



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

Telefon: 069099980/079613999, www.evotek.md


Anexa 22 la Documentația standard
aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021


Specificații tehnice


Numărul licitației:	ocds-b3wdp1-MD-1692255897423				Data: 28.08.2023	Alternativa nr.: _____	
Denumirea licitației:	<u>UTILAJ+Tehnica (repetat) de calcul conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2023</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+Tehnica (repetat) de calcul conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2023</u>							
4.1	Dulap frigorific cu 1 ușă IET 96	M-09400000 	Olanda	MAXIMA	Dulap frigorific cu 1 ușă, echivalent GM 114-G. dimensiuni 800/725/1980 H, CAPACITATE - 200 l, sistem frig ventilat, termostat și termometru digital, picioare reglabile în înălțime. Dotare 4 grate interioare p/u produse. Regimul de temperatură -0 și +8. Agent de răcire R404A. Dezghețare automată, puterea nominală 0.55 - 0.75 kw/220, produs în condiții de fabrică. Garanție minim 2 ani.	Dulap frigorific din inox, cu un volum de 600 litri. Agent frigorific: R290 / fără CFC; Temperatura: -2 ° C până la + 8 ° C; Greutate: 130 kg; Dimensiuni interioare: 564x680x1390 mm; Dimensiuni: 680x810x2000 mm; Echipat cu 3 rafturi reglabile: 2/1 GN; Conexiune: 230 V / 50 Hz / 1 fază 300 W. Produs în condiții de fabrică. Garanție minim 2 ani. culoare - alb.Produs în condiții de	


					culoare - alb.Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru.Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului.Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .	fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru.Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului.Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .
4.2	Dulap frigorific cu 2 uși LTPS Gloria	M-09400010 	Olanda	MAXIMA	Dulap frigorific cu 2 uși reversibile și încuietoare. Dimensiuni externe aproximativ: 1340/1450*845/885*2000/2125 mm, Dimensiuni interne aproximativ : 1224/1400*680/830* 1384/250 mm . Realizat din inox. AISI 430, excepție partea din spate si jos, care sint din oțel galvanizat. Capacitate utilă: 1173 1-13341 .brută 1200 -14001. Sistem frig: ventilat, termostat si termometru digital,	Dulap frigorific cu 2 uși reversibile și încuietoare. Dimensiuni externe aproximativ: 1340/1450*845/885*2000/2125mm, Dimensiuni interne aproximativ : 1224/1400*680/830* 1384/250 mm . Realizat din inox. AISI 430, excepție partea din spate si jos, care sint din oțel galvanizat. Capacitate utilă: 1173 1-13341 .brută 1200 -14001. Sistem frig: ventilat, termostat


					<p>picoarele reglabile in inaltime. Temperatura ambientală- + 43 C. Umeditatea reiațivă-60%. Dotare: 6 grilaje GN2/I și 12 ghidaje din inox.Regimul de temperatură - 0 și +10°C; Volumul minim -500 litri - 7001 itre;Agent de răcire RI34a/R134a Dezghețare automată. Tavă pentru colectarea apei condensate. Puterea -370-700 W. Alimentarea -220- 230 V- 1P/50Hz.Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>și termometru digital, picoarele reglabile in inaltime. Temperatura ambientală- + 43 C. Umeditatea reiațivă-60%. Dotare: 6 grilaje GN2/I și 12 ghidaje din inox.Regimul de temperatură - 0 și +10°C; Volumul minim -500 litri - 7001 itre;Agent de răcire RI34a/R134a Dezghețare automată. Tavă pentru colectarea apei condensate. Puterea -370-700 W. Alimentarea -220- 230 V- 1P/50Hz.Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	
4.3	Dulap frigorific cu	M-09400175	Olanda	MAXIMA	Dulap frigorific pentru fructe și	DULAP FRIGORIFIC DIN	

	1 ușă IET 216				<p>legume cu 1 ușă. Structura exterioară din oțel vopsit alb. Dimensiunea 697x925x1960 Volum-700 1 intervalul temperaturilor de funcționare-C 0...+6, amplasarea agregatului-sus, Numarul de polite-4. Greutatea net: 112 kg, brut 137 kg. Clasa de eficiența energetică (A+ - A+++). Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>INOX – R 800 L -M-09400175 Dulap frigorific din inox, cu un volum de 600 litri. Agent frigorific: R290 / fără CFC; Temperatura: -2 ° C până la + 8 ° C; Greutate: 140 kg; Dimensiuni interioare: 624x860x1396 mm; Dimensiuni: 740x990x2010 mm; Spațiu pentru 10 rafturi reglabile: 60x80 cm; Echipat cu 3 rafturi reglabile: 2/1 GN; Conexiune: 230 V / 50 Hz / 1 fază 390 W.</p> <p>Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>
4.4	Dulap frigorific	M-09400145	Olanda	MAXIMA	Dulap frigorific (pentru legume) Cu	DULAP FRIGORIFIC – R 600 L


	<p>IET 89</p>			<p>o ușă, dimensiunea: 700X640X2028H. Volumul 600l. Clasa de eficiența energetică (A+ - A+++). Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>Alb -M-09400145 Dulap frigorific, cu un volum de 600 litri. Agent frigorific: R290 / fără CFC; Temperatura: 0 ° C până la + 10 ° C; Greutate: 90 kg; Dimensiuni interioare: 660x540x1630 mm; Dimensiuni: 775x735x1870 mm; Conexiune: 230 V / 50 Hz / 1fază 190 W. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a</p>
--	----------------------	---	--	---	--


						utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .
4.5	Dulap frigorific cu o ușă pentru legume.IET 40	<p>M-09400145</p> 	Olanda	MAXIMA	<p>Dulap frigorific (pentru legume) Cu o ușă, dimensiunea: 700X640X2028H. Volumul 600L. Clasa de eficiența energetică (A+ - A+++). Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul</p>	<p>DULAP FRIGORIFIC – R 600 L Alb -M-09400145 Dulap frigorific, cu un volum de 600 litri. Agent frigorific: R290 / fără CFC; Temperatura: 0 ° C până la + 10 ° C; Greutate: 90 kg; Dimensiuni interioare: 660x540x1630 mm; Dimensiuni: 775x735x1870 mm; Conexiune: 230 V / 50 Hz / 1fază 190 W. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea din contul operatorului economic, conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul</p>


					<p>termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>
9.1	<p>Cuptor electric echivalent Gorenje BSA6747A04BG IET 35</p>	<p>BSA6747A04BG</p> 	Slovenia	Gorenje	<p>Cuptor electric de copt universal cu 3 sectii. Funcția-coacere cu convecție, fierbator pe abur. Conexiune: electric. Dimensiuni. 59.5X56.4X59,5. Greutate 32,2 kg, Temperatura 50-300°C. Material oțel inoxidabil, Putere 220V, Cronometru 0- 120 min. Capacitatea 2 tave, fasada acoperită cu oțel inoxidabil, carcasa și suportul din metal. Filtru la ventilator. Clasa de eficienta energetica (A+ -A+++). Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la</p>	<p>Cuptor electric de copt universal cu 3 sectii. Funcția-coacere cu convecție, fierbator pe abur. Conexiune: electric. Dimensiuni. 59.5X56.4X59,5. Greutate 32,2 kg, Temperatura 50-300°C. Material oțel inoxidabil, Putere 220V, Cronometru 0- 120 min. Capacitatea 2 tave, fasada acoperită cu oțel inoxidabil, carcasa și suportul din metal. Filtru la ventilator. Clasa de eficienta energetica (A+ -A+++). Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului</p>


					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. Garanție 3 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .	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. Garanție 3 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .
9.2	Cuptor rotativ electric IET 71	<p>EMP.EDKF-10</p> 	Turcia	EMPERO	<p>Cuptor rotativ cu 10 nivele. Greutate: până la 350 kg; Putere: 26,5 kW; Tensiunea de alimentare: 380 V; Panou de control: Atingeți; Dimensiune: până la 970x950x1800 mm; Stare de temperatură: 0 ... + 300 C. Dimensiunile unei tave: <i>să corespundă interiorului cuptorului;</i> Tăvile GN și tăvile pentru patiserie sunt incluse în set. Cu instalarea adițională a unui filtru DVA pentru o bună funcționare a cuptorului.CUPTOR ROTATIV ELECTRIC - este format dintr-un cuptor rotativ și o cameră pentru dospirea produselor. De asemenea, are și hotă. Cuptorul are un sistem modern de control. Pe ecranul LCD cu o dimensiune de 7 inci, pentru selectarea parametrilor principali pentru pregătirea diverselor vase – timp și temperatură de gătit, etc. Posibilitatea controlului ciclului de gătit de la distanță – prin dispozitive mobile. Opțiunea de a descărca meniul ilustrat de feluri de mâncare este disponibilă prin memoria externă. Pentru prepararea</p>	<p>CUPTOR ROTATIV ELECTRIC -EMP.EDKF-10 Cuptor rotativ cu 10 nivele. Greutate: 350 kg; Putere: 26,5 kW; Tensiunea de alimentare: 380 V; Panou de control: Atingeți; Dimensiune: 990x960x2240 mm; Dimensiunile unei tave: 400x600 mm; Stare de temperatură: 0 ... + 300 C. Dimensiunile unei tave: <i>să corespundă interiorului cuptorului;</i> Tăvile GN și tăvile pentru patiserie sunt incluse în set. Cu instalarea adițională a unui filtru DVA pentru o bună funcționare a cuptorului.CUPTOR ROTATIV ELECTRIC - este format dintr-un cuptor rotativ și o cameră pentru dospirea produselor. De asemenea, are și hotă. Cuptorul are un sistem modern de control. Pe ecranul LCD cu o dimensiune de 7 inci, pentru selectarea parametrilor principali pentru pregătirea diverselor vase – timp și temperatură de gătit, etc.</p>


				<p>rapidă și înaltă a produselor în cuptor, este posibil de ajustat parametri precum temperatura și timpul. Temperatura din cameră este menținută în intervalul 0 C până la 300 C. Pentru a preveni supraîncălzirea în timpul funcționării cuptorului, să existe un termostat de siguranță care nu permite ca temperatura să crească peste 360 C. O caracteristică a acestui tip de cuptor este partea rotativă cu tave, asigurând astfel gătită uniformă a tuturor produselor . De asemenea, aceeași încălzire a aerului în interior este creată de un sistem de debit de aer reglabil. Iluminarea cu halogen din cameră vizualizează bine procesul de gătit. Sticla din interior să fie ușor de curățat. Ușa cu sistem de închidere. Corpul cuptorului și suporturile pentru dulapuri de protecție din inox. Clasa de eficiență energetică (A+-A+++). Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea în instituție din contul operatorului economic. Utilajul să fie instalat și conectat la toate rețelele necesare, inclusiv și cele 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. Garanție 3 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare</p>	<p>Posibilitatea controlului ciclului de gătit de la distanță – prin dispozitive mobile. Opțiunea de a descărca meniul ilustrat de feluri de mâncare este disponibilă prin memoria externă. Pentru prepararea rapidă și înaltă a produselor în cuptor, este posibil de ajustat parametri precum temperatura și timpul. Temperatura din cameră este menținută în intervalul 0 C până la 300 C. Pentru a preveni supraîncălzirea în timpul funcționării cuptorului, să existe un termostat de siguranță care nu permite ca temperatura să crească peste 360 C. O caracteristică a acestui tip de cuptor este partea rotativă cu tave, asigurând astfel gătită uniformă a tuturor produselor . De asemenea, aceeași încălzire a aerului în interior este creată de un sistem de debit de aer reglabil. Iluminarea cu halogen din cameră vizualizează bine procesul de gătit. Sticla din interior să fie ușor de curățat. Ușa cu sistem de închidere. Corpul cuptorului și suporturile pentru dulapuri de protecție din inox. Clasa de eficiență energetică (A+-A+++). Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea în instituție din contul operatorului economic. Utilajul să fie instalat și conectat la toate rețelele necesare, inclusiv și cele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de</p>
--	--	--	--	--	---


					după înregistrarea contractului .	distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc. Garanție 3 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .
14.1	Mașină de taiat legume IET 151	<p>-HKN-FNT</p> 	China	HURAKAN	<p>Mașină de taiat legume .(echivalent MPO-1), Puterea nominală kBT-1,tensiunea nominală 380V/3N/50Hz, marimea-490x300x720H mm, masa-20kg. Viteza 310-350 rotații,volumul încărcaturii pina la 2,0L. Productivitatea pină la 500kg/h, disc rozator -3mm, slaiser-3mm. Clasa de eficienta energetica (A+;A+++). Include toate accesorii necesare p/u funcționare. Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru.Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului</p>	<p>FELIATOR DE LEGUME 100-300 kg/h -HKN-FNT Feliator profesional pentru legume. Productivitate: de la 100 la 300 kg/h; Instalare: de masă; Material: aluminiu; Tensiune: 220 V; Putere: 0,55 kW; Parametri (l/a/î): 600x240x590 mm; Greutate (fără ambalaj) 21,4 kg.. Include toate accesorii necesare p/u funcționare. Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru.Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului</p>

					economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .	economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .	
16.1	Mixer profesional planetar IET 44	<p>HKN-KS7</p> 	China	HURAKAN	<p>Mixer cu bol echivalent Daewoo DHM300C, 3000 W, 6 trepte de viteza + funcția Pulse, capacitate bol inox 6 l, corp complet aluminiu, accesorii incluse: tel, carlig framantare, palete amestecare, Crem, Continut pachet 1 x Tel, 1 x Paleta, amestecare, 1 x Carlig framantare, 1 x Mixer cu bol/</p> <p>Caracteristici cheie Sistem anti-alunecare, Pulse, Viteza variabila Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>MIXER PLANETAR, 7 LITRI (alb) -HKN-KS7</p> <p>Mixer planetar de 7 litri cu sistem de control electromecanic. Parametri: 380x235x405 mm; Conexiune: 230 V; Putere: 0,5 kW; Greutate: 14,95 kg. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului</p>	
16.2	Mixer profesional	M-09300165	Olanda	MAXIMA	Caracteristici generale:	Caracteristici generale:	

	echivalent Yato YG-03012(inox) IET 49				<p>Tip: mixer planetar Alimentare: electricitate Material vas: inox Tensiune: 230 V Putere: 750 W Capacitate: 20 L Duze incluse: tel, paleta, cârlig Număr de viteze:3 Culoare: inox Viteza maximă de rotație: 408 rotații/min Dimensiune:(LxlxA): 440x790x520 mm Greutate: 76 kg Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru.Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului.Garanție minim 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>Tip: mixer planetar Alimentare: electricitate Material vas: inox Tensiune: 230 V Putere: 750 W Capacitate: 20 L Duze incluse: tel, paleta, cârlig Număr de viteze:3 Culoare: inox Viteza maximă de rotație: 408 rotații/min Dimensiune:(LxlxA): 440x790x520 mm Greutate: 76 kg Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru.Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului.Garanție minim 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	
16.3	Mixer profesional IET 165	M-08410100	Olanda	MAXIMA	<p>Tip manual , vertical cu tijă, 20 l Putere 250 W Viteza de rotație a</p>	<p>BLENDER STICK 210 mm -M-08410100</p>	

					<p>duzei- 15000 rpm Voltaj -220 V Dotat cu un bloc motor cu variator Telul, tija, cuțit fiabil din oțel inoxidabil Dotat cu tip de amestecator cu lungimea 40 cm Garanție -24 luni Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>Blender 210 mm. Viteza: 4000 – 16000 rpm; Capacitate de procesare: 20 L; Adâncime de inserție: 167 mm; Diametrul piciorului: ∅ 80 mm; Greutate netă: 3,8 kg; Dimensiuni: L655 x D260 x H100 mm; Putere electrica totala: 0,45 kW; Putere: 230V / 50Hz / 1 faza 450W. cm Garanție -24 luni Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>
16.4	Mixer vertical de mana profesional 25 litri IET 180	M-08410105	Olanda	MAXIMA	<p>Mixer vertical de mana profesional 25 litri cu tija si tel Putere: 250W, Alimentare: 230V Viteza: 2.500 -</p>	<p>BLENDER STICK 260 mm -M-08410105 Blender 260 mm. Viteza: 4000 –</p>

					<p>15.000 rpm, Lungime tija mixare: 250 mm, Capacitate de mixare: 25 litri, Greutate: 2,5 Kg, Producție Italia. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>16000 rpm; Capacitate de procesare: 30L; Adâncime de inserție: 200 mm; Diametrul piciorului: \varnothing 80 mm; Greutate netă: 4 kg; Dimensiunile dispozitivului: W710 x D260 x H100 mm; Puterea electrică totală: 0,45 kW; Putere: 230 V / 50 Hz / 1 fază 450 W. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului 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.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani. Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului</p>
19.1	Malaxor pentru aluat IET 168	HKN-30CN2V	China	HURAKAN	<p>Malaxor pentru aluat, alimentare 400w, putere 0,75 kw, dimensiuni: 385x670x725mm, capacitate cuva - 22L, diametru cuva-360mm. Capacitatea maximă aluat 10-20 kg,</p>	<p>MALAXOR CU BOL DETASABIL, 22 LITRI (2 VITEZE) Malaxor cu bol detașabil cu două viteze. Viteza de rotație a bolului</p>

				<p>randament 56kg/h, greutate 81kg, cu roți. Cuva detașabilă. Clasa de eficiența energetică (A+ - A+++). Include toate accesoriile necesare p/u funcționare. Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	<p>este de 100-156 rpm. Volumul maxim de aluat este de 12 kg. Bolul detașabil se rotește cu o viteză de 12-18 rpm și are un volum de 30 de litri. Include toate accesoriile necesare p/u funcționare. Produs în condiții de fabrică. Livrarea, instalarea și configurarea la fiecare instituție în parte din contul operatorului economic. Propriu service centru. Fiecare unitate de utilaj tehnologic va fi conectat la toate rețelele necesare p/u funcționarea utilajului inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.) să efectueze deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic al producătorului. Garanție minim 2 ani . Termen de livrare 20 zile lucrătoare după înregistrarea contractului .</p>	
--	--	---	--	--	--	--

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



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

Telefon: 069099980/079613999, www.evotek.md

Anexa 23 la Documentația standard
aprobată prin Ordinul MF nr. 115 din 15.09.2021

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

ocds-b3wdp1-MD-1692255897423

UTILAJ+Tehnica (repetat) de calcul conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2023

Nr. lot	Denumirea bunurilor	U/M	Cant.	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de Livrare/prest are	Clasificați e bugetară (IBAN)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4.1	Dulap frigorific cu 1 ușă IET 96	Buc.	1	25833,33	31000,00	25833,33	31000,00	20 zile lucrătoare (de la înregistrarea contractului la Trezorerie)	
4.2	Dulap frigorific cu 2 uși LTPS Gloria	Buc.	1	35833,34	43000,00	35833,34	43000,00		
4.3	Dulap frigorific cu 1 ușă IET 216	Buc.	2	25833,33	31000,00	51666,67	62000,00		
4.4	Dulap frigorific IET 89	Buc.	1	24583,33	29500,00	24583,33	29500,00		
4.5	Dulap frigorific cu o ușă pentru legume.IET 40	Buc.	1	24583,33	29500,00	24583,33	29500,00		
TOTAL LOT 4						162500,00	195000,00		
9.1	Cuptor electric echivalent Gorenje BSA6747A04BG IET 35	Buc.	1	8333,33	10000,00	8333,33	10000,00		
9.2	Cuptor rotativ electric IET 71	Buc.	1	175000,00	210000,00	175000,00	210000,00		
TOTAL LOT 9						183333,33	220000,00		

14.1	Mașină de taiat legume IET 151	Buc.	1	17500,00	21000,00	17500,00	21000,00	
TOTAL LOT 14						17500,00	21000,00	
16.1	Mixer profesional planetar IET 44	Buc.	1	9166,67	11000,00	9166,67	11000,00	
16.2	Mixer profesional echivalent Yato YG-03012(inox) IET 49	Buc.	1	23333,33	28000,00	23333,33	28000,00	
16.3	Mixer profesional IET 165	Buc.	1	8333,33	10000,00	8333,33	10000,00	
16.4	Mixer vertical de mana profesional 25 litri IET 180	Buc.	1	9166,67	11000,00	9166,67	11000,00	
TOTAL LOT 16						50000,00	60000,00	
19.1	Malaxor pentru aluat IET 168	Buc.	1	26666,67	32000,00	26666,67	32000,00	
TOTAL LOT 19						26666,67	32000,00	
TOTAL OFERTA						440 000,00	528 000,00	

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



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

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

CERERE DE PARTICIPARE

Către

[Direcția Educație Tineret și Sport Sectorul Botanica,](#)

MD-2060, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, Bd. Traian 21/2

(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-1692255897423](#) din **06.09.2023** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **UTILAJ+Tehnica (repetat) de calcul conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS Botanica anul 2023** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL Tehnfood** (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 **28.08.2023** 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, www.evotek.md

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

DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei

Către

[Direcția Educație Tineret și Sport Sectorul Botanica,](#)

MD-2060, MOLDOVA, mun.Chișinău, mun.Chișinău, Bd. Traian 21/2

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea UTILAJ+Tehnica**
(repetat) de calcul conform necesităților instituțiilor de învățământ subordonate DETS
Botanica anul 2023 (se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție **Licitație deschisă,**
(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de **120 (o sută douăzeci) zile**, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de **05.01.2024 inclusiv** (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării **28.08.2023** 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)

APROBAT
prin Ordinul Ministrului Finanțelor
nr.72 din 11.06.2020
cu modificările ulterioare conform
Ordinului Ministrului Finanțelor
nr. 146 din 24.11.2020

FORMULARUL STANDARD AL DOCUMENTULUI UNIC DE ACHIZIȚII EUROPEAN

- 1.** Documentul unic de achiziții european, (în continuare, DUAЕ) este o declarație pe proprie răspundere, prin care operatorul economic confirmă îndeplinirea criteriilor de calificare și selecție necesare în cadrul procedurilor de achiziție publică în Republica Moldova.
 - 2.** Formularul este completat, semnat electronic și transmis autorității contractante la depunerea ofertei.
 - 3.** Un DUAЕ deșus de către operatorul economic în cadrul unei proceduri de achiziție publică anterioară poate fi reutilizat, cu condiția ca informațiile cuprinse în formular să fie corecte și valabile la data depunerii acestuia.
 - 4.** Ofertantul care prezintă în DUAЕ informații false sau documentele justificative prezentate nu confirmă informația indicată în documentul prezentat este exclus din procedura de achiziție publică și/sau poate răspunde conform legislației.
 - 5.** Formularul DUAЕ este constituit din 7 capitole, și anume:
 - 1) Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă;
 - 2) Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic;
 - 3) Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică;
 - 4) Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici;
 - 5) Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de selecție a operatorilor economici;
 - 6) Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică;
 - 7) Capitolul VII. Declarații finale.
 - 6.** Prezentarea formularului DUAЕ la depunerea ofertei care nu este conform cu cerințele stabilite în Documentația de atribuire duce la respingerea ofertei.
- Capitolul I. Informații privind procedura de achiziție publică și autoritatea/entitatea contractantă**

Compartimentul se completează doar de către autoritatea/entitatea contractantă.

Cod poziție	Conținutul cerinței	Răspuns
1	2	3
A. Informații despre publicare		
1A.1	Numărul anunțului/invitației publicate în Buletinul achizițiilor publice, și după caz numărul anunțului publicat în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene	ocds-b3wdp1-MD-1692255897423
B. Identitatea autorității/entității contractante		
1B.1	Denumirea autorității/entității contractante	Directia Educatie Tineret si Sport Sectorul Botanica
1B.2	Număr unic de identificare (IDNO) a autorității/entității contractante	1007601010448

Capitolul II. Informații referitoare la operatorul economic

Compartimentul se completează doar de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Informații privind operatorul economic		
2A.1	Denumirea operatorul economic	SRL TEHNO FOOD
2A.2	Țara	RM
2A.3	Cod poștal	MD-2069
2A.4	Oraș/Localitate	Chisinau
2A.5	Adresa juridică	Str.Ion Neculce 1/1 ap.47
2A.6	Pagina web	evotek.md
2A.7	Persoana sau persoanele de contact	Eugeniu Volontir
2A.7.1	<i>Telefon</i>	068301939
2A.7.2	<i>Adresa de e-mail</i>	tehnofood.srl@gmail.com
2A.8	Număr unic de identificare (IDNO/IDNP)	1017600003659
2A.9	Numărul cod TVA	0507864
2A.10	Forma organizatorico-juridică a activității de antreprenariat	SRL
2A.11	Informația cu privire la numele acționarilor/asociaților/beneficiarului efectiv	
2A.11.1	Numele acționarilor / asociaților	Eugeniu Volontir
2A.11.2	Numele beneficiarului efectiv <i>[beneficiar efectiv – persoană fizică ce deține sau controlează în ultimă instanță o persoană fizică sau juridică ori beneficiar al unei societăți de investiții sau administrator al</i>	Eugeniu Volontir

	<i>societății de investiții, ori persoană în al cărei nume se desfășoară o activitate sau se realizează o tranzacție și/sau care deține, direct sau indirect, dreptul de proprietate sau controlul asupra a cel puțin 25% din acțiuni sau din dreptul de vot al persoanei juridice ori asupra bunurilor aflate în administrare fiduciară]</i>	
2A.11.3	Cetățenia beneficiarului efectiv (legătură juridico-politică permanentă a persoanei fizice definite conform poziției 2A.11.2)	RM
2A.12	Operatorul economic este: <ul style="list-style-type: none"> • întreprindere mică • întreprindere mijlocie • și altele <input type="checkbox"/> 	întreprindere mică
2A.13	În cazul în care achiziția este rezervată: operatorul economic este un atelier protejat sau o întreprindere socială, sau va asigura executarea contractului în contextul programelor de angajare protejată?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.13.1	<i>Dacă da, care este procentul corespunzător de lucrători cu dizabilități sau defavorizați?</i>	număr
2A.13.2	<i>Specificați cărei sau căror categorii de lucrători cu dizabilități sau defavorizați le aparțin angajații în cauză?</i>	/text/
2A.14	Operatorul economic participă la procedura de achiziții publice împreună cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2A.14.1	<i>Dacă Da, precizați rolul operatorului economic în cadrul grupului (lider, responsabil cu îndeplinirea unor sarcini specifice, etc).</i>	/text/
2A.14.2	<i>Numiți operatorii economici care participă la procedura respectivă de achiziție publică.</i>	/text/
2A.14.3	<i>Specificați denumirea grupului participant.</i>	/text/
<i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2A.14, asigurați-vă ca operatorii economici menționați să prezinte un formular DUAE separat.</i>		

B. Informații privind reprezentanții operatorului economic		
Indicați numele persoanei (persoanelor) împuternicită (împuternicite) să îl reprezinte pe operatorul economic în scopurile prezentei proceduri de achiziție publică.		
2B.1	Nume și prenume	Eugeniu Volontir
2B.2	Poziție/acționând în calitate de..	Administrator
2B.3	Țară	RM
2B.4	Telefon	068301939
2B.5	Adresa de e-mail	tehnofood.srl@gmail.com
C. Informații privind utilizarea capacităților altor entități		
2C.1	Operatorul economic utilizează capacitățile altor entități pentru a satisface criteriile de selecție prevăzute în capitolul IV, precum și (dacă este cazul) criteriile și regulile menționate în capitolul V de mai jos?	<input type="checkbox"/> Nu
<p><i>Notă. Dacă ați răspuns Da la întrebarea 2C.1, prezentați un formular DUAЕ separat care să cuprindă informațiile solicitate în secțiunile A și B din capitolul respectiv și din capitolul III pentru fiecare dintre entitățile în cauză, completat și semnat în mod corespunzător de entitățile în cauză. Atragem atenția asupra faptului că trebuie incluși, de asemenea, tehnicienii sau organismele tehnice implicate, indiferent dacă fac sau nu parte din întreprinderea operatorului economic, în special cei care răspund de controlul calității și, în cazul contractelor de achiziții publice de lucrări, tehnicienii sau organismele tehnice la care poate face apel operatorul economic în vederea executării lucrărilor. În măsura în care este relevant pentru capacitatea (capacitățile) specifică (specifice) utilizată (utilizate) de operatorul economic, includeți informațiile prevăzute în capitolele IV și V pentru fiecare dintre entitățile în cauză.</i></p>		
D. Informații privind subcontractanții pe ale căror capacități operatorul economic se bazează		
2D.1	Operatorul economic intenționează să subcontracteze vreo parte din contract cu alți operatori economici?	<input type="checkbox"/> Nu
2D.1.1	<i>Dacă Da, enumerați subcontractanții propuși.</i>	/text/

Capitolul III. Motive de excludere din cadrul procedurii de achiziție publică

Compartimentul se completează de către operatorii economici.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
A. Motive referitoare la condamnări prin hotărârea definitivă a unei instanțe judecătorești		
1	2	3
3A.1	Participare la o organizație criminală. Operatorul economic însuși sau orice persoană	<input type="checkbox"/> Nu

	care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru participare la o organizație criminală, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.2	Corupție. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru corupție pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.3	Fraude. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru fraudă pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.4	Infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activitățile teroriste. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infrațiuni teroriste sau infrațiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.5	Spălare de bani sau finanțarea terorismului.	<input type="checkbox"/> Nu

	Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pentru infracțiuni teroriste sau infracțiuni legate de activități teroriste, pronunțate printr-o hotărâre definitivă, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	
3A.6	Exploatarea prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane. Operatorul economic însuși sau orice persoană care este membru al organismului de administrare, de conducere sau de supraveghere al acestuia sau care are putere de reprezentare, de decizie sau de control în cadrul acestuia a făcut obiectul unei condamnări pronunțate printr-o hotărâre definitivă pentru exploatare prin muncă a copiilor și alte forme de trafic de persoane, printr-o condamnare pronunțată cu cel mult cinci ani în urmă sau în care continuă să se aplice o perioadă de excludere prevăzută în mod direct în condamnare?	<input type="checkbox"/> Nu
3A.7	În cazul că răspunsul este Da pentru cel puțin una din întrebările 3A.1 – 3A.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3A.7.1	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<i>/text/</i>
B. Motive privind plata impozitelor sau/și a contribuțiilor de asigurări sociale		
	Plata impozitelor	
3B.1	Operatorul economic și-a onorat obligațiile cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale în conformitate cu prevederile legale în vigoare în Republica Moldova sau în țara în care este stabilit?	<input type="checkbox"/> Da
3B.1.1	<i>Dacă Nu, în ce mod a fost stabilită obligația cu privire la plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale?</i>	<i>/text/</i>
3B.1.2	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, această decizie este definitivă?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.1.3	<i>În cazul în care, încălcarea cu referire la</i>	<i>/text/</i>

	<i>obligațiile privind plata impozitelor, taxelor și contribuțiilor sociale a fost stabilită printr-o hotărâre judecătorească sau administrativă, precizați data și numărul deciziei.</i>	
3B.2	Operatorul economic beneficiază, în condițiile legii, de eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora, inclusiv a majorărilor de întârziere (penalităților) și/sau a amenzilor? Notă: Se completează doar în cazul în care ați răspuns Nu, la întrebarea din 3B.1.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze actul privind eșalonarea obligațiilor de plată a impozitelor, taxelor și contribuțiilor de asigurări sociale ori de alte facilități în vederea plății acestora?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3B.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze un certificat cu privire la plata impozitelor sau să furnizeze informații privind onorarea obligațiilor fiscale?	<input type="checkbox"/> Da
3B.4	Informațiile privind lipsa/existența restanțelor față de bugetul public național sunt disponibile gratuit pentru autorități, prin accesarea unei baze de date naționale? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: sfs.md Autoritatea sau organismul emitent(ă): Serviciul Fiscal de Stat Referința exactă a documentației: sfs.md
C. Includerea în lista de interdicție a operatorilor economici		
3C.1	Operatorul economic este înscris în lista de interdicție a operatorilor economici?	<input type="checkbox"/> Nu
3C.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3C.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3C.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
D. Motive legate de insolvabilitate, conflicte de interese sau abateri profesionale		
	Obligațiile aplicabile în domeniul mediului, muncii și asigurărilor sociale	
3D.1	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul mediului în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu

3D.1.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.1, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.1.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
3D.2	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul social în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.2.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.2, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.2.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
3D.3	Operatorul economic a încălcat obligațiile în domeniul muncii în ultimii 3 ani?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.3.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.3, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.3.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Insolvabilitatea	
3D.4	Operatorul economic este în situație de insolvabilitate sau de lichidare a activității antreprenoriale ca urmare a unei hotărâri judecătorești?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.4.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.4, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.4.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Active administrate de lichidator	
3D.5	Activele operatorului economic sunt administrate de un lichidator sau de o instanță?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.5.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.5, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.5.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Activitățile economice sunt suspendate	
3D.6	Activitățile economice ale operatorului economic sunt suspendate?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.6.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	<i>3D.6, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	
3D.6.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Acorduri cu alți operatori economici care vizează denaturarea concurenței	
3D.7	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, a încheiat acorduri cu alți operatori economici care au ca obiect denaturarea concurenței, fapt constatat prin decizie a organului abilitat în acest sens?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.7.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.7, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.7.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Conflict de interese	
3D.8	Operatorul economic se află într-o situație de conflict de interese care nu poate fi remediată?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.8.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.8, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.8.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Etica profesională	
3D.9	Operatorul economic a fost condamnat, în ultimii 3 ani, prin hotărâre definitivă a unei instanțe judecătorești, pentru o faptă care a adus atingere eticii profesionale sau pentru comiterea unei greșeli în materie profesională?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.9.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.9, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de excludere?</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
3D.9.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	/text/
	Integritatea	
3D.10	Operatorul economic, în ultimii 3 ani, se face vinovat de o abatere profesională, care îi pune la îndoială integritatea?	<input type="checkbox"/> Nu
3D.10.1	<i>În cazul că răspunsul este Da pentru întrebarea 3D.10, puteți furniza dovezi care să arate că măsurile luate sunt suficiente pentru a demonstra fiabilitatea, în pofida existenței unui motiv de</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

	<i>excludere?</i>	
3D.10.2	<i>Dacă Da, descrieți aceste măsuri.</i>	<i>/text/</i>

Capitolul IV. Criteriile de calificare și selecție a operatorilor economici

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea (coloana nr.2) contractantă și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Capacitatea de exercitare a activității profesionale		
4A.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra înregistrarea acestuia?	<input type="checkbox"/> Da
4A.1.1	<i>Dacă Da, indicați actele de înregistrare a activității antreprenoriale și genul (genurile) de activitate determinate de legislație, aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în baza căreia întreprinderea are dreptul să execute viitorul contract de achiziție publică.</i>	<i>Decizie de înregistrare</i>
4A.1.2	<p><i>Actele de înregistrare a activității antreprenoriale, sunt disponibile gratuit pentru autorități dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i></p> <p><i>Nu.</i></p>	<i>Adresa de internet:</i> <i>/text/</i>
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> <i>/text/</i>
		<i>Referința exactă a documentației:</i> <i>/text/</i>
4A.2	Activitatea antreprenorială deține o certificare și/sau o autorizare echivalentă aferent obiectului procedurii de atribuire a contractului, în cadrul unui sistem național?	<input type="checkbox"/> Da
4A.2.1	<i>Dacă Da, operatorul economic este în măsură să furnizeze documentul/documentele prin care se va demonstra certificarea și/sau autorizarea activității acestuia?</i>	<input type="checkbox"/> Da
4A.2.3	<p><i>Actele privind certificarea sau autorizarea sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i></p> <p>EXTRAS DIN REGISTRUL DE STAT AL PERSOANELOR JURIDICE</p>	<i>Adresa de internet:</i> -
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> ASP
		<i>Referința exactă a documentației:</i> <i>/text/</i>
4A.3	Genurile de activitate, și/sau certificarea, și/sau	<input type="checkbox"/> Da

	autorizarea privind activitatea de întreprinzător, acoperă criteriile de selecție impuse de autoritatea/entitatea contractantă în anunțul/invitația de participare?	
B. Capacitatea economică și financiară		
Declarații bancare		
4B.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze declarații bancare sau, după caz, dovezi privind asigurarea riscului profesional în conformitate cu cerințele din documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4B.1.1	<i>Informația menționată la punctul 4B.1 este disponibilă gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea ei.</i>	<i>Adresa de internet:</i> /text/
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> /text/
		<i>Referința exactă a documentației:</i> /text/
Cifra de afaceri anuală (volumul vânzărilor)		
4B.2	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră de afaceri anuală, după cum urmează: <u>Nu se aplică</u> Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.2.1	<i>Specificați care este cifra de afaceri anuală, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea [număr]</i> <i>Anul /text/</i>
Cifra de afaceri medie anuală		
4B.3	Operatorul economic este în măsură să demonstreze o cifră medie anuală de afaceri, după cum urmează: <u>Nu se aplică</u> Valoare _____ Perioada _____ <i>Notă. Se completează de către autoritatea contractantă valoarea și perioada</i>	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4B.3.1	<i>Specificați cifra de afaceri, conform datelor din raportul financiar.</i>	<i>Valoarea [număr]</i>
		<i>Anul /text/</i>
		<i>Valoarea [număr]</i>
		<i>Anul /text/</i>
		<i>Valoarea medie</i>

		<i>totală [număr]</i>
	Raport financiar	
4B.4	Operatorul economic este în măsură să furnizeze raportul financiar înregistrat, extrase din raportul financiar?	<input type="checkbox"/> Da
4B.5	Informațiile privind situația economică și financiară sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
C. Capacitatea tehnică și/sau profesională		
4C.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze documentele solicitate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare, care demonstrează capacitatea tehnică și/sau profesională pentru executarea viitorului contract.	<input type="checkbox"/> Da
4C.1.1	<i>Informațiile privind capacitatea tehnică și/sau profesională sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i> Nu	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau organismul emitent(ă):</i> text
		<i>Referința exactă a documentației:</i> text
Instalații tehnice și măsuri de asigurare a calității		
4C.2	Operatorul economic este în măsură să furnizeze detalii referitoare la tehnicieni sau organismele tehnice, specificate în anunțul de participare/documentația de atribuire, pe care autoritatea/entitatea contractantă le poate solicita, în special cele responsabile de controlul calității în legătură cu acest exercițiu de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la sistemele de management și de trasabilitate utilizate în cadrul lanțului de aprovizionare?	<input type="checkbox"/> Da
4C.3.1	<i>Informațiile sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea.</i>	<i>Adresa de internet:</i> text
		<i>Autoritatea sau</i>

	<i>Nu</i>	<i>organismul emitent(ă):</i> <i>/text/</i>
		<i>Referința exactă a documentației:</i> <i>/text/</i>
	Utilaje, instalații și echipament tehnic	
4C.4	Operatorul economic dispune de utilaje și echipament necesar pentru îndeplinirea corespunzătoare a contractului de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da
4C.5	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație cu privire la dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	Pregătirea profesională și calificarea personalului	
4C.6	Operatorul economic are în cadrul întreprinderii personal calificat conform cerințelor stabilite în anunțul de participare sau în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.7	Operatorul economic este în măsură să furnizeze o informație privind personalul de specialitate propus pentru executarea contractului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.8	Indicați efectivele medii anuale de personal angajat din ultimii trei ani de activitate.	Anul 2021
		Angajați 7
		Anul 2022
		Angajați 7
		Anul 2023
		Angajați 12
	Numărul membrilor personalului de conducere	
4C.9	Indicați numărul membrilor personalului de conducere ale operatorului economic pe parcursul ultimilor trei ani.	Anul 2021
		Persoane 1
		Anul 2022
		Persoane 1
		Anul 2023
		Persoane 1
	Mostre, descrieri, fotografii	
4C.10	Operatorul economic este în măsură să furnizeze eșantioane (mostre), descrieri și/sau fotografii ale produselor/serviciilor care urmează să fie furnizate/prestate, conform cerințelor stabilite în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
	Pentru contractele de achiziție publică de lucrări	

4C.11	În perioada de referință, operatorul economic a îndeplinit lucrări specifice sau similare obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.11.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea lucrărilor, valoarea lor, data de începere, data procesului verbal de recepție la terminarea lucrărilor, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	/text/ _____ _____ _____
Pentru contractele de achiziție publică de bunuri		
4C.12	În perioada de referință, operatorul economic a efectuat livrări specifice obiectului de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4C.12.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea livrărilor, valoarea lor, data de începere, data furnizării, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	_____ _____ _____
Pentru contractele de achiziție publică de servicii		
4C.13	În perioada de referință, operatorul economic a prestat servicii similare cu obiectul de achiziție indicat în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
4C.13.1	<i>Dacă Da, enumerați-le specificând descrierea serviciilor, valoarea lor, durata de execuție, data începerii, beneficiarul și altă informație relevantă.</i>	/text/ _____ _____ _____
4C.14	În cazul că răspunsul este Da pentru una din întrebările 4C.11 – 4C.13, puteți furniza dovezi prin care se va demonstra îndeplinirea lucrărilor, livrarea bunurilor, prestarea serviciilor similare conform cerințelor documentației de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
D. Standarde de asigurare a calității		
4D.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de asigurare a calității conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4D.2	Informațiile privind standardele de asigurare a calității, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea. Nu	Adresa de internet: text Autoritatea sau organismul emitent(ă): text

		Referința exactă a documentației: text
E. Standarde de protecție a mediului		
4E.1	Operatorul economic este în măsură să furnizeze certificate emise de organisme independente prin care se atestă faptul că operatorul economic respectă standardele de protecție a mediului, conform cerințelor stabilite în anunțul de participare și în documentația de atribuire?	<input type="checkbox"/> Da
4E.2	Informațiile privind standardele de protecția mediului, sunt disponibile gratuit pentru autorități, dintr-o bază de date națională? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea. Nu	Adresa de internet:
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text
F. Permitearea controalelor		
4F.1	Operatorul economic permite efectuarea verificărilor de către autoritatea/entitatea contractantă referitor la capacitățile economice și financiare, de producție sau tehnice privind executarea viitorului contract de achiziție publică?	<input type="checkbox"/> Da

Capitolul V. Indicații generale pentru criteriile de calificare și selecție

Compartimentul se completează de către autoritatea/entitatea contractantă (coloana nr.2) și operatorii economici (coloana nr.3).

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
5A.1	<p>Operatorul economic este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante: formularele, certificatele, avizele și alte documente indicate de către autoritatea/entitatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire?</p> <p>Termen de 3 zile lucrătoare de la solicitare.</p> <p><i>Notă. Numărul de zile se indică de către autoritatea contractantă ținând cont de cantitatea și caracterul</i></p>	<input type="checkbox"/> Da

	<i>documentelor solicitate.</i>	
5A.2	Informațiile care să îi permită autorității/entității contractante să obțină documentele indicate în anunțul de participare și în documentația de atribuire, sunt disponibile gratuit și direct prin accesarea unei baze de date naționale în orice stat? Dacă da, specificați informația care ar permite verificarea. Nu.	Adresa de internet: text
		Autoritatea sau organismul emitent(ă): text
		Referința exactă a documentației: text

Capitolul VI. Preselecția candidaților pentru procedura de atribuire a contractului de achiziție publică

Compartimentul se solicită de către autoritatea contractantă doar în cadrul procedurilor de achiziție publică: licitația restrânsă, negociere, dialog competitiv și parteneriatul pentru inovare.

Cod poziție	Conținutul cerințelor	Răspuns
1	2	3
A. Îndeplinirea tuturor criteriilor de selecție impuse		
6A.1	Operatorul economic/candidatul îndeplinește criteriile de selecție stabilite de către autoritatea contractantă în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu
6A.2	Operatorul economic/candidatul dispune și este în măsură să furnizeze în Sistemul informațional automatizat „Registrul de stat al achizițiilor publice” sau prin mijloace electronice, sau dacă e cazul, pe suport de hârtie autorității contractante certificate sau alte forme de documente justificative, după cum este cerut în anunțul de participare și în documentația de atribuire.	<input type="checkbox"/> Da <input type="checkbox"/> Nu

Capitolul VII. Declarații finale

Operatorul economic declară că informațiile prezentate în capitolele II – V (după caz II-VI) sunt exacte și corect furnizate, cunoscând pe deplin consecințele cazurilor grave de declarații false.

Operatorul economic declară în mod oficial, că poate să furnizeze la solicitarea autorității/entității contractante fără întârziere, certificatele și documentele justificative solicitate, cu excepția cazului în care autoritatea/entitatea contractantă are posibilitatea de a obține documentele justificative în cauză direct prin accesarea unei baze de date relevante, care este disponibilă gratuit, cu condiția că operatorul economic să fi furnizat informațiile necesare (adresa de internet, autoritatea sau organismul emitent(ă), referința exactă a documentației) care să îi permită autorității contractante sau entității contractante să facă acest lucru și se consimte accesul la informațiile menționate, în cazul în care acest lucru este necesar.

Operatorul economic declară în mod oficial că este de acord ca

[Directia Educatie Tineret si Sport Sectorul Botanica](#), astfel cum este descrisă în capitolul I secțiunea A să obțină acces la documentele justificative privind informațiile pe care le-a furnizat în acest DUAЕ în scopul desfășurării procedurii de achiziție [[ocds-b3wdp1-MD-1692255897423](#)].

Nume: **Eugeniu Volontir**

Poziția: Director

Data: 28.08.2023

Locul: mun. Chisinau

Semnătura

DECLARAȚIE
privind dotările specifice, utilajul și echipamentul necesar pentru îndeplinirea
corespunzătoare a contractului
și GARANȚIE

Nr. d/o	Denumirea principalelor utilaje, echipamente, mijloace de transport, baze de producție (ateliere, depozite, spații de cazare) și laboratoare propuse de ofertant ca necesare pentru prestarea serviciilor, rezultate în baza tehnologiilor pe care el urmează să le adopte	Unitatea de măsură (bucăți și seturi)	Asigurate din dotare	Asigurate de la terți sau din alte surse
0	1	2	3	4
1.	Microbus	2	Proprii	
2.	Strunguri pentru reparația utilajelor	3	Proprii	
3.	Service Centru dotat cu utilaje pentru reparația componentelor HORECA	1	Propriu	

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.

Prin urmare, compania noastră oferă 2 ani garanție la produsele propuse în ofertă.

Data completării **28.08.2023** 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, 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.srl@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**



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%

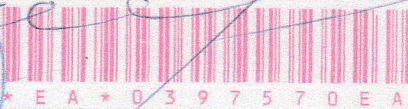
Prezentul extras este eliberat în temeiul art.34 al Legii nr.220-XVI din 19 octombrie 2007 privind înregistrarea de stat a persoanelor juridice și a întreprinzătorilor individuali și confirmă datele din Registrul de stat la data de: **24.01.2017.**



Registrator



Ion MERLICI



MAXIMA



**R200SS/R400SS/R600SS
FR200SS/FR400SS/FR600SS**



**USER MANUAL
GEBRUIKERSHANDLEIDING**



**BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY
VOOR GEBRUIK DIENT U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING UITVOERIG TE LEZEN**



English

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. In order to obtain the maximum benefit and use of this product, please read these instructions completely before attempting to install or use this product.

Your new Maxima product is manufactured with advanced production techniques. Every product is inspected before shipment and tested to ensure operator safety and product quality. All parameters have reached or exceeded the national standard.

The Maxima Refrigerator/Freezer can be used for storing drinks or food at a low temperature, so the products can be served at a low temperature later on.

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you will enjoy using this product and Thank You for choosing it. We hope you consider Maxima for your future equipment purchases.

Table of Contents

Safety regulations	13
Commissioning	15
Operation	16
Cleaning and maintenance	18
Specifications	19
Storage	19
Discarding	19
Troubleshooting	20
Warranty	21



Safety regulations

- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids.
- In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. **Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.**
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not place the appliance on its side or upside down, even when the appliance needs to be transported. Do not turn the appliance in an angle of more than 45°.
- After transport, let the appliance rest for 4 hours before switching it on.
- Transport of the appliance in an angle of more than 45° forfeits the warranty for the appliance. Doing this is anyway is therefor at your own risk, any costs for problems occurring will therefor not be covered.
- **NOTIFICATION!** If it is not possible to transport or move it in less than an angle of 45° then at least make sure you leave the machine in the required position for 24-48 hours before switching it on and using it. This will still be better for the machine so any gas and oil that may have moved through the machine can come to rest. This is still at your own risk and forfeits the warranty.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. When the plug or cord is damaged, you should have it repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. **This could give rise to life-threatening situations.**
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- **WARNING!** Do not use an extension plug for the plug, but connect the appliance straight to the socket.



- This appliance is meant to keep your food and drinks cool/frozen.
- Never let children close to the appliance without supervision.
- Do not use the appliance outside or in bright sunlight.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and before cleaning it.
- Do not place any items or objects on top of the appliance.
- The electrical installation must meet the applicable national and local regulations.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Avoid overloading the appliance.



Commissioning

- Check to make certain the appliance is not damaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the appliance.
- Remove all the packing material.
- Place the appliance in the middle of a steady surface and level the appliance.
- Make sure the appliance is placed 10CM from every other object or walls.
- **WARNING!** The space is necessary for proper ventilation and for any condensation that might occur on the sides or back of the appliance.
- Make sure the appliance is not placed next to any sources that radiate heat (for example a heater, stove or oven).
- Make sure the temperature in the proximity of the machine is between 5 and 30 degrees. Other temperatures may cause the cooling capacity to drop or even damage the appliance.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.
- Clean the accessories and the appliance with luke-warm water and a soft cloth before using it for the first time (use water with a very mild detergent).
- When using the cooler, you can change the shelves to the desired height.
- **WARNING!** Do not use aggressive or caustic detergents. Also do not use any gasoline holding products or solvents. Make sure no water enters the appliance.
- Follow the steps indicated in the next chapter 'Operation'.

Operation

- Plug the appliance into an earthed socket.
- Use the 'on/off' switch to start the appliance.



- **WARNING!** Never move the appliance during use.
- Use the control panel at the front of the appliance to set the desired temperature.
- On the display you can read the current temperature.
- Press the SET button to view the chosen temperature in the display. Press SET again to return to the current temperature.
- If you press SET for 3 seconds you will see the chosen temperature blinking. Press the arrow up or arrow down button to adjust the chosen temperature. Again press SET to save the set temperature and return to the current temperature.
- The button with the water drops can be used to start the defrost cycle. Press the button for 6 seconds, the defrost cycle will be started manually this way. Keep in mind this is a short defrost cycle and freezers still need to be emptied regularly and shut down to completely defrost all the ice in the machine.
- Place the shelves at the desired height in the cooler. When using a freezer, the shelves are not adjustable in height, cause the cooling systems runs through them.
- Wait for 2 hours after switching on the appliance before placing products inside the appliance.
- Place products approximately 5 CM from the back and side walls of the appliance, to prevent freezing of the products and blocking air circulation in the machine.
- Do not place any wet boxes/products, or anything of this kind, in the appliance.
- **NOTIFICATION!** We recommend keeping enough space in between products inside the appliance to keep a proper air circulation. When not following this guideline the cooling capacity of the appliance cannot be guaranteed as the appliance works with rear wall cooling and a fan to spread the cool air through the appliance.



- **Notification!** When you refill the appliance with products, we advise to do this at the end of the day so the appliance has enough time to cool the products for the next day.
- When the appliance is not being used, turn of the appliance by pressing the 'on/off' switch.
- When the appliance will not be used for a longer period, please remove the plug from the socket.
- **WARNING!** Never place products unprotected on the bottom of the appliance. The reason for this is that condensation water will be drained at the bottom of the machine.



Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Always remove the plug from the socket before any cleaning or maintenance is being done to the appliance.
- Check regularly whether the power cable isn't damaged. If it is damaged it is forbidden to use the appliance. The power cable needs to be replaced by the dealer or a certified electrician.
- **WARNING!** The appliance needs to be cleaned regularly due to hygienic regulations.
- Any other maintenance and repairs should only be performed by qualified personnel, and using genuine parts and accessories.
- **WARNING!** Never let water or other liquids get in contact with the appliance and the plug.
- **WARNING!** Also make sure no water or other liquids get near the electronics of the machine.
- Clean the accessories and the appliance with luke-warm water and a soft cloth (use water with a very mild detergent).
- **NOTIFICATION!** Do not forget to clean the doorgasket with luke-warm/warm water, do not use any detergents or other means in the water. Also dry the door gasket thoroughly afterwards.
- The shelves can be cleaned with water and a mild detergent.
- **WARNING!** Do not put any accessories in the dishwasher, this can cause damage and the detergent or other means can be too aggressive.
- **WARNING!** Do not use any aggressive or caustic detergents. Also do not use any gasoline holding products.
- Regularly clean the fan and the cooling unit/system so any dust is removed. This to keep the cooling system working properly.



Specifications

Name:	R200 SS / FR200 SS	R400 SS / FR400 SS	R600 SS / FR600 SS
Power Requirements:	230 V ~ 50 Hz ~1 Ph	230 V ~ 50 Hz ~1 Ph	230 V ~ 50 Hz ~1 Ph
Rated Power:	150 Watt	190 Watt / 210 Watt	190 Watt / 350 Watt
Outer Dimensions:	W600 x L615 x H870 mm	W600 x L615 x H1870 mm	W775 x L735 x H1870 mm
Weight:	45KG	69KG	90KG
Volume:	200L (140L)	400L (360L)	600L (570L)

Storage

- Make sure the machine is correctly cleaned before storing it.
- Bundle the cord (not too tight) and tuck it away neatly.
- Store the appliance in a dry and cool place.

Discarding

- When discarding the appliance at the end of its useful life, please observe the regulations and guidelines in force at that time for discarding appliances.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solutions
No Cooling	<ul style="list-style-type: none"> - Plug not plugged into socket properly - Power shortage - Broken temperature controle 	<ul style="list-style-type: none"> - Plug the appliance back in the socket - Check the power supply - Contact the supplier
Cooling capacity is insufficient	<ul style="list-style-type: none"> - Bad air circulation in or around the appliance - Environment temperature is to hot - Direct sunlight or another heat source nearby - To many products in the appliance - Fan inside the appliance is not working 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure all the appliance has 10cm of free space on all sides - Make sure the environment is properly ventilated - Remove the appliance from the sunlight or heat source - Remove any excess products to create a better air circulation in the appliance - Check the fan and make sure it's working and not blocked
The appliance is making a lot of noise	<ul style="list-style-type: none"> - The appliance is touching a different object - The appliance is not on a flat surface or isn't leveled properly - The appliance isn't clean on the inside 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure all the appliance has 10cm of free space on all sides - Stabilize the appliance and level it properly. Make sure it is on a flat surface. - Regular maintenance and cleaning is needed
Freezing	<ul style="list-style-type: none"> - The door is open to often or draws false air - The appliance hasn't been defrosted properly for a while 	<ul style="list-style-type: none"> - Close the door immediately after use and check the door gasket - The appliance should be regularly cleaned and defrosted.
There is a lot of excess water at the bottom of the appliance	<ul style="list-style-type: none"> - The water drain has been clogged so excessive water cannot be drained - The appliance isn't on a flat surface or isn't leveled properly so the water cannot run into the drain - There is to much warm air leaking into the appliance which causes excessive moisture 	<ul style="list-style-type: none"> - Run something thin through the drain so that any blockages are being punctured or removed - Stabilize the appliance and level it properly - Close the door immediately after use and check the door gasket

Warranty

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Algemene Voorwaarden", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following does not belong to free services:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damages caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.



DELUXE REFRIGERATOR

MODEL: R 600L GN



SPECIFICATIONS

Power	300 Watt
Connection	230V / 50Hz / 1Phase
Nett Weight	135.0 Kg
Gross Weight	145.0 Kg
Machine Dimensions	H2000 x W680 x D810 mm
Packaging Dimensions	H2130 x W720 x D840 mm
Packaging Volume	1.29 CBM
Packaging Material	Carton Box with Foam
HS Customs Code	84185019
EAN Code	8719324276689
Article Number	09400000

Powerful professional refrigerator 600L (537L)
Stainless steel housing
Stainless steel inside (AISI 304)
Luxury finished and including lock
Self-closing door with antibacterial rubber
Inside with rounded corners
Equipped with 3 adjustable shelves 2/1 GN
Dixell digital temperature controller
Static Refrigeration System with fan
LED lighting inside
Refrigerant R290 / CFC free
Equipped with 4 wheels, 2 with brakes
Insulation thickness 60 mm
Temperature - 2 ° to + 8 ° Celsius

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

CE



Dixell digital temperature controller



Cooling system with fan



Stainless steel housing & inside

MAXIMA



R400SN/R600GN/R1200GN FR400SN/FR600GN/FR1200GN



USER MANUAL GEBRUIKERSHANDLEIDING



BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY
VOOR GEBRUIK DIEN U DEZE GEBRUIKERSHANDLEIDING UITVOERIG TE LEZEN

English

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. In order to obtain the maximum benefit and use of this product, please read these instructions completely before attempting to install or use this product.

Your new Maxima product is manufactured with advanced production techniques. Every product is inspected before shipment and tested to ensure operator safety and product quality. All parameters have reached or exceeded the national standard.

The Maxima Refrigerator/Freezer can be used for storing drinks or food at a low temperature, so the products can be served at a low temperature later on.

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We know you will enjoy using this product and Thank You for choosing it. We hope you consider Maxima for your future equipment purchases.

Table of Contents

Safety regulations	13
Commissioning	15
Operation	16
Cleaning and maintenance	18
Specifications	19
Storage	19
Discarding	19
Troubleshooting	20
Warranty	21

Safety regulations

- The appliance may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- Incorrect operation and improper use of the appliance can seriously damage the appliance and injure users.
- Keep the appliance and electrical plug away from water and any other liquids.
- In the unlikely event that the appliance should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the appliance checked by a certified technician. **Not following these instructions could give rise to life-threatening situations.**
- Never try to open the casing of the appliance yourself.
- Do not insert any objects in the casing of the appliance.
- Do not place the appliance on its side or upside down, even when the appliance needs to be transported. Do not turn the appliance in an angle of more than 45°.
- After transport, let the appliance rest for 4 hours before switching it on.
- Transport of the appliance in an angle of more than 45° forfeits the warranty for the appliance. Doing this is anyway is therefor at your own risk, any costs for problems occurring will therefor not be covered.
- **NOTIFICATION!** If it is not possible to transport or move it in less than an angle of 45° then at least make sure you leave the machine (after transport) in standing position for 24-48 hours before switching it on and using it. This will still be better for the machine so any gas and oil that may have moved through the machine can come to rest. This is still at your own risk and forfeits the warranty.
- Do not touch the plug with wet or damp hands.
- Regularly check the plug and cord for any damage. When the plug or cord is damaged, you should have it repaired by a certified repair company.
- Do not use the appliance after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified repair company.
- Do not try to repair the appliance yourself. **This could give rise to life-threatening situations.**
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- **WARNING!** Do not use an extension plug for the plug, but connect the appliance straight to the socket.

- This appliance is meant to keep your food and drinks cool/frozen.
- Never let children close to the appliance without supervision.
- Do not use the appliance outside or in bright sunlight.
- Always pull the plug out of the socket when the appliance is not being used and before cleaning it.
- Do not place any items or objects on top of the appliance.
- The electrical installation must meet the applicable national and local regulations.
- **WARNING!** As long as the plug is in the socket the appliance is connected to the power source.
- Turn off the appliance before pulling the plug out of the socket.
- Never carry the appliance by the cord.
- Avoid overloading the appliance.

Commissioning

- Check to make certain the appliance is not damaged. In case of any damage, contact your supplier immediately and do **NOT** use the appliance.
- Remove all the packing material.
- Level the appliance on a steady surface and use the breaks on the wheel to secure the appliance in place.
- Make sure the appliance is placed 10CM from every other object or walls.
- **WARNING!** The space is necessary for proper ventilation and for any condensation that might occur on the sides or back of the appliance.
- Make sure the appliance is not placed next to any sources that radiate heat (for example a heater, stove or oven).
- Make sure the temperature in the proximity of the machine is between 5 and 30 degrees. Other temperatures may cause the cooling capacity to drop, or even damage the appliance.
- Position the appliance in such a way that the plug is accessible at all times.
- Clean the accessories and the appliance with luke-warm water and a soft cloth before using it for the first time (use water with a very mild detergent).
- When using the appliance, you can change the shelves to the desired height.
- **WARNING!** Do not use aggressive or caustic detergents. Also do not use any gasoline holding products or solvents. Make sure no water enters the appliance.
- Follow the steps indicated in the next chapter 'Operation'.

Operation

- Plug the appliance into an earthed socket.
- Use the 'on/off' switch to start the appliance.



- **WARNING!** Never move the appliance during use.
- Use the control panel at the front of the appliance to set the desired temperature.
- On the display you can read the current temperature.
- Press the SET button to view the chosen temperature in the display. Press SET again to return to the current temperature.
- If you press SET for 3 seconds you will see the chosen temperature blinking. Press the arrow up or arrow down button to adjust the chosen temperature. Again press SET to save the set temperature and return to the current temperature.
- The button with the water drops can be used to start the defrost cycle. Press the button for 6 seconds, the defrost cycle will be started manually this way. Keep in mind this is a short defrost cycle and freezers still need to be emptied regularly and shut down to completely defrost all the ice in the machine.
- Wait for 2 hours after switching on the appliance before placing products inside the appliance.
- Place products approximately 5 CM from the back and side walls of the appliance, to prevent freezing of the products and blocking air circulation in the machine.
- Do not place any wet boxes/products, or anything of this kind, in the appliance.
- **NOTIFICATION!** We recommend keeping enough space in between products inside the appliance to keep a proper air circulation. When not following this guideline the cooling capacity of the appliance cannot be guaranteed as the appliance works with a cooling system with fan in the top of the appliance.

- **Notification!** When you refill the appliance with products, we advise to do this at the end of the day so the appliance has enough time to cool the products for the next day.
- When the appliance is not being used, turn of the appliance by pressing the 'on/off' switch.
- When the appliance will not be used for a longer period, please remove the plug from the socket.
- **WARNING!** Never place products unprotected on the bottom of the appliance. The reason for this is that condensation water will be drained at the bottom of the machine.

Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Always remove the plug from the socket before any cleaning or maintenance is being done to the appliance.
- Check regularly whether the power cable isn't damaged. If it is damaged it is forbidden to use the appliance. The power cable needs to be replaced by the dealer or a certified electrician.
- **WARNING!** The appliance needs to be cleaned regularly due to hygienic regulations.
- Any other maintenance and repairs should only be performed by qualified personnel, and using genuine parts and accessories.
- **WARNING!** Never try to repair the appliance yourself.
- **WARNING!** Never let water or other liquids get in contact with the appliance and the plug.
- **WARNING!** Also make sure no water or other liquids get near the electronics of the machine.
- Clean the accessories and the appliance with luke-warm water and a soft cloth (use water with a very mild detergent).
- **NOTIFICATION!** Do not forget to clean the doorgasket with luke-warm/warm water, do not use any detergents or other means in the water. Also dry the door gasket thoroughly afterwards.
- The shelves can be cleaned with water and a mild detergent.
- **WARNING!** Do not put any accessories in the dishwasher, this can cause damage and the detergent or other means can be too aggressive.
- **WARNING!** Do not use any aggressive or caustic detergents. Also do not use any gasoline holding products.
- Regularly clean the fan and the cooling unit/system so any dust is removed. This to keep the cooling system working properly.

Specifications

Name:	R400 SN / FR400 SN	R600 GN / FR600 GN	R1200 GN / FR1200 GN
Power Requirements:	230 V ~ 50 Hz ~1 Ph	230 V ~ 50 Hz ~1 Ph	230 V ~ 50 Hz ~1 Ph
Rated Power:	300 Watt / 600 Watt	300 Watt / 600 Watt	600 Watt / 700 Watt
Outer Dimensions:	W680 x L700 x H2000 mm	W680 x L810 x H2000 mm	W1340 x L810 x H2000 mm
Weight:	130KG	135KG	180KG
Volume:	400L (429L)	600L (537L)	1200L (1173L)

Storage

- Make sure the machine is correctly cleaned before storing it.
- Bundle the cord (not too tight) and tuck it away neatly.
- Store the appliance in a dry and cool place.

Discarding

- When discarding the appliance at the end of its useful life, please observe the regulations and guidelines in force at that time for discarding appliances.

Troubleshooting

Problem	Cause	Solutions
No Cooling	<ul style="list-style-type: none"> - Plug not plugged into socket properly - Power shortage - Broken temperature controle 	<ul style="list-style-type: none"> - Plug the appliance back in the socket - Check the power supply - Contact the supplier
Cooling capacity is insufficient	<ul style="list-style-type: none"> - Bad air circulation in or around the appliance - Environment temperature is to hot - Direct sunlight or another heat source nearby - To many products in the appliance - Fan inside the appliance is not working 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure all the appliance has 10cm of free space on all sides - Make sure the environment is properly ventilated - Remove the appliance from the sunlight or heat source - Remove any excess products to create a better air circulation in the appliance - Check the fan and make sure it's working and not blocked
The appliance is making a lot of noise	<ul style="list-style-type: none"> - The appliance is touching a different object - The appliance is not on a flat surface or isn't leveled properly - The appliance isn't clean on the inside 	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure all the appliance has 10cm of free space on all sides - Stabilize the appliance and level it properly. Make sure it is on a flat surface. - Regular maintenance and cleaning is needed
Freezing	<ul style="list-style-type: none"> - The door is open to often or draws false air - The appliance hasn't been defrosted properly for a while 	<ul style="list-style-type: none"> - Close the door immediately after use and check the door gasket - The appliance should be regularly cleaned and defrosted.
There is a lot of excess water at the bottom of the appliance	<ul style="list-style-type: none"> - The water drain has been clogged so excessive water cannot be drained - The appliance isn't on a flat surface or isn't leveled properly so the water cannot run into the drain - There is to much warm air leaking into the appliance which causes excessive moisture 	<ul style="list-style-type: none"> - Run something thin through the drain so that any blockages are being punctured or removed - Stabilize the appliance and level it properly - Close the door immediately after use and check the door gasket

Warranty

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Algemene Voorwaarden", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following does not belong to free services:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damages caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.



REFRIGERATOR

MODEL: R 600L WHITE



SPECIFICATIONS

Power	190 Watt
Connection	230V / 50Hz / 1Phase
Nett Weight	90.0 Kg
Gross Weight	120.0 Kg
Machine Dimensions	H1870 x W775 x D735 mm
Packaging Dimensions	H2030 x W780 x D820 mm
Packaging Volume	1.3 CBM
Packaging Material	Carton Box with Foam
HS Customs Code	84185019
EAN Code	8719324276580
Article Number	09400145

Size refrigerator 600L (570L)
White coated metal exterior with plastic interior
Standard including lock
Equipped with 4 adjustable shelves
Dixell digital temperature controller
Static Refrigeration System with fan
Zanussi compressor
Refrigerant R290 / CFC free
Adjustable feet
Insulation thickness 50 mm
Temperature 0 ° to + 10 ° Celsius

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

CE



Dixell digital temperature controller



Cooling system with fan



White coated metal exterior
with plastic interior



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
EMP.EDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)
EMP.EDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254	427	2.58	26.5	10x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavalarda her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B

- Elektrik Girişi: 400V AC 3N PE
- Kablo Kesiti (mm²): 5x6

TECHNICAL SPECIFICATIONS

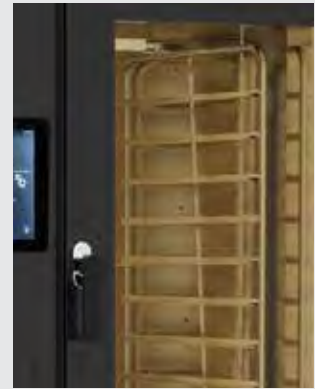
- 7 inch touch screen LCD control panel.
- 10x(40x60) tray capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Cassette system provides high density evaporation.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleaning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.

FERMENTATION CABINET

- 12x(40x60) tray capacity.
- 4 kW electric power.
- Stainless steel body.

EMP.EDKF-10 / EMP.EDKF-10-B

- Electric Input: 400V AC 3N PE
- Cable Cross Section (mm²): 5x6





Touch Screen



Kod Code	Ürün Adı Description	Ebatlar Dimension	Ağırlık Weight	Net Net	Güç Power	Kapasite Capacity
		a x b x c (mm)	(kg)	(m ³)	(kw)	(tray)
EMP.GDKF-10	Paslanmaz Döner Konveksiyonlu Fırın Stainless Steel Convection Rotary Oven	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)
EMP.GDKF-10-B	Döner Konveksiyonlu Fırın Boyalı Panel Convection Rotary Oven Painted Panel	990x1160x2254	427	2.58	46.43	10x(40x60)

TEKNİK ÖZELLİKLER

- 7 inç renkli LCD ekran kontrol paneli.
- LPG ve Doğalgaz ile çalışabilme özelliği.
- 10x(40x60) tava kapasitesi.
- Ayarlanabilir pişirme süresi.
- 0/300 °C arasında ayarlanabilir pişirme sıcaklığı ve dijital göstergesi, 360 °C lik limit termostat.
- Dönerli sistem sayesinde tüm tavalarda ve tavaların her bölgesinde eşit pişirme imkanı.
- Ayarlanabilir hava kanalları ile eşit ısı kanalları.
- Kaset sistemi ile yüksek yoğunlukta buhar elde edebilme imkanı.
- Yüksek verimli elektrik rezistansları ile minimum maliyetli pişirme.
- Halojenli aydınlatma özelliği
- Standart fermantasyon kabini ve davlumbaz.
- Kolay temizlik imkanı sağlayan açılabilir iç cam.
- Sensörlü kapı sistemi.
- Paslanmaz çelik gövde.

MAYALANDIRMA KABİNİ

- 12x(40x60) tava kapasitesi.
- 4 kW elektrik gücü.
- Paslanmaz çelik gövde.

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B

- Gaz Tüketim Değeri (ng): 4,90 m³/h
- Gaz Tüketim Değeri (lpg): 3,65 kg/h

TECHNICAL SPECIFICATIONS

- 7 inch touch screen LCD control panel.
- LPG or Natural gas.
- 10x(40x60) tray capacity.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0/300 °C
- Safety thermostat for overheating protection 360 °C
- Provide homogenic cooking due to rotary system.
- Homogenic heating due to adjustable air system.
- Cassette system provides high density evaporation.
- Due to high efficiency resistance.
- Halogenic lighting.
- Equipped with proofing cabinet and hood.
- Easy-access interior glass in order to provide cleanning.
- Door switch system.
- Stainless steel body.


FERMENTATION CABINET

- 12x(40x60) tray capacity.
- 4 kW electric power.
- Stainless steel body.

EMP.GDKF-10 / EMP.GDKF-10-B

- Gas Consumption (ng): 4,90 m³/h
- Gas Consumption (lpg): 3,65 kg/h






ENERG

енергия · ενέργεια

Y UA

IE IA

gorenje **BSA6747A04BG**



A+++

A++

A+


A

B


C

D

A+




77_L



0.97

kWh/cycle*



0.71

kWh/cycle*

* цикъл · cyklus · porton · zklus · πρόγραμμα · ciclo · tsükkel · ohjelma · ciklus
ciklas · cikls · ciklu · cyclus · cykl · ciclu · program · cykel

65/2014

738009



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.

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

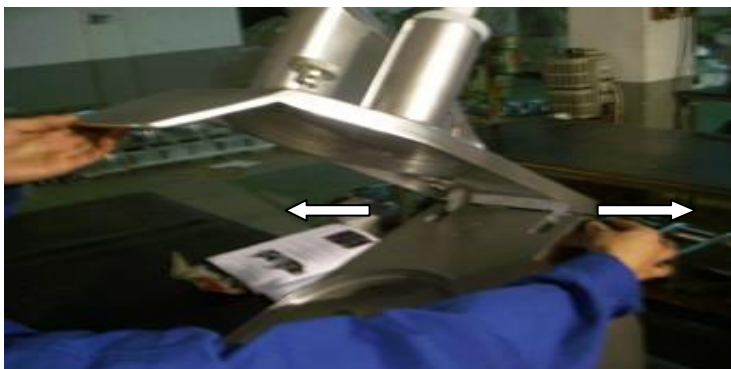
Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.

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.



ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель Общество с ограниченной ответственностью "СОВРЕМЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ"

Место нахождения и адрес места осуществления деятельности: Российская Федерация, Москва, 125080, шоссе Волоколамское, дом 2, комната 104, основной государственный регистрационный номер: 1147746113316, номер телефона: +74952340035, адрес электронной почты: info@mp-equip.ru
в лице Генерального директора Ульянова Ильи Николаевича

заявляет, что Оборудование технологическое для предприятий торговли, общественного питания и пищеблоков: Миксеры, блендеры, вспениватели для молока, измельчители льда, кофемолки, соковыжималки, измельчители отходов, торговой марки «HURAKAN»

изготовитель GUANGZHOU WEIKAI CATERING EQUIPMENT CO.,LTD , Место нахождения и адрес места осуществления деятельности по изготовлению продукции: No.2, Longzhong Street, Shihu Village, Taihe Town, Baiyun District, Guangzhou, PRC, Китай

Продукция изготовлена в соответствии с Директивой 2006/42/ЕС "Машины и механизмы", 2014/30/EU "О электромагнитной совместимости", 2014/35/EU "Низковольтное оборудование"

Код ТН ВЭД ЕАЭС 8509400000 Серийный выпуск

соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования", ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств", ТР ТС 010/2011 "О безопасности машин и оборудования"

Декларация о соответствии принята на основании

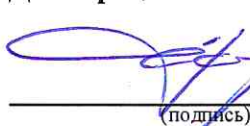
Протокола испытаний № 02092-ИЛЭ11-2018 от 01.11.2018 года, выданного Испытательной лабораторией Общество с ограниченной ответственностью "Энигма", аттестат аккредитации РОСС RU.31112.ИЛ0023, сроком действия до 30.08.2021 года

Схема декларирования 1д

Дополнительная информация

Срок службы указан в прилагаемой к продукции товаросопроводительной и/или эксплуатационной документации .

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 31.10.2023 включительно


(подпись)



Ульянов Илья Николаевич
(Ф.И.О. заявителя)

М.П.

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС N RU Д-CN.НА27.В.05971/18

Дата регистрации декларации о соответствии: 01.11.2018

MAXIMA

PLANETARY MIXERS



USER MANUAL

GEBRUIKSHANDLEIDING

BEFORE USING THIS PRODUCT YOU SHOULD READ THIS USER MANUAL PROPERLY

ALVORENS U DIT PRODUCT IN GEBRUIK GAAT NEMEN DIENT U EERST AANDACHTIG DEZE
GEBRUIKSHANDLEIDING DOOR TE LEZEN





ENGLISH

Introduction

Thank you for purchasing this Maxima product. To ensure optimal and safe use, please read these instructions completely before attempting to install or use this product

All Maxima products are manufactured with great care and are CE certified. As a result, our products meet the legal requirements within the European Union with regard to safety, health and the environment. In addition, our products are tested and inspected prior to shipment to ensure product quality and safety.

The Maxima mixer range can be used for mixing food products, various types of dough or product fillings. The machines are safe, stable and easy-to-use. All parts that come in contact with your product are made of stainless steel or food grade plastics. The machine is supplied with a variety of tools to meet your mixing requirements and several speeds can be selected to ensure satisfactory results.

At Maxima we are very proud of our products and are completely committed to providing you with the best products and service possible. Your satisfaction is our number one priority.

We trust you will enjoy using this product and Thank You for choosing Maxima Kitchen Equipment as your supplier. We hope you will consider Maxima for your future purchases.

NEDERLANDS

Introductie

Bedankt voor het aanschaffen van dit Maxima product. Deze instructies dienen volledig gelezen te worden voordat u dit product gaat installeren of gebruiken. Op deze manier kunt u optimaal en veilig van dit product gebruik maken.

Alle Maxima producten worden met grote zorgvuldigheid gefabriceerd en zijn CE gecertificeerd. Onze producten voldoen hierdoor, onder andere op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu, aan de wettelijke eisen binnen de Europese Unie. Daarnaast worden onze producten voor verzending getest en geïnspecteerd om productkwaliteit en -veiligheid te kunnen waarborgen.

De Maxima mixer serie kunt u gebruiken voor het mengen en kneden van voedingsmiddelen, zoals verschillende soorten deeg of productvullingen. De machines zijn veilig, stabiel en gemakkelijk in gebruik. Alle delen die in contact komen met uw product voedsel zijn gemaakt van RVS of voedselveilige kunststoffen. De machine wordt geleverd met een verscheidenheid toebehoren om aan al uw eisen te voldoen, daarnaast is het mogelijk verschillende snelheden te selecteren voor elk gewenst resultaat.

Bij Maxima zijn wij erg trots op onze producten en zijn volledig geïmmiteerd om u van de beste producten en service te voorzien. Uw tevredenheid is onze eerste prioriteit.

We vertrouwen erop dat u dit product met plezier zult gebruiken en bedanken u voor uw keuze in Maxima Kitchen Equipment als uw leverancier. We hopen dat u Maxima zult overwegen voor uw toekomstige aankopen.



ENGLISH

Features

- **Certification:** All Maxima machines are CE certified.
- **Motors:** All Maxima mixer motors are designed specifically for heavy duty mixing applications.
- **Transmission:** All Maxima gears, bearings and shafts are made of precision machined quality steel. The transmission is lubricated with long lasting grease lubricant to ensure quiet operation and a long life span.
- **Controls:** All Maxima mixers have a separate start and stop button so that operators can easily stop the machine in an emergency situation. Also, several speeds can be selected using the speed handle.

Specifications

Name	Maxima Planetary Mixer				
Model	MPM 10	MPM 20	MPM 30	MPM 40	MPM 60
Product Code	09300160	09300165	09300170	09300175	09300180
Electrical Input	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	230 V / 50 Hz 1 Phase	400 V / 50 Hz 3 Phase
Power	550 W	750 W	1100 W	1500 W	2000 W
Dimensions (mm)	H606 x W366 x D450	H790 x W440 x D520	H760 x W420 x D545	H1011 x W630 x D620	H1300 x W652 x D724
Weight	57 kg	76 kg	80 kg	150 kg	150 kg
Bowl Capacity	10 liters	20 liters	30 liters	40 liters	60 liters
Max. Flour Capacity	Regular: 2.5 kg Whole grain: 2 kg	Regular: 5 kg Whole grain: 4 kg	Regular: 7.5 kg Whole grain: 6 kg	Regular: 10 kg Whole grain: 8 kg	Regular: 15 kg Whole grain: 12 kg
Max. Dough Capacity	Pizza: 5 kg Bread: 4 kg	Pizza: 10 kg Bread: 8 kg	Pizza: 15 kg Bread: 12 kg	Pizza: 20 kg Bread: 16 kg	Pizza: 30 kg Bread: 24 kg
Mixing Speeds (RPM)	110 / 178 / 390	105 / 180 / 408	110 / 200 / 420	80 / 160 / 310	74 / 150 / 288
Included Accessories	Stainless Steel Dough Hook Stainless Steel Mixing Wing Stainless Steel Whisk			Aluminium Dough Hook Aluminium Mixing Wing Stainless Steel Whisk	

Safety Regulations

- The machine may only be used for the purpose for which it was intended and designed. The manufacturer is not liable for any damage caused by incorrect operation and improper use.
- This machine may only be used for its intended purpose: **Mixing food products.**



- This is a commercial product and must only be used by a trained professional who has read and fully understands this manual. It must not be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities
- Keep the machine and electrical plug away from water and any other liquids. In the unlikely event that the machine should fall into water, immediately pull the plug out of the socket and have the machine checked by a certified technician. **Not following these instructions may cause life-threatening situations.**
- The device is to be used indoors only.
- Do not move the appliance while operational.
- Do not cover or place objects on top of the appliance when its operating.
- Never try to open the casing of the machine yourself.
- Do not insert any objects in the casing or openings of the machine.
- Do not touch the power plug with wet or damp hands.
- Do not use the machine after it has fallen or is damaged in any other way. Have it checked and repaired by a certified engineer.
- Do not try to repair the machine yourself. **This may cause life-threatening situations.**
- Make sure the cord does not come in contact with sharp or hot objects and keep it away from open fire. To pull the plug out of the socket, always pull on the plug and not on the cord.
- Keep the power cable away from operating range. Do not lay over carpets or heat insulation and do not cover the cable.
- Always keep an eye on the machine when in use.
- Never put your hands near the moving parts of the machine.
- Never let children use professional machines without supervision.
- Always pull the power plug out of the socket when the machine is not being used.
- **ATTENTION!** As long as the power plug is in the socket the machine is connected to the power source.
- Keep all packaging away from children. Dispose of packaging in accordance to the regulations of local authorities.
- Turn off the machine before pulling the power plug out of the socket.
- Never try to move or carry the machine by the power cord.
- Do not use any extra devices that are not supplied along with the machine.
- Avoid overloading the machine.
- Do not place the machine on its side, upside-down or tilt the appliance more than 45° from the vertical. Also not while the appliance is being transported.
- The electrical installation must satisfy the applicable national and local regulations.



First Time Use

- Unpack and inspect your machine immediately after receipt. If there are any latent defects or damages to the machine then immediately contact the freight carrier as well as your dealer. Save all packaging materials for inspection by the freight carrier.
- Read this instruction manual completely before attempting to install and operate this product. All installations and set ups must be done by authorized service agents, your dealer, or Maxima representatives.
- The machine must be positioned on a flat surface with sufficient space around the machine to allow for easy access to the machine, and for cleaning and ventilation.
- If your machine is supplied with a factory fitted molded plug then you may plug the unit into a standard electrical outlet. Make sure that the voltage of the machine and the wall outlet are compatible. If your machine is not supplied with a factory fitted molded plug then a qualified electrical technician must be contracted to wire the unit to the power supply.
- Before using your machine for the first time it is recommended that the exterior of the machine is wiped down with a damp cloth, and the worksurfaces, attachments or attributes are cleaned using a food safe cleaning detergent and rinsed with warm water.
- After cleaning, wait for appliance to dry completely and then plug the appliance into the power socket.
- Level and position the machine in such a way that the plug is accessible at all times.

Operation

- Plug the machine into the main socket.
- Before switching on the machine, select the desired mixing speed using the speed handle. It is critical to select an appropriate speed when mixing heavy dough. Only use the lowest speed when mixing heavy dough.
- **ATTENTION!** Never overload the machine. When processing heavy dough, do not fill the bowl for more than 50% of its capacity. In case of heavy operation the maximum capacity may even be less. Consult your supplier in case of doubt.
- Once the speed has been selected, press the start button to activate the mixer. The safety guard must be closed for the mixer to operate. If the safety guard is open or not closed properly then the mixer will not start.
- **ATTENTION!** In order to prolong the life span of the motor and gearbox, it is required that the mixer is turned off before switching from one speed to another. To change speeds, stop the mixer. You can change the speed once the mixing attachment has stopped rotating. Select the desired speed using the speed handle or button and press the start button to reactivate the mixer.
- When mixing light batches it is recommended that the mixer is not used continuously for more than 30 minutes. Allow the machine to cool down for approximately 15 minutes between mixing cycles.
- When mixing heavy batches it is recommended that the mixer is not used continuously for more than 20 minutes. Allow the machine to cool down for approximately 30 minutes between mixing cycles.
- Should the machine not be used for a longer period, please remove the plug from the main socket.



Safety Features

The mixer is fitted with the following safety features designed to protect the user and machine against injury or damage:

- **Safety Guard:** The safety guard must be closed completely in order to operate. If the safety guard is not closed properly the mixer will not start. Also, if the safety guard is opened during operation the mixer will switch off automatically. To restart the mixer, the safety guard must be closed again. **Never try to put your hands through the safety guard while the mixer is operational.**
- **Bowl Lift** – The mixing bowl must be in the fully lifted position in order to operate. If the bowl is not lifted properly the mixer will not start and if the bowl is lowered during use the mixer will switch off automatically. To restart the mixer, the bowl must be lifted again. **Never try to remove the mixing bowl while the mixer is operational.**
- **Overheat Protection** – The motor is fitted with a safety shut off device which will automatically turn off the machine if the temperature of the motor exceeds the manufacturers recommended operating limits. If this happens then the machine should be left off for a minimum of 60 minutes in order to allow the motor to cool down. After the cool down period then the user can continue use of the machine.
- **Overload Protection** – The machine is fitted with an overload protection switch which will trip if the batch size being mixed is too heavy. If this happens then reduce the batch size.

Cleaning and Maintenance

- Maintenance and repairs should only be done by certified engineers.
- Regularly check and clean the appliance, its attributes and tubes/hoses (if applicable).
- Regularly check the power plug and power cable for damage. If either is damaged do not use the appliance. Instead, have it repaired by a certified electrical engineer.
- Always switch off and disconnect the power supply before cleaning or maintenance.
- Never use aggressive cleaning agents or abrasives. Do not use solvents or petrol based cleaning agents. Cleaning agents may leave harmful residues or cause damage to the machine. Warm, soapy water is recommended for cleaning.
- Do not use any scourer and sharp or pointed objects during cleaning, this may cause damage to the machine.
- Always dry the appliance after cleaning using a soft cloth.
- **ATTENTION!** Never hose down the machine or immerse it in water or any other liquid, instead wipe the exterior with a damp cloth.
- **ATTENTION!** Never let the power cable or power plug get wet or damp.



Storage

- Make sure the appliance is cleaned the right way before it is being stored.
- Coil the power cord and put it away.
- Store in a cool and dry place.

Discarding

When discarding the appliance, do so in compliance with local, state and national regulations.

Guarantee

Thank you for using our products, our company will follow related provisions from our "Algemene Voorwaarden", and provide you services when you can show us the invoice.

We provide 12-month warranty from the date of purchase (invoice date). In the warranty period, our company is responsible for free parts if there is a device fault or quality problem of spare parts under correct operation.

The following is not included in the free service:

1. Damages result from transportation, installation, improper connections.
2. Component damages caused by failing to provide power and voltage as required in technical data.
3. Damages caused by disassembling products, adjust or change the mechanical and electrical structures without permission.
4. Damage caused by improper operation, cleaning and maintenance.
5. Non-man-made damage, such as damages from abnormal voltage, fire, building collapse, lightning, floods and other natural disasters, and damages from rats and other pests.
6. Failure in following the manual when operating.
7. Wearable and expendable parts.
8. Altered invoice or without invoice.

In line with our policy of continuous development, we reserve the right to alter the product, the packaging or the documentation without prior notice.



STICK BLENDER

MODEL: 210 MM



SPECIFICATIONS

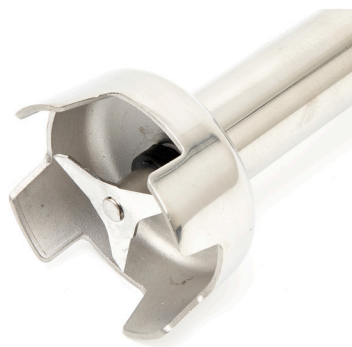
Power	450 Watt
Connection	230V / 50Hz / 1phase
Nett Weight	3.8 Kg
Gross Weight	4.4 Kg
Machine Dimensions	H100 x W655 x D260 mm
Packaging Dimensions	H115 x W560 x D290 mm
Packaging Volume	0.02 CBM
Packaging Material	Carton Box with Foam
HS Customs Code	85094000
EAN Code	8719632129684
Article Number	08410100

Professional stick blender
 Powerful and durable motor
 Ventilated motor with thermal overload protection
 Stainless steel rod
 Double bearing inner shaft and knife housing
 Wear-resistant couplings in rod and engine block
 The blade and inner shaft can be disassembled
 Variable speed control switch
 Optimal whipping and mixing result
 Very durable construction
 Foot diameter: \varnothing 80 mm
 Speed: 4,000 - 16,000 RPM
 Processing capacity: 20L
 Insertion depth bar: 167 mm

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



Simple and robust operating switches



\varnothing 80mm stainless steel rod



Easy to dismantle and clean



PLANETARY MIXER

MODEL: MPM 20L



SPECIFICATIONS

Power	750 Watt
Connection	230V / 50Hz / 1Phase
Nett Weight	76.0 Kg
Gross Weight	91.0 Kg
Machine Dimensions	H760 x W520 x D440 mm
Packaging Dimensions	H870 x W640 x D560 mm
Packaging Volume	0.31 CBM
Packaging Material	Wooden Box with Foam
HS Customs Code	84381010
EAN Code	8719632120193
Article Number	09300165

Powerful planetary mixer
Robust stainless steel bowl of 20.0L
3 speeds: 105 - 180 - 408 RPM
Strong machine with high speed
Strong transmission with metal gears
Bowl lift with lever and safety switch
Stainless steel protective guard over the bowl
Safety switch in the guard
Separate start and stop buttons
Cast-iron casing with scratch-resistant coating
Very easy to clean
Available in 'Grey Deluxe'

Production:

Min. dough quantity: 2 Kg

Max. dough quantity: 7 Kg

Including:

Stainless steel hook

Stainless steel wing

Stainless steel / Aluminium whisk

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



Separate start and stop buttons



Stainless steel protective guard over the bowl



Robust stainless steel bowl and accessories



STICK BLENDER

MODEL: 260 MM



SPECIFICATIONS

Power	450 Watt
Connection	230V / 50Hz / 1phase
Nett Weight	4.0 Kg
Gross Weight	4.6 Kg
Machine Dimensions	H100 x W710 x D260 mm
Packaging Dimensions	H115 x W560 x D290 mm
Packaging Volume	0.02 CBM
Packaging Material	Carton Box with Foam
HS Customs Code	85094000
EAN Code	8719632129691
Article Number	08410105

Professional stick blender
 Powerful and durable motor
 Ventilated motor with thermal overload protection
 Stainless steel rod
 Double bearing inner shaft and knife housing
 Wear-resistant couplings in rod and engine block
 The blade and inner shaft can be disassembled
 Variable speed control switch
 Optimal whipping and mixing result
 Very durable construction
 Foot diameter: Ø 80 mm
 Speed: 4,000 - 16,000 RPM
 Processing capacity: 30L
 Insertion depth bar: 200 mm

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



Simple and robust operating switches



Ø80mm stainless steel rod



Easy to dismantle and clean



ПАСПОРТ

ПЛАНЕТАРНАЯ ТЕСТОМЕСИЛЬНАЯ МАШИНА

Модель: HKN-KS5



Модель: HKN-KS7



Вы приобрели планетарную тестомесильную машину. Тестомесильная машина оснащена переключателем скоростей перемешивания и специально разработанными дежой и мешалкой, обеспечивающими более качественное перемешивание. Машина достигает от 0 до 1000 оборотов в минуту, что позволяет использовать ее для широкого спектра операций взбивания и перемешивания, например, замешивания теста, взбивания яиц и т.д.

Поверхность машины прочная и блестящая, изготовлена из специально обработанной нержавеющей стали, которая легко чистится. Перед отгрузкой покупателю планетарная тестомесильная машина прошла испытания на надежность и безопасность.

А. Основные узлы оборудования



- a: Основание b: Дежа c: Венчик d: Вал планетарного привода
e: Откидная рабочая головка f: Фиксатор рабочей головки
g: Переключатель скоростей h: Включение питания
i: Крюк для теста (опционально) j: Битер (опционально)

В. Рабочие характеристики:

1. Постоянный электрический момент, плавное регулирование.
2. Целостная структура привода с планетарной передачей.
3. Электромеханическая защита от максимального тока.
4. Функция блокировки с индикаторной лампой.
5. Функция поднятия фиксатора рабочей головки.
6. Высокая мощность, низкий уровень шума, высокая производительность.

С. Технические параметры:

Напряжение: 220В

Электрическая мощность: 500Вт

Модель	Объём чаши, (л)	Габариты машины (длина*ширина* высота)	Размер в упаковке (длина*ширина* высота)
HKН-KS5	5	380*235*375	450*310*440
HKН-KS7	7	380*235*405	450*310*470

Е. Примечания:

1. Прежде чем приступить к работе с тестомесильной машиной, обязательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией. Сохраняйте инструкцию для дальнейшего использования.
2. Это оборудование устанавливается на горизонтальную и устойчивую поверхность - стол - высотой от 650 мм до 750 мм. Для обеспечения правильной и безопасной работы машины она должна быть установлена таким образом, чтобы от переднего и заднего края стола оставалось свободное пространство не менее 160 мм, и не менее 320 мм по бокам.
3. Параметры электросети: 220В/50Гц,
4. Оборудование должно быть заземлено.
5. Не погружайте тестомесильную машину в воду или другую жидкость или любую влагосодержащую среду.
6. Не касайтесь влажными руками включенного оборудования.
7. Всегда отключайте оборудование от электросети перед

проведением работ по установке, демонтажу и техническому обслуживанию оборудования.

8. Не касайтесь подвижных деталей оборудования во избежание травмирования. Не оставляйте оборудование без присмотра, если поблизости есть дети.
9. Устанавливайте переключатель скоростей в нужное положение в зависимости от перемешиваемых продуктов, чтобы не повредить оборудование. При перемешивании максимальное количество муки не должно превышать 500 г.

Е. Инструкции по эксплуатации оборудования

1. Сначала ослабьте фиксатор, чтобы поднять рабочую головку и установить ее в фиксированное положение. Затем установите мешалку в корпус, поверните на 40 градусов влево.
2. Установите дежу из нержавеющей стали на основание и поверните против часовой стрелки до упора. Снять дежу можно просто повернув ее в противоположном направлении.
3. Надавите на рабочую головку, когда ослабите фиксатор, чтобы убедиться, что головка стала в фиксированное положение. Затяните фиксатор и установите дежу. Включите электропитание, загорится индикаторная лампа. Медленно поворачивайте переключатель скоростей, машина начнет работать. Переключатель скоростей можно регулировать по мере необходимости.
4. Регулирование скорости взбивания
 - a. Венчик для взбивания яиц используется для перемешивания невязких продуктов, таких как сливки и яйца. Взбивание таких продуктов осуществляется на 2-3 скорости.
 - b. Венчик используется для смешивания клейких продуктов, таких как мясной фарш. Взбивание осуществляется на 1-2 скорости. Скорость не должна быть выше указанной, взбивание продуктов на более высокой скорости может привести к поломке оборудования.

- с. Крюк для теста используется для смешивания вязких продуктов, таких как тесто. Перемешивание осуществляется на 0-1 скорости.
5. Когда оборудование установлено на максимальную скорость не вращайте его с усилием, это может привести к неправильной работе переключателя скоростей.

G. Обслуживание и уход

1. Ежедневно протирайте корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытирайте насухо.
2. Не оставляйте тестомесильную машину включенной, если перемешивание продуктов уже завершено.
3. Если при перемешивании мешалка трется о дежу, необходимо отрегулировать положение деталей машины.
4. По истечении одного года эксплуатации оборудования обратитесь к квалифицированному специалисту для проведения осмотра и технического обслуживания.
5. Не используйте запчасти от других поставщиков, чтобы не допустить повреждения оборудования или возникновения травмоопасных ситуаций.

H. Неполадки в работе оборудования и способы их устранения

№ п/п	Неполадки	Способы устранения
1	Питание включено, но машина не работает и индикаторная лампа не горит.	Проверьте, не повреждена ли вилка.
2	Машина внезапно остановилась.	Проверьте, не перегорел ли плавкий предохранитель.
3	Скорость не переключается.	Проверьте, не поврежден ли переключатель скоростей.
4	При перемешивании мешалка трется о дежу.	Отрегулируйте установку оборудования.

5	Рабочая головка не поднимается и не опускается.	Ослабьте фиксатор.
---	---	--------------------

Если эти рекомендации не помогли устранить возникшие проблемы, обратитесь к квалифицированному специалисту.

1. Технические параметры

Наименование	Единица измерения	Параметры	
		HKН-KS5	HKН-KS7
Частота вращения вала планетарного привода	Об./мин.	оборот 0~302 вращение 0~1000	
Напряжение	В	220	
Номинальная частота	Гц	50	
Номинальная потребляемая мощность	Вт	500	
Номинальный ток	А	1.6	
Объем сосуда	л	5	7
Количество яиц	г	500	750
Количество теста	г	500	750
Взбиваемый продукт	г	500	
Окружающие условия	/	В помещении	

