



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

Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com

www.evotek.md

Informații generale despre ofertant

Denumirea operatorul economic	SRL TEHNO FOOD
Țara	RM
Cod poștal	MD-2069
Oraș/Localitate	Chisinau
Adresa juridică	Str.Ion Neculce 1/1 ap.47
Pagina web	evotek.md
Persoana sau persoanele de contact	Eugeniu Volontir
Telefon	068301939
Adresa de e-mail	tehnofood.tender@gmail.com
Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1017600003659
Numărul cod TVA	0507864
Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenoriat	SRL
IBAN	MD78ML000000002251603373
Banca	SA MOLDINDCONBANK
Codul băncii	MOLDMD2X

Compania SRL TEHNO FOOD comercializează soluții complete de echipamente și utilaje pentru sectorul HoReCa în Republica Moldova.

Punem la dispoziția clienților noștri serviciile de consultanță, proiectare și service pentru: Restaurante, hoteluri, catering, fast-food, pizzerii, covrigarii, bar, cafenea, supermarket, magazine alimentare, depozitare frigorifică, benzinării, cantine și alte unități de alimentație publică.

**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
EUGENIU VOLONTIR**



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

Specificații tehnice

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 4, 6, 7, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1, 5.]

Numărul procedurii de achiziție ocds-b3wdp1-MD-1726226397148 din 20.09.2024_						
Obiectul achiziției: echipament și ustensile de bucătărie pentru blocul alimentar						
Denumirea bunurilor/serviciilor or	Denumirea modelului bunului	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
Lot 1 Tocătoare						
Lot 1.1 Tocător de culoare roșie	ST-341631	Polonia	Stalgast	Tocător de culoare: roșu, pentru carne crudă, cu dimensiunea 600x400x20mm , fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	Tocător de culoare: roșu, pentru carne crudă, cu dimensiunea 600x400x18mm , fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	



Lot 1.2 Tocător de culoare brună	ST-341636	Polonia	Stalgast	Tocător de culoare: brun, pentru carne preparată termic, cu dimensiunea 600x400x20mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	Tocător de culoare: brun, pentru carne preparată termic, cu dimensiunea 600x400x18mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.
Lot 1.3 Tocător de culoare verde	ST-341632	Polonia	Stalgast	Tocător de culoare: verde, pentru legume și fructe, cu dimensiunea 600x400x20mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	Tocător de culoare: verde, pentru legume și fructe, cu dimensiunea 600x400x18mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.
Lot 1.4 Tocător de culoare galben	ST-341633	Polonia	Stalgast	Tocător de culoare: galben, pentru carne crudă de pasăre, cu dimensiunea 600x400x20mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	Tocător de culoare: galben, pentru carne crudă de pasăre, cu dimensiunea 600x400x18mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.
Lot 1.5 Tocător de culoare albă	ST-341635	Polonia	Stalgast	Tocător de culoare: alb, pentru produse lactate și pâine, cu	Tocător de culoare: alb, pentru produse lactate și pâine, cu

				dimensiunea 600x400x20mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	dimensiunea 600x400x18mm, fabricat din polietilenă de înaltă calitate, placa dublă cu suprafața antiaderentă pentru împiedicarea alunecării produsului în timpul tăierii, suprafața tocătorului să permită spălarea cu produse de curățat.	
Lot 2 Cuțite						
Lot 2.1 Cuțit cu mâner de culoare roșie	ST-281251	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: roșu, pentru carnea crudă, cu dimensiunea totală de 380 mm (+-5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm (+-5mm).	Cuțit cu mâner de culoare: roșu, pentru carnea crudă, cu dimensiunea totală de 380 mm (+- 5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm.	
Lot 2.2 Cuțit cu mâner de culoare brună	ST-281256	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: brun, pentru carnea care a suferit tratament termic, cu dimensiunea totală de 380 mm (+-5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din oțel inoxidabil și cu o lungime de 250mm (+-5mm).	Cuțit cu mâner de culoare: brun, pentru carnea care a suferit tratament termic, cu dimensiunea totală de 380 mm (+-5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din oțel inoxidabil și cu o lungime de 250mm.	
Lot 2.3 Cuțit cu mâner de culoare verde	ST-281252	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: verde, pentru vegetale, cu dimensiunea totală de 380 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm(+5mm)	Cuțit cu mâner de culoare: verde, pentru vegetale, cu dimensiunea totală de 380 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm.	

Lot 2.4 Cuțit cu mâner de culoare verde	ST-283142	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: verde, pentru vegetale, cu dimensiunea totală de 215 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 100mm (+5mm).	Cuțit cu mâner de culoare: verde, pentru vegetale, cu dimensiunea totală de 215 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 100mm.
Lot 2.5 Cuțit cu mâner de culoare verde	ST-285082	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: verde, pentru vegetale, cu dimensiunea totală de 200 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 90mm(+5mm).	Cuțit cu mâner de culoare: verde, pentru vegetale, cu dimensiunea totală de 200 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 90mm.
Lot 2.6 Cuțit cu mâner de culoare galbenă	ST-281253	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: galben, pentru sandvișuri și cașcaval, cu dimensiunea totală de 380 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm(+5mm).	Cuțit cu mâner de culoare: galben, pentru sandvișuri și cașcaval, cu dimensiunea totală de 380 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm.
Lot 2.7 Cuțit cu mâner de culoare albă	ST-281255	Polonia	Stalgast	Cuțit cu mâner de culoare: alb, pentru scopuri generale, cu dimensiunea totală de 380 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm(+5mm).	Cuțit cu mâner de culoare: alb, pentru scopuri generale, cu dimensiunea totală de 380 mm(+5mm), mâner fabricat din polipropilenă durabilă, lama să fie confecționată din inox și cu o lungime de 250mm.
Lot 3 Diverse tacâmuri					

Lot 3.1 Ciocan pentru carne	ST-247040	Polonia	Stalgast	Ciocan confecționat din aluminiu pentru carne, cu greutatea de minim 0,4 kg, cu mâner nedetașabil, ușor lavabil	Ciocan confecționat din aluminiu pentru carne, cu greutatea de 0,4 kg, cu mâner nedetașabil, ușor lavabil	
Lot 3.2 Polonice din oțel inoxidabil	ST-323182	Polonia	Stalgast	Polonice de inox, profesional, pentru repartizarea felului 1, cu un volum de 1,5- 2l. Mâner ergonomic și durabil cu agățătoare, diametru cupei maxim 200 mm, lungime coadă 450mm-500mm.	Polonice de inox, profesional, pentru repartizarea felului 1, cu un volum de 1,5L. Mâner ergonomic și durabil cu agățătoare, diametru cupei 180 mm, lungime coadă 500mm.	
Lot 3.3 Lopată din lemn	ST-314100	Polonia	Stalgast	Lopată confecționată din lemn, pentru mestecarea terciurilor, cu o lungime totală de 1000cm (+-5cm), iar partea de jos 20cm (+-2 cm) (partea mai lată cu care se amestecă).	Lopată confecționată din lemn, pentru mestecarea terciurilor, cu o lungime totală de 100cm, grosimea 20mm. Lemn (fag)	
Lot 3.4 Lingură pentru luat spuma (Glisor)	ST-310161	Polonia	Stalgast	Glisor confecționat din inox, cu înălțimea de 580mm(+10mm), diametru 160mm și grosimea de minim 4 mm. Mâner cu cârlig pentru fixare.	Glisor confecționat din inox, cu înălțimea de 470mm, diametru 160mm și grosimea de 4 mm. Mâner cu cârlig pentru fixare.	
Lot 3.5 Lingură de servire	ST-311100	Polonia	Stalgast	Lingură de servire, cu o lungime de 40cm(+5mm), confecționat din oțel inoxidabil, mâner ergonomic cu cârlig pentru fixare.	Lingură de servire, cu o lungime de 46cm, confecționat din oțel inoxidabil, mâner ergonomic cu cârlig pentru fixare.	
Lot 3.6 Furculiță pentru carne	ST-321020	Polonia	Stalgast	Furculiță pentru carne cu o lungime de 40cm (+-5mm), confecționată din oțel inoxidabil, mâner ergonomic cu cârlig pentru fixare.	Furculiță pentru carne cu o lungime de 32cm, confecționată din oțel inoxidabil, mâner ergonomic cu cârlig pentru fixare.	
Lot 3.7 Spatulă pentru prăjire	ST-321070	Polonia	Stalgast	Spatulă pentru prăjire, confecționată din oțel inoxidabil, cu o lungime de 32cm(+10mm).	Spatulă pentru prăjire, confecționată din oțel inoxidabil, cu o lungime de	

					32cm.	
Lot 3.8 Răzătoare hexagonală	ST-302190	Polonia	Stalgast	Răzătoare hexagonală, confecționată din oțel inoxidabil, ce prezintă 6 fețe cu diferite suprafețe de răzuire, mânerul încorporat deasemenea confecționat din oțel inoxidabil. Înălțimea: 190-200mm.	Răzătoare hexagonală, confecționată din oțel inoxidabil, ce prezintă 6 fețe cu diferite suprafețe de răzuire, mânerul încorporat deasemenea confecționat din oțel inoxidabil. Înălțimea: 190mm.	
Lot 3.9 Dispozitiv pentru ascuțit cuțite 2 în 1	ST-247501	Polonia	Stalgast	Dispozitiv de ascuțit cuțite 2 în 1, care ascute cuțitele din oțel inoxidabil, cu 2 tipuri de lame, la baza dispozitivului atașat material antiaderent.	Dispozitiv de ascuțit cuțite 2 în 1, care ascute cuțitele din oțel inoxidabil, cu 2 tipuri de lame, la baza dispozitivului atașat material antiaderent.	
Lot 4 Cratiță cu capacitatea 11-12 litri	ST-012285	Polonia	Stalgast	Cratițe confecționate din oțel inoxidabil de înaltă calitate., cu capacitatea de 11-12 l, cu capac și mâner, pentru aragaz electric, forma: cilindrică.	Cratițe confecționate din oțel inoxidabil de înaltă calitate., cu capacitatea de 11,1 l, cu capac și mâner, pentru aragaz electric, forma: cilindrică.	
Lot 5 Cratiță cu capacitatea 37-40 litri	ST-011365	Polonia	Stalgast	Cratițe confecționate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, cu capacitatea de 37-40 l, cu capac și mâner, pentru aragaz electric, forma: cilindrică.	Cratițe confecționate din oțel inoxidabil de înaltă calitate, cu capacitatea de 37 L, cu capac și mâner, pentru aragaz electric, forma: cilindrică.	
Lot 6 Tigaie din oțel inoxidabil	52009000007	Turcia	Kayalar	Tigaie din oțel inoxidabil, antiaderentă, cu dimensiunile de 400 x 55 mm. Cu mânere deasemenea din oțel inoxidabil încorporate.	Tigaie din oțel inoxidabil, antiaderentă, cu dimensiunile de 400 x 55 mm. Cu mânere deasemenea din oțel inoxidabil încorporate.	
Lot 7 Mașină de curățit cartofi, capacitate de 30 kg	PS.10	Turcia	Empero	Mașină de curățit cartofi cu o capacitate de 30kg; Parametri: 522x800x1168 mm (+-10mm la toți parametri); Conexiune: 380 V; Dimensiunile carcasei din inox:	Mașină de curățit cartofi cu o capacitate de 30kg; Parametri: 522x800x1168 mm; Conexiune: 380 V; Dimensiunile carcasei din	

				500×500 mm; Timp de curățare: 1-2 minute; Carcasă din inox; Greutate: 60-70 kg; Termen de garanție minim 12 luni de la livrare. Certificat de conformitate, iar în ofertă în mod obligator va fi indicat modelul produsului, cod de referință, producător.	inox: 500×500 mm; Timp de curățare: 1-2 minute; Carcasă din inox; Greutate: 60kg; Termen de garanție 12 luni de la livrare. Certificat de conformitate, iar în ofertă în mod obligator va fi indicat modelul produsului, cod de referință, producător.
Lot 8 Robot de tăiat legume	HKN-FNT 	China	Hurakan	Robot de tăiat legume complet din metal, cu un design înclinat, cu o pâlnie rotundă, cu o capacitate de 400kg/h sau până la 700 porții pe zi. Corpul mașinii și camera de tăiere sunt fabricate din aluminiu precum și cilindrul de alimentare pentru 3 litri. Discuri de tăiere cu diametrul de 185mm (+-5mm) confecționate din oțel inoxidabil. Mărunțește, zdrobește, feliază , taie în bucăți și felii ondulate de diferite mărimi. Buton de pornire și oprire automată. Motor de aproximativ 0,55 kWcu o viteză (350 rpm) 120 V. Termen de garanție minim 12 luni de la livrare. Certificat de conformitate, iar în ofertă în mod obligator va fi indicat modelul produsului, cod de referință, producător.	Robot de tăiat legume complet din metal, cu un design înclinat, cu o pâlnie rotundă, cu o capacitate de 450kg/h sau până la 700 porții pe zi. Corpul mașinii și camera de tăiere sunt fabricate din aluminiu precum și cilindrul de alimentare pentru 3 litri. Discuri de tăiere cu diametrul de 190mm confecționate din oțel inoxidabil. Mărunțește, zdrobește, feliază , taie în bucăți și felii ondulate de diferite mărimi. Buton de pornire și oprire automată. Motor de aproximativ 0,55 kWcu o viteză (350 rpm) 120 V. Termen de garanție minim 12 luni de la livrare. Certificat de conformitate, iar în ofertă în mod obligator va fi indicat modelul produsului, cod de referință, producător.

Data completării **19.09.2024** Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____ Numele, Prenumele:

Volontir Eugeniu În calitate de: Administrator

Ofertantul:SRL TEHNOFOOD Adresa: Mun. Chişinău, str. Ion Neculce 1/1

(semnătura autorizată)



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

Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com

www.evotek.md

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9]

Numărul procedurii de achiziție _____ din _____								
Obiectul achiziției: echipament și ustensile de bucătărie pentru blocul alimentar								
Cod CPV	Denumirea bunurilor/serviciilor	Unitatea de măsură	Cantitatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare/prestare
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Bunuri							
Lot 1 Tocătoare								
3922100 0-7	Lot 1.1 Tocător de culoare roșie	buc	4	510,42	612,50	2041,67	2450,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 1.2 Tocător de culoare brună	buc	4	510,42	612,50	2041,67	2450,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 1.3 Tocător de culoare verde	buc	4	510,42	612,50	2041,67	2450,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 1.4 Tocător de culoare galben	buc	4	510,42	612,50	2041,67	2450,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100	Lot 1.5 Tocător de	buc	4	510,42	612,50	2041,67	2450,00	în termen de 15 zile

0-7	culoare albă							de la solicitare
TOTAL Lot 1 Tocătoare						10208,33	12250,00	
Lot 2 Cuțite								
3922100 0-7	Lot 2.1 Cuțit cu mâner de culoare roșie	buc	4	120,83	145,00	483,33	580,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 2.2 Cuțit cu mâner de culoare brună	buc	4	120,83	145,00	483,33	580,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 2.3 Cuțit cu mâner de culoare verde	buc	4	120,83	145,00	483,33	580,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 2.4 Cuțit cu mâner de culoare verde	buc	10	33,33	40,00	333,33	400,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 2.5 Cuțit cu mâner de culoare verde	buc	10	120,83	145,00	1208,33	1450,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 2.6 Cuțit cu mâner de culoare galbenă	buc	4	120,83	145,00	483,33	580,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 2.7 Cuțit cu mâner de culoare albă	buc	4	120,83	145,00	483,33	580,00	în termen de 15 zile de la solicitare
TOTAL Lot 2 Cuțite						3958,33	4750,00	
Lot 3 Diverse tacâmuri								
3922100 0-7	Lot 3.1 Ciocan pentru carne	buc	4	166,67	200,00	666,67	800,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.2 Polonice din oțel inoxidabil	buc	6	491,67	590,00	2950,00	3540,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.3 Lopată din lemn	buc	10	666,67	800,00	6666,67	8000,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.4 Lingură pentru luat spuma (Glisor)	buc	5	166,67	200,00	833,33	1000,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.5 Lingură de servire	buc	5	166,67	200,00	833,33	1000,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.6 Furculiță pentru carne	buc	4	83,33	100,00	333,33	400,00	în termen de 15 zile de la solicitare

3922100 0-7	Lot 3.7 Spatulă pentru prăjire	buc	6	91,67	110,00	550,00	660,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.8 Răzătoare hexagonală	buc	2	166,67	200,00	333,33	400,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 3.9 Dispozitiv pentru ascuțit cuțite 2 în 1	buc	2	291,67	350,00	583,33	700,00	în termen de 15 zile de la solicitare
TOTAL Lot 3 Diverse tacâmuri						13750,00	16500,00	
3922100 0-7	Lot 4 Cratiță cu capacitatea 11-12 litri	buc	5	1166,67	1400,00	5833,33	7000,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 5 Cratiță cu capacitatea 37-40 litri	buc	10	2250,00	2700,00	22500,00	27000,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 6 Tigaie din oțel inoxidabil	buc	4	1250,00	1500,00	5000,00	6000,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 7 Mașină de curățit cartofi, capacitate de 30 kg	buc	1	36250,00	43500,00	36250,00	43500,00	în termen de 15 zile de la solicitare
3922100 0-7	Lot 8 Robot de tăiat legume	buc	1	17916,67	21500,00	17916,67	21500,00	în termen de 15 zile de la solicitare
Total OFERTA						115416,67	138500,00	

Data completării **19.09.2024** 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)



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





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

Telefon: 069099980/079613999, tehnofood.tender@gmail.com

www.evotek.md

Anexa nr. 2
la Regulamentul cu privire la achizițiile
publice de valoare mică

DECLARAȚIE DE ELIGIBILITATE

Către IMSP SCR „Timofei Moșneaga”

Stimați domni,

Subsemnatul, reprezentant împuternicit al

SRL TEHNO FOOD,

(denumirea operatorului economic)

în calitate de ofertant, declar pe propria răspundere, sub sancțiunea excluderii din procedură și sub sancțiunile aplicate faptei de fals în acte publice, că nu mă aflu în una dintre situațiile prevăzute la art. 19 din Legea nr. 131/2015 privind achizițiile publice.

Mă oblig, la solicitarea autorității/entității contractante, în scopul verificării și confirmării declarației, să prezint orice document doveditor de care dispun.

Data completării **19.09.2024** 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)



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

Anexa nr. 7
la Documentația standard nr. _____
din “ _____ ” _____ 20__

CERERE DE PARTICIPARE

Către

[IMSP Spitalul Clinic Republican „Timofei Moșneaga”](#)

MD-2025, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, str. N. Testemiteanu 29

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

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-1726226397148](#) din **20.09.2024** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **echipament și ustensile de bucătărie pentru blocul alimentar** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL Tehnofood** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavând obiecții la documentația de atribuire.

Data completării **20.09.2024** 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)



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

Anexa nr. 8
la Documentația standard nr. _____
din “ _____ ” _____ 20 _____

DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei

Către

[IMSP Spitalul Clinic Republican, Timofei Moșneaga](#)

MD-2025, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, str. N. Testemiteanu 29

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea echipament și ustensile de bucătărie pentru blocul alimentar**

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție **Achiziție de mică valoare,**

(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de **30 (treizeci) zile**, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de **21.10.2024 inclusiv** (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării **19.09.2024** 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)



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

Confidențial – MICB

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



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



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 la Registrul Internațional al Organizațiilor de Evaluare a Calității (www.irqao.com)



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

APROBAT
prin Ordinul Ministrului Finanțelor
nr.145 din 24 noiembrie 2020

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-1726226397148](#) din **20.09.2024**, 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: _____ 19.09.2024 _____

Semnat: _____

Nume/prenume: Eugeniu VOLONTIR

Funcția în cadrul persoanei juridice: _____ Administrator _____

Denumirea persoanei juridice _____ SRL TEHNO FOOD _____

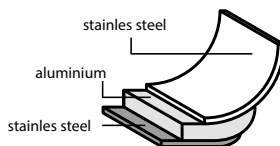
IDNO al persoanei _1017600003659

GREDIL POTS

- a line of stainless steel pots
- **multi-layer bottom**
- non-heating multi-point fixtures
- **lids included**
- **all pots have reinforced riveted handles**



Multi-layer
bottom



1 HIGH POT

- with lid

Code	Ø mm	H mm	V' liters	Price net (€)
011245	240	200	9	50,60
011285	280	250	15,4	63,50
011325	320	260	20,9	86,00
011345	320	320	25,7	94,00
011365	360	360	36,6	125,00
011405	400	400	50,3	159,00
011455	450	450	71,6	240,00
011505	500	500	98,2	290,00

2 MEDIUM POT

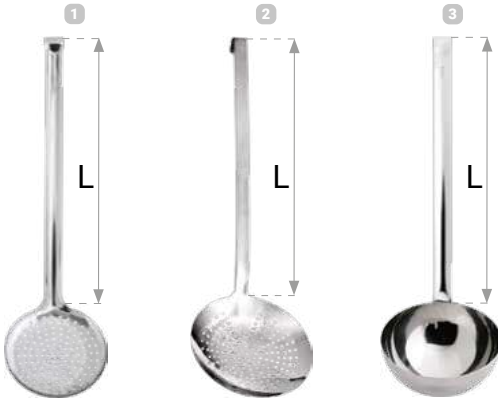
- with lid

Code	Ø mm	H mm	V' liters	Price net (€)
012285	280	180	11,1	63,20
012325	320	200	16,1	77,60
012365	360	220	22,4	106,00
012405	400	260	32,6	131,00
012455	450	360	57,3	199,00

MONOBLOCK KITCHEN TOOLS



- professional lades and monoblock slotted spoons
- weldless, made of one piece of steel
- easy to clean
- ergonomic bent suspension bracket



1 SLOTTED SPOON

Code	Ø mm	L mm	Price net (€)
324101	100	325	6,20
324121	120	360	8,60
324141	140	385	10,90
324161	160	415	14,60
324201	200	480	29,00

2 SLOTTED SPOON

Code	Ø mm	L mm	Price net (€)
324100	100	305	7,90
324120	120	360	11,70
324140	140	380	14,20
324160	160	415	17,80

3 LADLE

Code	Ø mm	L mm	V liters	Price net (€)
323061	60	275	0,06	4,10
323081	80	295	0,12	6,60
323101	100	340	0,25	9,30
323121	120	365	0,40	12,50
323141	145	395	0,75	19,00
323201	200	480	2,00	33,90

4 LADLE

Code	Ø mm	L mm	V liters	Price net (€)
323062	65	315	0,07	7,40
323082	80	345	0,13	9,30
323092	90	362	0,20	10,40
323102	100	380	0,25	12,50
323122	120	420	0,45	15,20
323142	140	440	0,67	18,00
323162	160	474	1,00	20,20
323182	180	500	1,50	25,60



MONOBLOCK KITCHEN TOOLS

INOX

No.	Code	Product	L mm	V liters	Price net (€)	No.	Code	Product	L mm	V liters	Price net (€)
1.	320010	Ladle	400	0,18	11,20	5.	320060	Spaghetti spoon	400	-	9,00
2.	320020	Turning fork	400	-	9,00	6.	320070	Slotted spoon	400	-	9,00
3.	320030	Perforated spoon	400	-	9,00	7.	320080	Spatula	400	-	9,00
4.	320040	Serving spoon	400	-	9,00						

MONOBLOCK KITCHEN TOOLS

INOX

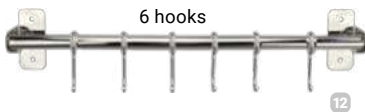


No.	Code	Product	L mm	Price net (€)
1.	312340	Fish spatula	340	31,60
2.	311500	Turning fork	500	43,00
3.	311100	Serving spoon	460	9,50

KITCHEN TOOLS

• round handle

INOX



No.	Code	Product	Ø mm	L mm	Price net (€)
1.	321010	Slotted spoon	-	345	6,20
2.	321020	Turning fork	-	320	4,60
3.	321030	Serving spoon	-	328	4,60
4.	321040	Ladle	70	280	5,30
	321050	Ladle	85	310	5,90
5.	321060	Spaghetti spoon	-	307	5,60
6.	321070	Spatula	-	320	5,40
7.	321160	Wire whisk with ball (20 wires)	-	270	3,40
8.	321100	Vegetable peeler	-	190	7,30
9.	321110	Vegetable peeler	-	165	6,20
10.	321120	Straight roller blade	57	190	5,90
11.	321150	Can opener	-	220	14,40
12.	321001	Hanger with hooks	-	400	11,30



1 WHISK

- steel working section
- plastic handgrip

Code	L mm	Price net (€)
313250	250	7,20
313350	350	8,60
313450	450	9,30
313550	550	10,70

2 WHISK

Code	L mm	Price net (€)
313300	300	4,60
313400	400	6,10
313500	500	8,00
313600	600	8,30

3 SLOTTED SPOON

Code	Ø mm	L mm	Price net (€)
310160	160	350	39,20
310200	200	450	57,00

4 SLOTTED SPOON

Code	Ø mm	L mm	Price net (€)
310161	160	470	9,40
310201	200	590	12,20
310241	240	570	14,40

5 FRIES SCOOP

Code	Price net (€)
319000	24,60

6 PADDLE

- thickness 20 mm

Code	L mm	Price net (€)
314075	700	36,00
314100	1000	39,00
314125	1250	45,00

7 COOKING PADDLE

- made of stainless steel

Code	L mm	Price net (€)
314130	1460	37,50

MEASURING SPOON

- 4 sizes included:
1/4 teaspoon (1.25 ml)
1/2 teaspoon (2.5 ml)
1 teaspoon (5 ml)
1 spoon (15 ml)
- volumes visible on holders

INOX



Code	V liters	Price net (€)
506010	0,00125-0,015	7,40

MEASURING CUPS

- 4 sizes included:
1/4 cup (60 ml)
1/3 cup (80 ml)
1/2 cup (125 ml)
1 cup (250 ml)
- volumes visible on holders

INOX



Code	V liters	Price net (€)
506015	0,06-0,25	10,50

MEASURING JUG

- transparent
- scale



Code	V liters	Price net (€)
506053	0,50	1,70
506103	1,00	2,60
506203	2,00	4,10
506303	3,00	5,90
506503	5,00	9,10

MEASURING JUG

- scale inside the pitcher

INOX



Code	V liters	Price net (€)
506052	0,5	12,20
506102	1,0	14,30
506202	2,0	22,90

4 - SIDED GRATER

- non-slip base
- convenient handle

INOX



Code	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
302191	100	80	230	21,50

HEXAGONAL GRATE

INOX



Code	H mm	Price net (€)
302190	190	8,30

STALGAST HACCP KNIVES OF ROLLED STEEL



HACCP
marking
system



RAW
MEAT



VEGETA-
BLES



RAW
POULTRY



FISH



DAIRY



COOKED MEAT
SMOKED MEAT

1 UTILITY KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
281152	●	160	4,30
281153	●	160	4,30
281154	●	160	4,50



2 KITCHEN KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
281211	●	220	4,90
281212	●	220	4,90
281213	●	220	4,90
281214	●	220	4,90
281216	●	220	4,90



3 KITCHEN KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
281251	●	250	5,70
281252	●	250	5,70
281253	●	250	5,70
281254	●	250	5,70
281255	○	250	5,70
281256	●	250	5,70



4 CUTTING KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
282151	●	160	4,60
282154	●	160	4,40



5 PEELING KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
285081	●	90	1,40
285082	●	90	1,60
285083	●	90	1,50



6 PEELING KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
285092	●	100	2,20



7 PEELING KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
285102	●	105	2,00



8 BREAD ROLL KNIFE

Code	Colour	L mm*	Price net (€)
250012	●	85	2,30



KNIVES SET

- the set includes rolled knives: 218250, 219240, 207160, 214100, 216060 and a buckle case (WxD): 460x160 mm



Code	Price net (€)
200005	167,00

STEELS



No.	Code	Product	L mm*	Price net (€)
1.	212220	Sanelli steel	220	56,80
	212300	Sanelli steel	300	75,60
2.	212259	Steel	250	6,30
	212309	Steel	300	8,40
3.	212257	Diamond steel	255	17,00

KNIFE SHARPENER

- ergonomic handle
- also sharpens serrated knives
- sharpening section made of tungsten carbide



Code	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
247500	145	20	60	18,20

KNIFE SHARPENER

- two sharpening parts, one made of calcium carbide, the other ceramic



Code	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
247501	190	50	60	15,80

KNIFE SHARPENER

- intended for sharpening knives with a smooth blade
- case made of ABS durable plastic
- the 360° sharpening section keeps the blade in a fixed position, eliminating vibrations
- the precision of sharpening wheels is - 0.01 mm
- fitted with a non-slip suction cup, allowing fixing to the tabletop



Code	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
247502	145	63	52	21,90

BOARDS WITH CUT-OUT

HACCP CUTTING BOARD GN 1/2

- two-sided:
- smooth
- with cut-out

Code	Colour	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
341321	●	325	265	12	9,90
341322	●	325	265	12	9,90
341323	●	325	265	12	9,90
341324	●	325	265	12	9,90
341325	○	325	265	12	9,90
341326	●	325	265	12	9,90



HACCP CUTTING BOARD GN 1/1

- two-sided:
- smooth
- with cut-out

Code	Colour	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
341531	●	530	325	15	23,30
341532	●	530	325	15	23,30
341533	●	530	325	15	23,30
341534	●	530	325	15	23,30
341535	○	530	325	15	23,30
341536	●	530	325	15	23,30



HACCP600X400 CUTTING BOARD

- two-sided:
- smooth
- with cut-out

Code	Colour	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
341631	●	600	400	18	30,10
341632	●	600	400	18	30,10
341633	●	600	400	18	30,10
341634	●	600	400	18	30,10
341635	○	600	400	18	30,10
341636	●	600	400	18	30,10



MEAT Mallet

- plastic handle
- 3 crushing surfaces

INOX



Code	M kg	Price net (€)
247090	0,9	31,20

MEAT TENDERIZER

- blades in two rows made of high quality stainless steel
- meat fibers are being cut, not crushed
- possibility to remove the foot for cleaning

INOX



Code	Colour	Blades	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
247514	●	45	145	45	103	28,00

MEAT Mallet

- 2 crushing surfaces



Code	M kg	L mm	Price net (€)
247040	0,4	250	9,50

CHEF'S Mallet

- spring system connected to 56 knives cutting through meat fibers
- handle length 185 mm

INOX



Code	Blades	W mm	D mm	H mm	Price net (€)
247519	56	265	60	70	48,10

Company introducing the following products to the European Union:

Stalgast sp. z o.o.
Plac Konesera 9, Budynek O
03-736 Warszawa

We hereby declare that the products listed below comply with general health and safety requirements in accordance with the Order of the European Parliament and the European Council no. 1935/2004 on materials and products intended for use with food products, repealing directives no. 80/590/EWG and 89/109/EWG

This declaration includes the following products made of steel offered by STALGAST sp. z o.o.:

- pots, saucepans, frying pans and lids
- GN containers
- catering thermoses
- straining vats, strainers, sieves
- bowls, vats, buckets, kettles, fish pots, roasting tins, molds and measures
- kitchen items
- cast and wrought knives, blades, cutlery
- cutlery
- sauce bowls, ice-cream bowls, jugs, tureens, sugar bowls, thermoses
- round, oval and rectangular platters, and lids
- bread baskets and tongs
- catering batteries
- electric and cartouche fuelled heaters
- small bar tools
- juicers and liquidizers
- small confectionery items
- transport carts and racks
- catering furniture
- parts for catering devices
- pizza plates
- soup and beverage thermoses

We hereby declare that the below listed EPP, PC, PE and PP made items comply with regulations regarding health and safety in accordance with the order of the Commission no. 10.2011 of 14 January, 2011 on materials and products made of plastics intended for use with food products:

- colorless chopping boards
- colored chopping boards
- GN containers, transport and storage containers
- Soup and beverage thermoses
- Jugs, measures
- Small confectionary items
- Butcher's boards
- Scoops

This declaration does not apply if the products are used for any unintended purpose or have been modified by the user.

This declaration was issued on 01.03.2019

Signed by:
Ireneusz Tarnowski
Product specialist authorized by the Board



Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego KRS 0000010073, NIP 952-18-66-652,
REGON 017223787, Numer GIOŚ E0003390WZ, Numer BDO 000012735, Kapitał zakładowy 150.000,00 PLN,

KAPAKLI KARNİYARİK TENCERE / BRAZIER WITH LID

KOD CODE (MAT/SATIN)	ÇAP DIAMETER (cm)	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
51013000001	32	8	6,4	76,00
51013000002	35	8	8	90,00
51013000003	40	10	10	110,00
51013000004	45	10	16	135,00
51013000005	50	10	20	160,00



TABANSIZ KAÇAROLA / CASSEROLE WITHOUT SANDWICH BOTTOM

KOD CODE (MAT/SATIN)	ÇAP DIAMETER (cm)	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
52004000001	16	11	2,2	15,00
52004000002	18	12	3	17,00
52004000003	20	13	4	19,00
52004000004	24	15	6,7	25,00
52004000005	28	17	10,00	34,00



TABANLI KAÇAROLA / CASSEROLE WITH SANDWICH BOTTOM

KOD CODE (MAT/SATIN)	MODEL Model	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
52001000002	SİĞ	Ø16 x 7	1,4	19,00
52001000004	SİĞ	Ø18 x 8	2	22,00
52001000006	SİĞ	Ø20 x 9	2,8	25,00
52001000007	SİĞ	Ø24 x 10	4,5	31,00
52001000009	SİĞ	Ø28 x 12	7,3	42,00
52001000001	DERİN	Ø16 x 11	2,2	20,00
52001000003	DERİN	Ø18 x 12	3	22,00
52001000005	DERİN	Ø20 x 13	4	24,00
52001000008	DERİN	Ø24 x 15	6,7	37,00
52001000010	DERİN	Ø28 x 17	10,4	47,00



TEK SAPLI KIZARTMA TAVASI / FRYINGPAN WITH SINGLE HANDLE

KOD CODE (MAT/SATIN)	ÇAP Diameter (cm)	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
52009000001	20	4	1,5	21,00
52009000002	24	5	2	23,00
52009000003	26	5	2,9	28,00
52009000004	28	6	3,6	35,00
52009000005	32	6	4,8	42,00
52009000006	35	8	10	57,00
52009000007	40	8	12	70,00



SOTE TAVA PASLANMAZ ÇELİK S/S SLAUTE PAN

KOD CODE (MAT/SATIN)	ÇAP Diameter (cm)	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
52012000001	16	6	1	18,00
52012000002	18	6	1,2	19,00
52012000003	20	6,5	1,6	21,00
52012000004	24	7,5	2,7	25,00



YAPIŞMAZ KIZARTMA TAVASI NON-STICK FRYINGPAN WITH SINGLE HANDLE

KOD Code	ÇAP Diameter (cm)	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
52011000003	20	4	1,5	38,00
52011000004	24	5	2	45,00
52011000005	26	5	2,9	50,00
52011000006	28	6	3,6	56,00
52011000007	32	6	4,8	65,00
52011000001	35	8	10	88,00
52011000002	40	8	12	105,00



TEFLON TAVA (ALÜMİNYUM) TEFLON FRYINGPAN (ALUMINIUM)

KOD Code	ÇAP Diameter (cm)	KAPASİTE Capacity (Lt.)	FİYAT PRICE €
99020130063	18	4	23,00
99020130064	20	4	29,00
99020130065	22	4	31,00
99020130066	24	5	34,00
99020130067	26	5	35,00
99020130068	28	5,5	36,00
99020130069	30	5,5	37,00
99020130070	32	6	40,00
99020130071	35	7	47,00
99020130072	40	8	55,00



TEFLON WOK TAVASI (ALÜMİNYUM) TEFLON WOK PAN (ALUMINIUM)

KOD Code	ÇAP Diameter (cm)	YÜKSEKLİK HEIGHT (cm)	FİYAT PRICE €
99020130055	24	9	23,00
99020130056	26	9	30,00
99020130057	28	9	31,00
99020130058	30	11	34,00
99020130059	32	11	40,00
99020130060	36	13	50,00



TEFLON KREP TAVASI (ALÜMİNYUM) TEFLON CREPE PAN (ALUMINIUM)

KOD Code	ÇAP Diameter (cm)	FİYAT PRICE €
99020130035	Ø16	17,00
99020130036	Ø18	19,00
99020130037	Ø20	22,00
99020130038	Ø22	23,00
99020130039	Ø24	26,00
99020130040	Ø26	28,00
99020130041	Ø28	30,00
99020130042	Ø30	33,00
99020130043	Ø32	35,00





Test
TS EN ISO/IEC 17025
AB-0532-T

AB-0532-T
FS10180416
09-22

T.C. TARIM VE ORMAN BAKANLIĞI
T.C. MINISTRY of AGRICULTURE and FORESTRY

INTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş.
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
INTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY



intertek

Total Quality. Assured.

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

Rapor No/ Report No: FS10180416	Yayımlandığı Tarih/ Date: 02/09/2022
Analizin Amacı/ Purpose of Analysis: Özel İstek / Private Demand	
Müşteri Bilgileri / Customer Information	
Müşteri Adı / Customer Name	Kayalar Çelik San.Tic.A.Ş.
Adres / Address	Türk Oba Mah.Kayalar Cad.No:7/1, , Büyükçekmece, İstanbul, TURKEY,
Numune Bilgileri / Sample Information	
Adı / Name	Frying Pan With Double Handle
Üretici Adı / Producer Name	Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş.
Tanımı ve Seri - Parti No / Description and Batch Number	
Üretim ve Son Kullanma T.-TETT/ Production & Expiry Date-BBE	
Ambalajı ve Miktarı / Package and Quantity	7x adet / samples
İlgili Kişi / Contact Person	Fulya Tezcan [kalite@kayalarmutfak.com.tr]
Numune kabul tarihi / Sample received / transport by	16/08/2022 kargo / parcel services
Numune alım sıcaklığı / Sample temp when received	
Numuneyi teslim alan ve mühür / Submitted by & Seal	Müşteri Mühürsüz / Client None/
Teklif No / Quotation No	3992R1
Analiz başlama ve bitiş zamanı / Start / End of analysis	18.08.2022 / 31.08.2022
Açıklamalar / Remarks	Müşteri beyanı EK 1 de sunulmuştur. / Customer declaration is at Annex 1.

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Raporlama Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Sample Receiving
and Reporting
Section**

Melek Harmanlı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Mineral Analysis
Section**

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section**

02/09/2022

Tasdik Olunur / **Approved by**
Laboratuvar Müdürü / **Laboratory Manager**
Ahu Uner Akbalık

Form GD.165 / Rev.9/31.05.2022

Bu analiz raporu adli -idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp, çoğaltılamaz, tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. Müşteri bilgileri ve numune bilgileri müşteri tarafından sağlanmıştır. Bilginin müşteri tarafından sağlandığı durumlar hariç, raporda verilen tüm bilgilerden laboratuvarımız sorumludur. Bu rapor (üst yazı ve ekler dahil), müşteri tarafından sağlanan numuneye ait tanım, talimat, bilgi, materyal ve/veya koşullar temelinde raporda belirtilen müşterinin talebine uygun olarak münhasır kullanımı için hazırlanmıştır. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.
The whole and/or the part of this report shall not be reproduced and shall not be shared with third parties, nor to be used for juridical - official and PR activities without the written permission of INTERTEK Test Hizmetleri A.S. Customer informations and sample informations are provided by Intertek's Customer. The laboratory shall be responsible for all the information provided in the report, except when information is provided by the customer. This report (including any enclosures and attachments) are prepared for the exclusive use of the Customer(s) named in the report and on the basis of instructions, informations, conditions and/or materials supplied by Intertek's Customer. The results given herein apply to the submitted sample only. Reports are invalid without signature and seal.

Intertek Test Hizmetleri A.S.
Merkez Mahallesi Sanayi Caddesi No:23 Altındağ Plaza
Yenibosna - İstanbul 34197
web: <http://www.intertekfoodturkey.com/>

Tel : 0 212 496 47 80
Faks : 0 212 652 36 02

e-mail: intertek.turkey@hs01.kep.tr, foodlab.turkey@intertek.com



Sayfa / Toplam Sayfa 1/2
Page / Total Pages



İNTERTEK TEST HİZMETLERİ A.Ş.
İSTANBUL ÖZEL GIDA KONTROL LABORATUVARI
İNTERTEK İSTANBUL PRIVATE FOOD CONTROL
LABORATORY

AB-0532-T
FS10180416
09-22

MUAYENE VE ANALİZ RAPORU
EXAMINATION & ANALYSIS REPORT

intertek
Total Quality. Assured.

Rapor No/ **Report No:** FS10180416

Yayımlandığı Tarih/ **Date:** 02/09/2022

Analizler / Analyses

No	Analiz Adı Analysis Name	Sonuç Results	LOQ / LOD	Ölçüm Belirsizliği Uncertainty	Geri Kazanım Recovery	Cihaz Equipment	Metot Method	Limit Requirement	Değerlendirme Interpretation
1	Duyusal Analiz* Sensory Analysis*	Tat/ Taste:0,0 ; Koku/ Odour:0,0 1	-	-	-		DIN 10955	<= 2,5 a	Uygun : Pass
2	21 Metal EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn,F e,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo,Ag, Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,Pb)* 21 Metals EDQM(Li,Be,Al,V,Cr,Mn ,Fe,Co,Ni,Cu,Zn,As,Mo, Ag,Cd,Sn,Sb,Hg,Tl,Ba,P b)*	Sonuçlar ektedir / The results are attached	-	-	-	ICP-MS	TS EN 13130-1 ISO 172941&2	= ekte dir / as attached b	Uygun : Pass

LOQ: Ölçüm Limiti / **Limit of Quantification** LOD: Tespit Limiti / **Limit of Detection** DY: **NA**: Değerlendirme Yapılmadı / **Not Applicable**

(±) k=2 , % 95 güven aralığında genişletilmiş ölçüm belirsizliği, numune alma belirsizliği içermeyecek şekilde hesaplanmıştır. Aksi belirtilmediği sürece analiz değerlendirilmesinde Paylaşılan Risk Karar Kuralı (Basit Kabul Kuralı) uygulanır. Farklı karar kuralı uygulanan değerlendirmeler uygunluk notu olarak belirtilmiştir. / **The reported which is not contain sampling uncertainty value uncertainty is an expanded uncertainty calculated using a coverage factor of 2 which gives a level of confidence of approximately 95%. Unless otherwise specified, the results are evaluated according to Shared Risk Decision Rule (Simple Acceptance Rule). Other evaluation rules which are applied, indicated as interpretation comment.**

*İşaretili analiz TÜRKAK akreditasyon kapsamındadır. / ***Marked analysis is in scope of TURKAK accreditation**

Deney laboratuvarı olarak faaliyet gösteren Intertek Test Hizmetleri A.Ş., TÜRKAK'tan AB-0532-T akreditasyonu numarası ile TS EN ISO/IEC 17025 standardına göre akredite edilmiştir. Türk Akreditasyon Kurumu (TÜRKAK) deney raporlarının tanınırlığı konusunda Avrupa Akreditasyon Birliği(EA) ile Çok Taraflı Anlaşma ve Uluslararası Laboratuvar Akreditasyon Birliği (ILAC) ile karşılıklı tanıma anlaşması imzalamıştır. / **Intertek accredited by TÜRKAK under registration number AB-0532-T for TS EN ISO/IEC 17025 as test laboratory. Turkish Accreditation Agency (TURKAK) is a signatory to the European co-operation for Accreditation (EA) Multilateral Agreement (MLA) and to the International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC) Mutual Recognition Arrangement (MRA) for the recognition of test reports.**

¹ Tat(Taste) Sd: 0,0 / Koku(Odour) Sd: 0,0

Su, 100 °C, 2 saat / Water, 100 °C, 2 h.

0 = Fark edilebilir değişiklik yok. / No perceptible difference.

1 = Çok hafif fark edilebilir değişiklik var. / Just perceptible difference (still difficult to define).

2 = Zayıf değişiklik var. / Weak difference.

3 = Farkedilebilir değişiklik var. / Marked difference.

4 = Belirgin değişiklik var. / Strong difference.

^a LFGB ye göre değerlendirilmiştir. / Evaluated according to LFGB.

^b Müşteri talebi üzerine Framework Regulation (EC) 1935/2004 & EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2013)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / Due to customer demand, interpretations were made according to Framework Regulation (EC) 1935/2004 & EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2013).

D. Gamze Atay
Numune Kabul ve
Raporlama Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Sample Receiving
and Reporting
Section**

Melek Harmancı
Mineral Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of
Mineral Analysis
Section**

Ecem Paşahan Omur
Ambalaj Analiz Birim
Sorumlusu /
**Supervisor of Food
Contact Materials
Analysis Section**

02/09/2022

Tasdik Olunur / **Approved by**
Laboratuvar Müdürü / **Laboratory Manager**
Ahu Uner Akbalık

Rapor Sonu / **End of Report**



AB-0532-T
FS10180416
08-22



Spesifik Metal Migrasyonu / **Specific Migration of Metals**

Müşteri talebi üzerine EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2013)'e göre değerlendirme yapılmıştır. / Due to customer demand, interpretations were made according to EDQM – Technical Guide on Metals and alloys used in food contact materials, CoE (2013).analysis by ICP-MS.

I. Test Koşulları / **Test Conditions**

Rapor No/ Report No	Gıda veya Gıda Simülantı / Food or Food Simulant	Süre (saat) / Time (hours)	Sıcaklık / Temperature (°C)	Gıda temas yüzey alan hacim oranı / Ratio of food contact surface area to volume	
FS10180416	:%0,5 Sitrik Asit / 0,5 % Citric Acid	2	100	dm ² 5	mL 1000

II. Test Metodu / **Test Method**

TS EN 13130-1, ISO 17294-1&2

III. Test Sonuçları / **Test results:**

Element	Tespit Limiti / Detection limit (mg/kg)	1+2 Kullanım Toplamı / 1+2 Reuse Sum (mg/kg)	Limit (7 x SRL) / (mg/kg)	Değerlendirme/ Evaluation	3. Kullanım / 3rd Reuse (mg/kg)	Limit SRL / (mg/kg)	Değerlendirme/Eval uation
Lityum / Lithium (Li)	0.002	TED / ND	0.336	Uygun/ Pass	TED / ND	0.048	Uygun/ Pass
Berilyum/ Berilium(Be)	0.001	TED / ND	0.07	Uygun/ Pass	TED / ND	0.01	Uygun/ Pass
Alüminyum / Aluminium (Al)	0.002	0.004	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Vanadyum/ Vanadium(V)	0.001	TED / ND	0.07	Uygun/ Pass	TED / ND	0.01	Uygun/ Pass
Krom / Chromium (Cr)	0.001	0.097	1.75	Uygun/ Pass	TED / ND	0.25	Uygun/ Pass
Mangan / Manganese (Mn)	0.001	0.023	12.6	Uygun/ Pass	TED / ND	1.8	Uygun/ Pass
Demir/ Iron(Fe)	0.002	2.51	280	Uygun/ Pass	0.096	40	Uygun/ Pass
Kobalt/ Cobalt(Co)	0.001	TED / ND	0.14	Uygun/ Pass	TED / ND	0.02	Uygun/ Pass
Nikel / Nickel (Ni)	0.001	0.117	0.98	Uygun/ Pass	TED / ND	0.14	Uygun/ Pass
Bakır/ Copper(Cu)	0.001	TED / ND	28	Uygun/ Pass	TED / ND	4	Uygun/ Pass
Çinko/ Zinc(Zn)	0.001	0.016	35	Uygun/ Pass	TED / ND	5	Uygun/ Pass
Arsenik/ Arsenic(As)	0.0002	TED / ND	0.014	Uygun/ Pass	TED / ND	0.002	Uygun/ Pass
Molibden/ Molybdenum(Mo)	0.01	TED / ND	0.84	Uygun/ Pass	TED / ND	0.12	Uygun/ Pass
Gümüş/ Silver(Ag)	0.001	TED / ND	0.56	Uygun/ Pass	TED / ND	0.08	Uygun/ Pass
Kadmiyum/ Cadmium(Cd)	0.001	TED / ND	0.035	Uygun/ Pass	TED / ND	0.005	Uygun/ Pass
Kalay/ Tin(Sn)#	0.11	TED / ND	700	Uygun/ Pass	TED / ND	100	Uygun/ Pass
Antimon/ Antimony(Sb)	0.003	TED / ND	0.28	Uygun/ Pass	TED / ND	0.04	Uygun/ Pass
Baryum/ Barium(Ba)	0.001	TED / ND	8.4	Uygun/ Pass	TED / ND	1.2	Uygun/ Pass
Cıva/ Mercury(Hg)	0.0001	TED / ND	0.021	Uygun/ Pass	TED / ND	0.003	Uygun/ Pass
Talyum/ Talium(Tl)	0.0001	TED / ND	0.0007	Uygun/ Pass	TED / ND	0.0001	Uygun/ Pass
Kurşun/ Lead(Pb)	0.002	TED / ND	0.07	Uygun/ Pass	TED / ND	0.01	Uygun/ Pass

TED / **ND** = Tespit Edilemedi / **Not detected**

= 1881/2006 sayılı Yönetmelik (EC) kapsamındaki uygulama alanı hariç /except in field of application under Regulation (EC) No. 1881/2006.

Müşteri Beyanı Ek 1 /Customer Declaration Annex 1

FS10180416 - Frying Pan With Double Handle

Aşağıdaki ürünlerin, laboratuvarımızda test edilen ürün ile hammaddeleri, tüm girdileri, tüm üretim prosesi, kalınlık ve renk özellikleri aynı olup ürünler gıda ile temas için aynı koşullarda kullanıldığını aynı ham maddeyle üretildiğini, aynı üretim proseslerinin uygulandığını deklare eder.

The customer declare that the following products are the same as the tested products in our laboratory and their raw materials, all inputs, all production process, thickness and color characteristics, and the products are used under the same conditions for food contact.

CODE	DİAMETER CM	HEIGHT CM	CAPACITY LT	MATERIAL
52012000001	16	6	S/S SAUTE PAN	304 STAINLESS STEEL
52012000002	18	6	S/S SAUTE PAN	304 STAINLESS STEEL
52012000003	20	6,5	S/S SAUTE PAN	304 STAINLESS STEEL
52012000004	24	7,5	S/S SAUTE PAN	304 STAINLESS STEEL
52007000001	20	4	FRYING PAN WITH DOUBLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000001	20	4	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52007000005	24	5	FRYING PAN WITH DOUBLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000002	24	5	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000003	26	5	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52007000006	28	6	FRYING PAN WITH DOUBLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000004	28	6	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52007000002	32	6	FRYING PAN WITH DOUBLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000005	32	6	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52007000003	35	8	FRYING PAN WITH DOUBLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000006	35	8	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52007000004	40	8	FRYING PAN WITH DOUBLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL
52009000007	40	8	FRYING PAN WITH SINGLE HANDLE	304 STAINLESS STEEL

Bu analiz raporu adli -idari işlemlerde ve reklam amacıyla kullanılamaz. Bu analiz raporunun hiçbir bölümü laboratuvarın yazılı izni olmadan kısmen kopyalanıp, çoğaltılamaz, tek başına veya ayrı ayrı kullanılamaz. Müşteri bilgileri ve numune bilgileri müşteri tarafından sağlanmıştır. Bilginin müşteri tarafından sağlandığı durumlar hariç, raporda verilen tüm bilgilerden laboratuvarımız sorumludur. Bu rapor (üst yazı ve ekler dahil), müşteri tarafından sağlanan numuneye ait tanım, talimat, bilgi, materyal ve/veya koşullar temelinde raporda belirtilen müşterinin talebine uygun olarak münhasır kullanımı için hazırlanmıştır. Analiz sonuçları yukarıda belirtilen numune için geçerlidir. İmzasız ve mühürsüz raporlar geçersizdir.

The whole and/or the part of this report shall not be reproduced and shall not be shared with third parties, nor to be used for juridical - official and PR activities without the written permission of INTERTEK Test Hizmetleri A.S. Customer informations and sample informations are provided by Intertek's Customer. The laboratory shall be responsible for all the information provided in the report, except when information is provided by the customer. This report (including any enclosures and attachments) are prepared for the exclusive use of the Customer(s) named in the report and on the basis of instructions, informations, conditions and/or materials supplied by Intertek's Customer. The results given herein apply to the submitted sample only. Reports are invalid without signature and seal.



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kg)
PS.05	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	540x760x965	42	0.35	10
PS.06	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	540x760x965	42	0.35	10
PS.07	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.08	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	600x870x1065	53	0.52	20
PS.09	Patates Soyma Makinesi 220V Potato Peeler Machine 220V	600x870x1160	58	0.57	30
PS.10	Patates Soyma Makinesi 380V Potato Peeler Machine 380V	600x870x1160	58	0.57	30

TEKNİK ÖZELLİKLER

- Zaman ayarlı kontrol panosu.
- Ayarlanan süre bitiminde otomatik durma sistemi.
- 1-2 dk patates soyma süresi.
- Paslanmaz çelik gövde.
- Silisyum karbür (zımpara taşı) ile kaplanmış uzun ömürlü soyma yüzeyleri.
- Ön kapaktan boşaltma sistemi.
- Switch kontrollü, kapak açıldığında otomatik durma sistemi.

PS.05 / PS.06

- 0.55 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 400x380 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.07 / PS.08

- 0.75 kW 900 D/Dk - 220V / 380V motor gücü.
- 500x400 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.09

- 1.5 kW 900 D/Dk - 220V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

PS.10

- 1.1 kW 900 D/Dk - 380V
- 500x500 mm paslanmaz çelik soyma haznesi.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- Equipped with timer and control panel.
- Machine stops once setted operation is completed.
- Peeling time: 1-2 minute.
- Stainless steel body.
- Long lasting abrassive surface covered with silicium carbide.
- Discharge from front door.
- Product stop operating once the cover is open, as it has magnetic switch.

PS.05 / PS.06

- Motor Power: 0.55 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 400x380 mm

PS.07 / PS.08

- Motor Power: 0.75 kW 900 rpm - 220V / 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x400 mm

PS.09

- 1.5 kW 900 rpm 220V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm

PS.10

- 1.1 kW 900 rpm 380V
- Stainless steel housing dimension: 500x500 mm



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-AG005-19-31**
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: PEELING POTATO
PATATES SOYMA MAKİNESİ

Trademark:
Ticari Marka: EMPERO

Type/Models:
Tip/Model: PS.05, PS.06, PS.07, PS.08, PS.09, PS.10,
PS.05-F, PS.06-F, PS.07-F, PS.08-F, PS.09-F, PS.10-F

Base of attestation:
Onay Dayanağı: File of technical documentation, test report no AG005-TR-31
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-31 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



ПАСПОРТ

ОВОЩЕРЕЗКА
Модель: HKN-FNT



ВВЕДЕНИЕ

УВАЖАЕМЫЕ ГОСПОДА!

Вы приобрели профессиональное оборудование. Прежде чем Вы приступите к работе с ним, обязательно ознакомьтесь с настоящим Паспортом.

Помните, что, выполняя все указания, изложенные в настоящем Паспорте, Вы тем самым продлите срок эксплуатации оборудования и избежите травм обслуживающего персонала.

Мы надеемся, что наши рекомендации максимально облегчат Вам работу с оборудованием.

НАЗНАЧЕНИЕ

Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей ломтиками, соломкой, кубиками различного размера.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общие данные	Модель	HKN-FNT
	Описание	Настольная
	Габаритные размеры, мм	600x240x590
	Установочная мощность, кВт	0,55
	Параметры электросети	220/50/1
	Материал корпуса	Нерж.сталь/алюминий
Характеристики	Тип машины	Наклонная
	Тип загрузки	Ручная
	Частота вращения двигателя, об/мин	270
	Производительность, кг/ч	100 – 300
	Режим работы	Повторно-кратковременный
	Максимальная длительность рабочего цикла, мин	10

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Овощерезательная машина	1 шт.
Комплект режущих пластин (5 шт.):	
ломтики 2 мм	1 шт.
ломтики 4 мм	1 шт.
терка 3 мм	1 шт.
терка 4 мм	1 шт.
терка 7 мм	1 шт.
Пестик пластмассовый	1 шт.
Диск-сбрасыватель пластмассовый	1 шт.
Паспорт	1 шт.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

ОРГАНЫ УПРАВЛЕНИЯ



(1)

См.рис.1. Органы управления находятся на правой стороне корпуса (если смотреть на оборудование спереди):

- зеленая кнопка «ПУСК» (I) включение оборудования;
- красная кнопка «ОСТАНОВ» (O) выключение оборудования.

ЗАЩИТНЫЕ СИСТЕМЫ



(2)

См.рис.2. Оборудование оснащено двумя защитными микровыключателями (указаны стрелками). Микровыключатель на крышке отключает оборудование при открывании крышки для доступа к режущей пластине. Микровыключатель на рычаге-толкателе отключает оборудование при поднятии рычага-толкателя для загрузки продукта.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

1. Очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела «Обслуживание и уход».

СБОРКА ОБОРУДОВАНИЯ



Открывание крышки (3)



Установка режущей пластины (4)

1. **См.рис.3.** Отверните против часовой стрелки фиксатор, расположенный в передней части крышки, и откройте крышку.
2. **См.рис.4.** Наденьте на вал двигателя сначала пластмассовый диск-сбрасыватель, затем – режущую пластину.

Нарезание кубиками и соломкой для картофеля-фри. Для этой цели используется режущая решетка и соответствующая пластина для нарезания ломтиками. Сначала на вал двигателя следует надеть режущую решетку, затем – пластину для нарезания ломтиками.

3. Закройте крышку и заверните фиксатор по часовой стрелке.

Если крышка не закрыта и фиксатор не завернут, то защитный микровыключатель не позволит включить двигатель.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Подготовьте овощи (вымойте, очистите, при необходимости нарежьте кусками).
2. Убедитесь в том, что машина собрана, крышка закрыта и закреплена фиксатором. Подставьте под разгрузочное отверстие крышки подходящую емкость. Включите питание при помощи автоматического выключателя.
3. Поднимите рычаг-толкатель, загрузите продукт в отверстие и опустите рычаг-толкатель.
4. **См.рис.5.** Правой рукой нажмите зеленую кнопку «ПУСК».левой рукой нажимайте на толкатель для подачи продукта к режущей пластине.

Во избежание перегрузки оборудования и выхода его из строя нажим на толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.



(5)

5. Поднимите рычаг-толкатель и загрузите в отверстие следующую порцию продукта. Опустите рычаг-толкатель. Оборудование автоматически включится. Повторяйте процедуру до тех пор, пока весь продукт не будет переработан.
6. Крышка оснащена двумя загрузочными отверстиями. Большое отверстие, оснащенное рычагом-толкателем, предназначено для переработки крупных овощей. Цилиндрическое отверстие, оснащенное пластмассовым пестиком, предназначено для переработки длинных тонких овощей (морковь, огурцы и т.п.).

При работе с одной режущей пластиной продукт можно загружать в оба отверстия.

При работе с режущей пластиной и решеткой (нарезание соломкой и кубиками) продукт следует загружать в то отверстие, под которым находятся лезвия решетки.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

1. Нажмите красную кнопку «ОСТАНОВ».
2. Отключите питание при помощи автоматического выключателя.

СНЯТИЕ И ЗАМЕНА РЕЖУЩИХ ПЛАСТИН



(6)

1. Отверните фиксатор и откройте крышку.
2. **См.рис.6.** Поверните режущую пластину против часовой стрелки. Накройте лезвия подходящим материалом (резина, ткань и т.п.), приподнимите пластину за края обеими руками и снимите ее. При снятии решетки для нарезания соломкой или кубиками вращать решетку не следует. Выньте ее из гнезда движением вверх.
3. Установите сменную пластину, закройте крышку и заверните фиксатор.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

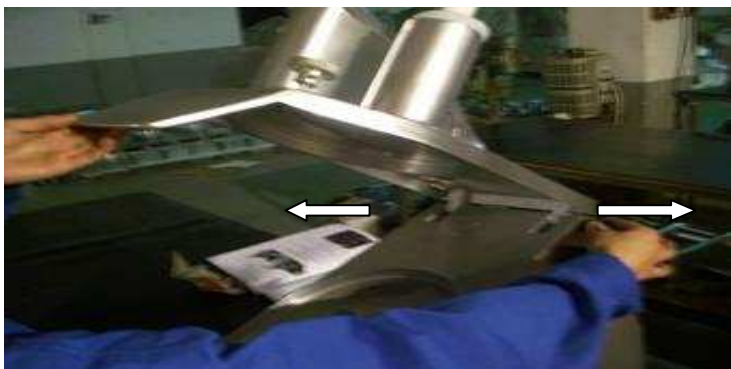
Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, колющие и режущие предметы, агрессивные хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

Не допускается мыть съемные узлы оборудования в посудомоечной машине.

Ежедневно по окончании работы:

1. Вымойте съемные узлы овощерезательной машины (пестик, режущие пластины, диск-сбрасыватель) под струей теплой воды и просушите.



(7)

2. **См.рис.7.** Откройте крышку, отведите ее боковые фиксаторы в стороны и снимите ее. Вымойте крышку под струей теплой воды и просушите.
3. Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо. Особенно тщательно следует очищать гнездо для установки режущих пластин и вал двигателя. В противном случае установка режущих пластин в рабочее положение будет затруднена.

Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить его от электросети и тщательно очистить.

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

1. Установка оборудования и подключение к электросети осуществляется только квалифицированными специалистами.
2. Оборудование оснащено электрическим кабелем, который должен быть присоединен к индивидуальному автоматическому выключателю. Для подключения однофазного оборудования должна использоваться трехпроводная схема с заземлением.
3. Оборудование должно быть установлено на устойчивой подставке высотой 800 – 900 мм с ровной горизонтальной поверхностью. Поверхность должна быть сухой и чистой. Подставка должна выдерживать вес оборудования.
4. Оборудование должно быть установлено вдали от источников тепла, моечных ванн, водопроводных кранов и т.п.
5. Следите за тем, чтобы электрический кабель не свешивался через край подставки и не касался предметов с острыми краями. Не ставьте на кабель посторонние предметы. Эксплуатация оборудования с поврежденным электрическим кабелем не допускается.
6. Оборудование предназначено для натирания сыра и овощей, а также для нарезания сырых и вареных овощей. Не допускается использовать оборудование не по назначению.
7. Не допускается использовать оборудование для нарезания замороженных продуктов.
8. При работе с оборудованием рекомендуется носить специальную рабочую одежду. Не допускается носить свободную одежду, шарфы, шейные платки, галстуки, драгоценности и т.п. Рукава должны быть застегнуты. Волосы должны быть забраны косынкой.
9. Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 10 мин. Это означает, что после каждых 10 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 10 мин.
10. Следите за тем, чтобы лезвия режущих пластин были всегда острыми и без зазубрин.
11. Не допускается подача овощей к вращающейся режущей пластине руками. Пользуйтесь рычагом-толкателем или пестиком.
12. Не допускается перегружать машину. Нажим на пестик и рычаг-толкатель должен быть равномерным и не слишком сильным.
13. Не допускается засовывать в загрузочную насадку руки и посторонние предметы во время работы.
14. Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
15. Запрещается проводить работы по обслуживанию оборудования, не отключив его от электросети.
16. Не допускается мыть оборудование под прямой струей воды или погружать его в воду.
17. При обращении с режущими пластинами следует соблюдать осторожность, т.к. они очень острые.
18. При возникновении любых неисправностей следует обращаться к специалистам службы сервиса.

VERIFICATION OF MD COMPLIANCE

Page: 1 of 1

No.: MD SHES180700801501HSC
Applicant: Equip HoReCa OÜ
Narva mnt 7-634, tallinna linn , Harju maakond , 10117 Estonia

Manufacturer:
Anhui Hualing Kitchen Equipment Co., Ltd
Bowang Industrial Development Zone, Maanshan, 243131
Anhui, China

Product Description: Vegetable Cutter

Model No.: HKN-FNT

Rating: 220 V – 240 V; 50 Hz; 550 W

Protection against Electric Shock: Class I

Degree of Protection: IPX3

Additional Information (if any): None

Sufficient samples of the product have been tested and found to be in conformity with

Test Standard: EN 60335-2-64: 2000 + A1: 2002
EN 60335-1: 2012 + A11:2014 + A13:2017
EN 62233: 2008

This Verification of MD Compliance has been granted to the applicant based on the results of tests, performed by Laboratory of SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd. on sample of the above-mentioned product in accordance with the provisions of the relevant specific standards and the Machinery Directive 2006/42/EC. The CE mark as shown below can be affixed, under the responsibility of the manufacturer, after completion of an EC Declaration of Conformity and compliance with all relevant EC Directives. The affixing of the CE marking presumes in addition that the conditions in annexes III of the Directive are fulfilled.




Andrew Zhai
E&E Safety Lab Technical Manager
SGS-CSTC



Copyright of this verification is owned by SGS-CSTC Standards Technical Services (Shanghai) Co., Ltd. and may not be reproduced other than in full and with the prior approval of the General Manager. This verification is subjected to the governance of the General Conditions of Services, printed overleaf.

Member of SGS Group (Société Générale de Surveillance)

Note: You may contact us to validate this document by email address: EE.shanghai@sgs.com