42

4 Technical description

Each major structural element of the boiling-pan is made of stainless steel. The pan provides for burning-free cooking by indirect heating.

The production of the steam in the steam chamber occurs through radiator hoses. The electric units and displays of the device are on the cover on the right side. The uninterrupted operation of the electric meal cooking caldron is ensured by the automatic air intake, the venting valve, and the pressure switch. In case of improper operation, the built-in safe valve prevents to have higher pressure in the steam chamber than it is allowed. The respective steam pressure is shown by a manometer. The cover of the caldron can be opened manually till ca. 75C°. Its material is made of brushed, stainless steel. The closing is ensured by the weight of the cover, and by the spring if it is open. The filling the caldron with cold water occurs through a 1/2" oscillating tube faucet. The food can be removed from the caldron through a 2" food draining faucet or it can be scooped out. The food draining faucet is bolted to prevent accidental openings. At the beginning of the heating, the developing steam through the venting and air intake valve, which can be found in the combined safety valve led out from the top point of the steam chamber, supersedes the air in the steam chamber. Then the exhausting of the developing steam at an increasing speed closes the valve, so a closed space forms.

Turning the appliance on and off, changing its capacity may be controlled by the touch-buttons on the operator's foiled keyboard. The heating is automatically after pushing the "Start". It can be turned off by pressing the "Stop". The device must be put out of service every day using the main switch to be installed outside the device.

For the effect of a continuous heat input, pressure forms in the steam chamber which is indicated by a manometer. If the pressure reaches the level of 0,5 bar, the heating switches off, and due to a continuous heat output the steam pressure decreases gradually; if it drops ca. to 0,3 bar, the pressure switch turns on. This process ensures the necessary energy to the heating of the meal cooking caldron. The basic condition of the safe operation of the meal cooking caldron is that the radiator hoses must be under water at all times. To ensure it, an electric water level sensor unit is built in in the device. If the water level drops under the sensor, it stops the heating automatically, and it is indicated to the operator by a yellow light, and the missing quantity of water is replaced from the soft water system at the same time. In case of faulty or lack of water heating, a heat regulator shuts down the caldron which is also indicated by a red light. To disclaim the error, an authorized service needs to be called.

5 Transporting, packaging, storage

The pan and the covers are treated using a special agent suitable for cleaning stainless surfaces. The pan is transported covered with a protective film, packaged on a wooden pallet. The appliance is to be stored packaged in a dry place indoors. The appliance is sensitive of shocking and shaking, it may be lifted using a lift-fork.

6 Putting into operation

The unpacking of the meal cooking caldron must be done with proper care. The plastic foil must be pulled off from the cover of the unpacked caldron, and it must be washed off with warm water using diluted liquid soap, rinsed and wiped off until it is dry. The described in chapter Cleaning must be kept. To do the wiring, the cover at the bottom must be removed. It must be assembled sealed and fixed to the meal faucet.

Before starting putting into operation the instruction manual must be studied.

Stages of putting into operation:

6.1 Installation, connecting to public utilities

6.2 Full functional test

6.1 *Installation, connection to public utilities*

Before putting into operation the operator must ensure the following besides complying with the rules valid in the target countries.

6.1.a Location

The vessel is only allowed to be located in a well-ventilated room with non-corrosive air. We need to pay attention that the meal cooking caldron cannot be moved with its legs twisted or placed in its position, because it might cause any defects. After locating the vessel it must be levelled using the adjustable feet.

6.1.b. Electric wiring (see figure 1)

By installing and operation of meal cooking caldrons in Hungary the following must be kept:

- the norms of the standard MSZ HD 60364-4-41:2007 in view of the installation safety regulation
- the norms of the standard MSZ EN 61140:2003 in view of the protection regulation

The equipment has fixed connections. Based on the specified technical data, the device is to be connected to the mains network through - sized wire, main switch and fuse. For the points of connections, see figure 1.

It is reasonable to place a fuse and a switch near the equipment.

The electric wiring plan of the device can be seen in figures.

The wiring can sole be done with oil resistant cables (e.g.. GTO, GTP) or cables in oil resistant tubes.

Connecting to a mid-potential network is mandatory.

It is forbidden to operate the appliance without efficient shock-protection!

Electric assembly is only allowed to be carried out by a qualified technician.

6.1.c Water connection

For the sizes of the connection points see Figure 1. The basic design of the vessels provides for separate connection points for filling the vessel with drinking water, and with technological (soft) water. Using drinking water instead of soft water in the water-steam chamber results in enhanced formation of boiler scale, which needs more frequent checking and removal.

Assembly is only allowed to be carried out by a qualified technician.

In order to filter contaminations from the water network a water filter needs to be installed at the connection point.

To charge the steam chamber with double wall (duplicator), the installation of a water softener is suggested

6.1.d Drain connection

A drain connection needs to be established for liquids flowing during cleaning the vessel. Connection needs to have a design shown in Figure 3, or similar.

6.2 Full functional test:

After finishing the connection and installation of the kettle, carry out the followings:

- Open the main tap.
- Switch on the main power switch located on the wall.
- Switch on the appliance
- Fill water into the bowl until it covers the discharge port; check the compactness of the connections.
- Set the screen to 100 degrees Celsius
- Push the Start button and wait until the appliance fills the duplicator with water (approx. 15 minutes, during it the “water filling up” text is displayed). The control system filling enough water into the duplicator.
- Heat up the kettle until boiling, meanwhile check the operation of the assemblies./ air discharging and air inlet valve, emergency valve, manometer, baroswitch, electrical power control, compactness of the connections /
- Turn off the appliance, discharge the kettle; after cooling off, clean it.
- In case of risk of frost, drain the boiler room too.

7 During the cooking

Put the food to be prepared into the bowl, set the desired cooking temperature with the scale on the screen.

During cooking take care of the following:

- When the vessel is hot, open the lid carefully (slowly), so that the steam of the food will not infuse the hands.
- Never touch the hot parts of the food faucet with your bare hands.
- During cooking regularly check the pressure indicated by the manometer; if it is over 0.8 bar or shows no value, but it is under pressure, call the service.
- If during cooking (after automatic air-discharge) steam is continuously blown out or water is dripping through the safety valve or any other fittings, call the assigned service.
- After power cut or any other non-operational failure, the system can be restarted by pushing the 'RESET'.
- If the kettle frequently stops and the kettle has to be restarted, call a professional to repair the defect!
- It is forbidden to operate the appliance if any of the operating and display devices is missing or damaged.

Turn on the device:

The device can be started using the on/off button (framed button in the figure).



After pressing the button, the message "Double wall loading" appears after a short time. If everything is working correctly, you will see the message "Double wall upload complete". If the message "Double wall charging is ready" does not appear even after 40 minutes, the service partner must be notified!





After that, the main screen will appear. At the top of the main screen are the set temperature and the current temperature. The temperature can be adjusted using the slider and the + and - buttons. In the lower left corner is the date and time. In the middle is the START/STOP button, which can be used to start and stop the operation. There is a menu button in the lower right corner, pressing this will display the menu bar.



After pressing the "START" button, the current temperature and the set temperature are displayed



Menu:



Timing:



In this menu item, you can use the arrows to set the date, hour and minute. The temperature can be set on the bottom slider using the slider and the + and - buttons. You can return to the main menu using the arrow in the lower right corner.

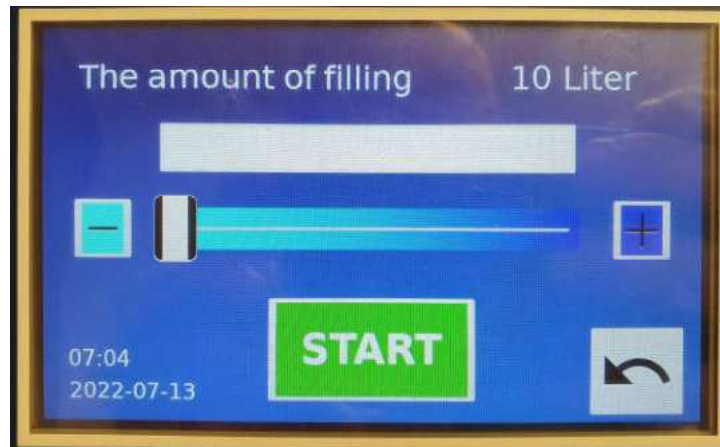
The timer can only be used if the correct amount of water has already been filled into the device!

Do not turn off the device after setting the timer

The timer can be started by pressing the START button. The timer activates your device at the set time. It operates for 4 hours, after which it stops automatically

With the timer, you can heat the water up to a maximum of 90°C.

Filling up:



Here you can set the amount of filling in liters using the slider and the + and - buttons. If the correct amount has been set, after pressing the START button, loading will begin and a message will appear: "Open the lid! Check the water level!"
Always keep the lid open during filling up.



Set up:



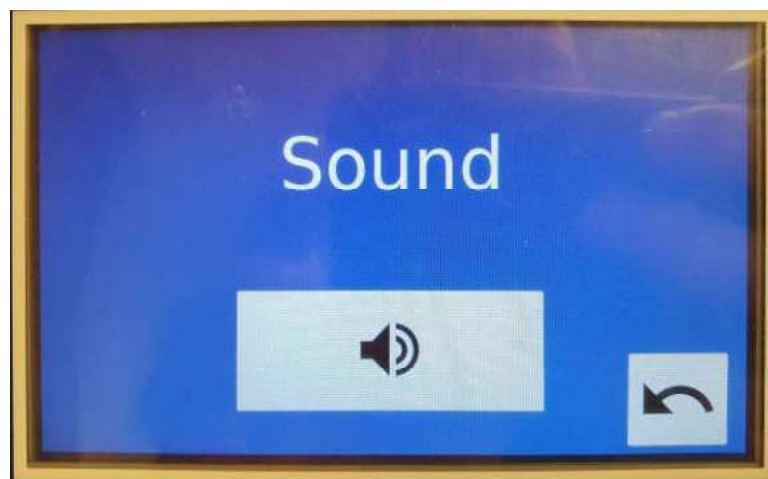
Language settings:



Date setting:

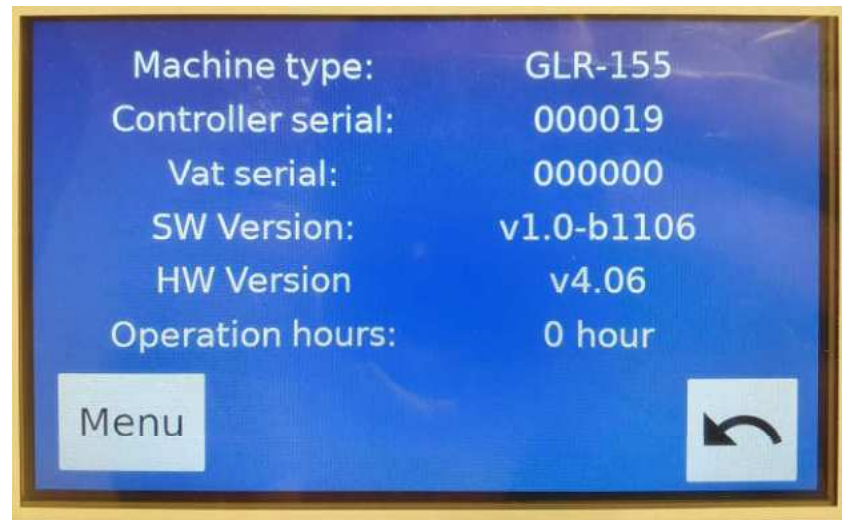


Sound setting:



Service:

Device data can be viewed in the service



7.1 *Cleaning*

Discharge the cooked food through the food-draining faucet, or ladle it out. Then clean the vessel. Before cleaning the appliance turn off the voltage with the mains switch.

Cleaning must be done observing the “Tidying, cleaning, and disinfection instructions”.

When preparing plans, detergents should be selected carefully. Several types of agents are available, which have detailed description concerning the nature of contamination and the materials of equipment to be cleaned.

As a general principle, keep to the following:

Stainless steel may also become stained due to contamination or corrosive agents, detergents.

Avoid using cleaning disinfecting agents containing chlorine, as they are especially harmful for stainless steel.

Choose detergents, which are especially recommended for cleaning stainless equipment.

When cleaning hot surfaces /e.g. vessel basin/ the efficiency of the detergent and at the same time its aggressiveness against the surface increases.

Observe the instructions concerning the concentration of detergents.

It is FORBIDDEN to wash the covers with water jet.

7.2 *Maintenance*

The material, quality, and construction of the structural elements of the appliance do not require any special maintenance from the user besides the frequent attendance when using it according to its purpose. However, the checking the functioning and the damage preventing maintenance of the electrical and safety technique fittings should be frequently carried out by a specialist, but at least once in a year, and it should be credibly certified on the “Certificate” of the operation manual /date, signature, stamp/.

ATTENTION! Maintenance of the food drain faucet MUST BE CARRIED OUT according to the instructions attached to the manual!

Conditions of guarantee undertaken by the manufacturer only refer to appliances maintained certified. Lacking this, any demand for guarantee will not be validated.

Maintenance covers the following (re-adjustment, resetting, cleaning or replacement, if necessary):

7.5 a Safety units: manometer, indicator lights, pressure switch, level sensor scaling, air-inlet valve and air-release valve, safety blow-off valve inspection for tightness, operability.

7.5 b Electric connection tightness, protective earthing soundness, insulation soundness, fixing of fittings, existence of covers against dripping water, electronics operability.

7.5 c Degree of scaling of water and steam chamber, descaling if necessary. It must be performed by a specialist at most every three years. Descaling is a special task, for which a washing equipment is used, filled with descaling agent recommended for stainless materials.

7.5 d Water-supply fittings tightness, dripping-free closing, hot-cold water faucet, steam chamber discharging stud.

Maintenance should only be performed after turning off the main wall-switch, when it is not under voltage.

The maintenance of electric connections and component parts are only allowed to be performed by a qualified electrician.

8. Safety technique requirements

When putting into operation and operating boiling-pans the following should be observed:

- Concerning establishment safety regulations the requirements of the standards MSZ EN 2364-410:1999 and MSZ EN 2364-410:1999 /1M:2004;
- Concerning the rules on contact protection the requirements of the standard MSZ EN 61140:2003;
- It is PROHIBITED to operate the device without valid shock protection.

9. Annexes

This Installation and instruction manual includes the Quality Certificate, the Guarantee Bond, the list of services, and the Certificate on regular inspections.

10. Normal accessories

- 1 pc draining valve (for emptying the kettle)

11. Accessories ordered separately

Food filter
drain funnel
Dipstick

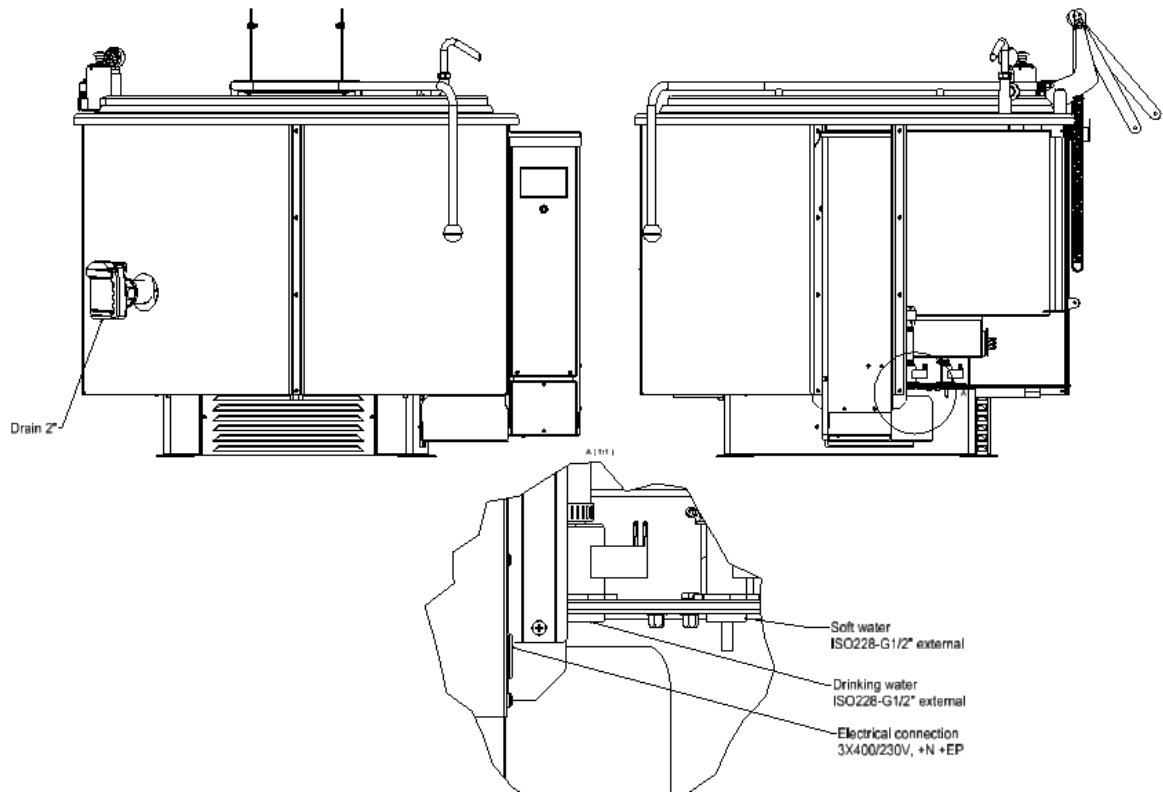
Quantitative and qualitative comments on the machinery should be reported at the Sales department of GASZTROMETÁL Machinery and Appliance Manufacturing Inc.

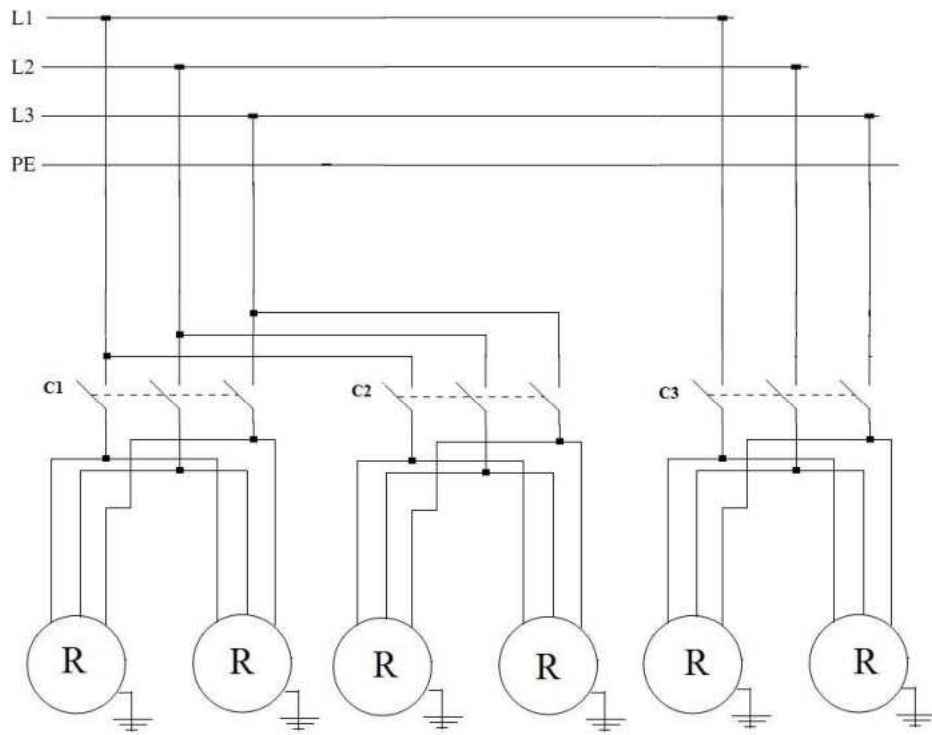
Address: Hungary 2800 Tatabánya, Vágóhíd str.4.
Postal address: 2801 Tatabánya I. Pf. 1240

Telephone: Sales department: 34/514-661
Service: 34/514-664

e-mail: ertekesites@gasztrometal.hu

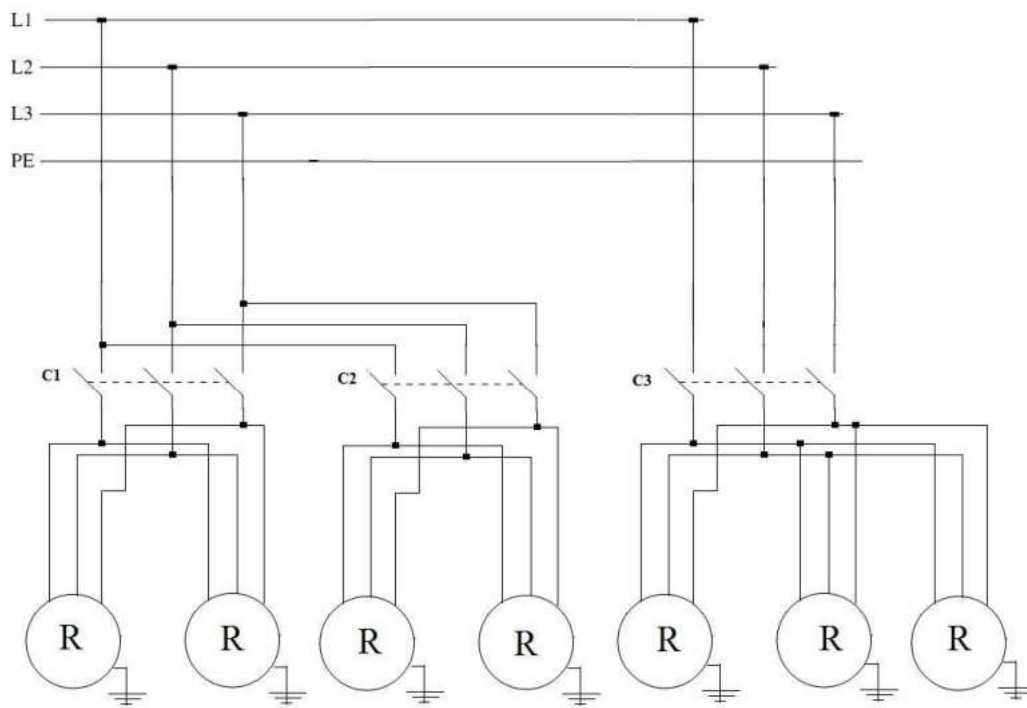
Certificate on periodical inspections					
	Certificate on work carried out, signature, stamp				
Date	Gas system inspection	Electric inspection	Safety units and mechanical elements	Descaling	Remarks
2022.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day
2023.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day
2024.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day
2025.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day
2026.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day
2027.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day
2028.	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day	...month... day





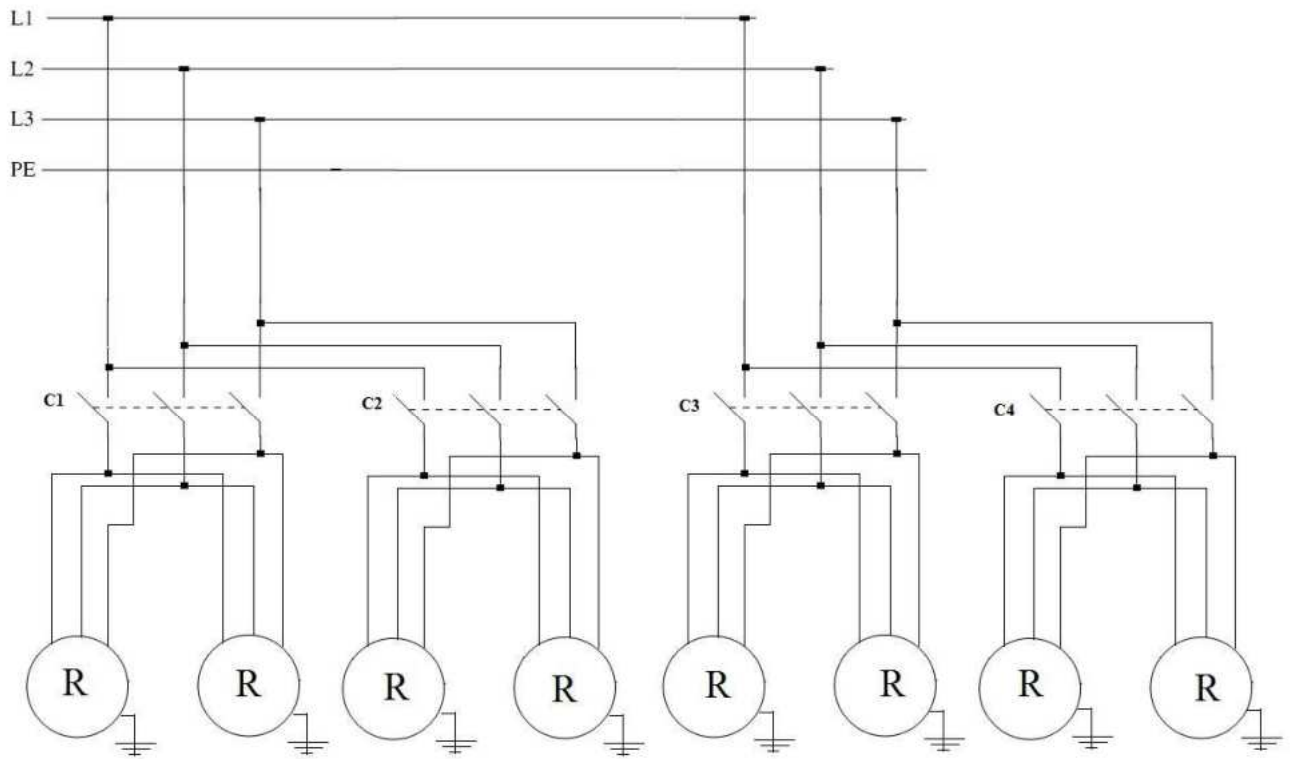
R	heating element 6000W	
C1,-C2,-C3	Contactor level 1, 2, 3	VS425-40

RKE305 main circuit



R	heating element 6000W	
C1,-C2,-C3	Contacteur level 1, 2, 3	VS425-40

RKE405 main circuit

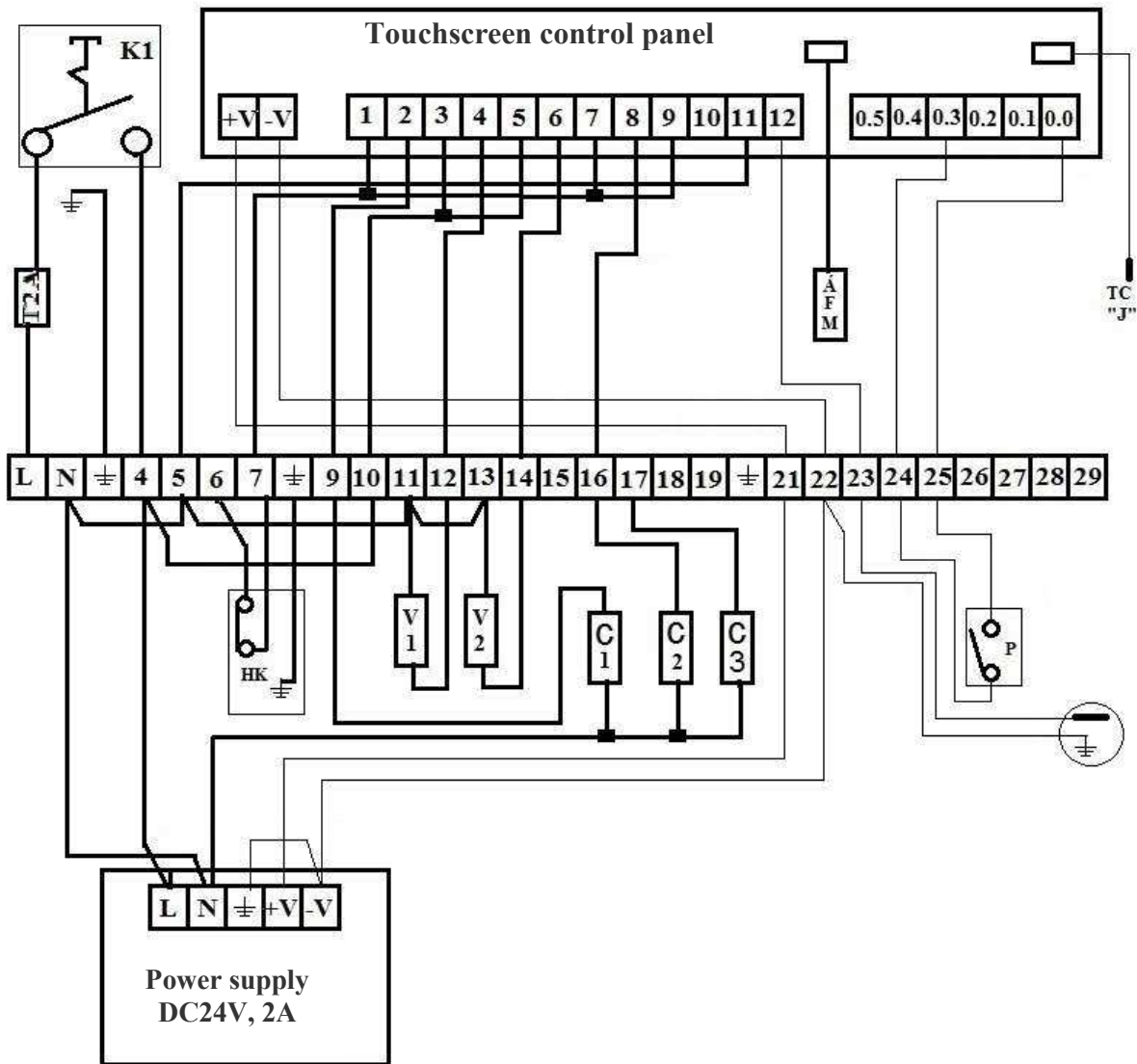


R
C1,-C2,-C3

heating element 6000W
Contactor level 1, 2, 3

VS425-40

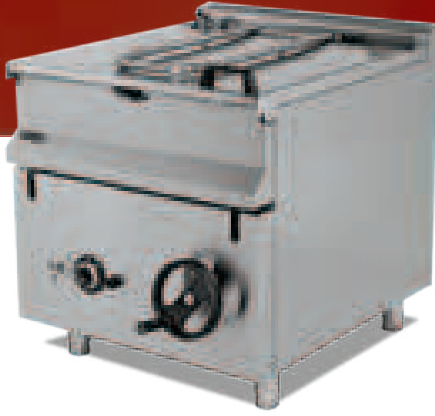
RKE505 main circuit



K1	Ki - Be kapcsoló	Switch on/off
T2A	Üveg biztosíték	Glass fuse
HK	Hőkorlátozó	Heat limiting
V1	Vízmágnesszelep / duplafal töltés	Solenoid valve/drink
V2	Vízmágnesszelep / csésze töltés	Solenoid valve/soft
C1-3	Fűtés mágnescapcsoló	Solenoid valve/heat
P	Nyomáskapcsoló	Pressure switch
ÁFM	Átfolyásmérő	Flow meter
TC"J"	"J" hőelem	Heat sensor

Control circuit

Devrilir Tavalar
Tilting Pans



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension mm			Ağırlık Weight kg	Net Net m³	Güç Power kw	Kapasite Capacity lt	Fiyatı Price Euro
		a	b	c					
EMP.DTG.80	Devrilir Tava (Gazlı) Tilting Pan (Gas)	800	900	850	145	0.62	11.20	80	3.155
EMP.DTE.80	Devrilir Tava (Elektrikli) Tilting Pan (Electrical)	800	900	850	138	0.62	12	80	3.155
EMP.DTG.120	Devrilir Tava (Gazlı) Tilting Pan (Gas)	1200	900	850	215	0.92	16.10	120	4.225
EMP.DTE.120	Devrilir Tava (Elektrikli) Tilting Pan (Electrical)	1200	900	850	208	0.92	12	120	4.225

Kod Code	Elektrik Girişi Electric Input V	Kablo Kesiti Cable Cross Section mm²
EMP.DTE.80	380	5x4
EMP.DTE.120	380	5x6

Kod Code	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption Ng	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption Lpg
EMP.DTG.80	1,18 m³/h	0,98 kg/h
EMP.DTG.120	1,70 m³/h	1,21 kg/h

Türkçe

DEVİRİLİR TAVALAR (GAZLI)

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Güvenlik sensörü.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

DEVİRİLİR TAVALAR (ELEKTRİKLİ)

- Manuel kaldırma mekanizması.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Güvenlik sensörü.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

English

TILTING PANS (GAS)

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Manuel lift system.
- Counterweighted hinged lid.
- Safety switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

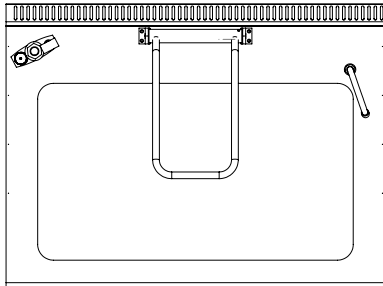
TILTING PANS (ELECTRICAL)

- Manuel lift system.
- Counterweighted hinged lid.
- Safety switch.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.



Kaynatma Tencereleri (İndirekt)
 Boiling Pans (Indirect)


Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension mm			Ağırlık Weight kg	Net Net m³	Güç Power kw	Kapasite Capacity lt	Fiyatı Price Euro
		a	b	c					
EMP.PLS.KTG.150	Kaynatma Tenceresi (Gazlı) Boiling Pan (Gas)	800	900	850	155	0.62	16.10	150	5.170
EMP. PLS.KTE.150	Kaynatma Tenceresi (Elektrikli) Boiling Pan (Electrical)	800	900	850	100	0.62	18	150	5.170
EMP. PLS.KTG.250	Kaynatma Tenceresi (Gazlı) Boiling Pan (Gas)	1200	900	850	250	0.92	32.20	250	8.080
EMP. PLS.KTE.250	Kaynatma Tenceresi (Elektrikli) Boiling Pan (Electrical)	1200	900	850	190	0.92	30	250	8.080



EMP.KTE.250 ve EMP.KTG.250 dikdörtgen modeldir.
 EMP.KTE.250 and EMP.KTG.250 are made rectangular type.

Kod Code	Elektrik Girişi Electric Input V	Kablo Kesiti Cable Cross Section mm²
EMP. PLS.KTE.150	380	5x6
EMP. PLS.KTE.250	380	5x10

Kod Code	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption Ng	Gaz Tüketim Değeri Gas Consumption Lpg
EMP. PLS.KTG.150	1,70 m³/h	1,21 kg/h
EMP. PLS.KTG.250	3,40 m³/h	2,42 kg/h

Türkçe
KAYNATMA TENCERELERİ (GAZLI)

- Lpg ve Ng ile çalışabilme özelliği.
- Magnet emniyet ventilli termokulp ve termostat.
- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Soğuk, sıcak su doldurma musluğu.
- Tahliye Musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

KAYNATMA TENCERELERİ (ELEKTRİKLİ)

- Aşırı basınç valfi ve manometre.
- Soğuk, sıcak su doldurma musluğu.
- Tahliye Musluğu.
- Karşı ağırlıklı kapak.
- Çift cidarlı ceket.
- Kolay temizlenebilir ve hijyeniktir.
- Paslanmaz çelik gövde.

English
BOILING PANS (GAS)

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hot water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

BOILING PANS (ELECTRICAL)

- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hot water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.





HIGH PERFORMANCE ELECTRIC DIRECT STEAM OVENS FOR GASTRONOMY FORNI ELETTRICI A VAPORE DIRETTO PER GASTRONOMIA AD ALTO RENDIMENTO FOURS ELECTRIQUES À VAPEUR DIRECTE POUR GASTRONOMIE À HAUTE PERFORMANCE

GENERAL SPECIFICATIONS

Structure and baking chamber in stainless steel, professional pressed in door gasket, baking chamber with rounded edges for easy cleaning, low heat-emissive glazed door, motors with fan automatic inverter, electronic direct steam percentage adjustment, side opening door, mechanic and digital controls.

CARATTERISTICHE GENERALI

Struttura e camera di cottura in acciaio inox, guarnizione porta a pressione tipo professionale, camera di cottura con angoli arrotondati per una facile pulizia, porta vetro basso emissivo, motori con inversione automatica ventola, iniezione diretta vapore con regolazione elettronica vapore in percentuale, apertura porta laterale, versione con comandi meccanici e digitali.

DONNEES GENERALES

Carrosserie et chambre de cuisson en acier inox, porte avec garniture d'étanchéité professionnelle, chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage aisé, porte avec vitrage bas émissif, moteurs avec inverseur automatique, injection directe vapore avec réglage électronique de la vapore en pourcentage, ouverture latérale de la porte, version avec commandes mécaniques et digitales.



	SGE 523 SVR.1B	SGE 511 SVR.1B	SGE 1211 SVR.1B	SGE 2011 SVR.1B	SGE 4011 SVR.1B
Load Capacity	5 trays GN 2/3 (352 x 325 mm)	5 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 trays GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 trays GN 1/1 (20 GN 2/1)
Capacità di carico	5 teglie GN 2/3 (352 x 325 mm)	5 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 teglie GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 teglie GN 1/1 (20 GN 2/1)
Capacité de charge	5 niveaux GN 2/3 (352 x 325 mm)	5 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)	12 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)	20 niveaux GN 1/1 (530 x 325 mm)	40 niveaux GN 1/1 (20 GN 2/1)
Outside dimensions					
Misure esterne	700 x 715 x 630 mm	937 x 821 x 715 mm	937 x 827 x 1211 mm	1091 x 938 x 1900 mm	1091 x 1183 x 1900 mm
Dimensions extérieures					
Distance between trays					
Spazio tra le teglie	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
Espacement entre le niveaux					
Temperature / Temperatura					
Température	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C	30 - 280°C
Power - voltage					
Potenza - voltaggio	5,4 kW	10,5 kW	15,7 kW	28,5 kW	43,5 kW
Puissance - alimentation	400 V 3N~ / 230V~ / 230V~ 50 Hz	400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	400 V 3N~ / 230V~ 50 Hz	400 V 3N ~	400 V 3N ~
Weight / Peso / Poids	64 Kg	101 Kg	149 Kg	310 Kg	322 Kg

Standard equipment Dotazione standard Équipement standard

Stop cooking programmer 0-120', 1 motor with inverter, innerlight with halogen lamps
Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 1 motore con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene
Régulateur du temps manuel 0-120', 1 moteur avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 2 motors with inverter, innerlight with halogen lamps
Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 2 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene
Régulateur du temps manuel 0-120', 2 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 3 motors with inverter, innerlight with halogen lamps
I Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 3 motori con inversione di marcia, luce interna con lampade alogene
I Régulateur du temps manuel 0-120', 3 moteurs avec inverseur, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 5 motors with inverter, trolley for 20 trays GN 1/1 included, innerlight with halogen lamps
Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 5 motori con, carrello per 20 teglie GN 1/1 incluso, luce interna con lampade alogene
Régulateur du temps manuel 0-120', 5 moteurs avec inverseur, chariot pour 20 plaques GN 1/1 inclus, éclairage intérieur avec lampes halogènes

Stop cooking programmer 0-120', 5 motors with inverter, trolley for 40 trays GN 1/1 included, innerlight with halogen lamps
Temporizzatore manuale fine cottura 0-120', 5 motori con, carrello per 40 teglie GN 1/1 incluso, luce interna con lampade alogene
Régulateur du temps manuel 0-120', 5 moteurs avec inverseur, chariot pour 40 plaques GN 1/1 inclus, éclairage intérieur avec lampes halogènes

2.582,00 €

3.776,00 €

5.817,00 €

12.620,00 €

17.551,00 €



VEGETABLE CUTTER

MODEL: VC450



SPECIFICATIONS

Power	550 Watt
Connection	230V / 50Hz / 1phase
Nett Weight	22.5 Kg
Gross Weight	25.0 Kg
Machine Dimensions	H400 x W290 x D540 mm
Packaging Dimensions	H570 x W310 x D570 mm
Packaging Volume	0.10 CBM
Packaging Material	Carton Box with Foam
HS Customs Code	84386000
EAN Code	8719632121039
Article Number	09300235

Professional vegetable slicer
 Robust aluminium housing
 1 speed of 270 RPM
 Opening with lever for large products
 Opening with pusher for small and long products
 Security in the handle
 Safety switch in the lid
 Capacity of 50 to 450 Kg per hour
 Stands on four rubber feet
 Easy to clean

Supplied with 5 cutting discs:

- Standard slicer 2 mm
- Standard slicer 4 mm
- Grater 3 mm
- Grater 4 mm
- Grater 7 mm

Note: You need an additional knife set for cutting French fries and cubes

- 👑 HIGH QUALITY / LOW PRICES
- 👑 24 / 7 SUPPORT & SERVICE
- 👑 IMMEDIATELY AVAILABLE FROM STOCK
- 👑 TECHNICAL DEPARTMENT & WARRANTY
- 👑 EXCELLENT CUSTOMER SATISFACTION



Opening with lever and separate opening with pusher



Robust aluminium housing



Comes with 5 different sized cutting disks

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

СОДЕРЖАНИЕ

A	ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	2
A1	ОПИСАНИЕ	3
A2	ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
A3	ПЕРЕВОЗКА	3
A4	РАСПАКОВКА	4
B	ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ	4
C	ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
D	ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	6
E	УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	7
F	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	8
G	ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ.....	9
H	СХЕМА ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЦЕПИ.....	12

A ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перед установкой оборудования, прочитайте эксплуатации и техническому обслуживанию внимательно. Неправильная установка или изменения части, может привести к повреждению на устройстве или может привести к повреждению на людей, в таких ситуациях производитель не несет ответственность. Повредить устройство преднамеренно, халатность или ущерб из-за игнорирования указаний и правила, или неправильно соединение не лежит в ответственности нашей компании и лишает гарантии . Неавторизованная вмешательства для устройства лишает гарантии. Обязательно ознакомьтесь с данной инструкцией. В случае несоблюдения настоящей инструкции, производитель не несет ответственность. Работы по техническому обслуживанию и ремонту машины должны осуществляться только авторизованным обслуживающим персоналом.

1. Пожалуйста сохраните это документ для будущей использования.
2. Установка должна производиться квалифицированным персоналом в соответствии с постановлениями и законами безопасности этой страны.
3. Данный прибор должен использоваться обученным персоналом.
4. Пожалуйста, отключите прибор немедленно в случае неисправности или ошибок. Устройства должны быть отремонтированы только сервисном персоналом. Пожалуйста требуйте оригинальные запчасти..

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

A1 ОПИСАНИЕ

*Этот профессиональный прибор, который обеспечивает высокую эффективность была разработана для использования в промышленных кухонь.

Код	Размеры(мм)	Вес(kg)	Размеры Упаковки (мм)
EMP.1000	696x765x1485	120	720x750x1610

A2 ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Код	EMP.1000
Вместимость(тарелок/ч)	1000
Расход воды (Lt/piece.)	2,5
Мощность (KW)	9,5
Мощност двигателя (KW)	0,55
Напряжение (V)	380
Давление воды (bar)	4
Мощность Контейнер нагрева (KW)	2,8
Мощность Контейнер Полоскания (KW)	6
Кабель (mm ²)	5x4
Предохранитель (A)	32
Номер программы (°C)	60 - 90 - 120 - 180

A3 ПЕРЕВОЗКА

*Данный прибор не может быть перемещен вручную. Это должен быть перемещен над поддоне с вилочным погрузчиком.

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

A4 РАСПАКОВКА

*Пожалуйста, распаковка и уничтожение пакеты должны быть сделан в соответствии с кодами и ордонансами страны пребывания (уничтожение пакетов должно быть сделано в соответствии с законами). Части, которые в контакте с пищевыми продуктами, произведенные из нержавеющей стали. Все пластиковые детали отмечаются значком материала.

*Пожалуйста, будьте уверены, что все части устройства полностью пришел, и они не повреждены во время транспортировки.

B ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

*Пожалуйста, разместите продукт плоское и прочное место, пожалуйста принять необходимые меры против возможности переворота.

*Техник, который будет служить для установки и обслуживания прибора должна быть профессиональной по этому вопросу и у технического персонала должен быть лицензии для монтажа сервисному обслуживанию от компаний.

*Подключение к Электроснабжение должно быть сделано авторизованном персоналом.

*Пожалуйста, убедитесь, что напряжение подключается к устройству должен быть равным напряжению, который находится на этикетке приборы.













Этот прибор должен быть подключен к заземленной розетке в соответствии с правилами и стандартами безопасности.

*Заземление прибора должен быть подключен к заземляющим линии на панели, которая расположена ближайший к электрической установки.

*Подключение к основной предохранитель и утечек тока предохранителя должно быть сделано в соответствии с действующими правилами.

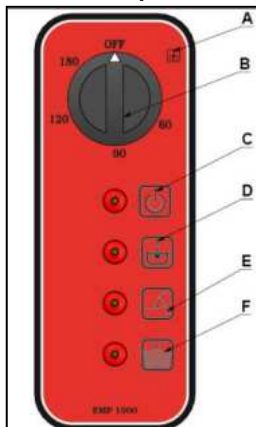
КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

С ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

-  *Не используйте прибор в недостаточной освещенной месте
-  *Всегда отсоединяйте от электропитания в конце работы или перед очисткой и во время очистки.
-  *Не прикасайтесь к движущимся вложенный когда прибор работает
-  *Не устанавливайте прибор в присутствии горючих и взрывоопасных материалов
-  *Не используйте прибор, когда пуста.
-  *Не загружайте меньше или больше, чем вместимости
-  *Запрещается Эксплуатировать оборудование без подходящих защитных средств
-  *С каким-то причинам при возникновении пожара или блики пламени, Где прибор используется, выключите все клапаны газовые и электрические контактора быстро и использовать огнетушитель . Никогда не используйте воду для тушения пожара.
-  *Все ущербы из-за отсутствия заземляющего устройства не будет на гарантии
-  *Запрещается работать или очистить без защитных инструментов
-  *Не мойте оформленные посуды. Предотвратить серебряную посуду для контакта с другими металлами.
-  *Прибор должен эксплуатироваться под вытяжка. В противном случае, когда прибор работает или водяной пар, который исходит от другой бытовой техники, которая работает в этом районе может привести к влажной и влажной может привести к повреждению устройства электрических и механических частей. Относительная влажность не должна быть больше чем %65 если прибор работает

D ЭКСПЛУАТАЦИЯ

*Панель Управления;



- A : Вода вход
- B : Программа Опции
- C : ON Лампа
- D : Вода нагревается лампа
- E : Мойка Лампа
- F : Вход воды-полоскание лампы

* Эксплуатация;

- Измените воду в контейнер раз в день по меньшей.
- Перед тем, как положить посуду в прибор, сделайте предварительную мойку холодной или теплой водой без использования каких-либо моющих средств.
- Откройте источник клапан воды и подключите прибор.
- Для того, чтобы снять все остатки, которые остаются на хранении или труб, эксплуатация прибора, когда он пустой.
- Закройте выход прибора и поверните переключатель вправо на позицию "вход воды" когда на позиции "ON".
- Когда впуск процесс воды завершена, резистансы начнут нагреть воду. После процесса нагрева "Ready" сигнал горит..
- Заполните моющий средство в контейнер..
- Положите корзину, чтобы вы поставили грязную посуду внутрь и выбрать подходящий стиральная программа.
- Процесс промывки; для горячей воды и мытья с моющим средством (минимум 55°C) ,для полоскания горячей водой (минимум 75°C).
- После процесса мойки, устройство начнет процесс полоскания автоматически.(Не открывайте крышку перед полосканием процесс закончился).
- По окончании программы открыть крышку и снять корзину которые вымылся. Разместить другие подготовленные корзину. Машина сделает мойка и полоскания процессов в выбранной программы.



КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

Е УБОРКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- **Уборка И Техническое Обслуживание После Каждого Использования**
 - Отсоединяйте от электропитания перед очисткой.
 - Чтобы эвакуировать воду, снимите затычку после каждого использования.(Если у машина есть насос для эвакуации, использовать ее.)
 - Очистить все поверхности прибора с горячей мыльной водой после каждого использования. Промойте и высушите влажной тканью.
 - Очистите панель управления с мягкой влажной тканью,при необходимости используют неэффективные моющего средства.
 - Не используйте абразивные химикаты очистки, поскольку они могут оставить вредных остатков.
 - Не распыляйте воды непосредственно на прибор, в противном случае электродвигатель может быть поврежден.

- **Периодическая Уборка И Техническое Обслуживание**
 - Техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным персоналом.
 - Всегда оставляйте выход открыт, когда прибор не эксплуатируется.
 - Очистите известь которые находятся в горелки,внутренней поверхности стирального бака и вода трубы один или два раза в год..
 - Очистите известь с помощью ополаскивания и промывки форсунок раз в месяц с помощью уксуса или средств для удаления извести..
 - Очистите фильтры в прибор один раз в неделю. После чистки убедитесь, что винт с накатанной головкой сжат..
 - Очистите прибор фонтаны раз в 15 дней путем ее отсоединения..
 - Очистите прибор эвакуации затычки и эвакуации шланги раз в 15 дней.

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

F УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

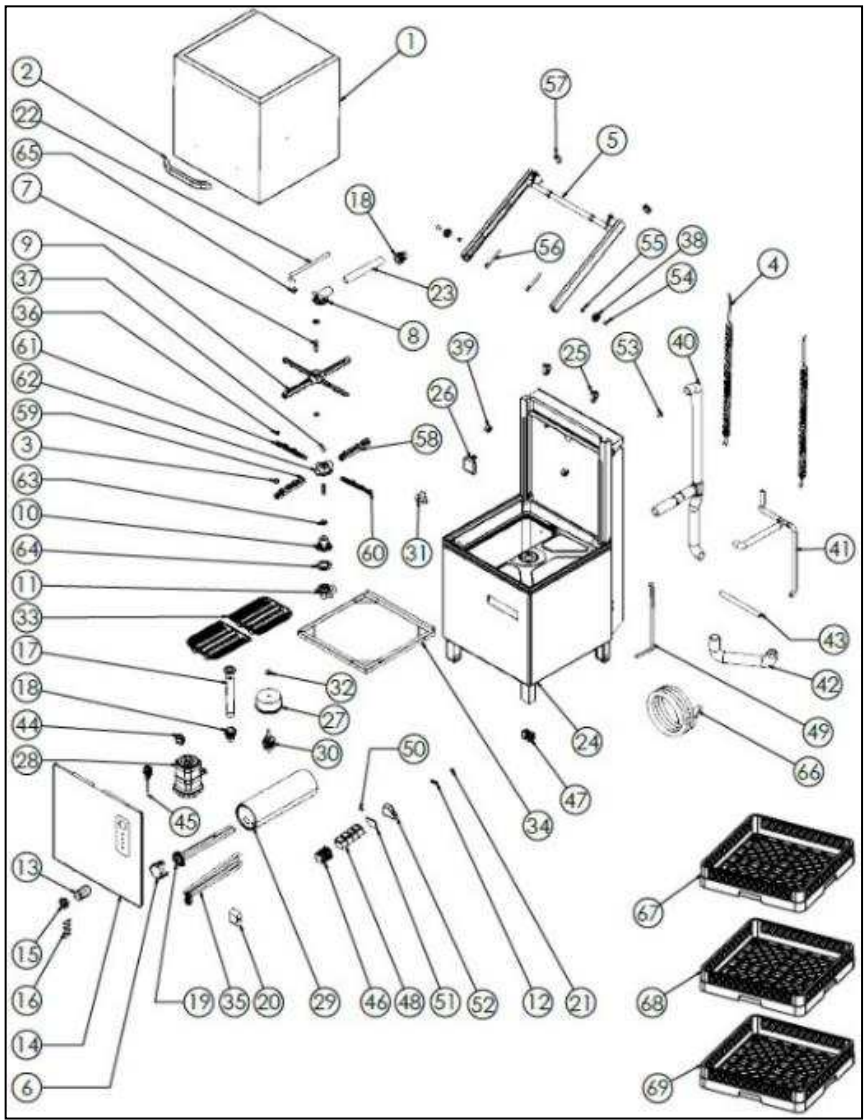
<p>ПОСУДА НЕ ОТМЫВАЕТСЯ ХОРОШО</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите тянущий фильтр, если он загрязнен. 2. Проверьте фонтаны, если они накапливаются с остатками или нет. 3. Проверьте количество моющего средства. 4. Если промывание в выбранной программе не хватит, повторите программу. 5. Обратите внимание тепла на контейнер быть между 55°C - 65°C. 6. Будьте уверены, что посуды были правильно расположены на корзины. 7. Проверьте количество полировщик. Проверьте, если есть полировщик или нет, если необходимо, добавьте некоторые. 8. Проверьте количество полировщик настройки. 9. Обратите внимание температура воды на 70°C.
<p>MIST OVER ON CUPS</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Если нет полировщик в приборе, добавьте некоторые.. 2. Проверьте количество полировщик. 3. Снимайте корзины, в конце процесса.
<p>ПЯТНА НА ПОСУДЕ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте только те средства, которые не пенящийся для профессиональных посудомоечных машин.
<p>МНОГО ПЕНЫ ПРИ ХРАНЕНИИ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обратите внимание, что промывные воды не быть менее 50°C. 2. Проверьте количество моющего средства. 3. Если вспенивание моющего средства используется, слейте его и промойте контейнер до пены, потеряли.
<p>МОЙКИ ИЛИ ОПОЛАСКИВАНИЯ РУЧКИ ПОВОРАЧИВАЮТСЯ МЕДЛЕННО</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите промывание ручки и очистите их. 2. Очистите поглощающий фильтр стирального насоса..
<p>ВЯЗКОСТЬ НАД СТАКАНОВ</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Уменьшите количество полировщик.

- Если прибор не работает в подходящем качестве,
- Если функции безопасности не правильно работает
 - Не используйте прибор.

***Если эти проблемы продолжается пожалуйста свяжитесь с авторизованном сервисом**

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

G ЗАПЧАСТИ



КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

G ЗАПЧАСТИ

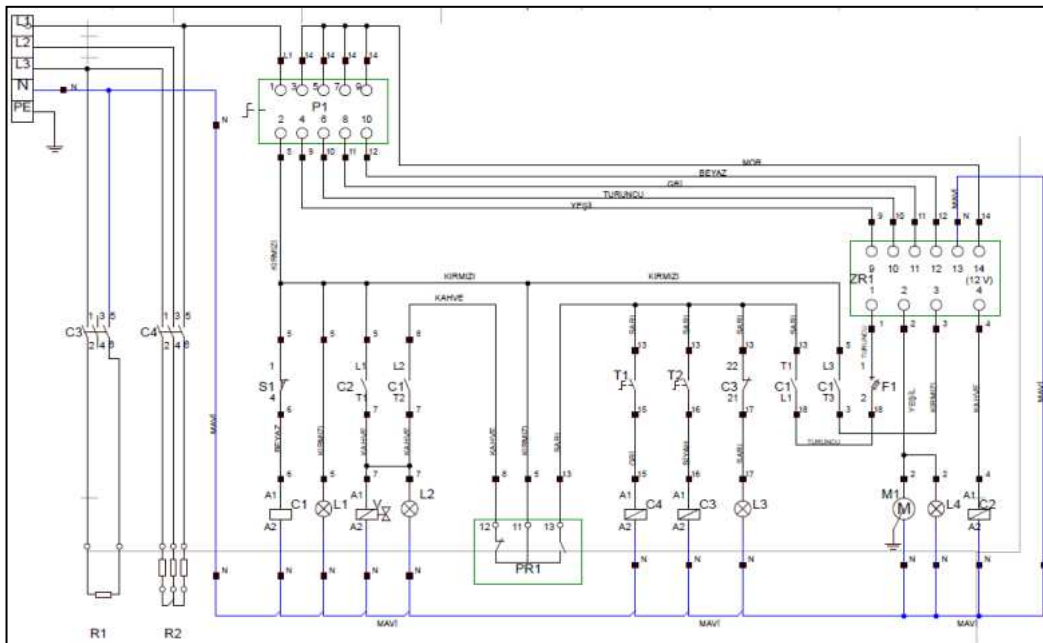
КОД ПРОДУКТА: EMP.1000		
NO	НАИМЕНОВАНИЕ ЗАПЧАСТИ	КОД
1	ВЕРХНЯЯ КРЫШКА	Y.EMP.1000.001
2	РУЧКА	Y.EMP.1000.002
3	ФОРСУНКА МОЮЩЕГО РУКАВА	Y.EMP.1000.003
4	ПРУЖИНА	Y.EMP.1000.004
5	РЫЧАГ КУПОЛА	Y.EMP.1000.005
6	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЯ БОЙЛЕРА	Y.EMP.1000.006
7	ВАЛ РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЯ	Y.EMP.1000.007
8	ПАТРУБОК ВЕРХНЕГО ШЛАНГА	Y.EMP.1000.008
9	РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЬ	Y.EMP.1000.009
10	КРЕПЛЕНИЕ НИЖНЕГО РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЯ	Y.EMP.1000.010
11	ПАТРУБОК НИЖНЕГО ШЛАНГА	Y.EMP.1000.011
12	СЕНСОР	Y.EMP.1000.012
13	ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ	Y.EMP.1000.013
14	НИЖНЯЯ КРЫШКА	Y.EMP.1000.014
15	КНОПКА	Y.EMP.1000.015
16	ИНДИКАТОР	Y.EMP.1000.016
17	СЛИВНАЯ ТРУБКА ЗАГЛУШКА	Y.EMP.1000.017
18	СЛИВНАЯ ВОРОНКА	Y.EMP.1000.018
19	НАГРЕВАТЕЛЬ БОЙЛЕРА	Y.EMP.1000.019
20	КРЫШКА НАГРЕВАТЕЛЯ ВАННЫ	Y.EMP.1000.020
21	МАГНИТ	Y.EMP.1000.021
22	ТРУБКА ДЛЯ ОПОЛАСКИВАЮЩЕГО СРЕДСТВА	Y.EMP.1000.022
23	ТРУБКА ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА	Y.EMP.1000.023
24	КОРПУС	Y.EMP.1000.024
25	ПЛАСТИК КРЕПЛЕНИЯ ВАЛА	Y.EMP.1000.025
26	ВОЗДУШНАЯ ЗАСЛОНКА	Y.EMP.1000.026
27	ФИЛЬТР	Y.EMP.1000.027
28	МОТОР	Y.EMP.1000.028
29	БАК БОЙЛЕРА	Y.EMP.1000.029
30	КРЕПЛЕНИЕ ФИЛЬТРА	Y.EMP.1000.030
31	КЛАПАН	Y.EMP.1000.031
32	ГАЙКА ФИЛЬТРА	Y.EMP.1000.032
33	ФИЛЬТРУЮЩИЕ СЕТКИ	Y.EMP.1000.033
34	ПОДСТАВКА ДЛЯ КОРЗИНЫ	Y.EMP.1000.034

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

35	НАГРЕВАТЕЛЬ ВАННЫ	Y.EMP.1000.035
36	ФОРСУНКА ОПОЛАСКИВАТЕЛЯ	Y.EMP.1000.036
37	ГАЙКА РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЯ	Y.EMP.1000.037
38	ПОДШИПНИК РЫЧАГА КУПОЛА	Y.EMP.1000.038
39	ПОДШИПНИК НАПРАВЛЯЮЩИХ	Y.EMP.1000.039
40	ШЛАНГ ПОДВОДА ВОДЫ НА МОЮЩИЙ РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЬ	Y.EMP.1000.040
41	ШЛАНГ ПОДВОДА ВОДЫ НА ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЬ	Y.EMP.1000.041
42	ШЛАНГ НАСОСА ВАННЫ	Y.EMP.1000.042
43	ШЛАНГ КЛАПАНА БОЙЛЕРА	Y.EMP.1000.043
44	ПРЕССОСТАТ (датчик уровня воды)	Y.EMP.1000.044
45	ТЕРМОСТАТ	Y.EMP.1000.045
46	КЛЕМЫ	Y.EMP.1000.046
47	НОЖКИ	Y.EMP.1000.047
48	КОНТАКТОР D1L EM 01	Y.EMP.1000.048
49	ТРУБКА ПРЕССОСТАТА	Y.EMP.1000.049
50	ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ СТЕКЛЯННЫЙ	Y.EMP.1000.050
51	КОЖУХ ПРЕДОХРАНИТЕЛЯ	Y.EMP.1000.051
52	ТАЙМЕР МОЙКИ	Y.EMP.1000.052
53	ВХОД ДЛЯ МОЮЩЕГО СРЕДСТВА	Y.EMP.1000.053
54	КРЕПЛЕНИЕ ПОДШИПНИКА РЫЧАГА	Y.EMP.1000.054
55	БОЛТ КРЕПЛЕНИЯ ПОДШИПНИКА РЫЧАГА	Y.EMP.1000.055
56	ОГРАНИЧИТЕЛЬ	Y.EMP.1000.056
57	ПЛАСТИКОВАЯ ЗАГЛУШКА НА РУЧКУ	Y.EMP.1000.057
58	МОЕЧНЫЙ РУКАВ НА 5 ФОРСУНОК	Y.EMP.1000.058
59	МОЕЧНЫЙ РУКАВ НА 4 ФОРСУНКИ	Y.EMP.1000.059
60	ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ РУКАВ С ОТВЕРСТИЯМИ НА КОНЦАХ	Y.EMP.1000.060
61	ОПОЛАСКИВАЮЩИЙ РУКАВ СТАНДАРТ	Y.EMP.1000.061
62	ГОЛОВКА РАЗБРЫЗГИВАТЕЛЯ	Y.EMP.1000.062
63	ШАЙБА ДАВЛЕНИЯ	Y.EMP.1000.063
64	НИЖНЯЯ ПРОКЛАДКА	Y.EMP.1000.064
65	КРЕПЕЖНАЯ ГАЙКА	Y.EMP.1000.065
66	СЛИВНОЙ ШЛАНГ	Y.EMP.1000.066
67	КОРЗИНА ДЛЯ ТАРЕЛОК	EMP.TB.01
68	КОРЗИНА ДЛЯ ЛОЖЕК И ВИЛОК	EMP.KC.01
69	КОРЗИНА ДЛЯ СТАКАНОВ	EMP.BB.01

КУПОЛЬНАЯ ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА

И ЭЛЕКТРОСХЕМА



P1	5 ЕТОПОВЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛ
S1	МАГНИТНЫЙ СЕНСОР ДВЕРИ
C1	КОНТАКТОР БОЙЛЕРА 230V
C2	КОНТАКТОР МОЙКИ 230V
C3	КОНТАКТОР КРЫШКИ 230V
C4	КОНТАКТОР ПОЛОСКАТЕЛЯ 230V
T1	ТЕРМОСТАТ БОЙЛЕРА (30-90°С)
ZR1	5 ВРЕМЕННЫЙ РЕЛЕ ВРЕМЕНИ (INTER RR-5TG
T2	ТЕРМОСТАТ МОЙКИ (30-90°С)
L1	ЛАМПА СТАРТА
L2	ЛАМПА ПОЛОСКАНИЕ
L3	ЛАМПА НАГРЕВА ВОДЫ
L4	ЛАМПА МОЙКИ
PR1	ПРЕСОСТАТЫ
M1	МОТОР МОЙКИ 0,55 KW 230V
R1	РЕЗИСТОР МОЙКИ 2500W 230V
R2	РЕЗИСТОР БОЙЛЕРА 3000W 380V
F1	ZR1 ПРЕДОХРАНИТЕЛ 500МА
V	ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫЙ КРАНИК 230V

0L1011E: 10 levels GN 1/1 digital COMBI oven

Forno digitale COMBI 10 livelli GN 1/1

Four numérique MIXTE 10 niveaux GN 1/1



Cooking modes

Convection 50°C – 270°C / Mixed 50°C – 270° C / Steaming with direct injection 100°C – 120°C / Steaming with steam generator (optional) 50°C - 120°C

Modalità di cottura

Convezione 50°C – 270°C / Misto combinato 50°C – 270° C / Vapore diretto 100°C – 120°C / Vapore con generatore di vapore (opzionale) 50°C – 120°C

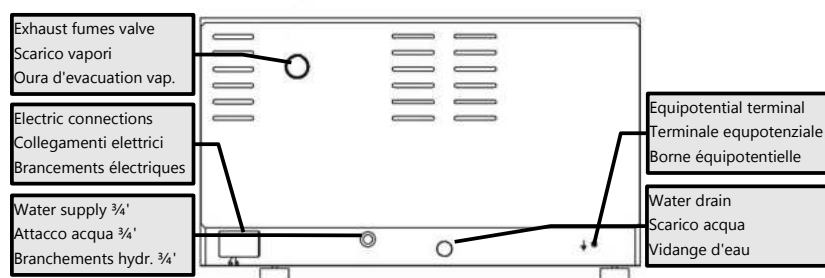
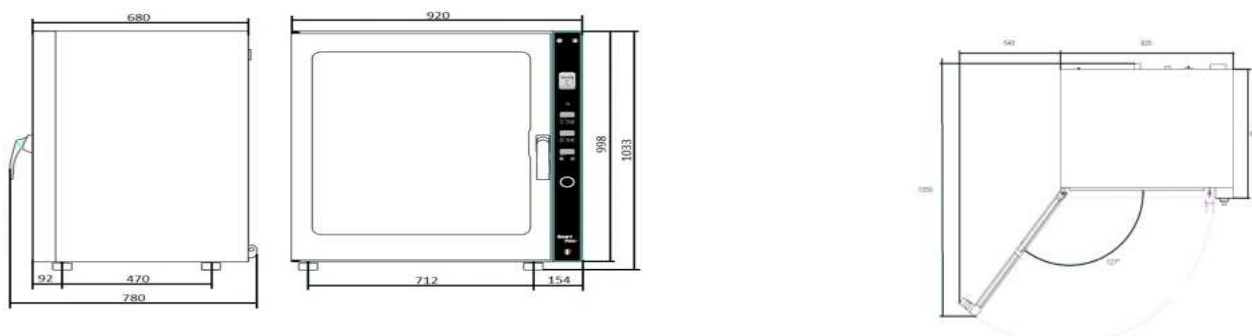
Système de cuisson

Convection 50°C – 270°C / Mixte convection 50°C – 270° C / Vapeur directe 100°C – 120°C / Vapeur avec générateur de vapeur (optionnel) 50°C – 120°C

Technical features-Caratteristiche tecniche-Caractéristiques techniques

Capacity-Capacità-Capacité:	10 x GN 1/1
Tray distance-Distanza tra le teglie-Espacement entre les niveaux:	80 mm
Oven dimensions-Dimensioni esterne-Dimensions:	920x680x1020mm
Structure-Struttura-Structure:	AISI 304; AISI 430;
Door-Porta-Porte:	Double glazed-Doppio vetro-Double vitrage
Light-Luce-Lampe:	Halogen lamp-Lampada alogena-Halogène
Weight-Peso-Poids:	120 Kgs.
Water drain-Scarico acqua-Vidange d'eau:	32mm
Water supply-Attacco acqua-Branchement hydraulique:	¾"
Control panel-Pannello di controllo-Panneau de contrôle:	Digital-Digitale-Numérique
Recipes-Ricette-Recettes-:	99 progr. (3 steps)-99 progr. (3 fasi)-99 progr. (3 phases)
Temperature range-Temperatura-Température:	50 - 270° C
Timer-Timer-Minuteur:	0 - 999 min.
Steam system-Vapore-Vapeur:	10 levels auto.-10 livelli automatici-10 niveaux automatiques
Exhaust fumes valve-Scarico vapori-Oura évacuation vapeur:	Manual-Manuale-Manuelle
Motors-Motori-Moteurs:	3 reverse-avec inverseur
Electric spec's-Specifiche elettriche-Spécifications électriques:	3N 400V / 13,8Kw-*18,3Kw (optional-opzionale-optionnel)

Views and dimensions-Viste e dimensioni-Vues et dimensions



Optional-Opzionale-Optionnel



0T1011

Oven stand-Supporto forno- Support de four



0H1011M

Holding cabinet-Mantenitore-Armoire chauffante



0A1064M

Hood with extractor fan-Cappa aspirante-Hotte aspirante



6V0611E1000

Steam generator-Generatore di vapore- Générateur de vapeur



5011010

6,0kw armoured heating element-Resistenza 6,0kw-Résistance 6,0kw



1004001

Core probe-Sonda al cuore-Sonde à coeur



1003001

Shower kit-Kit doccia lavaforno-Kit douche lave four

**ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI**

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits and Parliament and Council Directive 2006/42/EC of 17 May 2006 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliği ve 17 Mayıs 2006 tarihinde yayınlanan 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG005-19-35**
Numara:

Applicant:
Başvuru Sahibi:

ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Manufacturer:
Üretici:

ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Products:
Ürün:

BOILING PAN
KAYNATMA TENCERESİ

Trademark:
Ticari Marka:

EMPERO

Type/Models:
Tip/Model:

EMP.KTE.70, EMP.KTE.150, EMP.KTE.250, EMP.KTE.B.250,
EMP.PLS.KTE.70, EMP.PLS.KTE.150, EMP.PLS.KTE.250

Base of attestation:
Onay Dayanağı:

File of technical documentation, test report no AG005-TR-35
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-35 numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / Belge Tarihi 26-11-2019
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi 25-11-2024



CIHAN DEVA

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits and Parliament and Council Directive 2006/42/EC of 17 May 2006 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliği ve 17 Mayıs 2006 tarihinde yayınlanan 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG005-19-40**
Numara:

Applicant:
Başvuru Sahibi: ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Manufacturer:
Üretici: ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Products:
Ürün: ELECTRIC CONVECTION OVEN
ELEKTRİKLİ KONVEKSİYONEL FIRIN

Trademark:
Ticari Marka: EMPERO

Type/Models:
Tip/Model: See Page 2.

Base of attestation:
Onay Dayanağı: File of technical documentation, test report no AG005-TR-40
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-40 numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.

Istanbul, Date / Belge Tarihi 26-11-2019
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi 25-11-2024



CİHAN DEVA.

PRODUCT MODELS / ÜRÜN MODELLERİ
EMP.EKF-6
EMP.EKF-10
EMP.EKF-20
EMP.EKF-40
EMP.PFE8
EMP.PFE4-U
EMP.PFE4-Y
EMP.PFE6-Y
EMP.3545-6
EMP.PFE.4+5.Y-B
EMP.PFE.4+5.Y-K
EMP.PLS-E.10
EMP.PLS-E.20
EMP.PLS-E.40
EMP.P-PFE8
EMP.PFE423-U
EMP.PFE423-Y



**ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI**

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits and Parliament and Council Directive 2006/42/EC of 17 May 2006 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliği ve 17 Mayıs 2006 tarihinde yayınlanan 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG005-19-33**
Numara:

Applicant:
Başvuru Sahibi: ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Manufacturer:
Üretici: ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Products:
Ürün: TILTING PANS
DEVRİLİR TAVALAR

Trademark:
Ticari Marka: EMPERO

Type/Models:
Tip/Model: EMP.DTE.50, EMP.DTE.80, EMP.120, EMP.PLS.DTE.50,
EMP.PLS.DTE.80, EMP.PLS.DTE.120

Base of attestation:
Onay Dayanağı: File of technical documentation, test report no AG005-TR-33
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-33 numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.

Istanbul, Date / Belge Tarihi 26-11-2019
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi 25-11-2024



CIHAN DEVA

**ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI**

The technical file and test reports of the following product have been checked and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits and Parliament and Council Directive 2006/42/EC of 17 May 2006 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery.

Teknik dosya ve test raporları incelenerek, belirtilen ürünün Avrupa Birliği Teknik Komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/EU Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Teçhizat ile ilgili yönetmeliği ve 17 Mayıs 2006 tarihinde yayınlanan 2006/42/AT Makina Emniyeti Yönetmeliğine uygunluğu saptanmıştır.

Number: **2195-AG005-19-41**
Numara:

Applicant:
Başvuru Sahibi: ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Manufacturer:
Üretici: ERSÖZ&GONCA MUTFAK MAKİNE VE EKİPMANLARI SAN. TİC. A.Ş.
Konya Organize Sanayi Bölgesi Büyük Kayacık Mah. 9. Sokak No:20
Selçuklu / KONYA

Products:
Ürün: COMMERCIAL DISHWASHING MACHINE
ENDÜSTRİYEL TIP BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI

Trademark:
Ticari Marka: EMPERO

Type/Models:
Tip/Model: See Page 2.

Base of attestation:
Onay Dayanağı: File of technical documentation, test report no AG005-TR-41
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-41 numaralı Test Raporu

The referred technical file(s) is reviewed and attested with presumption of compliance with the essential requirements listed EU Directive above. This attestation does not abrogate the compulsory obligation of the manufacturer to issue the declaration of conformity.

Diğer ilgili direktiflere uyulmalıdır. Bu onay üreticinin uygunluk beyanı düzenleme zorunluluğunu ortadan kaldırmaz. Referans teknik dosya ile ürünün yukarıda belirtilen AT Direktifinin temel gereklerine uygunluğu kabul edilir.

İstanbul, Date / Belge Tarihi 26-11-2019
Revision Date / Rev. No 02-11-2020 / 01
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi 25-11-2024



Department Manager

PRODUCT MODELS / ÜRÜN MODELLERİ
EMP.500
EMP.500-D
EMP.500-D-380
EMP.500-380-F
EMP.500-380-SD
EMP.500-380-SDF
EMP.500-F
EMP.500-SD
EMP.500-SDF
EMP.1000
EMP.1000-D
EMP.1000-F
EMP.1000-SD
EMP.1000-SDF
EMP.1100
EMP.2000
EMP.3000



**DICHIARAZIONE DI
CONFORMITA**



DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2014/35/EU**, con la Direttiva **2014/30/EU** (Compatibilità Elettromagnetica), con la Direttiva **2011/65/EC (RoHS)** e normative **93/68/EEC-2002/95/EC-2002/96/EC-2016/30/EC-1935/2004/EC-2014/35/EC**
 According to the Low Voltage Directive **2014/35/EU**, with Directive **2014/30/EU** (Electromagnetic Compatibility), with Directive **2011/65/EU (RoHS)** and regulations **93/68/EEC-2002/95/EC-2002/96/EC-2016/30/EC-1935/2004/EC-2014/35/EC**

Tipo di apparecchio - *Type of equipment* : FORNI A CONVENZIONE / LIEVITATORI
 CONVENTION OVENS / PROOFERS
 FOURS ELECTRIQUES POUR PATISSERIE ET GASTRONOMIE / ETUVES DE
 FERMENTATION

Marchio commerciale - *Trademark* : MEC

Modello - *Type designation* :

PE66TC.1B; PE46TC.1B; PE106TC.1B; PE166TC.1B; SPE46SVR.1B;
 SPE66SVR.1B; SPE106SVR.1B; SPE166SVR.1B; SPE46DSVR.1B;
 SPE66DSVR.1B; SPE106DSVR.1B; SPE166DSVR.1B; PE46DUR.1B;
 PE46UR.1B; PE46UE.1B; PE36UER.1B; PE46UER.1B; PE36DUER.1B;
 PE43DUER.1B; PE46DUER.1B; PE43UER.1B; PE43E.1B, PE43MU.1B;
 PE43UE.1B; GE511TC.1B; GE711TC.1B; GE1211TC.1B; GE2011TC.1B;
 GE1011SVR.1B; GE611SVR.1B; GE623SVR.1B; GE611DSVR.1B;
 GE623DSVR.1B; SGE1011DSVR.1B; SGE711SVR.1B; SGE523SVR.1B;
 SGE511SVR.1B; SGE1211SVR.1B; SGE2011SVR.1B; SGE523DSVR.1B;
 SGE511DSVR.1B; SGE711DSVR.1B; SGE1211DSVR.1B; SGE2011DSVR.1B;
 L1264TC.1B; L834.1B; L864.1B; LX864.1B; L1264.1B

Costruttore - *Manufacturer* : MEC EUROPE SRL
 Sede legale - *Administrative address* : VIA G. Pastore 32 – 47922 Rimini (RN) – ITALY
 Sede operativa - *Head quarter* : VIA G. Pastore 32 – 47922 Rimini (RN) – ITALY

Telefono - *Telephone* : +39 0541 740952
 Telefax - *Telefax* : +39 0541 747139

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE: EN 60335-1:2012, EN 60335-2-42:2003, EN 60335-2-42:2003/AC:2007, EN 60335-2-42:2003/A1:2008, EN 61000-3-2:2006+A1+A2:2009, EN 61000-3-3:2008

The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC: EN 60335-1:2012, EN 60335-2-42:2003, EN 60335-2-42:2003/AC:2007, EN 60335-2-42:2003/A1:2008, EN 61000-3-2:2006+A1+A2:2009, EN 61000-3-3:2008

Informazioni ulteriori

Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
 As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Rimini, 20/02/2022

Nome e firma di persona autorizzata
Name e signature of authorised person

EMMA OLIVIERI

CEO

(Posizione in azienda - *Position in the Company*)

MEC EUROPE S.R.L.

Via G. Pastore, 32

I - 47922 RIMINI (RN)

P.IVA e C.F. 04405120408



Vesta Srl – Via Leonardo Da Vinci, 87 – 35010 San Giorgio in Bosco (Pd) – Italy
www.vestaitalia.it

EU Declaration of Conformity for electrical appliances

Products: Commercial and Professional Electric convection ovens and Heated Cabinets produced with VESTA brand name.

Vesta EVO: OV0664E; OV0611E; OV0711E; OV1064E; OV1011E; OV1211E; OV0664D; OV0611D; OV0711D; OV1064D; OV1011D; OV1211D;

Vesta Professional Catering: OL0411M; OL0411E; OL0511M; OL0511E; OL0611M; OL0611E; OL0711M, OL0711E; OL1011M; OL1011E; OL1211M; OL1211E;

Vesta Bakery and Patisserie: OL0464M; OL0464E; OL0664M; OL0664E; OL1064M; OL1064E;

Vesta Snack & Truck: OE0443M; OE0464M; OE0364M; OE0364M_H; OE0464M; OE0464M_H; OS0423M OS0423E; OS0443M; OS0443E; OS0411M; OS0411E; OS0464M; OS0464E; OS0523M; OS0543M; ON0443M; ON0443M_H; ON0464M; ON0464M_H

Heated Cabinets: OC1064M; OH1011M;

Vesta Srl declares that the above mentioned appliances manufactured by us are conform with the European legislation concerning the following directives and regulations:

- Machinery Directive Nr. 2006/42/EU;
- Electro Magnetic Compability Nr. 2014/30/EU;
- Low Voltage Directive Nr. 2014/35/EU;
- Restriction of Hazardous Substances Nr. 2011/65/EU;
- Waste Electrical and Electronic Equipment Directive Nr. 2012/19/EU

San Giorgio in Bosco (Pd) 1st of November 2023

Mr. Leonardo Curcuruto signature
Vesta Srl Legal Representative



CE DECLARATION OF CONFORMITY

PLACE AND DATE:

THE NETHERLANDS, MIJDRECHT, 1 FEBRUARY 2022

SELLER:

MAXIMA KITCHEN EQUIPMENT
SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V.
NIJVERHEIDSWEG 19F
3641 RP MIJDRECHT
THE NETHERLANDS

WE,

DECLARE UNDER OUR SOLE RESPONSIBILITY, THAT THE FOLLOWING EQUIPMENT TO WHICH THIS CERTIFICATE RELATES, MEETS THE PRINCIPAL PROTECTION REQUIREMENTS AND IS IN CONFORMITY WITH THE RELEVANT SECTIONS OF THE APPLICABLE CE STANDARDS, MATERIAL GUIDELINES, MACHINE DIRECTIVES AND OTHER NORMATIVE DOCUMENTS. IF CHANGES ARE MADE TO THE PRODUCT THAT IS COVERED BY THIS CERTIFICATE OF CONFORMITY, THE CERTIFICATE OF CONFORMITY IS NO LONGER VALID.

VALIDITY:	TILL 1 FEBRUARY 2024
RANGE:	KITCHEN EQUIPMENT
BRAND:	MAXIMA
MODELS:	SEE ANNEX 1-A
STANDARDS:	EN ISO 12100:2010 + EN 60204-1:2006 + A1:2009
DIRECTIVES:	MD 2006/42/EC + LVD 2014/35/EU + EMC 2014/30/EU + GAS 2016/426/EU
MATERIALS:	WEEE 2012/19/EU + ROHS 2011/65/EU + REACH 1907/2006/EC
FOOD CONTACT:	1935/2004/EC + 282/2008/EC + 10/2011/EU

WE PROVIDE WARRANTY ON SPARE PARTS FOR THE PERIOD OF 1 YEAR AFTER DATE OF INVOICE. WEAR, TEAR AND MISUSE ARE EXCLUDED FROM WARRANTY. WE CONFIRM, THAT THE TECHNOLOGY OR SOFTWARE USED IN THE EQUIPMENT TO WHICH THIS CERTIFICATE RELATES, IS NOT OLDER THAN 3 YEARS. ALL EQUIPMENT IS INTENDED FOR INDUSTRIAL AND COMMERCIAL USE. ALL FOOD CONTACT MATERIALS ARE FOOD-GRADE AND COMPLY TO EUROPEAN REGULATIONS.

DATE:	12 JULY 2022
STAMP:	Spangenberg International B.V. Nijverheidsweg 19F 3641 RP Mijdrecht - The Netherlands Tel. +31 297 253 999 Fax. +31 297 258 445 www.maximaholland.com / info@spangenberg.nl
DEPARTMENT:	MANAGEMENT
NAME:	J.R. VERAAR
SIGNATURE:	

09300165	PLANETARY MIXER MPM 20
09300170	PLANETARY MIXER MPM 30
09300175	PLANETARY MIXER MPM 40
09300180	PLANETARY MIXER MPM 60
09300202	PREMIUM KNIFE SHARPENER 360
09300216	VACUUM PACKING MACHINE 200
09300220	VACUUM PACKING MACHINE 300
09300225	VACUUM PACKING MACHINE 400
09300227	VACUUM PACKING MACHINE 450
09300228	VACUUM PACKING MACHINE 600 - DUAL CHAMBER
09300229	VACUUM PACKING MACHINE 700
09300230	VACUUM PACKING MACHINE 500
09300235	VEGETABLE CUTTER VC450
09300410	ELECTRIC FRYER WITH HANDLE 1X4L
09300411	ELECTRIC FRYER WITH HANDLE 2X4L
09300415	FRYER 1 X 8L /W TAP
09300416	FRYER 2 X 8L /W TAP
09300417	MCO OVEN WITH GRILL 230V
09300418	MCO OVEN /W STEAM + GRILL 230V
09300419	MCO 60X40 STEAM 400V
09300420	MCO OVEN 230V
09300430	CONTACT GRILL SINGLE - GROOVED
09300435	CONTACT GRILL DOUBLE - GROOVED
09300436	CONTACT GRILL PANINI - GROOVED
09300437	CONTACT GRILL DOUBLE - SMOOTH
09300440	MANUAL MEAT MIXER 10L
09300441	MANUAL MEAT MIXER 20L
09300442	MANUAL MEAT MIXER 30L
09300445	ELECTRIC MEAT MINCER 12
09300450	ELECTRIC MEAT MINCER 22
09300455	ELECTRIC MEAT MINCER 32
09300457	AUTOMATIC SAUSAGE FILLER 15L
09300458	AUTOMATIC SAUSAGE FILLER 20L
09300459	AUTOMATIC SAUSAGE FILLER 25L
09300460	MANUAL SAUSAGE FILLER 3L
09300461	MANUAL SAUSAGE FILLER 5L

RU



YU-TING INDUSTRIAL CO., LTD.
 NO. 165, SHANYING RD., GUSHAN TOWNSHIP,
 TAOYUAN COUNTY 33341, TAIWAN
 TEL: +886 3 3500011 FAX: +886 3 3500077

INSPECTION CERTIFICATE

INVOICE NO: A110126
(CONTRACT NO: 04/19/19 DD 10.10.2019)
 DATE: Aug. 10, 2022

DESCRIPTION OF GOODS AND/OR SERVICES:

PRIME GRADE STAINLESS STEEL SHEET AISI 304

Coil Number	Heat No.	C/NO.	Grade / Finish	SIZE	Q'TY	Quantity
C5690	211126D132	FQ01	304 NO.4/PVC	2.0MM X 1250MM X 2500MM		1,978 KGS
A9308	210627F254	FQ02	304 NO.4/PVC	0.8MM X 1250MM X 2500MM		2,184 KGS
C6567	B4042-3000	FQ03	304 NO.4/PVC	1.0MM X 1250MM X 2500MM		1,687 KGS
C6936	A5914-1020	FQ04	304 NO.4/PVC	1.0MM X 1000MM X 2000MM		1,980 KGS
C9088	B4373-1030	FQ05	304 BA/PVC	0.5MM X 1000MM X 2000MM		1,927 KGS
C9088	B4373-1030	FQ06-FQ09	304 BA/PI	0.5MM X 1000MM X 2000MM		6,804 KGS
C8449-A	220419D481	FQ10	304 BA/PI	0.5MM X 1250MM X 2500MM		1,360 KGS
C8449-A	220419D481	FQ11	304 BA/PVC	0.5MM X 1250MM X 2500MM		1,445 KGS
A8170	A5422-3010	FQ12	304 2B/PI	0.5MM X 1250MM X 2500MM		1,069 KGS
A8170	A5422-3010	FQ13	304 2B/PVC	0.5MM X 1250MM X 2500MM		1,135 KGS

Chemical composition

Coil Number	C %	Si %	Mn %	P %	S %	Cr %	Ni %	N %	T.S N/mm ²	Y.s(0.2%) N/mm ²	Elong %		Hardness	
											%		HRB	HV
C5690	0.046	0.41	1.04	0.029	0.002	18.10	8.05	0.052	666	279	53.8	82.9	-	-
A9308	0.044	0.42	1.07	0.035	0.004	18.18	8.05	0.054	667	275	54.9	80.7	-	-
C6567	0.025	0.41	0.89	0.036	0.002	18.23	8.04	0.070	632	292	54.4	82.2	-	-
C6936	0.059	0.53	0.85	0.035	0.001	18.21	8.07	0.059	683	331	50.5	86.5	-	-
C9088	0.053	0.53	0.88	0.035	0.003	18.07	8.06	0.056	663	301	58.2	77.4	-	-
C8449-A	0.045	0.49	1.02	0.034	0.005	18.10	8.04	0.050	700	288	61.9	76.7	-	-
A8170	0.046	0.49	0.86	0.034	0.002	18.20	8.02	0.063	692	339	54.6	83.5	-	-

The laboratory responsible for the chemical & mechanical testing of this certificate has been recognized by Taiwan Accreditation Foundation(TAF) as an accredited laboratory. (Registration number: 0366 - 0365)

We certify that the above mentioned products comply with the terms of the order contract and goods found to be conformity with ASTM A240/240M STANDARD

Inspector's stamp



YU-TING Industrial Co., Ltd.

(Signature)

This test certificate is made by controlled QC-system and is valid without signature.



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ**
вул. Б. Грінченка, 1, м. Київ, 01001, тел. 279-12-70, 279-75-58, факс 279-48-83,
e-mail: info@dpss.gov.ua

ЗАТВЕРДЖУЮ

Т. в. о. Голови Держпродспоживслужби
Шевченко О.П.

(прізвище, імя, по батькові)

(підпис)

М.П.

**ВИСНОВОК
державної санітарно-епідеміологічної експертизи**

від 05.07. 2023 р.

№ 12.2-18-1/ 8517

Об'єкт експертизи: Обладнання кухонне виготовлене згідно з додатком до Висновку

**виготовлені у відповідності із ТУ У 27.5-43764128-002:2021 «ОБЛАДНАННЯ КУХОННЕ МЕТАЛЕВЕ
ПРОФЕСІЙНЕ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКАОГО ХАРЧУВАННЯ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ»**

Код за ДКПЦ, УКТЗЕД, артикул: 28.93

Сфера застосування та реалізації об'єкта експертизи: за призначенням, підприємства ресторанного типу,
побут. Оптова та роздрібна торгівля

Країна-виробник: ТОВ «КИЙ-В про», Україна, 03067, місто Київ, вул. Гарматна, будинок 6, код за ЄДРПОУ
43764128, адреса виробництва: м. Київ, вул. Гарматна, 6

(адреса, місцезнаходження, телефон, факс, e-mail, веб-сайт)

Заявник експертизи: ТОВ «КИЙ-В про», Україна, 03067, місто Київ, вул. Гарматна, будинок 6, код за
ЄДРПОУ 43764128

(адреса, місцезнаходження, телефон, факс, e-mail, веб-сайт)

Дані про контракт на постачання об'єкта в Україну: продукція вітчизняного виробництва

Об'єкт експертизи відповідає встановленим медичним критеріям безпеки/показникам:

Обладнання кухонне виготовлене згідно з додатком до Висновку відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил ДСанПіН 8.2.1-181-2012 «Полімерні та полімервмісні матеріали, вироби і конструкції, що застосовуються у будівництві та виробництві меблів»: рівень міграції хімічних речовин у повітряне середовище (ГДК с.д., мг/м³, не більше): формальдегіду - 0,003. Продукція, яка контактує з харчовими продуктами відповідає вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 р. про матеріали і вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами, Регламенту Комісії (ЄС) № 10/2011 від 14 січня 2011 р. щодо пластмасових матеріалів та виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами та Інструкції 880-71 «Інструкція по санітарно-хімічному дослідванню изделий изготовленных из полимерных и других синтетических материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами»: інтенсивність запаху - не більше 1 балу, інтенсивність запаху водних витяжок, не більше - 1 балу, присмак - 0 балів, без кольору, мутності та опалесценції; кількість міграції хімічних речовин у модельне рідке середовище (ДКМ, не більше, мг/л): формальдегіду - 0,10; міді, миш'яку, свинцю, хрому, цинку - не допускаються; титану - 0,10; фтору - 0,50. За ефективною питомою активністю природних радіонуклідів Аеф - не більше 370 Бк/кг відповідно до «Норми радіаційної безпеки України» (НРБУ-97).

Необхідними умовами використання/застосування, зберігання, транспортування, утилізації, знищення є: при застосуванні виробів дотримання вимог, встановлених даним висновком за результатами випробувань наданих заявником зразків на відповідність вимогам Регламенту Європейського Парламенту та Ради (ЄС) №1935/2004 від 27 жовтня 2004 року про матеріали та вироби, призначені для контакту з харчовими продуктами та Регламенту Комісії (ЄС) № 10/2011 від 14 січня 2011 р. щодо пластмасових матеріалів та виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами; Інструкції 880-71 «Інструкція по санитарно-хімічному дослідженню изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами»; забезпечення умов транспортування, зберігання, використання та утилізації продукції - згідно з Інструкцією виробника.

За результатами державної санітарно-епідеміологічної експертизи: Обладнання кухонне виготовлене згідно з додатком до Висновку, за наданими заявником зразками відповідають вимогам діючого санітарного законодавства України і за умов дотримання вимог цього висновку можуть бути використані в заявленій сфері застосування.

Термін придатності: гарантується виробником

Інформація щодо етикетки, інструкції, правил тощо: етикетка та інструкція з використання вимагаються. Висновок не може бути використаний для реклами споживчих якостей об'єкту експертизи

Висновок дійсний: на термін дії ТУ У 27.5-43764128-002:2021 «ОБЛАДНАННЯ КУХОННЕ МЕТАЛЕВЕ ПРОФЕСІЙНЕ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКАОГО ХАРЧУВАННЯ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ»

Відповідальність за дотримання вимог цього висновку несе заявник.

При зміні рецептури, технології виготовлення, які можуть змінити властивості об'єкта експертизи або спричинити негативний вплив на здоров'я людей, сфери застосування, умов застосування об'єкта експертизи даний висновок втрачає силу.

Показники безпеки, які підлягають контролю на кордоні: контролю не підлягає

Показники безпеки, які підлягають контролю при митному оформленні: контролю не підлягає

Поточний державний санітарно-епідеміологічний нагляд здійснюється згідно з вимогами цього висновку: виконання умов використання

Комісія для проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи в особливо складних випадках при державній установі «Інститут медицини праці імені Ю.І. Кундієва Національної академії медичних наук України»

Протокол експертизи

Голова комісії

01033, м. Київ, вул.Саксаганського. 75,

тел.: (044) 289-00-21,

e-mail: info@imtuik.org.ua;

web-сайт: <http://www.imtuik.org.ua>

(найменування, місцезнаходження, телефон, факс, e-mail, веб-сайт)

№ 1021 від 02 травня 2023 року

(№ протоколу, дата його затвердження)

МП

(підпис)

Іщейкін К.Є.
(ініціали та прізвище)

Додаток до Висновку санітарно-епідеміологічної експертизи

від 05.07. 2023 р.

№ 12.2-18-1/ 8517

**Обладнання кухонне виготовлені у відповідності із ТУ У 27.5-43764128-002:2021
«ОБЛАДНАННЯ КУХОННЕ МЕТАЛЕВЕ ПРОФЕСІЙНЕ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ
ГРОМАДСЬКАОГО ХАРЧУВАННЯ. ТЕХНІЧНІ УМОВИ» (Код за ДКПП: 28.93)**

1. База під кавомашину БКВ*	48. Пристрій для розкачування тіста ручний ТР *
2. Бак Б*	49. Рукомийник РМ*
3. Бак для відходів БВ*	50. Рукомийник навісний РН*
4. Візок вантажний В-В*	51. Скло захисне СО*
5. Візок для білизни В-Б*	52. Смітник См*
6. Візок для поп-корну В-ПК*	53. Станція бармена СБ*
7. Візок для солодкої вати В-УСВ*	54. Стелаж виробничий СжВ*
8. Візок для термоконтейнера В-ТК*	55. Стелаж гастрономічний СжГ*
9. Візок сервірувальний В-С*	56. Стелаж для зберігання кухонного посуду СжЗКП*
10. Візок В*	57. Стелаж для зберігання продуктів СжЗП*
11. Вішало для півтуш ВП*	58. Стелаж для зберігання СжЗ*
12. Гак для вішала туш ГВТ*	59. Стелаж для зберігання столового посуду СжЗСП*
13. Деко Д*	60. Стелаж для зберігання хліба в лотках СжЗХЛ*
14. Дозатор для приготування пончиків ДП*	61. Стелаж кондитерський СжК*
15. Елемент нейтральний ЕН*	62. Стелаж обшитий СжО*
16. Ємність Є*	63. Стелаж-сушка виробничий СжСВ*
17. Жироуловлювач Ж*	64. Стійка для столових приборів та підносів ССПП*
18. Крохмалоуловлювач КЛ*	65. Стіл виробничий СВ*
19. Зонт витяжний ЗВ*	66. Стіл для виробів із борошна СВБ*
20. Зонт припливно-витяжний ЗПВ*	67. Стіл для доочищення картоплі СДК*
21. Каркас К*	68. Стіл для збирання залишків їжі СДІ*
22. Комплект тари для продуктів КТ*	69. Стіл для риби на льоду СВР-Л*
23. Конструкція з металу КМт*	70. Стіл для риби СВР*
24. Конструкція з нержавіючої сталі КНС*	71. Стіл для розробки СР*
25. Конструкція з чорного металу КЧМ*	72. Стіл С*
26. Коптильня з гідрозатвором КП-Г*	73. Стіл-мийка виробничий СМВ*
27. Кухня модульна КМ*	74. Стіл-мийка виробничий СМВШ*
28. Люлька для стегон Л*	75. Стіл-мийка СМ*
29. Мийка виробнича МВ*	76. Стіл-тумба виробничий з мийкою СТМВ
30. Мийка виробнича МВШ*	77. Стіл-тумба виробничий СТВ*
31. Мийка М*	78. Стіл-тумба СТ*
32. Мийка тумба виробнича МТВ	79. Стільниця С*
33. Мийка-тумба МТ*	80. Сушка для кухонних дощок СКД*
34. Місце касира МК*	81. Сушка навісна для посуду СНП
35. Набір для зняття шампура НШ-ГК*	82. Термоконтейнер ТК*
36. Надставка на вітрину НВ*	
37. Підставка для гастроємностей ПДГ*	
38. Підставка П*	
39. Підставка під гриль П-ГК	
40. Підставка під пароконвектомат ППт*	

41. Підтоварник ПТ*	83. Фреш-станція ФШС*
42. Підставка для коно-піци ПКП*	84. Шампур для курей Ш*
43. Полиця навісна ПН*	85. Шампур для риби ШР*
44. Полка навісна для сушки посуду ПНСП*	86. Шафа для посуду ШФП*
45. Прилавок для столових приборів ПСП*	87. Шафа для хліба ШФХ*
46. Прилавок пересувний ізотермічний ППЗ*	88. Шафа ШФ*
47. Прилавок торгівельний ПТП*	89. Ящик-ноші ЯН*

Де замість * можливі літери та/ або цифри, що позначають дизайн виробів (колір, форма, розмір, конструктивні рішення та ін.), який не впливає на показники електробезпеки та рівень радіозавад. Кількість цифр або літер не обмежується кількістю умовних знаків (*)

Комісія для проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи в особливо складних випадках при державній установі «Інститут медицини праці імені Ю.І. Кундієва Національної академії медичних наук України»

01033, м. Київ, вул.Саксаганського, 75,
тел.: (044) 289-00-21,
e-mail: info@imtuik.org.ua;
web-сайт: <http://www.imtuik.org.ua>

(найменування, місцезнаходження, телефон, факс, E-mail, веб-сайт)

Протокол експертизи

№ 1021 від 02 травня 2023 року
(№ протоколу, дата його затвердження)

Голова комісії

МП

(підпис)

Шейкін К.Є.
(ініціали та прізвище)