



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

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

Nr. 1/23 din 10.10.2023

La nr. 70/1630 din 06.10.2023

Demers

Prin prezentul, SRL TEHNO FOOD ca urmare a solicitării Dvs. atașează documentele solicitate la procedura [ocds-b3wdp1-MD-1693893835211](#) **Utilaj pentru cantină:**

- Propunerea tehnică (**anexa nr. 22**) cu completări;
- Certificatul privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național;
- Confirmare privind atribuirea numărului de înregistrare în „Lista producătorilor” de produse supuse reglementărilor de responsabilitate extinsă a producătorului (EEE);
- Certificat de garanție;
- Certificate de conformitate de la producători.

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

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

Cu respect și considerațiune,

10.10.2023

**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
Eugeniu VOLONTIR**

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-1693893835211				Data: 18.09.2023	Alternativa nr.: _____	
Denumirea licitației:	<u>Utilaj pentru cantină</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 pentru cantină</u>							
1.1	Mașină electrică de curățat cartofi	PS.08-F 	Turcia	Empero	Mașină electrică pentru curățirea cartofilor. – cadru (carcasa) confecționat din inox alimentar AISI 304 SAU AISI 430 cu durabilitate înaltă; – tensiune: 380 V; – putere: min. 950W; – productivitate: min. 300 kg /h; – capacitatea ciclului de curățare: minim 20 kg; – cronometru: min. 15 minute; – dotată cu ușă de alimentare și capac transparent; – sistem de filtru de drenaj, integrat sub	Mașină electrică pentru curățirea cartofilor. – cadru (carcasa) confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; – tensiune: 380 V; – putere: 750W; – productivitate: min. 300 kg /h; – capacitatea ciclului de curățare: minim 20 kg; – cronometru: min. 15 minute; – dotată cu ușă de alimentare și capac transparent;	

					mașină, adună toate cojile de cartofi; – pereții interiori sunt căptușiți cu o bandă abrazivă, iar partea interioară - cu disc abraziv durabil; – motor cu protecție de supraîncălzire; – panou de control electronic, ușor de folosit, cu sistem de oprire urgentă automată; – dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tampoane de cauciuc pentru o mai bună aderență; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/ utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	– sistem de filtru de drenaj, integrat sub mașină, adună toate cojile de cartofi; – pereții interiori sunt căptușiți cu o bandă abrazivă, iar partea interioară - cu disc abraziv durabil; – motor cu protecție de supraîncălzire; – panou de control electronic, ușor de folosit, cu sistem de oprire urgentă automată; – dotată cu patru picioare reglabile din oțel inoxidabil cu tampoane de cauciuc pentru o mai bună aderență; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/ utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de	
--	--	--	--	--	--	---	--

						Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	
2.1	Mașină electrică de tocat carne	EMP.12.01.P 	Turcia	Empero	Mașină electrică de tocat carne – confecționată din inox alimentar AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic sau butoane, ușor de folosit; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu un set de minim 3 accesorii pentru mărunțire de diferite dimensiuni, din inox alimentar cu durabilitate înaltă; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – echipată cu funcția „reverse” pentru deblocare (opțional); – tensiune: 220 V; – putere: min. 350 W; – productivitatea de tocare: minim 1.5 kg/min; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze servirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la	Mașină electrică de tocat carne – confecționată din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic sau butoane, ușor de folosit; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu un set de minim 3 accesorii pentru mărunțire de diferite dimensiuni, din inox alimentar cu durabilitate înaltă; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – echipată cu funcția „reverse” pentru deblocare (opțional); – tensiune: 220 V; – putere: 550 W; – productivitatea de tocare: minim 2,08 kg/min; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze servirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului	

					panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc	economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc	
3.1	Mașină electrică de tăiat legume	40752103P 	Italia	Sirman	Mașină electrică de tăiat legume – confecționată din inox alimentar AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu minim 3 cuțite, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentar cu durabilitate înaltă; – dispune de minerul de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – capacitatea: minim 100 kg/h; – tensiune: 380V; – putere: min. 370W; – din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare	Mașină electrică de tăiat legume – confecționată din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; – panou de control electronic ușor de utilizat; – complet demontabilă (pentru a permite curățarea acesteia și a accesoriilor); – dotată cu minim 3 cuțite, de diferite dimensiuni pentru tăiere în diverse forme și dimensiuni din inox alimentar cu durabilitate înaltă; – dispune de minerul de presare cu sistem de protecție; – dotată cu un buton (senzor) pentru oprire de urgență (automată) în cazul blocării sau alte situații de urgență; – capacitatea: 300 kg/h; – tensiune: 380V; – putere: 515W; – din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele	

					inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	
4.1	Mașină de spălat vase de tip tunel	EMP.2000-SOL-L 	Turcia	Empero	Mașină de spălat vase de tip tunel - material din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - rezervor de spălare; - regim de temperatură la spălare 55° C- 60° C; - regim de temperatură la clătire 80 ° - 85° C; - panou de control electronic cu programe, ușor de utilizat, pentru conectarea și încălzirea apei, afișarea temperaturii și a erorilor; - productivitatea minim 1500 vase/oră; - uscare automată; - dotată cu pompă pentru detergent și clătitor; - dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru câni/pahare; - dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;	Mașină de spălat vase de tip tunel - material din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - rezervor de spălare; - regim de temperatură la spălare 55° C- 60° C; - regim de temperatură la clătire 80 ° - 85° C; - panou de control electronic cu programe, ușor de utilizat, pentru conectarea și încălzirea apei, afișarea temperaturii și a erorilor; - productivitatea 2200 vase/oră; - uscare automată; - dotată cu pompă pentru detergent și clătitor; - dotată cu coșuri pentru tacâmuri, coșuri pentru farfurii și coș pentru câni/pahare; - dotată cu masă de intrare cu chiuvetă și robinet pentru degresare și masă de ieșire; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al	

					Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	
5.1	Cazan electric (marmită) pentru prepararea hranei	809881002 	Turcia	Kayalar	Cazan electric (marmită) pentru prepararea hranei cu sistem de încălzire indirect - volum 150 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; – încălzire electrică, în decurs de 45 - 90 min: de la 20°C până la100°C; – reglarea temperaturii: de la 0°C la100°C; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; – izolare termică de înaltă calitate; – sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă; – dotat cu sistem de alimentare și evacuare; – dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; – dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare, alimentarea cu apă a cazanului;	Cazan electric (marmită) pentru prepararea hranei cu sistem de încălzire indirect - volum 150 litri; – exteriorul și interiorul cazanului confecționate din inox alimentar AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; – încălzire electrică, în decurs de 45 - 90 min: de la 20°C până la100°C; – reglarea temperaturii: de la 0°C la100°C; – panou de comandă ușor de utilizat; – elementul de încălzire: pe bază de element încălzitor situat în cavitatea pereților dublii, cu sistem de siguranță; – izolare termică de înaltă calitate; – sistem de siguranță cu manometru de control și reglare a presiunii (suprapresiunii) și nivelului de apă; – dotat cu sistem de alimentare și evacuare; – dotat cu conexiuni la apă caldă și rece; – dotat cu robinete ușor detașabile pentru scurgere la canalizare,	

					– sistem automat de pornire / oprire; – prevăzut cu termocuplu cu termostat; – capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; – reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; – tensiune: 380V; – putere: min.16 kW; – din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	alimentarea cu apă a cazanului; – sistem automat de pornire / oprire; – prevăzut cu termocuplu cu termostat; – capac cu garnitură de silicon și dublu sistem de contrabalansare; – reglare lentă a puterii pentru reglarea intensității fierberii; – tensiune: 380V; – putere: min.16 kW; – din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției produsului/utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului. Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	
6.1	Tigaie electrică basculantă	809880902	Turcia	Kayalar	Tigaie electrică basculantă - volumul cuvei 80 litri – 100 litri - confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - pentru eficientizarea distribuției	Tigaie electrică basculantă - volumul cuvei 80 litri – 100 litri - confecționat din inox alimentar AISI 304 cu durabilitate înaltă; - cuva otel inox/fontă; - tigaie basculanta cu acționare manuală; - pentru eficientizarea distribuției	

					căldurii capac INOX echilibrat si ergonomic cu mânere rezistente; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 800°; - robinet de încărcare apa; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc	căldurii capac INOX echilibrat si ergonomic cu mânere rezistente; - fund dublu pentru distribuție și reținere uniformă a căldurii; - înclinare la un unghi de minim 800°; - robinet de încărcare apa; - oprire automată în timpul răsturnării cazanului; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc	
7.1	Plită electrică 6 ochiuri și rolă	PED- 6 	Ucraina	OOO KIYV	Plită electrica cu 6 ochiuri și rolă - dimensiunile minime: 1200x900x850; - rolă dotată cu funcții de coacere; - interiorul cuptorului – din inox; - include minim 4 tăvi din inox alimentar; - picioare reglabile pe înălțime; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani;	Plită electrica cu 6 ochiuri și rolă - dimensiunile minime: 1350x700x850; - rolă dotată cu funcții de coacere; - interiorul cuptorului – din inox; - include minim 4 tăvi din inox alimentar; - picioare reglabile pe înălțime; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani;	

					– deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc	– deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc	
8.1	Cuptor (pe aburi) electric universal pe suport cu 5 rafturi	MEC SPE 106 DSVR.1B 	Italia	MEC	Cuptor electric cu convenție - pe suport cu 5 rafturi – utilaj profesional< – dimensiunile cuptorului; 850x880x1245; – capacitatea minim 8 nivele; - distanta dintre nivele minim 74-85 mm; - confecționat din inox alimentar : interiorul: AISI 304 sau duplex cu durabilitate înaltă; - exteriorul:AISI 304 sau AISI 430 cu durabilitate înaltă; - funcție de cuptor de coacere, cu convective; - regimul de temperatura 30...260 °C; - minim trei ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic;	Cuptor electric cu convenție - pe suport cu 5 rafturi – utilaj profesional< – dimensiunile cuptorului; 850x880x1245; – capacitatea 10 nivele; - distanta dintre nivele 80 mm; - confecționat din inox alimentar : interiorul: AISI 304; - exteriorul:AISI 304; - funcție de cuptor de coacere, cu convective; - regimul de temperatura 30...260 °C; - minim trei ventilatoare cu mișcare reversibilă; - ușa cu sticlă dublă; - mâner ergonomic; - iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de	

					- iluminare interioară; - panou de control cu reglarea temperaturii, cu programe ușor de folosit; - în complet minim 5 tăvi; - suport din inox cu polița pentru răcire a 5 tăvi; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei și capac; - din data dării în exploatare: garanție minim 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	folosit; - în complet minim 5 tăvi; - suport din inox cu polița pentru răcire a 5 tăvi; - cartuș pentru filtru dedurizator a apei și capac; - din data dării în exploatare: garanție 2 ani; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	
9.1	Frigider vertical cu 2 uși	EMP.140.80.01 	Turcia	Empero	Frigider vertical cu 2 uși - capacitate: 1200 litri -1400 litri; - dimensiunile 1400x830x2010 mm; - material: oțel acoperit cu polimer; - temperatura: -2 / +8 °C; - refrigerare ventilată; - control temperatura electronic; - picioare reglabile; - voltaj: 220 V; - dezghețare automată; - lumina internă;	Frigider vertical cu 2 uși - capacitate: 1400 litri; - dimensiunile 1400x800x2050 mm; - material: oțel acoperit cu polimer; - temperatura: -2 / +8 °C; - refrigerare ventilată; - control temperatura electronic; - picioare reglabile; - voltaj: 220 V; - dezghețare automată; - lumina internă;	

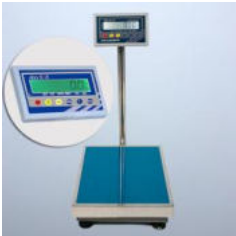
					- polițe 6-8 buc.; - greutate pe polițe minim 40 kg; - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară (l.p.d Dănceni) – 2 buc	- polițe 6 buc.; - greutate pe polițe minim 40 kg; - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuție, inclusiv până la panoul central de distribuție cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară (l.p.d Dănceni) – 2 buc	
10.1	Frigider vertical cu 1 ușă	M-09400005 	Olanda	Maxima	Frigider vertical cu o ușă - capacitate: 550 litri - 600 litri; - dimensiunile: - înălțime: 2000 mm; - adâncime: 830 mm; - lățime: 740 mm; - material: oțel acoperit cu polimer; - temperatura: -2 / +8 °C; - refrigerare ventilată; - control temperatura electronic; - dezghețare automată; - clasa de eficiența energetică (A+); (A+++)(opțional); - voltaj: 220 V; - picioare reglabile; - lumina internă;	Frigider vertical cu o ușă - capacitate: 600 litri; - dimensiunile: - înălțime: 2000 mm; - adâncime: 830 mm; - lățime: 740 mm; - material: oțel acoperit cu polimer; - temperatura: -2 / +8 °C; - refrigerare ventilată; - control temperatura electronic; - dezghețare automată; - clasa de eficiența energetică (A+); (A+++)(opțional); - voltaj: 220 V - picioare reglabile; - lumina internă;	

					- polițe 6-8 buc.; - greutate pe polițe minim 40 kg; - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară (l.p.d Dănceni) – 2 buc	- polițe 6-8 buc.; - greutate pe polițe minim 40 kg; - din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară (l.p.d Dănceni) – 2 buc	
12.1	Ladă frigorifică 300-400 l	UGUR -UDD 300 SC 	Turcia	UGUR	Ladă frigorifică – capacitate: 300 litri – 400 litri; – temperatura de lucru min. -18°C; – control de temperatura electronic cu termostat reglabil; – alimentare 220V; – clasa de eficiența energetică (A+); (A+++)(opțional); – congelare rapidă; – dezghețare autonomă; – din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni. – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să	Ladă frigorifică – capacitate: 300 litri; – temperatura de lucru min. -22°C; – control de temperatura electronic cu termostat reglabil; – alimentare 220V; – clasa de eficiența energetică (A+); (A+++)(opțional); – congelare rapidă; – dezghețare autonomă; – din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni. – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să	

					efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	
13.1	Ladă frigorifică 500-700 l	UGUR-UDD 500 BK	Turcia	UGUR	Ladă frigorifică – capacitate: 500 litri – 700 litri; – temperatura de lucru min. -18°C; – control de temperatura electronic cu termostat reglabil; – alimentare 220V; – clasa de eficienta energetica (A+); (A+++)(opțional); – congelare rapidă; – dezghețare autonomă; – din data dării în exploatare: garanție minim 36 luni. – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare	Ladă frigorifică – capacitate: 500 litri; – temperatura de lucru -25°C; – control de temperatura electronic cu termostat reglabil; – alimentare 220V; – clasa de eficienta energetica (A+); (A+++)(opțional); – congelare rapidă; – dezghețare autonomă; – din data dării în exploatare: garanție 36 luni. – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; - Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea	

					inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	(instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare inclusiv rețelele electrice cu utilizarea cablului electric din contul operatorului economic de la unitatea de utilaj până la cutia de distribuire, inclusiv până la panoul central de distribuire cu includerea tuturor accesoriilor necesare (întrerupător diferențiat, demaror magnetic etc.), în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	
14.1	Cântar cu cadran electric 30kg	BSN 15/30D1.3 	Moldova	Alex S&E	Cântar cu cadran electric (30 kg) –rezistent la umiditate și praf; –dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; –funcție de auto-resetare; –diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; –diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; –tensiune: 220V; –regim autonom de lucru; – limita de cântărire: a) maximă: 30 kg. b) minimă: 100 g. –indicele unei secțiuni de scară: 10 g; –dimensiuni (mm): 290 L *220l (+- 10 mm) –consumul autonom: DC 6V/4A/oră –timpul de lucru de la acumulator: 120 ore –clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III) – din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;	Cântar cu cadran electric (30 kg) –rezistent la umiditate și praf; –dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; –funcție de auto-resetare; –diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; –diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; –tensiune: 220V; –regim autonom de lucru; – limita de cântărire: c) maximă: 30 kg. d) minimă: 100 g. –indicele unei secțiuni de scară: 10 g; –dimensiuni (mm): 290 L *220l (+- 10 mm) –consumul autonom: DC 6V/4A/oră –timpul de lucru de la acumulator: 120 ore –clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III) – din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al	

					Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	
15.1	Cântar cu cadran electric	BSN 6/15D1.3T1-1 	Moldova	Alex S&E	Cântar cu cadran electric (15 kg.) - rezistent la umiditate și praf; - dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; - funcție de auto-resetare; - diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; - diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; - tensiune: 220V; - regim autonom de lucru; - limita de cântărire: maximă: 15 kg. minimă: 100 g. – indicele unei secțiuni de scară: 10 g; – dimensiuni (mm): 290 L *220l (+- 10 mm) – consumul autonom: DC 6V/4A/oră – timpul de lucru de la acumulator: 120 ore – clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III) - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului;	Cântar cu cadran electric (15 kg.) - rezistent la umiditate și praf; - dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; - funcție de auto-resetare; - diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; - diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; - tensiune: 220V; - regim autonom de lucru; - limita de cântărire: maximă: 15 kg. minimă: 100 g. – indicele unei secțiuni de scară: 10 g; – dimensiuni (mm): 290 L *220l (+- 10 mm) – consumul autonom: DC 6V/4A/oră – timpul de lucru de la acumulator: 120 ore – clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III) - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; – deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu,	

					Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 2 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 2 buc;	
16.1	Cântar cu cadran electric 150kg	BXN-150D1.3-3 	Moldova	Alex S&E	Cântar cu cadran electric (150 kg) - rezistent la umiditate și praf cu platforma din inox; - dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; - funcție de auto-resetare și excluderea masei vasului; - diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; - diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; - tensiune: 220V; - regim autonom de lucru; - limita de cântărire: – maximă: 150 kg. – minimă: 400 g. - indicele unei secțiuni de scară: 10 g ; - greutatea maximă a vasului: 30 kg; - dimensiuni (mm): 290 L *220l (+- 10 mm); - consumul autonom: DC 6V/4A/oră; - timpul de lucru de la acumulator: 120 ore; - clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III); - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; - deținerea service centru pe teritoriul	Cântar cu cadran electric (150 kg) - rezistent la umiditate și praf cu platforma din inox; - dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; - funcție de auto-resetare și excluderea masei vasului; - diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; - diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; - tensiune: 220V; - regim autonom de lucru; - limita de cântărire: – maximă: 150 kg. – minimă: 400 g. - indicele unei secțiuni de scară: 10 g ; - greutatea maximă a vasului: 30 kg; - dimensiuni (mm): 290 L *220l (+- 10 mm); - consumul autonom: DC 6V/4A/oră; - timpul de lucru de la acumulator: 120 ore; - clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III); - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni;	

					Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc	– deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; – pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc	
17.1	Cântar cu cadran electric 500kg	BXN-600D1.3-3 	Moldova	Alex S&E	Cântar cu cadran electric (500 kg): - rezistent la umiditate și praf cu platforma din inox; - dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; - funcție de auto-resetare și excluderea masei vasului; - diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; - diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; - tensiune: 220V; - regim autonom de lucru; - limita de cântărire: i) maximă: 500 kg. j) minimă: 500 g. - indicele unei secțiuni de scară: 200 g - greutatea maximă a vasului: 500 kg - dimensiuni (mm): 600 l*800 L*860H - consumul autonom: DC 6V/4A/oră - timpul de lucru de la acumulator: 120 ore - clasa de corectitudine a cântarului:	Cântar cu cadran electric (500 kg): - rezistent la umiditate și praf cu platforma din inox; - dotat cu LCD display cu contrast înalt și iluminare; - funcție de auto-resetare și excluderea masei vasului; - diapazonul temperaturii de lucru: de la -10 până la +45°C; - diapazonul umidității de lucru: de la 15% până la 85%; - tensiune: 220V; - regim autonom de lucru; - limita de cântărire: k) maximă: 500 kg. l) minimă: 500 g. - indicele unei secțiuni de scară: 200 g - greutatea maximă a vasului: 500 kg - dimensiuni (mm): 600 l*800 L*860H - consumul autonom: DC 6V/4A/oră - timpul de lucru de la acumulator:	

					mediu (III) - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	120 ore – clasa de corectitudine a cântarului: mediu (III) - din data dării în exploatare: garanție minim 24 luni; - deținerea service centru pe teritoriul Republicii Moldova; - pe perioada garanției utilajului, operatorul economic se obligă să efectueze deservirea tehnică a utilajului livrat din cont propriu, conform pașaportului tehnic al producătorului; Livrarea bunului se efectuează la locul solicitat de beneficiar, cu transportarea și configurarea (instalarea) bunului la toate rețelele necesare p/u funcționare (conform cerințelor), din contul operatorului economic, în cantinele Regimentului de Rachete Antiaeriene: - Unitatea militară (l.p.d Căușeni) – 1 buc; - Unitatea militară(l.p.d Dănceni) – 1 buc;	
--	--	--	--	--	--	--	--

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

nr. 26/1-05/2-142666 din 03.10.2023

CERTIFICAT
privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№ **A2316932**

din
от **03.10.2023**

1. Destinația / Назначение

pentru participarea la proceduri de achiziții publice

2. Date despre contribuabil / Информация о налогоплательщике

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

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

Подтверждение отсутствия или наличия недоимки согласно данных Информационной автоматизированной системы

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

4. Valabil pînă la / Действителен до 18.10.2023

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

Șefa SDPJ nr.1	Digitally signed by Brineac Gabriela Date: 2023.10.03 16:30:57 EEST Reason: MoldSign Signature Location: Moldova		Gabriela BRINEAC
Funcția/Dолжность	Сemnătura/Подпись		Numele și prenumele/Фамилия и имя
L.,Ș/ М.П.			
Executor: C. Coșanu			
Numele și prenumele/Фамилия и имя			

Este extras din Sistemul Informațional al SFS SIA „Contul curent al contribuabilului”// 03.10.2023 ora 9:04:15
cu aplicarea prevederilor pct. 82-83 Ordin IFPS nr.400 din 14.03.2014 (Monitorul Oficial 72-77/399, 28.03.2014)

[NOTA \(54,51\)](#)



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

CONFIRMARE

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

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

MD2023-9-EEE-001

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

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

**Director adjunct
Dorin POVERJUC**

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





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

DECLARAȚIE
privind garanția produselor

Către
AGENȚIA ASIGURARE RESURSE ȘI ADMINISTRARE PATRIMONIU A MINISTERULUI
APĂRĂRII,

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

Stimați domni,

Stimați domni, Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. **ocds-b3wdp1- MD-1693893835211 din 25.09.2023** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului Utilaj pentru cantină (denumirea contractului de achiziție publică), noi S.R.L. TEHNO FOOD (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere ca termenul de garanție constituie 24-36 luni (conform Anexei 22), cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului și condițiilor stabilite de producător.

Data completării **10.10.2023** 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)

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

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

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

Number: **2195-AG005-19-27**
Numara:

Applicant:
Başvuru Sahibi:

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

Manufacturer:
Üretici:

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

Products:
Ürün:

MINCING MACHINE
KIYMA MAKİNASI

Trademark:
Ticari Marka:

EMPERO

Type/Models:
Tip/Model:

EM.01.P, EM.02.P, EMP.09.P, EM.10.P, EM.01, EM.02, EM.09, EM.10,
EMP.12.01.P, EMP.12.02.P, EMP.22.01.P, EMP.22.02.P, EMP.12.01,
EMP.12.02, EMP.22.01, EMP.22.02, EM.07, EM.08, EM.22.09, EM.22.10,
EM.32.09, EM.32.10, EM.22.09-S, EM.22.10-S, EM.32.09-S, EM.32.10-S

Base of attestation:
Onay Dayanağı:

File of technical documentation, test report no AG005-TR-27
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-27 numaralı Test Raporu

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

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

Istanbul, Date / Belge Tarihi 06-08-2019
Expiry Date / Geçerlilik Tarihi 05-08-2024



BURAK ECE

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

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

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

Number: **2195-AG005-19-31**
Numara:

Applicant:
Başvuru Sahibi:

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

Manufacturer:
Üretici:

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

Products:
Ürün:

PEELING POTATO
PATATES SOYMA MAKİNESİ

Trademark:
Ticari Marka:

EMPERO

Type/Models:
Tip/Model:

PS.05, PS.06, PS.07, PS.08, PS.09, PS.10,
PS.05-F, PS.06-F, PS.07-F, PS.08-F, PS.09-F, PS.10-F

Base of attestation:
Onay Dayanağı:

File of technical documentation, test report no AG005-TR-31
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-31 numaralı Test Raporu

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

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

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



CIHAN DEVA

ATTESTATION OF COMPLIANCE
UYGUNLUK ONAYI

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

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

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

Applicant:
Başvuru Sahibi:

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

Manufacturer:
Üretici:

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

Products:
Ürün:

COMMERCIAL DISHWASHING MACHINE
ENDÜSTRİYEL TIP BULAŞIK YIKAMA MAKİNASI

Trademark:
Ticari Marka:

EMPERO

Type/Models:
Tip/Model:

See Page 2.

Base of attestation:
Onay Dayanağı:

File of technical documentation, test report no AG005-TR-41
Teknik Dökümantasyon, AG005-TR-41 numaralı Test Raporu

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

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

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



Department Manager

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA



DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione **2014/35/EU**, con la Direttiva **2014/30/EU** (Compatibilità Elettromagnetica), con la Direttiva **2011/65/EC (RoHS)** e normative **93/68/EEC-2002/95/EC-2002/96/EC-2016/30/EC-1935/2004/EC-2014/35/EC**

According to the Low Voltage Directive **2014/35/EU**, with Directive **2014/30/EU** (Electromagnetic Compatibility), with Directive **2011/65/EU (RoHS)** and regulations **93/68/EEC-2002/95/EC-2002/96/EC-2016/30/EC-1935/2004/EC-2014/35/EC**

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

Marchio commerciale - *Trademark* : MEC

Modello - *Type designation*

:

PE66TC.1B; PE46TC.1B; PE106TC.1B; PE166TC.1B; SPE46SVR.1B;
SPE66SVR.1B; SPE106SVR.1B; SPE166SVR.1B; SPE46DSVR.1B;
SPE66DSVR.1B; SPE106DSVR.1B; SPE166DSVR.1B; PE46DUR.1B;
PE46UR.1B; PE46UE.1B; PE36UER.1B; PE46UER.1B; PE36DUE.1B;
PE43DUE.1B; PE46DUE.1B; PE43UER.1B; PE43E.1B; PE43MU.1B;
PE43UE.1B; GE511TC.1B; GE711TC.1B; GE1211TC.1B; GE2011TC.1B;
GE1011SVR.1B; GE611SVR.1B; GE623SVR.1B; GE611DSVR.1B;
GE623DSVR.1B; SGE1011DSVR.1B; SGE711SVR.1B; SGE523SVR.1B;
SGE511SVR.1B; SGE1211SVR.1B; SGE2011SVR.1B; SGE523DSVR.1B;
SGE511DSVR.1B; SGE711DSVR.1B; SGE1211DSVR.1B; SGE2011DSVR.1B;
L1264TC.1B; L834.1B; L864.1B; LX864.1B; L1264.1B

Costruttore - *Manufacturer*

: MEC EUROPE SRL

Sede legale - *Administrative address*

: VIA G. Pastore 32 – 47922 Rimini (RN) – ITALY

Sede operativa - *Head quarter*

VIA G. Pastore 32 – 47922 Rimini (RN) – ITALY

Telefono - *Telephone*

: +39 0541 740952

Telefax - *Telefax*

: +39 0541 747139

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

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

Informazioni ulteriori

Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.

As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.

Data e luogo di emissione

Date and place of issue

Rimini, 20/02/2022

Nome e firma di persona autorizzata

Name and signature of authorised person

EMMA OLIVIERI

CEO

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

MEC EUROPE S.R.L.

Via G. Pastore, 32

I - 47922 RIMINI (RN)

P.IVA e C.F. 04405120408



S.R.L. "CertElectroTest"
Certificare Voluntară

CERTIFICAT DE CONFORMITATE

Nr. de înregistrare

CET 13 C002114-21

Data emiterii 29 noiembrie 2021

Valabil până 29 noiembrie 2022

ORGANISMUL DE CERTIFICARE

"CertElectroTest" S.R.L. mun. Chișinău, str. Alba Iulia nr.75A, of. 402, MD 2071, RM
tel.: +373 69 585 111, +373 69 304 950, e-mail: office@certelectrotest.md

PRIN PREZENTUL DOCUMENT SE CONFIRMĂ FAPTUL, CĂ PRODUSELE IDENTIFICATE ASTFEL:
DENUMIREA / DESCRIEREA

Aparate electrice de uz casnic si commercial (vitrine, suprafețe frigorifice) marca
"КИЙ-В" modele: BK...Clasic, BK...E Exclusive, IIX...Clasic, IIX...E Exclusive,
BXH..., CX-M..., CX...- unde (...) - cifre și/sau litere ce reprezintă variantele modelului.
Contract de livrare nr.TF061218 din 06.12.2018 cu LLC "ST IMPORT", Ucraina

Codul NCM
8418

SÎNT CONFORME CU CERINȚELE OBLIGATORII STABILITE ÎN :

SM SR EN 60335-1:2014 cap.6-8; SM SR EN 60335-2-24:2011 cap.6-8

PRODUCĂTOR

ООО "КИЙ-В Pro", Ucraina

Codul țării
UA

SOLICITANT

"TEHNO FOOD" SRL, mun.Chișinău str. Ion Neculce 1/1 ap.47,
Republica Moldova

Codul IDNO
1017600003659

CERTIFICATUL ESTE ELIBERAT ÎN BAZA

Raport de evaluare final Nr. 004-RE din 29.11.2021, eliberat de OCP din cadrul "CertElectroTest" S.R.L.
mun. Chișinău, str. Alba Iulia nr.75A, of. 402, MD 2071, RM; Raport de încercări Nr. 9274/02/21 din
24.11.2021, eliberat de LÎ CERTIFICARE SRL, MD 2001, mun. Chișinău, bl.Gagarin 2.

INFORMAȚIE SUPPLEMENTARĂ:

Schema de certificare 2. Supravegherea se va efectua una dată pe an de către OCpr din cadrul CET.
Certificatul este valabil doar în cazul asigurării cu informație în limba de stat a fiecărei unități de produs
conform legislației în vigoare. Contract de prestări servicii Nr. 007 din 01.02.2021.



Conducătorul organismului
de certificare

Popescu Diana



CE DECLARATION OF CONFORMITY

PLACE AND DATE:

THE NETHERLANDS, MIJDRECHT, 1 FEBRUARY 2022

SELLER:

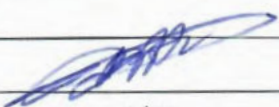
MAXIMA KITCHEN EQUIPMENT
SPANGENBERG INTERNATIONAL B.V.
NIJVERHEIDSWEG 19F
3641 RP MIJDRECHT
THE NETHERLANDS

WE,

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

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

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

DATE:	12 JULY 2022
STAMP:	Spangenberg International B.V. Nijverheidsweg 19F 3641 RP Mijdrecht - The Netherlands Tel. +31 297 253 999 Fax. +31 297 256 445 www.maximaholland.com / info@spangenberg.nl
DEPARTMENT:	MANAGEMENT
NAME:	J.R. VERAAR
SIGNATURE:	



ANNEX 1-A

CE DECLARATION OF CONFORMITY

08410000	STICK BLENDER 280W-160MM
08410100	STICK BLENDER 450W-210MM
08410105	STICK BLENDER 450W-260MM
08410110	STICK BLENDER 650W-310MM
08410115	STICK BLENDER 650W-410MM
08410120	STICK BLENDER 850W-460MM
08410125	STICK BLENDER 850W-510MM
08560100	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 6X 1/1GN
08560104	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 6X 1/1GN (BLACK)
08560106	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 6X 1/1GN (LHD) (BLACK)
08560150	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 10X 1/1GN
08560152	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 10X 1/1GN (BLACK)
08560154	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 10X 1/1GN (LHD) (BLACK)
08560155	DIGITAL COMPACT COMBISTEAMER 10X 1/1GN (LHD)
08560200	DELUXE COMBISTEAMER 5X 2/3 GN
08560250	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER 5X 2/3 GN
08560350	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER 3X 1/1GN
08560450	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER 4X 1/1 GN
08560550	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER 7X 1/1 GN
08560551	DELUXE COMBISTEAMER 7X 1/1 GN
08560552	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER 7X 1/1 GN (BLACK)
08560553	DELUXE COMBISTEAMER 7X 1/1 GN (BLACK)
08560600	DELUXE COMBISTEAMER 11X 1/1 GN
08560601	DELUXE COMBISTEAMER 11X 1/1 GN (BLACK)
08560651	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER 11X 1/1GN (BLACK)
08560666	DIGITAL DELUXE COMBISTEAMER GAS 6X 60X40CM (BLACK)
08560681	TOUCH DELUXE COMBISTEAMER GAS 11X 1/1GN (BLACK)
08561001	DELUXE BAKERY STEAM OVEN 10X 60X40 (BLACK)

08561026	DELUXE BAKERY CONVECTION OVEN 6X 60X40 (BLACK)
08561050	DIGITAL BAKERY STEAM OVEN 10X 60X40
08561051	DIGITAL BAKERY STEAM OVEN 10X 60X40 (BLACK)
08561056	DIGITAL DELUXE BAKERY STEAM OVEN GAS 10X 60X40 (BLACK)
08561106	DELUXE PROOFER 10 - 60*40 WHEELS (BLACK)
08563501	DIGITAL DELUXE BAKERY STEAM OVEN 6X 60X40 (BLACK)
08563510	DELUXE BAKERY STEAM OVEN 6X 60X40
08563511	DELUXE BAKERY STEAM OVEN 6X 60X40 (BLACK)
08800100	MAXIBLEND-HP BLENDER
08803000	EXTREME POWER BLENDER XL
08803200	COOKING BLENDER 1.2L
08804000	ESPRESSO MACHINE ELEGANCE - 1 GROUP
08804050	ESPRESSO MACHINE ELEGANCE - 2 GROUPS
08804100	ESPRESSO MACHINE ELEGANCE - 2 GROUPS GRANDE
08804150	ESPRESSO MACHINE ELEGANCE - 3 GROUPS GRANDE
08804500	COFFEE GRINDER 500 GR
08804501	COFFEE GRINDER 500 GR /W DOSER
08804525	COFFEE GRINDER 2000 GR /W DOSER
08804550	COFFEE GRINDER 2000 GR /W DOSER & SENSOR
08804560	COFFEE GRINDER 2000 GR DIGITAL ON DEMAND
08804580	COFFEE GRINDER 1000 GR /W DOSER & SENSOR 45DB
08804590	COFFEE GRINDER 1000 GR DIGITAL ON DEMAND 45DB
08900000	DOUBLE DOUGH ROLLER 32 (30CM)
08900005	DOUBLE DOUGH ROLLER 42 (40CM)
08900015	DOUBLE DOUGH ROLLER 42 (40CM) - T&G
08900020	SINGLE DOUGH ROLLER 32 (30CM)
08900021	SINGLE DOUGH ROLLER 32 (30CM) - FONDANT
08900025	SINGLE DOUGH ROLLER 50 (45CM)
08900028	SINGLE DOUGH ROLLER 50 (45CM) - FONDANT
09200775	DISHWASHER VN3000 ULTRA 400V
09200800	DISHWASHER VN400 ULTRA 230V
09200805	DISHWASHER VN400 230V
09200990	GLASSWASHER VNG350 230V
09200995	GLASSWASHER VNG350 ULTRA 230V
09201000	DISHWASHER VN500 230V
09201002	DISHWASHER VN500 400V

R/

09201005	DISHWASHER VN500 ULTRA 230V
09201010	DISHWASHER VN500 ULTRA 400V
09201020	DISHWASHER VN2000 3P ULTRA 400V
09201029	VN2000 OUTLET TABLE (L) 70X75 + SHELF
09201030	VN2000 OUTLET TABLE (R) 120X75 + SHELF
09201031	VN2000 INLET TABLE (R) 120X75 / 1 SINK + SHELF
09201032	VN2000 OUTLET TABLE (R) 70X75 + SHELF
09201033	VN2000 INLET TABLE (L) 120X75 / 1 SINK
09201034	VN2000 INLET TABLE (L) 120X75 / 1 SINK + SHELF
09201035	VN2000 INLET TABLE (L) 160X75 / 1 SINK + SHELF
09201036	VN2000 OUTLET TABLE (L) 90X75 + SHELF
09201037	VN2000 OUTLET TABLE (L) 120X75 + SHELF
09201038	VN2000 OUTLET TABLE (R) 90X75 + SHELF
09201039	VN2000 INLET TABLE (L) 140X75 / 1 SINK + SHELF
09201040	VN2000 INLET TABLE (R) 140X75 / 1 SINK + SHELF
09201041	VN2000 INLET TABLE (R) 160X75 / 1 SINK + SHELF
09201042	VN2000 INLET TABLE (R) 190X75 / 1 SINK + SHELF
09201043	VN2000 INLET TABLE (R) 90X75 / 1 SINK
09201055	VN2000 PLATE SCRAPING TABLE 140X60
09300001	ELECTRIC CHAFING DISH
09300004	BAIN MARIE /W TAP
09300009	BAIN MARIE /W TAP 1X1/1 GN
09300010	BAIN MARIE /W TAP 2X1/2 GN
09300011	BAIN MARIE /W TAP 3X1/3 GN
09300027	CITRUS JUICER SILVER 32LH
09300028	ELECTRIC CITRUS JUICER XL
09300029	ELECTRIC CITRUS JUICER XL AUTO
09300030	AUTOMATIC JUICER MAJ25
09300031	SELF-SERVE JUICER MAJ25
09300032	SELF-SERVE JUICER MAJ45
09300036	SELF-SERVE JUICER MAJ60
09300045	TOASTER MT-4
09300050	TOASTER MT-6
09300055	CONVEYOR TOASTER MTT150
09300056	CONVEYOR TOASTER MTT300
09300057	CONVEYOR TOASTER MTT450

09300058	DELUXE SALAMANDER GRILL 3.6KW
09300059	DELUXE SALAMANDER GRILL 2.2KW
09300061	DELUXE SALAMANDER GRILL WITH LIFT 2.8KW
09300062	DELUXE SALAMANDER GRILL WITH LIFT 3.6KW
09300063	DELUXE SALAMANDER GRILL WITH LIFT 5.6KW
09300065	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 550 SMOOTH
09300070	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 550 GROOVED
09300072	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 550 1/2 GROOVED
09300075	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 730 SMOOTH
09300080	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 730 1/2 GROOVED
09300083	CUTTER DELUXE 6L
09300084	CUTTER DELUXE 9L
09300121	ICE MAKER M-ICE 15B
09300122	ICE MAKER M-ICE 24
09300123	ICE MAKER M-ICE 24W
09300126	ICE MAKER M-ICE 28
09300127	ICE MAKER M-ICE 45W
09300128	ICE MAKER M-ICE 100
09300129	ICE MAKER M-ICE 45
09300131	ICE MAKER M-ICE 60
09300132	ICE MAKER M-ICE 80
09300136	CRUSHED ICE MAKER 30 FLAKE
09300137	CRUSHED ICE MAKER 50 FLAKE
09300138	CRUSHED ICE MAKER 85 FLAKE
09300139	CRUSHED ICE MAKER 130 FLAKE
09300140	CRUSHED ICE MAKER 250 FLAKE W
09300141	CRUSHED ICE MAKER 400 FLAKE
09300145	JUICE EXTRACTOR MJ-5000
09300146	CRUSHED ICE MAKER 30 FLAKE W
09300147	CRUSHED ICE MAKER 50 FLAKE W
09300148	CRUSHED ICE MAKER 85 FLAKE W
09300151	PLANETARY MIXER MPM 7 PINK
09300152	PLANETARY MIXER MPM 7 BLUE
09300153	PLANETARY MIXER MPM 7 GREEN
09300154	PLANETARY MIXER MPM 7 WHITE
09300160	PLANETARY MIXER MPM 10

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

RV

09300462	MANUAL SAUSAGE FILLER 7L
09300463	MANUAL SAUSAGE FILLER 10L
09300464	MANUAL SAUSAGE FILLER 12L
09300465	MANUAL SAUSAGE FILLER 15L
09300467	MANUAL SAUSAGE FILLER 3L - HORIZONTAL
09300468	MANUAL SAUSAGE FILLER 5L - HORIZONTAL
09300469	MANUAL SAUSAGE FILLER 7L - HORIZONTAL
09300470	POTATO PEELER 8KG
09300475	POTATO PEELER 15KG
09300480	POTATO PEELER 30KG
09300485	POTATO PEELER DELUXE 15KG
09300486	POTATO PEELER DELUXE 20KG
09300490	MEAT SLICER 220 MM
09300495	MEAT SLICER 250 MM
09300500	MEAT SLICER 300 MM
09300510	TOMATO SLICER 4MM
09300512	SLUSH MACHINE DELUXE 1X12L
09300513	SLUSH MACHINE DELUXE 2X12L
09300514	SLUSH MACHINE DELUXE 3X12L
09300520	SLUSH MACHINE 2X15L
09300525	SLUSH MACHINE 3X15L
09300530	REFRIGERATED DRINK DISPENSER 1X18L
09300535	REFRIGERATED DRINK DISPENSER 2X18L
09300540	REFRIGERATED DRINK DISPENSER 3X18L
09300541	DRINK DISPENSER 1X8L
09300542	DRINK DISPENSER 2X8L
09300543	DRINK DISPENSER 3X8L
09300544	CLEANING TROLLEY
09300545	DINING CART 2 LEVELS
09300546	DINING CART 3 LEVELS
09300547	TRAY TROLLEY 16 X 1/1GN
09300548	TRAY TROLLEY 16 X 60X40
09300549	TRAY TROLLEY DOUBLE 2X16 X 60X40
09300559	CREPES PLATE 1
09300560	CREPES PLATE 2
09300575	SOUP KETTLE 10

RV

09300580	HOT DOG COOKER 1
09300585	HOT DOG COOKER 2
09300590	HAMBURGER PRESS 100
09300591	HAMBURGER PRESS 130
09300595	HOT WATER BOILER 10L
09300596	HOT WATER BOILER 20L
09300598	COFFEE PERCOLATOR 10L
09300599	COFFEE PERCOLATOR 15L
09300780	MACHINE TABLE 600X600X600MM
09300785	MACHINE TABLE 600X800X600MM
09300950	WT SQ 60X60
09300953	WT SQ 60X80
09300956	WT SQ 60X100
09300959	WT SQ 60X120
09300962	WT SQ 60X140
09300965	WT SQ 60X160
09300968	WT SQ 60X180
09300971	WT SQ 60X200
09300974	WTB SQ 60X60
09300977	WTB SQ 60X80
09300980	WTB SQ 60X100
09300983	WTB SQ 60X120
09300986	WTB SQ 60X140
09300989	WTB SQ 60X160
09300992	WTB SQ 60X180
09300995	WTB SQ 60X200
09359980	AUTOMATIC JUICER MAJ25E
09360000	DELUXE AUTOMATIC JUICER MAJ26X
09360020	DELUXE SELF SERVICE JUICER MAJ50X
09360040	DELUXE SELF SERVICE JUICER MAJ80X
09360750	PLANETARY MIXER MPM 7 BLACK
09360755	PLANETARY MIXER MPM 7 SILVER
09360760	PLANETARY MIXER MPM 7 RED
09360765	PLANETARY MIXER MPM 7 GOLD
09361008	SPIRAL MIXER MSM 8
09361010	SPIRAL MIXER MSM 10

R

09361020	SPIRAL MIXER MSM 20 - 2 SPEEDS
09361030	SPIRAL MIXER MSM 30 - 2 SPEEDS
09361050	SPIRAL MIXER MSM 50 - 2 SPEEDS
09361060	SPIRAL MIXER MSM 60 - 2 SPEEDS
09361080	SPIRAL MIXER MSM 75 - 2 SPEEDS
09361100	SPIRAL MIXER MSM 100 - 2 SPEEDS
09361130	SPIRAL MIXER MSM 130 - 2 SPEEDS
09361150	SPIRAL MIXER MSM 200 - 2 SPEEDS
09362000	PLATE WARMER 40
09362005	PLATE WARMER 2X40
09362010	PLATE WARMER CABINET 30
09362015	PLATE WARMER CABINET 60
09362020	PLATE WARMER CABINET 120
09362030	CUP WARMER 72
09362040	HEATING LAMP SINGLE
09362041	HEATING LAMP DOUBLE
09362042	HEATING LAMP TRIPLE
09362101	DRINK MIXER SINGLE
09362102	DRINK MIXER DOUBLE
09362150	COMPACT PIZZA OVEN 1X40
09362155	COMPACT PIZZA OVEN 2X40
09362200	ELECTRIC BONE SAW 1650 MM
09362205	ELECTRIC BONE SAW 2040 MM
09362220	SAUSAGE CLIPPING MACHINE
09362250	MCO 60X40 STEAM 230V
09364000	WT SQ 70X60
09364003	WT SQ 70X80
09364006	WT SQ 70X100
09364009	WT SQ 70X120
09364012	WT SQ 70X140
09364015	WT SQ 70X160
09364018	WT SQ 70X180
09364021	WT SQ 70X200
09364024	WTB SQ 70X60
09364027	WTB SQ 70X80
09364030	WTB SQ 70X100

09364033	WTB SQ 70X120
09364036	WTB SQ 70X140
09364039	WTB SQ 70X160
09364042	WTB SQ 70X180
09364045	WTB SQ 70X200
09364950	ELECTRIC FRYER 1X6L - ECO
09364951	ELECTRIC FRYER 2X6L - ECO
09365010	ELECTRIC FRYER WITH TAP 1X16L
09365011	ELECTRIC FRYER WITH TAP 2X16L
09365020	ELECTRIC FRYER WITH TAP 1X20L
09365021	ELECTRIC FRYER WITH TAP 1X30L
09365100	WAFFLE MAKER HEART SINGLE
09365101	WAFFLE MAKER HEART DOUBLE
09365105	WAFFLE MAKER CLASSIC - SINGLE
09365106	WAFFLE MAKER CLASSIC - DOUBLE
09365107	WAFFLE MAKER BRUSSELS 5X3
09365120	BUBBLE WAFFLE MAKER
09365125	LOLLIPOP WAFFLE MAKER
09365135	CONE MAKER SINGLE
09365136	CONE MAKER DOUBLE
09365140	WAFFLE MAKER CORN & HOT DOG
09365141	WAFFLE MAKER HOT DOG
09365150	ELECTRIC DONUT MAKER 5
09365151	ELECTRIC DONUT MAKER 6
09365152	ELECTRIC DONUT MAKER 12
09365155	ELECTRIC FRYER WITH CABINET & TAP 1X16L
09365156	ELECTRIC FRYER WITH CABINET & TAP 2X16L
09365159	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 360 SMOOTH
09365160	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 360 1/2 GROOVED
09365161	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 360 GROOVED
09365162	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 360 SMOOTH - CHROME
09365163	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 550 SMOOTH - CHROME
09365164	ELECTRIC GRIDDLE/GRILL 730 SMOOTH - CHROME
09365210	ELECTRIC FRYER 1X15L - ECO
09365211	ELECTRIC FRYER 1X4L
09365212	ELECTRIC FRYER 2X4L

09365213	ELECTRIC FRYER 1X6L
09365214	ELECTRIC FRYER 2X6L
09365215	ELECTRIC FRYER 1X8L
09365225	ELECTRIC FRYER 2X8L
09365226	ELECTRIC FRYER 1X11L
09365227	ELECTRIC FRYER 2X11L
09365228	ELECTRIC FRYER WITH TAP 1X10L
09365229	ELECTRIC FRYER WITH TAP 2X10L
09365230	ELECTRIC FRYER WITH TAP 1X13L
09365231	ELECTRIC FRYER WITH TAP 2X13L
09365232	ELECTRIC FRYER WITH CABINET & TAP 1X30L
09365233	ELECTRIC FRYER WITH CABINET & TAP 1X35L
09365234	ELECTRIC FRYER WITH CABINET & TAP 1X45L
09366000	JUICE EXTRACTOR MJ2000
09367000	MICROWAVE SS 25L 900W MANUAL
09367010	MICROWAVE SS 25L 1000W DIGITAL
09367020	MICROWAVE SS 30L 1800W DIGITAL DP
09368000	MANUAL MEAT MIXER 30L - DOUBLE AXLE
09368001	MANUAL MEAT MIXER 40L - DOUBLE AXLE
09368002	MANUAL MEAT MIXER 50L - DOUBLE AXLE
09368003	MANUAL MEAT MIXER 60L - DOUBLE AXLE
09368010	MANUAL MEAT MIXER 10L - TILTING BOWL
09368011	MANUAL MEAT MIXER 20L - TILTING BOWL
09368012	MANUAL MEAT MIXER 30L - TILTING BOWL
09368013	MANUAL MEAT MIXER 40L - TILTING BOWL
09368014	MANUAL MEAT MIXER 50L - TILTING BOWL
09368015	MANUAL MEAT MIXER 60L - TILTING BOWL
09368050	MANUAL SAUSAGE FILLER 3L - CHURROS
09368051	MANUAL SAUSAGE FILLER 5L - CHURROS
09368052	MANUAL SAUSAGE FILLER 7L - CHURROS
09368053	MANUAL SAUSAGE FILLER 10L - CHURROS
09368054	MANUAL SAUSAGE FILLER 12L - CHURROS
09368055	MANUAL SAUSAGE FILLER 15L - CHURROS
09368100	MANUAL MEAT TENDERIZER 27 - 125MM
09368105	MANUAL MEAT TENDERIZER 37 - 175MM
09369000	MANUAL TRAY SEALER 250X180

RV

09369001	MANUAL TRAY SEALER 270X220
09369002	MANUAL TRAY SEALER 325X265
09370000	DELUXE PIZZA OVEN 400V - 4 X 25 CM
09370010	DELUXE PIZZA OVEN 400V - 4 + 4 X 25 CM
09370020	DELUXE PIZZA OVEN 400V - 4 X 30 CM
09370030	DELUXE PIZZA OVEN 400V - 4 + 4 X 30 CM
09370040	DELUXE PIZZA OVEN 400V - 6 X 30 CM
09370050	DELUXE PIZZA OVEN 400V - 6 + 6 X 30 CM
09370060	DELUXE PIZZA OVEN 4 X 25 CM TABLE
09370070	DELUXE PIZZA OVEN 4 + 4 X 25 CM TABLE
09370080	DELUXE PIZZA OVEN 4 X 30 CM TABLE
09370090	DELUXE PIZZA OVEN 4 + 4 X 30 CM TABLE
09370100	DELUXE PIZZA OVEN 6 X 30 CM TABLE
09370110	DELUXE PIZZA OVEN 6 + 6 X 30 CM TABLE
09370175	DONER KEBAB SLICER
09370200	PREMIUM DONER GRILL 1 BURNER - BM - GAS
09370205	PREMIUM DONER GRILL 2 BURNERS - BM - GAS
09370210	PREMIUM DONER GRILL 3 BURNERS - BM - GAS
09370215	PREMIUM DONER GRILL 4 BURNERS - BM - GAS
09370220	PREMIUM DONER GRILL 5 BURNERS - BM - GAS
09370225	PREMIUM DONER GRILL 3 BURNERS - TM - GAS
09370230	PREMIUM DONER GRILL 4 BURNERS - TM - GAS
09370235	PREMIUM DONER GRILL 5 BURNERS - TM - GAS
09370240	PREMIUM DONER GRILL 2 BURNERS - BM - ELECTRIC
09370245	PREMIUM DONER GRILL 3 BURNERS - BM - ELECTRIC
09370250	PREMIUM DONER GRILL 4 BURNERS - BM - ELECTRIC
09370255	PREMIUM DONER GRILL 5 BURNERS - BM - ELECTRIC
09370260	PREMIUM DONER GRILL 2 BURNERS - TM - ELECTRIC
09370265	PREMIUM DONER GRILL 3 BURNERS - TM - ELECTRIC
09370270	PREMIUM DONER GRILL 4 BURNERS - TM - ELECTRIC
09370275	PREMIUM DONER GRILL 5 BURNERS - TM - ELECTRIC
09371000	SINGLE ECO INDUCTION PLATE 2000W
09371010	INDUCTION PLATE 5000W
09371011	INDUCTION STOVE - 4 BURNERS
09371012	INDUCTION STOVE - 2 BURNER
09371030	INDUCTION PLATE (40CM) 3500W

09371040	INDUCTION PLATE 3500W
09371050	INDUCTION WOK 3500W
09371070	INDUCTION PLATE 2700W
09371080	INDUCTION WARM PLATE 61,5X36
09371090	INDUCTION 8L FRYER TOUCH 3,5KW
09371095	INDUCTION 2X8L FRYER TOUCH 3500W
09374000	AUTOMATIC DONUT MAKER
09374010	ELECTRIC MINI DONUT MAKER 6
09374011	ELECTRIC MINI DONUT MAKER 12
09374012	ELECTRIC MINI DONUT MAKER 15
09374020	ELECTRIC HOT POT 1
09374021	ELECTRIC HOT POT 4
09374022	ELECTRIC HOT POT 2
09374030	ELECTRIC CHIMNEY CAKE OVEN (CONTAINS 2 PARTS)
09374032	ELECTRIC CHIMNEY CAKE GRILL
09374043	CHIMNEY CAKE STAND - HORIZONTAL
09374044	CHIMNEY CAKE STAND - VERTICAL
09374050	ELECTRIC CHOCOLATE MELTING MACHINE 2
09374051	ELECTRIC CHOCOLATE MELTING MACHINE 3
09374052	ELECTRIC CHOCOLATE MELTING MACHINE 4
09374053	ELECTRIC CHOCOLATE MELTING MACHINE 6
09374055	ELECTRIC CHOCOLATE TEMPERING MACHINE
09374060	MANUAL CHURROS FILLING MACHINE
09374061	ELECTRIC CHURROS MACHINE COMPLETE
09374070	ELECTRIC CREPE PLATE 1
09374071	ELECTRIC CREPE PLATE 2
09374100	ELECTRIC WARM SAUCE DISPENSER 1
09374101	ELECTRIC WARM SAUCE DISPENSER 2
09374102	ELECTRIC WARM SAUCE DISPENSER 3
09374110	ELECTRIC SAUCE WARMER 1
09374111	ELECTRIC SAUCE WARMER 2
09374112	ELECTRIC SAUCE WARMER 3
09374119	SAUCE WARMER BOTTLE (ALL MODELS)
09374120	ELECTRIC PANCAKE MAKER 1
09374121	ELECTRIC PANCAKE MAKER 4
09374122	ELECTRIC PANCAKE MAKER 9

09374125	ELECTRIC PANCAKE PLATE 9
09374130	ELECTRIC MINI PANCAKE PLATE 25
09374131	ELECTRIC MINI PANCAKE PLATE 50
09374132	ELECTRIC MINI PANCAKE PLATE 100
09374140	ELECTRIC PASTA / NOODLE COOKER 2
09374141	ELECTRIC PASTA / NOODLE COOKER 4
09374150	ELECTRIC CONVEYOR PIZZA OVEN
09374160	STAINLESS STEEL BATTER DISPENSER / HOPPER BASIC
09374161	STAINLESS STEEL BATTER DISPENSER / HOPPER DELUXE
09374170	ELECTRIC TOSTI / TOASTI MAKER 4
09374180	DIGITAL TURNABLE WAFFLE MAKER - BELGIAN 2
09374181	DIGITAL TURNABLE WAFFLE MAKER - BELGIAN 4
09374182	DIGITAL TURNABLE WAFFLE MAKER - TAIYAKI/TOKYAKU 5
09374190	ELECTRIC TURNABLE WAFFLE MAKER - SMILEY HEARTSHAPE
09374191	ELECTRIC TURNABLE WAFFLE MAKER - LOLLY STICK BALL 6
09374192	ELECTRIC TURNABLE WAFFLE MAKER - SMILEY
09374193	ELECTRIC TURNABLE WAFFLE MAKER - STICK 13
09374200	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BELGIAN 2
09374201	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BELGIAN 3
09374202	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BELGIAN 4
09374203	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BELGIAN 10
09374204	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BELGIAN CIRCLE 4
09374205	ELECTRIC WAFFLE MAKER - PENIS 4
09374206	ELECTRIC TURNABLE WAFFLE MAKER - VAGINA 3
09374210	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BUBBLE
09374215	ELECTRIC WAFFLE MAKER - BUTTERFLY 4
09374220	ELECTRIC WAFFLE MAKER - CHURROS 5
09374221	ELECTRIC WAFFLE MAKER - CHURROS 7
09374222	ELECTRIC WAFFLE MAKER - CHURROS 10
09374225	ELECTRIC WAFFLE MAKER - GELATO PANINI 1
09374226	ELECTRIC WAFFLE MAKER - GELATO PANINI 2
09374230	ELECTRIC WAFFLE MAKER - HEART 4
09374235	ELECTRIC WAFFLE MAKER - HONEYCOMB
09374240	ELECTRIC WAFFLE MAKER - HOT DOG & CORN DOG
09374241	ELECTRIC WAFFLE MAKER - HOT DOG SMOOTH
09374242	ELECTRIC WAFFLE MAKER - HOT DOG STRIPED

09374245	ELECTRIC WAFFLE MAKER - ICE CREAM CONE 1
09374246	ELECTRIC WAFFLE MAKER - ICE CREAM CONE 2
09374250	ELECTRIC WAFFLE MAKER - LOLLY STICK BELGIAN 6
09374251	ELECTRIC WAFFLE MAKER - LOLLY STICK TRIANGLE 4
09374255	ELECTRIC WAFFLE MAKER - STROOPWAFEL
09374300	ELECTRIC MODULAR TARTLET MACHINE
09376000	DISINFECTION DISPENSER AUTOMATIC
09376005	DISINFECTION STAND COMPLETE BLACK
09376010	DISINFECTION STAND COMPLETE SILVER
09376050	DELUXE DISINFECTION STAND BASIC
09376060	DELUXE DISINFECTION STAND PRO
09377000	TABLE TOP DOUGH SHEETER 380
09377005	TABLE TOP DOUGH SHEETER 520
09377010	FLOOR MODEL DOUGH SHEETER 380
09377015	FLOOR MODEL DOUGH SHEETER 520
09378000	PREMIUM KAMADO BBQ 13 INCH (33CM)
09378005	PREMIUM KAMADO BBQ 16 INCH (41CM)
09378010	PREMIUM KAMADO BBQ 18 INCH (46CM)
09378015	PREMIUM KAMADO BBQ 22 INCH (56CM)
09378025	PREMIUM KAMADO BBQ 26 INCH (66CM)
09378030	CERAMIC PIZZA OVEN 21 INCH (53CM)
09379000	KITCHEN MASTER ULTIMATE
09391500	600 ELECTRIC UNDERNEATH OVEN 60X60
09391510	600 GAS COOKER 2 BURNERS 40X60
09391520	600 GAS COOKER 4 BURNERS 60X60
09391530	600 ELECTRIC COOKER 4 BURNERS 60X60
09391540	600 ELECTRIC COOKER 4 BURNERS WITH OVEN 60X60
09391550	600 ELECTRIC COOKER 2 BURNERS 40X60
09391560	600 GAS WOK COOKER 40X60
09391570	600 GAS CHARGRILL 60X60
09391580	600 GAS GRILL PLATE SM 40X60
09391590	600 GAS GRILL PLATE GR 40X60
09391600	600 GAS GRILL PLATE SM 60X60
09391610	600 ELECTRIC GRILL PLATE SM 40X60
09391620	600 ELECTRIC GRILL PLATE GR 40X60
09391630	600 ELECTRIC GRILL PLATE SM 60X60

09391640	600 ELECTRIC FRYER 1X10L 40X60
09391650	600 ELECTRIC FRYER 2X10L 60X60
09391660	600 ELECTRIC PASTA COOKER 15L 40X60
09391670	600 ELECTRIC CHIPS UNIT 40X60
09391680	600 ELECTRIC BAIN MARIE 1/1 GN 40X60
09391690	600 COUNTERTOP SINGLE 40X60
09391700	600 COUNTERTOP DOUBLE 60X60
09391950	600 CUPBOARD 40X60
09391955	600 CUPBOARD 60X60
09393900	SINK 120X60 / 1 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R)
09393950	SINK 60X70 / 1 BOWL (M) + SHELF
09393955	SINK 160X60 / 1 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09393959	SINK 140X70 / 1 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09393960	SINK 160X70 / 1 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09393980	SINK 100X70 / 1 BOWL (R) / 1 DRAINER (L) + SHELF
09394000	SINK 120X60 / 1 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09394001	SINK 160X60 / 2 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09394002	SINK DW 160X60 / 2 BOWL (R) / 1 DRAINER (L)
09394003	SINK DW 200X70 / 2 BOWL (L) / 1 DRAINER (R)
09394005	SINK 80X70 / 1 BOWL (M) + SHELF
09394035	SINK 140X60 / 1 BOWL (L) / 1 DRAINER (R) + SHELF
09394050	SINK 140X60 / 1 BOWL (R) / 1 DRAINER (L) + SHELF
09394065	SINK 140X60 / 2 BOWL (R) / 1 DRAINER (L) + SHELF
09394085	SINK 150X70 / 2 BOWL (R) / 1 DRAINER (L) + SHELF
09394090	SINK 190X70 / 2 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09394091	SINK 210X70 / 2 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R) + SHELF
09394100	SINK 160X60 / 2 BOWL (M) / 2 DRAINER (L&R)
09394150	SINK DW 140X70 / 1 BOWL (L) / 1 DRAINER (R)
09394175	WORKING BENCH 120X70 - 4 DRAWERS / 2 SHELVES
09394176	WORK BENCH 90X70 - 2 SHELVES
09394200	WALL SHELF 120X30CM
09394201	WALL SHELF 160X30CM
09394997	700 ELECTRIC COOKER WITH OVEN 80X70 - 4 BURNERS
09394998	700 ELECTRIC COOKER DOUBLE 80X70 - 4 BURNERS
09394999	700 ELECTRIC FRYER DOUBLE 80X70 - 2X12L
09395000	700 ELECTRIC FRYER SINGLE 40X70 - 1X12L

09395001	700 ELECTRIC COOKER SINGLE 40X70 - 2 BURNERS	
09395002	700 GAS FRYER SINGLE 40X70 - 1X12L	
09395003	700 GAS FRYER DOUBLE 80X70 - 2X12L	
09395005	700 GAS BAIN MARIE SINGLE 40X70	
09395006	700 GAS BAIN MARIE DOUBLE 80X70	
09395015	700 GAS GRILL SINGLE GROOVED 40X70	
09395016	700 GAS GRILL SINGLE SMOOTH 40X70	
09395017	700 GAS GRILL DOUBLE SMOOTH 80X70	
09395047	700 ELECTRIC GRILL SINGLE GROOVED 40X70	
09395048	700 ELECTRIC GRILL SINGLE GROOVED 40X70 - CHROME	
09395049	700 ELECTRIC GRILL DOUBLE 1/2 GR 80X70 - CHROME	
09395050	700 ELECTRIC GRILL DOUBLE SMOOTH 80X70 - CHROME	
09395051	700 ELECTRIC GRILL DOUBLE SMOOTH 80X70	
09395052	700 ELECTRIC GRILL SINGLE SMOOTH 40X70	
09395053	700 ELECTRIC GRILL DOUBLE 1/2 GR 80X70	
09395054	700 ELECTRIC GRILL DOUBLE GROOVED 80X70	
09395055	700 ELECTRIC GRILL DOUBLE GROOVED 80X70 - CHROME	
09395990	700 GAS GRILL DOUBLE 1/2 GR 80X70	
09395998	700 GAS GRILL SINGLE SMOOTH 40X70 - CHROME	
09395999	700 GAS GRILL DOUBLE SMOOTH 80X70 - CHROME	
09396000	700 GAS GRILL DOUBLE 1/2 GR 80X70 - CHROME	
09396001	700 GAS COOKER SINGLE 40X70 - 2 BURNERS (12KW)	
09396002	700 GAS COOKER WITH GAS OVEN 80X70 - 4 BURNERS (31KW)	
09396003	700 GAS COOKER DOUBLE 80X70 - 4 BURNERS (24KW)	
09396004	700 GAS WOK SINGLE 40X70 - 1 BURNER	
09396005	700 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 80X70 - 4B (30KW)	
09396006	700 GAS WOK DOUBLE 80X70 - 2 BURNERS	
09396007	700 ELECTRIC GRILL SINGLE SMOOTH 40X70 - CHROME	
09396008	700 GAS GRILL SINGLE GROOVED 40X70 - CHROME	
09396009	700 GAS COOKER WITH GAS OVEN 80X70 - 4 BURNERS (34KW)	
09396010	700 GAS GRILL DOUBLE GROOVED 80X70	
09396011	700 GAS GRILL DOUBLE GROOVED 80X70 - CHROME	
09396012	700 GAS TILTING BRATT PAN 50L 80X70	
09396013	700 GAS COOKER WITH GAS OVEN 80X70 - 4 BURNERS (37KW)	
09396014	700 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 80X70 - 4B (33KW)	R
09396015	700 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 80X70 - 4B (36KW)	

09396016	700 GAS COOKER SINGLE 40X70 - 2 BURNERS (13.5KW)
09396017	700 GAS COOKER SINGLE 40X70 - 2 BURNERS (15KW)
09396018	700 GAS COOKER DOUBLE 80X70 - 4 BURNERS (27KW)
09396019	700 GAS COOKER DOUBLE 80X70 - 4 BURNERS (30KW)
09397000	700 BASE CUPBOARD SINGLE 40X70 - WITH DOOR
09397001	700 BASE CUPBOARD DOUBLE 80X70 - WITH DOOR
09397002	700 BASE CUPBOARD SINGLE 40X70 - OPEN
09397003	700 BASE CUPBOARD DOUBLE 80X70 - OPEN
09397050	700 COUNTERTOP SINGLE 40X70
09397055	700 COUNTERTOP DOUBLE 80X70
09397990	700 GAS LAVASTONE GRILL SINGLE 40X70
09398000	700 GAS LAVASTONE GRILL DOUBLE 80X70
09398005	700 GAS CHARGRILL DOUBLE 80X70
09398050	700 GAS BOILING PAN 60L 80X70 - INDIRECT
09398060	700 GAS BOILING PAN 60L 80X70 - DIRECT
09398100	700 ELECTRIC PASTA COOKER 40X70
09398130	700 ELECTRIC BAIN MARIE SINGLE 40X70
09398135	700 ELECTRIC BAIN MARIE DOUBLE 80X70
09398140	700 ELECTRIC BOILING PAN 60L 80X70 - INDIRECT
09398145	700 ELECTRIC TILTING BRATT PAN 50L 80X70
09398150	700 ELECTRIC CHIPS UNIT SINGLE 40X70
09398200	700 INDUCTION COOKER SINGLE 40X70 - 1 PLATE
09398201	700 INDUCTION COOKER DOUBLE 80X70 - 2 PLATE
09398205	700 INFRARED COOKER SINGLE 40X70 - 1 PLATE
09398206	700 INFRARED COOKER DOUBLE 80X70 - 2 PLATE
09398300	700 GAS COOKER SOLID TOP 80X70
09398500	900 GAS COOKER WITH GAS OVEN 80X90 (40KW)
09398501	900 GAS COOKER WITH GAS OVEN 80X90 (48KW)
09398502	900 GAS COOKER WITH GAS OVEN 120X90 (56KW)
09398503	900 GAS COOKER WITH GAS OVEN 120X90 (48+13KW)
09398504	900 GAS COOKER WITH GAS OVEN 120X90 (60+13KW)
09398505	900 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 80X90 (32+6KW)
09398506	900 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 80X90 (40+6KW)
09398507	900 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 120X90 (48+6KW)
09398508	900 GAS COOKER WITH ELECTRIC OVEN 120X90 (48+9KW)
09398515	900 GAS COOKER 40X90 - 2 BURNERS (16KW)

09398516	900 GAS COOKER 80X90 - 4 BURNERS (32KW)
09398517	900 GAS COOKER 80X90 - 4 BURNERS (40KW)
09398518	900 GAS COOKER 80X90 - 1 BURNER (14KW)
09398519	900 GAS COOKER 120X90 - 6 BURNERS (48KW)
09398525	900 ELECTRIC COOKER WITH ELECTRIC OVEN 80X90 (22KW)
09398526	900 ELECTRIC COOKER WITH ELECTRIC OVEN 120X90 (30KW)
09398527	900 ELECTRIC COOKER WITH ELECTRIC OVEN 120X90 (33KW)
09398535	900 ELECTRIC COOKER 40X90 - 2 BURNERS (8KW)
09398536	900 ELECTRIC COOKER 80X90 - 4 BURNERS (16KW)
09398537	900 ELECTRIC COOKER 120X90 - 6 BURNERS (24KW)
09398545	900 GAS WOK 40X90 - 1 BURNER
09398546	900 GAS WOK 80X90 - 2 BURNERS
09398550	900 GAS COOKER SOLID TOP 80X90
09398555	900 INDUCTION COOKER 40X90
09398556	900 INDUCTION COOKER 80X90
09398560	900 INFRARED CERAMIC COOKER 40X90
09398561	900 INFRARED CERAMIC COOKER 80X90
09398565	900 GAS GRILL SMOOTH 40X90
09398566	900 GAS GRILL SMOOTH 40X90 - CHROME
09398567	900 GAS GRILL GROOVED 40X90
09398568	900 GAS GRILL GROOVED 40X90 - CHROME
09398569	900 GAS GRILL SMOOTH 80X90
09398570	900 GAS GRILL DOUBLE SMOOTH 80X90 - CHROME
09398571	900 GAS GRILL 1/2 GROOVED 80X90
09398572	900 GAS GRILL 1/2 GROOVED 80X90 - CHROME
09398573	900 GAS GRILL GROOVED 80X90
09398574	900 GAS GRILL GROOVED 80X90 - CHROME
09398580	900 ELECTRIC GRILL SMOOTH 40X90
09398581	900 ELECTRIC GRILL SMOOTH 40X90 - CHROME
09398582	900 ELECTRIC GRILL GROOVED 40X90
09398583	900 ELECTRIC GRILL GROOVED 40X90 - CHROME
09398584	900 ELECTRIC GRILL SMOOTH 80X90
09398585	900 ELECTRIC GRILL SMOOTH 80X90 - CHROME
09398586	900 ELECTRIC GRILL 1/2 GROOVED 80X90
09398587	900 ELECTRIC GRILL 1/2 GROOVED 80X90 - CHROME
09398588	900 ELECTRIC GRILL GROOVED 80X90

09398589	900 ELECTRIC GRILL GROOVED 80X90 - CHROME
09398590	900 GAS CHARGRILL 40X90 - 1 ZONE
09398591	900 GAS CHARGRILL 80X90 - 2 ZONE
09398593	900 GAS CHARGRILL 120X90 - 3 ZONE
09398595	900 GAS LAVASTONE GRILL 40X90
09398596	900 GAS LAVASTONE GRILL 80X90
09398600	900 GAS CHARGRILL 80X90 - 5 ZONE
09398601	900 GAS CHARGRILL 120X90 - 8 ZONE
09398605	900 GAS FRYER 40X90
09398606	900 GAS FRYER 80X90
09398607	900 ELECTRIC FRYER 40X90
09398608	900 ELECTRIC FRYER 80X90
09398615	900 GAS PASTA COOKER 40X90
09398616	900 GAS PASTA COOKER 80X90
09398617	900 ELECTRIC PASTA COOKER 40X90
09398618	900 ELECTRIC PASTA COOKER 80X90
09398625	900 ELECTRIC CHIPS UNIT 40X90
09398630	900 GAS BAIN MARIE 40X90
09398631	900 GAS BAIN MARIE 80X90
09398632	900 ELECTRIC BAIN MARIE 40X90
09398633	900 ELECTRIC BAIN MARIE 80X90
09398640	900 GAS BOILING PAN 100L 80X90 - INDIRECT
09398641	900 GAS BOILING PAN 150L 80X90 - INDIRECT
09398642	900 GAS BOILING PAN 250L 100X90 - INDIRECT
09398643	900 GAS BOILING PAN 100L 80X90 - DIRECT
09398644	900 GAS BOILING PAN 150L 80X90 - DIRECT
09398645	900 GAS BOILING PAN 250L 100X90 - DIRECT
09398646	900 ELECTRIC BOILING PAN 100L 80X90 - INDIRECT
09398647	900 ELECTRIC BOILING PAN 150L 80X90 - INDIRECT
09398648	900 ELECTRIC BOILING PAN 250L 100X90 - INDIRECT
09398655	900 GAS BOILING PAN WITH VALVE 250L 100X90 - INDIRECT
09398656	900 GAS BOILING PAN WITH VALVE 250L 100X90 - DIRECT
09398657	900 GAS BOILING PAN WITH VALVE 100L 80X90 - INDIRECT
09398658	900 GAS BOILING PAN WITH VALVE 150L 80X90 - INDIRECT
09398659	900 GAS BOILING PAN WITH VALVE 100L 80X90 - DIRECT
09398660	900 GAS BOILING PAN WITH VALVE 150L 80X90 - DIRECT

RV

09398665	900 GAS TILTING BRATT PAN 80L 80X90
09398666	900 GAS TILTING BRATT PAN 100L 100X90
09398667	900 GAS TILTING BRATT PAN 130L 120X90
09398668	900 GAS TILTING BRATT PAN 205L 160X90
09398669	900 ELECTRIC TILTING BRATT PAN 80L 80X90
09398670	900 ELECTRIC TILTING BRATT PAN 100L 100X90
09398671	900 ELECTRIC TILTING BRATT PAN 130L 120X90
09398672	900 ELECTRIC TILTING BRATT PAN 205L 160X90
09398675	900 GAS TILTING BRATT PAN WITH VALVE 100L 100X90
09398676	900 GAS TILTING BRATT PAN WITH VALVE 130L 120X90
09398677	900 GAS TILTING BRATT PAN WITH VALVE 205L 160X90
09398678	900 GAS TILTING BRATT PAN WITH VALVE 80L 80X90
09398685	900 COUNTERTOP 40X90
09398686	900 COUNTERTOP 80X90
09398690	900 BASE CUPBOARD 40X90 - WITH DOOR
09398691	900 BASE CUPBOARD 80X90 - WITH DOOR
09398692	900 BASE CUPBOARD 120X90 - WITH DOOR
09398693	900 BASE CUPBOARD 40X90 - WITHOUT DOOR
09398694	900 BASE CUPBOARD 80X90 - WITHOUT DOOR
09398695	900 BASE CUPBOARD 120X90 - WITHOUT DOOR
09398700	900 ELECTRIC AUTOMATIC TILTING KETTLE 150L
09398701	900 ELECTRIC AUTOMATIC TILTING KETTLE 200L
09398702	900 GAS AUTOMATIC TILTING KETTLE 100L
09398703	900 GAS AUTOMATIC TILTING KETTLE 150L
09398704	900 GAS AUTOMATIC TILTING KETTLE 500L
09398710	900 GAS BOILING PAN 300L - INDIRECT
09398711	900 GAS BOILING PAN 400L - INDIRECT
09398712	900 GAS BOILING PAN 500L - INDIRECT
09398713	900 ELECTRIC BOILING PAN 300L - INDIRECT
09398714	900 ELECTRIC BOILING PAN 400L - INDIRECT
09398715	900 ELECTRIC BOILING PAN 500L - INDIRECT
09398720	900 GAS BOILING PAN 250L 100X110 - DIRECT
09398721	900 GAS BOILING PAN 250L 100X110 - INDIRECT
09398722	900 ELECTRIC BOILING PAN 250L 100X110 - INDIRECT
09399300	KNEE OPERATED WASHING SINK
09399302	RECTANGULAR SINK/BOWL 500X600X300

09400000	R600 GN REFRIGERATOR
09400005	FR600 GN FREEZER
09400010	R1200 GN REFRIGERATOR
09400015	FR1200 GN FREEZER
09400101	FR200 SS FREEZER
09400106	R200 SS REFRIGERATOR
09400110	FR400 SS FREEZER
09400115	R400 SS REFRIGERATOR
09400120	FR600 SS FREEZER
09400125	R600 SS REFRIGERATOR
09400130	R400 SN REFRIGERATOR
09400135	FR400 SN FREEZER
09400140	R400 W REFRIGERATOR
09400145	R600 W REFRIGERATOR
09400150	FR400 W FREEZER
09400155	FR600 W FREEZER
09400175	R800 BAKERY REFRIGERATOR
09400180	FR800 BAKERY FREEZER
09400200	PIZZA TABLE 2
09400205	PIZZA TABLE 3
09400207	PIZZA TABLE 2G
09400208	PIZZA TABLE 3G
09400210	PIZZA TABLE 3 (7 DRAWERS)
09400317	STRAIGHT 950
09400320	STRAIGHT 1200
09400323	STRAIGHT 1400
09400326	STRAIGHT 1500
09400329	STRAIGHT 1600
09400332	STRAIGHT 1800
09400335	STRAIGHT 2000
09400390	WTFR 2 WORKTABLE
09400395	WTFR 3 WORKTABLE
09400400	WTC 2 WORKTABLE
09400405	WTC 3 WORKTABLE
09400410	SAL900 SLT
09400415	SAL903 SLT

RV

09400420	SAL901 WORKTABLE
09400435	SAL903 WORKTABLE
09400750	HOT DISPLAY 2X1/2 GN
09400751	HOT DISPLAY 4X1/2 GN
09400755	HOT DISPLAY 4X1/2 GN CLOSED
09400770	HOT DISPLAY 25L
09400775	HOT DISPLAY 45L
09400780	HOT DISPLAY 50L
09400785	HOT DISPLAY 96L
09400788	HOT DISPLAY 115L
09400790	HOT DISPLAY 136L
09400795	HOT DISPLAY 186L
09400800	SHOWCASE 58L WHITE
09400801	SHOWCASE 58L BLACK
09400805	SHOWCASE 78L WHITE
09400806	SHOWCASE 78L BLACK
09400810	SHOWCASE 98L WHITE
09400811	SHOWCASE 98L BLACK
09400815	SHOWCASE 235L WHITE
09400816	SHOWCASE 235L BLACK
09400820	SHOWCASE 175L WITH STAND
09400821	SHOWCASE 255L WITH STAND
09400831	SHOWCASE 100L BLACK
09400836	SHOWCASE 100L WHITE
09400837	SHOWCASE 300L SQ
09400838	SHOWCASE 400L SQ
09400839	SHOWCASE 500L SQ
09400841	CAKE SHOWCASE 100L
09400842	SHOWCASE 400L
09400843	SHOWCASE 500L
09400845	DELUXE SHOWCASE 120L
09400846	HOT DISPLAY DELUXE 120L
09400847	DELUXE SHOWCASE 125L
09400850	DELUXE SHOWCASE 160L
09400851	HOT DISPLAY DELUXE 160L
09400855	SHOWCASE OPEN 220L

09400865	SHOWCASE SUSHI 52L
09400866	SHOWCASE SUSHI 132L
09400870	SALAD SHOWCASE 67L
09400900	BAR COOLER 1
09400905	BAR COOLER 2
09400910	BAR COOLER 3
09400915	BAR COOLER SLIDE 2
09400920	BAR COOLER SLIDE 3
09400921	BAR COOLER UPRIGHT 1
09400922	BAR COOLER UPRIGHT 2
09400923	BLAST CHILLER 3 X 2/3GN
09400924	BLAST CHILLER 3 X 1/1GN
09400925	BLAST CHILLER 5
09400930	BLAST CHILLER 10
09402310	CHEST FREEZER 93L
09402320	CHEST FREEZER 140L
09402330	CHEST FREEZER 192L
09402340	CHEST FREEZER 282L
09402350	CHEST FREEZER 354L
09402360	CHEST FREEZER 446L
09402370	CHEST FREEZER 502L
09403000	GLASS CHILLER
09403100	DRY ICE MACHINE
09404000	BOTTLE COOLER 50L
09404010	BOTTLE COOLER 80L
09404020	BOTTLE COOLER 360L
09404025	BOTTLE COOLER 700L
09404030	BOTTLE COOLER 800L
09500000	SOUS VIDE 8.5L
09500200	VACUUM SEALER 310 SS
09500500	SOUS VIDE UNIVERSAL
09500600	SOUS VIDE UNIVERSAL PRO
09500700	SOUS VIDE 12.5L
09500800	SOUS VIDE 28L
09501000	VACUUM SEALER 310
09501100	VACUUM SEALER 406

09501200	VACUUM PACKING MACHINE 280 - NO OIL
09501300	VACUUM PACKING MACHINE 250 - LIQUID
09505000	WHIPPED CREAM MACHINE 2
09505005	WHIPPED CREAM MACHINE 5
09367912	MAXIMA PC GN PAN 1/1 H150MM
09367930	MAXIMA PC GN LID 1/1
09367911	MAXIMA PC GN PAN 1/1 H100MM

R



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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис)

М.П.

**ВИСНОВОК
державної санітарно-епідеміологічної експертизи**

від 05.07. 2023 р.

№ 12.2-18-1/ 8517

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

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

Код за ДКПП, УКТЗЕД, артикул: 28.93

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Термін придатності: гарантується виробником

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

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

Відповідальність за дотримання вимог цього висновку несе заявник.

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

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

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

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

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

Протокол експертизи

Голова комісії

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

тел.: (044) 289-00-21,

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

web-сайт: <http://www.imtuik.org.ua>

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

№ 1021 від 02 травня 2023 року

(№ протоколу, дата його затвердження)

МП

(підпис)

Іщейкін К.Є.
(ініціали та прізвище)

Додаток до Висновку санітарно-епідеміологічної експертизи

від 05.07. 2023 р.

№ 12.2-18-1/ 8517

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

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

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

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

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

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

Протокол експертизи

Голова комісії

МП

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

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



Ішейкін К.Є.
 (ініціали та прізвище)

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We: UGUR Sogutma Makinaları Sanayi ve Ticaret A.S.

Yeni Sanayi Mahallesi Devlet Karayolu Caddesi no:127/C – 09900 Nazilli – Aydın - TURKEY

Declare under our own responsibility that the product:

UDD 300 SC

To which the declaration refers is in compliance with the following:

MACHINERY SAFETY-DIRECTIVES 2006/42/CE (Machine) and IC 087, 2014/35/UE (Low Voltage)	
EN 60335-1:2012/A1:2019	Safety of household and similar electrical appliances – Part 1 – General requirements
EN 60335-2-89:2010+A1:2016+A2:2017	Safety of household and similar electrical appliances – Part 2-89 – Specific requirements for Commercial refrigerator and freezers
EN 62233:2008	Measurements method for Electromagnetic Field (EMF) of Household Appliances and similar apparatus with regard to Human exposure
EN 62471:2009	Photo biological safety of lamps and lamp system

ELECTROMAGNETIC COMPABILITY (EMC)-DIRECTIVE 2014/30/UE (harmonisation of the laws relating to EMC)	
EN 55014-1:2017	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 1: Emission
EN 55014-2:2015	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 2: Immunity
EN IEC 61000-3-2:2019	Electromagnetic Compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current $\leq 16A$ per phase
EN 61000-3-3:2013	Electromagnetic Compatibility (EMC) - Part 3: Limits. Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current $\leq 16A$

PRESSURE EQUIPMENT DIRECTIVE (PED) 2014/68/UE

As the equipment falls into a class lower than I, this directive does not apply to the product (art.1 par.3.6)

ECODESIGN- ErP DIRECTIVE 2009/125/CE	
Reg. (EU) 2017/1369	Energy Consumption Labelling Indications by Energy-related products
Reg. (EU) 2019/2018	Supplementing Regulation (EU) 2017/1369 of the European Parliament and of the Council with regard to energy labelling of refrigerating appliances with a direct sales function
Reg. (EU) 2019/2024	Laying down ecodesign requirements for refrigerating appliances with a direct sales function pursuant to Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council

FOODSTAFF COMPATIBILITY	
Regulation (CE) Nr. 10/2011	Plastics intended to come into contact with food
Regulation (CE) Nr. 1935/2004	Materials and articles intended to come into contact with food
Regulation (CE) Nr. 2023/2006 (amending reg. 1935/2004)	Good manufacturing practise for materials and articles intended to come into contact with food
Regulation (CE) Nr. 282/2008 (amending reg. 2023/2006)	Recycled plastic Materials and articles intended to come into contact with food

ROHS AND WEEE	
EN 50581:2012	Technical documentation for the assessment of electrical and electronic products with respect to the restriction of hazardous substances
Directive 2011/65	EC of the European Parliament and of the Council of 8th June 2011
Directive 2002/96	EC of the European Parliament and of the Council of 27th January 2003

REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and restriction of Chemicals)	
Regulation (CE) Nr. 1907/2006	Registration, Evaluation, Authorisation and restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency, amending dir. 1999/45 and replacing the following: Reg. CEE nr. 793/93 - Reg. CEE nr. 1488/94 - dir. 76/769/CEE - dir. 91/155/CEE - dir. 93/67/CEE - dir. 93/105/CE - dir. 2000/21/CE.

SUBSTANCES THAT DEplete THE OZONE LAYER	
Regulation (CE) Nr. 1005/2009	Rules on the production, import, export, placing on the market, use recovery, recycling, reclamation and destruction of substances that deplete the ozone layer and of equipment containing those substances.

The person authorized to draw-up the Technical Documentation is:

Bora DEVRİM (R&D DIRECTOR)

Nazilli: 20.01.2023



TİCARİ TİP
YATAY DONDURULMUŞ GIDA
MUHAFAZA DOLAPLARI



Bu kılavuz altta belirtilen modeller için hazırlanmıştır. Satın almış olduğunuz ürün etiketindeki model adının sonunda RXX ifadesi yer alabilir. Bu ifade cihazda kullanılan gazı ve cihazın enerji sınıfını belirtir.

UDD 465 T D/S
UDD 565 T D/S
UDD 665 T D/S
UDD 300 SBK D/S

BİLGİLENDİRME

Değerli Müşterimiz,

Uğur Soğutma A.Ş. tesislerinde büyük bir özenle üretilen, kalite kontrollerinden geçirilmiş olan yatay muhafaza dolabınızın daha verimli kullanabilmek için bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmaya başlamadan önce dikkatlice okumanızı, bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı ve bu kılavuzda yer alan koşullara uygun kullanmanızı rica ederiz.

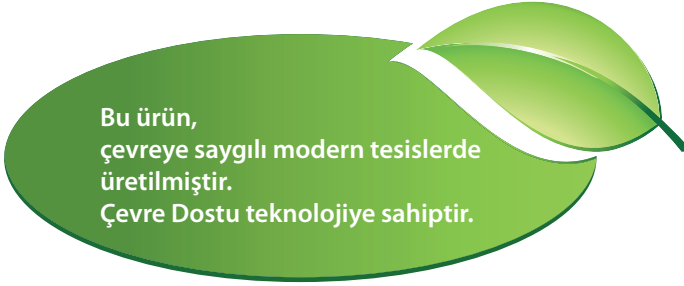
Ürününüzü işbu kılavuzda yer alan kurallara ve bilgilendirmelere uygun şekilde kullanmamanız ve/veya sair herhangi bir kullanım hatasında bulunmanız halinde ürününüzün bozulmasından Şirketimiz kesinlikle sorumlu değildir.

Kullanım kılavuzunun güncel halini www.ugur.com.tr internet sitemizden takip edebilirsiniz.

ÖNEMLİ

Değerli Müşterimiz,

Uğur Soğutma A.Ş. tesislerinde büyük bir özenle üretilen yatay muhafaza dolabınızın tanıtım ve montajını mutlaka Uğur Yetkili Servislerine yaptırınız. Muhafaza dolabınızın tanıtım ve montajını Uğur Yetkili Servisleri haricinde farklı bir servise yaptırmanız ve arıza oluşması durumunda ürününüz garanti kapsamına girmeyecektir.



Değerli Müşterimiz,

Almış olduğunuz ürün üretim süresi boyunca asbest, formaldehit, kadmiyum ve CFC içermeyen maddeler ile PCB, PCT içermeyen kompresör yağı kullanılarak imal edilmiştir. Cihazınızda kullanılan gaz R290 veya R600a'dır. Bu gazlar KYOTO protokolüne uygundur.

Tarafınızca, işbu kılavuzda yer alan koşul ve bilgilendirmelere uygun hareket edilmesi ve olağan kullanım koşullarının sağlanması halinde cihazınızın kullanım ömrü 10 yıldır. Cihazınıza ait yedek parçalar 10 yıl süre boyunca yetkili servislerimizden temin edilebilir.

Cihazınız AEEE (Atık Elektrik Elektronik Ekipman) Yönetmeliğine uygundur.

Değerli Müşterimiz,

Bu kullanım kılavuzu içerisinde dikkat edilmesi gereken noktalar DİKKAT, UYARI, NOT ve ÖNERİ başlıkları altında belirtilmiştir.

Bu başlıklar aşağıda önem derecesine göre tanımlanmıştır; her birini dikkatlice okumanızı rica ederiz.

Bu kullanma kılavuzunda DİKKAT, UYARI, NOT ve ÖNERİ başlıkları altında belirtilen bilgiler ürününüzün nakliye ve montaj dahil kullanım süreci boyunca tüm aşamalarda geçerlidir.

DİKKAT!



Kullanım sırasında ürünün kullanılmaz hale gelmesi, yaralanma, can ve mal kaybı ile sonuçlanabilecek ciddi zararların engellenmesine yönelik bilgileri içerir.

UYARI!



Kullanım sırasında ürününüzün veriminin düşmesine veya arızalara sebep olabilecek hataları önlemeye yönelik bilgileri içerir.

NOT

Kullanım sırasında açıklayıcı bilgileri içerir.

ÖNERİ

Kullanım sırasında ürüne faydalı olabilecek tavsiyeleri içerir.

NOT

Herhangi bir arıza durumunda lütfen bilgi almak için çağrı merkezimizi, en yakın Yetkili Servisimiz veya Müşteri Hizmetleri Merkezimiz ile irtibat kurunuz. Müşteri Hizmetleri Merkezi numaramız kullanım kılavuzunun son sayfasındadır.

Herhangi bir arıza durumunda cihazınızın içerisindeki gıdaların çözülmemesi /bozulmaması için alınacak tedbirler tüketicinin / kullanıcının inisiyatifindedir. Herhangi bir arıza veya kullanım hatasından dolayı gıdalarınızın bozulmasından firmamız sorumlu değildir.

Bu kılavuz birden fazla model için hazırlanmıştır. Cihazınız ile kılavuzdaki resimler birebir uyumlayabilir.

İÇİNDEKİLER

- A** - Ürününüzü kullanmadan önce yapılması gereken işlemler ve güvenlik uyarıları
- B** - Genel görünüş
- C** - Montaj
- D** - Ürününüzün kullanılması
- E** - Ürününüzün temizlik, bakım ve nakliyesi
- F** - Yetkili Servis çağırmadan önce yapılması gerekenler
- G** - Müşteri Hizmetleri

A- ÜRÜNÜNÜZÜ KULLANMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN İŞLEMLER VE GÜVENLİK UYARILARI

DİKKAT!

- Ürününüzü doğrudan güneş ışığı alan bir yere, soba, kalorifer peteği, fırın, ocak, radyant ve infrared gibi ısı kaynaklarının etki alanına koymayınız. Aksi halde bu durum ürününüzün performansının düşmesine, hasar görmesine ve kullanılmaz hale gelmesine sebep olabilir (Resim 1).
- Ürününüz 220-240 Volt 50 Hz şehir elektriğine göre ayarlıdır. Farklı voltaj kullanılması ürününüzün kullanılmaz hale gelmesine ve yangına sebep olabilir (Resim 2).
- Topraklama yapılmadan kullanım durumunda, ortaya çıkabilecek arızalar ve maddi zararlardan firmamız sorumlu değildir.
- Elektrik tesisatının ulusal yönetmeliklere uyumlu olması gerekmektedir (Resim 3).
- Elektrik çarpmalarını ve yangın riskini engellemek için elektrik tesisatınızda mutlaka kaçak akım rölesi ve sigorta bulunmalıdır.
- Cihazınızı rutubetsiz ve hava dolaşımı engellenmemiş bir yere koyunuz.
- İlk kullanım öncesi ürününüzün içini mutlaka temizleyiniz.
- Cihazınızın soğutucu ekipmanında bulunan yağ, taşıma esnasında yer değiştirmiş olabilir. Cihazı çalıştırmadan önce 4-6 saat bekleyiniz.
- Uzun süreli elektrik kesintilerinde ısı kaybına neden olmamak amacıyla ürününüzün kapısını açmayınız.
- Cihazınızı kısa bir süre kullanmayacak veya boş bırakacaksanız enerji tasarrufu yapmak için fişini prizden çekmeyiniz. Aksi takdirde ürününüzü yeniden soğutmak için daha fazla enerji harcanacaktır.
- Kapıları açık kalan veya sürekli açılıp kapanan ürünlere karlanma artacak ve cihazınız soğutma işlemini gerçekleştiremeyecektir. Bu nedenle sadece ihtiyacınız olduğunda ürünün kapısını açınız. İhtiyacınız olmadığı durumlarda ürünün kapısının kapalı olduğundan emin olunuz.
- Ani elektrik kesintilerinde ürününüzün fişini prizden çıkartınız. Tekrar çalıştırmak için, elektrikler geldikten 10 dakika sonra ürününüzün fişini prize takınız. Elektrik ilk geldiğinde oluşan yüksek voltaj ürününüzün hasar görmesine ve yangına sebep olabilir.
- Yabani ve evcil hayvanların ürününüzün içerisine girmesine ve etrafında dolaşmasına izin vermeyiniz. Cihazınızın hasar görmesine veya hayvanların ölümüne, yaralanmasına sebep olabilir. Ayrıca yabani ve evcil hayvanlar elektrik tesisatına zarar verme yoluyla yangına sebep olabilir.
- Cihazınızın mikroorganizmalar üzerinde sterilizasyon etkisi yoktur. Bu nedenle ürününüze koyduğunuz gıdaların hijyen şartlarına uygun olması gerekmektedir. Aksi takdirde gıdalarda üreyen mikroorganizmalar sağlığını tehdit edebilir.



RESİM 1



RESİM 2



RESİM 3

A- ÜRÜNÜZÜ KULLANMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN İŞLEMLER VE GÜVENLİK UYARILARI

DİKKAT!

- Gıdalarınızı cihazınıza paketsiz, düzgün paketlenmeyen, sıvı sızıntısına yol açan paketler içinde yerleştirdiğinizde, gıdalardan sızan sıvılar muhafaza dolabınızın metal kısmında korozyona, borularda gaz kaçağına, plastik aksamda sararma, çatlama ve hijyen şartlarının kaybolmasına, koku oluşumuna, mikroorganizmaların üreyerek sağlığını tehdit etmesine yol açabilir.
- Cihazınıza koymuş olduğunuz gıdalarınızın son kullanma tarihlerini kontrol ederek cihazınıza yerleştiriniz.
- Cihazınızdaki gıdalarınızın azami saklama süresini sonuna kadar kullanmayınız. Son kullanma tarihi yaklaşan gıdalarınızı çözdürüp kullanınız. Aksi takdirde son kullanma tarihi geçmiş gıdalar zehirlenmelere sebep olabilir.
- Cihazınızın içerisine soğuması ve donması için asla sıcak gıdaları koymayınız.
- Buzu kazımak için, keskin, sivri ve metal gibi nesneler kullanmanız durumunda muhafaza dolabınızın iç duvarlarına hasar verebilirsiniz. Ayrıca bu yanlış kullanım gaz kaçağına sebep olabilir.
- Cihazınızdaki buz çözmek için asla su veya başka bir sıvı dökmeyiniz; asla buharlı temizleme cihazları ile temizlemeyiniz. Cihazınızın zarar görmesine ve elektrik çarpmasına sebebiyet verebilir.
- Cihazınızdaki buz çözme işlemini hızlandırmak için asla herhangi bir ısı kaynağı (elektrikli soba, ısıtıcı, vb.) kullanmayınız. Bu tür ısıtıcılar cihazınızın plastik kısmına zarar verebilir.
- Satın almış olduğunuz ürün sadece dondurma saklama amacı ile tasarlanmış ve üretilmiştir. Lütfen başka amaçlar için kullanmayınız. Bu amaç dışında kullanılacak ürünlerde meydana gelecek hasarlardan firmamız sorumlu değildir.
- Cihazınız kapalı alanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Ürününüzü dış mekânlarda kullanmayınız.
- Cihazınızın kurulumu, yerleşimi, bakımı ve temizliği kılavuzda yazdığı gibi yapılmalıdır. Kılavuzun aksi bir uygulama yapmayınız. Böyle bir kullanım sonucu ürününüzde hasar meydana gelmesi durumunda, garanti şartları geçersiz olacaktır.
- Cam kapaklı ürünlerin cam kısmına, keskin, sivri bir cismin darbesi veya aşırı sıcak bir maddenin teması camların kırılmasına neden olabileceğinden bu hususa özellikle dikkat edilmelidir.
- Cihazınızın kaymasını veya devrilmesini önlemek amacı ile cihazınızı eğimi olmayan düz bir zemine yerleştiriniz.
- Cihazınızı sadece kullanım konumunda çalıştırınız.
- Cihazınızı doğrudan güneş ışınlarına maruz bırakmayınız.
- Cihazınızı hasarlara karşı korumak için, sadece normal kullanım konumunda taşıyınız ve depolayınız. Aksi durumlar garanti hakkının kaybına neden olacaktır.
- Ürününüzün içinde karlanma ve camlarında yüksek terleme olayını önlemek amacı ile tahliye tapasının kapalı olduğundan emin olunuz.

A- ÜRÜNÜNÜZÜ KULLANMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN İŞLEMLER VE GÜVENLİK UYARILARI

NOT

Ürününüzdeki herhangi bir arıza durumunda, ürününüz içerisinde bulunan gıdalar ile ilgili tedbir almak tamamen tüketicinin inisiyatifindedir. Herhangi bir arıza ya da kullanım hatasından dolayı gıdalarınızın bozulmasından firmamız sorumlu değildir.

Satın almış olduğunuz ürün sadece ticari amaçlar için kullanılan, önceden paketlenmiş dondurmaları muhafaza etmek için tasarlanmıştır. Bu amaç dışında kullanılacak ürünlerde meydana gelecek hasarlardan firmamız sorumlu değildir.

Satın almış olduğunuz ürünü teslim alır almaz herhangi bir arıza olup olmadığını kontrol ediniz. Eğer hasar var ise 24 saat içinde satıcınız ile temasa geçiniz.

Ürününüzü verimli ve güvenli bir şekilde kullanabilmek için lütfen bu kılavuzun tamamını, ürününüzü kullanmaya başlamadan dikkatlice okumanızı ve bir başvuru kaynağı olarak saklamanızı rica ederiz. Kullanım kılavuzunun güncel halini www.ugur.com.tr web adresinden ya da yetkili servislerimizden takip edebilirsiniz.

Bu üründe atık elektrikli ve elektronik donanımları belirten (AEEE/WEEE) sınıflandırma sembolü bulunmaktadır. Buna göre kullanıcı, ilgili ürünün çevreye etkisini en aza indirmek amacı ile geri dönüşüm için 2012/19/EU Avrupa direktifine uymalıdır.



Ürününüzü çöpe atmak ya da hurdaya ayırmak istediğinizde gerekli bilgileri öğrenmek için yetkili servislerimizle temasa geçiniz. Cihazınız bu durumlarda kesinlikle yerel AEEE/WEEE imha kuruluşuna ulaştırılmalıdır.

Bu kılavuzda gösterilen resimler temsili olup modelden modele değişkenlik gösterebilir. Bu kılavuzda belirtilen özellikler tüm opsiyonları içerdiğinden bazı opsiyonlar ürününüzde olmayabilir.

DİKKAT!

- Bu kılavuzda adı geçen ürünler, ulusal ve uluslararası güvenlik normlarına göre tasarlanmış ve kontrol edilerek üretilmiştir.
- Tehlikesiz ve güvenli kullanım için aşağıdaki kurallara dikkat edilmesi gerekir.
- Prizinizin, ürününüzün çalışması için uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Cihazınızı muhakkak topraklı priz ile kullanınız. Bina elektrik tesisatınızın uygunluğundan emin olunuz. Yerinde olmayan veya gevşek duran prizleri kullanmayınız.
- Ürününüzü kesinlikle uzatma kablosu veya çoklu priz ile kullanmayınız.
- Aydınlatma değişimlerinde bu kılavuzdaki talimatlara kesinlikle uyunuz. Değiştirilecek aydınlatmanın gücü, cihaz beyan etiketinde, aydınlatmanın hemen altındaki etikette ve bu kılavuzda belirtilmiştir. Kanopi lambaları sadece Uğur Yetkili Servisleri tarafından değiştirilmelidir.
- Aydınlatmalarda, lamba/ Led değişimi, mutlaka yetkili servis tarafından yapılmalıdır.
- Besleme kordonu hasar görmüş ise değişimi mutlaka Uğur Yetkili Servisleri tarafından değiştirilmelidir.
- Ürününüzün çalışması sırasında, elektriksel bağlantıda bir şüpheniz var ise Uğur Yetkili Servisini arayınız.
- Ürününüzün fişini çıkarırken daima fişin kafasını tutarak çekiniz. Asla kablosundan tutup çekmeyiniz.
- Bu kılavuzda belirtilmeyen hiçbir dış koruma kapağını sökmeyiniz. Sökülmesi neticesinde hayati tehlike arz eden elektrikli bölümlere ulaşabilirsiniz.
- Temizlik için asla basınçlı su kullanmayınız. Basınçlı su elektrikli bölümlerde hasara neden olabilir.
- Elektriksel konularda asla kendiniz uğraşmayın. Unutmayın güvenlik her şeyden önemlidir.
- Hasar görmüş bir ürünü (taşımaya hasarı gibi) asla fişe takıp çalıştırmayınız. Mutlaka Uğur Yetkili Servisine haber veriniz.
- Ürününüzün içine donmuş gıda yüklerken mutlaka azami yükleme kapasitesini dikkate alınız. Ürününüzün üstünde bulunan yükleme çizgisini geçmeyiniz.  
- Çözölmüş gıdaları tekrar cihazınıza koymayınız.
- Elektrikli parçaların değişimi mutlaka Uğur Yetkili Servisi tarafından yapılmalıdır.
- Ürününüzün ambalaj malzemelerini mutlaka çocukların ulaşamayacağı bir yere koyunuz. Ambalaj malzemeleri (naylon, strafor vb.) çocuklar için tehlike unsuru olabilir.
- Satın almış olduğunuz ürün, fiziksel (görsel, işitsel) veya zihinsel engelliler, çocuklar ve deneyim, bilgi eksikliği olan kişiler tarafından güvenliklerinden sorumlu olan bir kişinin gözetimi olmaksızın kullanılmamalıdır. Çocuklar ürünü kullanırken gözetim altında bulundurulmalı ve çocukların ürün ile oynamadıklarından emin olunmalıdır.
- Defrost sırasında üreticinin tavsiye etmediği hiçbir malzemeyi ve metali kullanmayınız. Soğutma parçalarına zarar verebilirsiniz.
- Soğutma çevrimine ait parçalara zarar vermeyiniz.
- Hiçbir şekilde üretici firmanın önermediği ürünü/malzemeleri kabin içinde ya da dışında kullanmayınız.
- Ürününüzde yapılacak müdahalenin mutlaka Uğur Yetkili Servisleri tarafından yapılmasını sağlayınız.
- Ürününüz fişe takılı iken hiçbir suretle taşımayınız, yerinden oynatmayınız.
- Ürününüz fişe takılı iken kesinlikle servis veya tamir işlemi yapmayınız.
- Bu ürün içinde alevlenebilir propellantlı aerosol tenekeler gibi patlayıcı maddeler depolanmamalıdır.
- Ürününüzün yerleşim kurallarına kesinlikle uyunuz. Kılavuzda belirtilen ürün yerleşim kurallarına uyulmaması yangın tehlikesine yol açabilir.
- Ürününüz hasarlı veya düzgün çalışmıyorsa, lütfen fişini prizden çıkarınız. İçindeki yükünüzü uygun bir yere naklediniz ve hemen size en yakın Uğur Yetkili Servisi arayınız.

A- GÜVENLİK UYARILARI

UYARI!



Lütfen ürününüzün etiketinde yazan soğutma gazını kontrol ediniz.

Aşağıdaki 5 madde R600a ve R290 hidrokarbon gaz içeren ürünleri kapsar.

- Alevlenebilirlik tehlikelerini azaltmak için bu cihazın tesisatı, sadece Uğur Yetkili Servisleri tarafından yapılmalıdır.
- Cihazın mahfazasında veya gövdesinde bulunan havalandırma delikleri açık tutulmalıdır.
- Üretici tarafından tavsiye edilenlerin dışında, buz çözme (defrost) işlemini hızlandırmak için mekanik aletler veya başka düzenler kullanılmamalıdır.
- Soğutma devresine hasar verilmemelidir.
- Üretici tarafından tavsiye edilen modeller olmadıkça, cihazın gıda depolama bölümü içinde elektrikli cihazlar kullanılmamalıdır.

DİKKAT!

- Ürününüz hasarlı veya düzgün çalışmıyorsa, lütfen fişini prizden çıkarınız. İçindeki gıdalarınızı boşaltınız ve hemen size en yakın Uğur Yetkili Servisini veya Müşteri Hizmetleri Merkezini arayınız.

B- GENEL GÖRÜNÜŞ



NOT

Ürünlerin teknik özelliklerini ürün üzerindeki etiketlerde yer almaktadır. Uğur Soğutma A.Ş. ürünlerin teknik özelliklerini, herhangi bir bildirim gerek duymaksızın değiştirme hakkını saklı tutar.

C- MONTAJ

Kurulum Yerinin Seçimi

Ürününüzün sorunsuz bir şekilde çalışması için çalışacağı ortam çok önemlidir. Çalışma ortamını seçerken,

Ürününüzü açık havaya maruz kalacak şekilde dış ortama koymayınız. (sokak, cadde üzeri vb.).

Ürününüzün sağlıklı çalışabilmesi için alt panjurların önüne karton, kutu vb. malzeme koymamaya dikkat ediniz (Resim 4).

Sıcaklık veren kaynaklardan en az 1 mt. uzağa koyunuz (soba, kalorifer, elektrikli ısıtıcı vb.) (Resim 5).

Klima hava ağzlarının karşısına, vantilatör altlarına ve direk kapı ve pencere ağzlarına koymayınız (Resim 6).

Direk güneş ışığına maruz bırakmayın. Güneş ışığının ürününüzün camına gelmesi sonucu çalışma oranı artacaktır. Bu da enerji tüketiminin artacağı anlamına gelir.

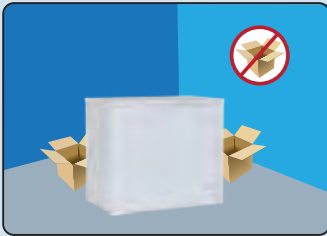
Ürününüzün kompresör kısmının sağlıklı bir şekilde çalışması için mutlaka hava giriş ve çıkışının rahat ve serbest olması lazım.

Ürününüzü duvara yanaştırırken duvar ile cihazınızın arkası arasında 150 mm (15 cm) boşluk kalmasına dikkat ediniz.

DİKKAT!

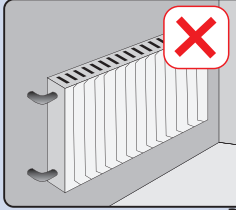
Çok yüksek nemli ortamlarda tahliye suyunun taşması tehlikesine karşı, ürününüzün bulunduğu bölge zemin ve duvarının sudan zarar görmeyecek bir yer olmasına özen gösteriniz.

Uğur Yetkili Servis tarafından gerçekleştirilen montajlarda; Uğur Yetkili Servisi, montaj için uygun olan yer konusunda tüketiciyi bilgilendirecek ve öneride bulunacak, ancak montajın gerçekleştirileceği yer ile ilgili son kararı tüketici verecektir. Uğur Yetkili Servis tarafından da bahsi geçen süreç, ilgili montaj servis formunda belirtilecektir. Tüketicinin verdiği son karara bağlı olarak ürünün konulacağı yerden kaynaklı herhangi bir zararın ortaya çıkması halinde bahsi geçen zararlar ilgili tüm sorumluluk tüketiciye ait olacaktır.

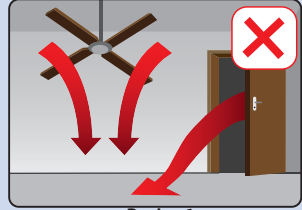


Resim 4

C- MONTAJ



Resim 5



Resim 6

İklim Sınıfı	Max. Sıcaklık Aralığı/Nem
3	25°C, %60 Rh
4	30°C, %55 Rh
5	40°C, %40 Rh
7	35°C, %75 Rh
A	30°C, %55 Rh
B	35°C, %75 Rh
C	40°C, %40 Rh

Ürününüzün en iyi soğutma performansını iklim sınıfına göre yandaki tabloda belirtilen şartlarda verir. Bu nedenle cihazınızın çalışacağı ortamın bu sıcaklık seviyelerinde olmasına dikkat ediniz.

Ürününüzün iklim sınıfı ürün üzerindeki etikette yer almaktadır.

Yerleşim

Muhtemel yerleştirme pozisyonları:

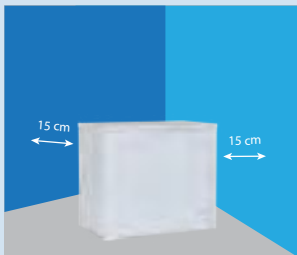
1- Tek başına sırtı duvara gelecek şekilde; duvar ile cihazınız arasında 150 mm (15 cm) olmasına özen gösteriniz (Resim 7).

2- Köşeye gelecek şekilde; köşeye koyduğunuzda arkasında yine 150 mm (15 cm) boşluk bırakınız. Köşeye gelen yan tarafını duvara dayayabilirsiniz.

Her türlü yerleştirmede dikkat edilmesi gereken en önemli nokta kompresör grubu havalandırmasının engellenmemesidir.

Ürününüzü herhangi bir eğime maruz bırakmaksızın, ayaklarının veya tekerleklerinin üzerinde olacak şekilde yerleştiriniz ve çalıştırınız.

Kompresör grubu havalandırması ne kadar rahat olursa cihaz o kadar sağlıklı çalışır.



Resim 7

C- MONTAJ**Kurulum**

Yerleştirme öncesi ürünün tüm ambalaj malzemelerini ve alt ahşap paletini çıkarınız ve sökünüz. (Taban paletinin çıkarılması için cihazınızın kaldırılması gerekebilir).

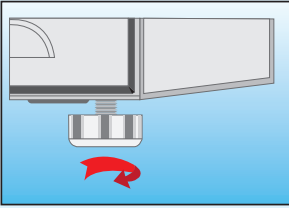
Ürününüzün içinde bulunan parçaları montaj talimatına göre takınız. Sadece orijinal Uğur yedek parçalarını kullanınız.

Orijinal olmayan yedek parçalar sizin için tehlike oluşturabilir ve ürününüze zarar verebilir.

Ürününüzü arzu ettiğiniz bölgeye yerleştirin. Yerleştirme sırasında kılavuzda yazan yerleşim kurallarına dikkat ediniz.

Ürününüzü, genişlemesine ve derinlemesine bir su terazisi vasıtasıyla dengeye alınız. Dengeye alma işlemini ürününüzün ön altta bulunan ayarlı ayaklar yardımıyla yapınız (Resim 8).

Tekerlekli modellerde (opsiyonel), ürünün yerleşimi sonrası tekerlek freni (opsiyonel) kilitlenmeli veya tekerlek freni yok ise, cihazın yerinden oynamaması garanti altına alınmalıdır.



Resim 8

Elektriksel Bağlantı Kuralları

Ürününüzün fişini resim 9'deki gibi bir prize taktığınızda çalışacaktır.

DİKKAT!

Ürününüzün fişini çoklu bir prize takmanız, uzatma kablosu kullanmanız yasaktır (Resim 10).

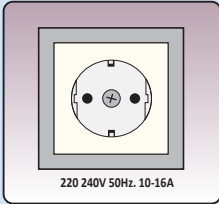
Ürününüzün ayrıca bir açma-kapatma anahtarı yoktur.

Ürününüzün şebekeye bağlı olan kablolarını sıcak yüzeylere temas ettirmeyiniz.

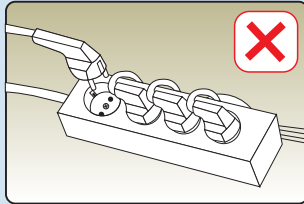
Kullanacağınız priz mutlaka topraklanmış olmalıdır. Ayrıca kullanılacak priz en az 10-16 A dayanımlı ve uygun bir sigorta ile korunuyor olmalıdır. Prizinizin bağlı olduğu şebekede bulunması gereken sigorta ile ilgili mutlaka teknik servisimizden veya ehliyetli bir elektrikçiden yardım alınız.

Şebeke gerilimi ve frekansı ürününüzün iç kısmında bulunan etiket bilgisinde yazan değerle aynı olmalıdır. Eğer şebeke geriliminiz belirtilen değerin çok altında veya üstünde ise mutlaka voltaj regülatörü kullanarak istenen gerilimi sağlayınız. Bu konuyla ilgili olarak uzman bir elektrikçiden yardım alabilirsiniz.

Ürününüzün kablosunu geçiş yolları üzerine koymayınız. Bu durum sizin yaralanmanıza ve soğutucunuza zarar verebilir (Resim 11).



Resim 9



Resim 10



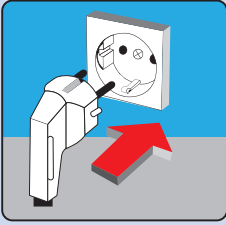
Resim 11

D- ÜRÜNÜNÜZÜN KULLANILMASI

Çalıştırma

DİKKAT!

- Bu kullanma kılavuzu, birçok cihaz modeli için geçerlidir. Modellerin donanım kapsamı farklı olabilir. Resimlerde farklılıklar olabilir.
- Ürününüzü ilk kez çalıştırmadan önce, iç kısmını ve tüm aksesuarlarını temizleyiniz.
- Ürününüzü 4-6 saat çalıştırmadan bekletiniz. Bu sayede kompresör yağı sisteme bulaşmışsa, geriye dönecektir.
- Bu duruma dikkat etmeden çalıştırılırsa kompresöre zarar verebilirsiniz.
- Ürününüzün fişini yönetmeliklere uygun bir şekilde kurulmuş, sadece 220-240V/50 Hz alternatif akıma sahip bir prize bağlayınız (Resim 12).
- Ürününüz çalıştığında hafif miktarda kompresör sesi duyacaksınız.



Resim 12

Cihazınızın İç Sıcaklığının Ayarlanması

Cihazınızın iç sıcaklığı üretim tesislerimizde en iyi performans sağlayacak şekilde ayarlanmıştır.



Cihazınız termostat düğmesine sahip ise,

Kontrol düğmesi etrafında bulunan değer konumları ile cihazınızı istediğiniz sıcaklıkta çalıştırabilirsiniz. Bozuk para yardımı ile termostat düğmesi saat yönünde çevrildiğinde, cihazın çalışma oranı artacak ve daha fazla soğutma elde edilecektir.

TR

UYARI!

Muhafaza dolabınıza gıda ürünlerinizi yüklemeyen önce dolabınızı üç (3) saat boş olarak çalıştırınız.

D- ÜRÜNÜNÜZÜN KULLANILMASI

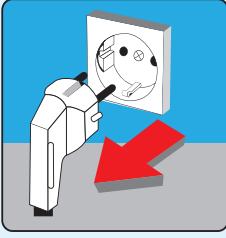
Ürününüzü Kapatma

Ürününüzün içinde bulunan gıdaları uygun bir yere koyunuz.

Ürününüzün fişini prizden çıkarınız (Resim 13).

Eğer Ürününüz uzun süre kullanılmayacaksa aşağıdaki hususları uygulayınız;

Ürününüzün temizliğini yapınız. Aksi durumda duvarlarda kalacak nem iç yüzeyde kararmaya sebep olabilir.



Resim 13

UYARI! ⚠️

Ürününüzü kapattıktan sonra, kapalı bir ortamda duracaksa:

- Ürününüzü plastik örtülerle örtmeyiniz. Plastik, hava almadığı için ürününüzün kokmasına ve ayrıca terlemeye sebep olur. Terleme sonucunda paslanma söz konusu olabilir.
- Ürününüzü kapağı açık bir şekilde muhafaza etmediğiniz durumlarda içinde koku oluşabilir.

E- ÜRÜNÜNÜZÜN TEMİZLİK, BAKIM VE NAKLİYESİ

TEMİZLİK

Cihazınızın temizliği iç temizlik ve dış temizlik olmak üzere iki aşamadan oluşmaktadır.

Temizliğe başlamadan önce aşağıdaki uyarılara mutlaka uyunuz.

UYARI!

Temizleme ve bakım sırasında mutlaka koruma eldiveni giyiniz. Bu sizi yaralanmalardan koruyacaktır.

Temizleme malzemesi olarak asla ev temizlik ürünleri, aşındırıcı ve çizici (yüzey temizleyiciler, deterjan, benzin, tiner, asit gibi yanıcı ve parlayıcı) madde kullanmayınız. Aksi halde ürünün plastik aksamında sararmalar meydana gelebilir.

Yıkamak için asla akıcı ve basınçlı su kullanmayınız.

İç Temizlik

Ürününüzün içinde bulunan gıdaları uygun göreceğiniz bir bölgeye koyunuz.

Termostat düğmesini bozuk para yardımı ile soğutucu moda çeviriniz.

Aksesuar parçalarını içinden çıkarınız.

Yumuşak pamuklu bez ve ılık sabunlu su ile ya da Uğur Soğutma A.Ş. tarafından önerilen temizleyiciler ile temizleme işlemini gerçekleştiriniz.

Kuru pamuklu bez ile kurulayınız. Kurulanmayan ürünler zamanla kararabilir.

Temizlikten sonra iç kısımda ıslak veya nemli bir bölgenin kalmadığına emin olun.

Ürününüzü bu kılavuzda belirtilen çalıştırma şekline göre çalıştırdıktan 3 saat sonra ürünlerinizi tekrar geri yükleyebilirsiniz.

Dış Temizlik

Pamuklu bez ve ılık su ile temizleme yapınız.

Temizlik sırasında ön kontrol panosuna ve aydınlatma bölümlerine temizlik suyunun girmesini engelleyiniz.

Kapak contasını sadece temiz sabunlu su kullanarak temizleyiniz.

Bakım

Bu ürün periyodik bakım gerektirmez.

Defrost işlemi

Cihazınızın iç duvarları aşırı karlanmış ise bu durum soğutma kapasitesinin düşmesine ve fazladan enerji tüketmesine sebep olur.

Eğer karlanma çok ve kalınlığı fazla ise cihazınızın içindeki ürünleri bozulmayacak şekilde uygun bir ortama yerleştiriniz.

Ürününüzün fişini çekiniz. Normalde iki (2) saat gibi bir sürede oluşan buzlanma erir.

Eriyen karların suyunun yere zarar vermemesi için su tahliye kısmına bir kap koyunuz.

Eritme işleminden sonra ürününüzün iç duvarlarını kuru bez ile silerek ıslak kısım kalmamasına özen gösteriniz.

Cihazınızı tekrar üç (3) saat boş çalıştırarak iyice soğumasını bekleyiniz. Ardından gıdalarınızı ürününüzün içine tekrar koyabilirsiniz.

E- ÜRÜNÜNZÜN TEMİZLİK, BAKIM VE NAKLİYESİ

Ürününüzün Nakliyesi

Ürününüzün fişini topraklı prizden çıkarınız.

Buz çözme (defrost) işlemi uygulayınız.

Ürününüzü normal kullanma konumunda taşıyınız. Yan, yatık bir şekilde veya kapağı açık konumunda taşımayınız.

Ürününüzü taşıma esnasında darbelerden koruyunuz. Ürününüzü, fişi takılı halde veya dolu iken taşımayınız.

Herhangi bir kazaya sebep olmamak amacı ile veya ürününüzün düşerek veya kayarak zarar görmemesi için taşıma esnasında ürününüzü taşıyıcı araca sabitleyiniz.

NOT

Tatil, seyahat gibi nedenler ile ürününüzü kullanmayacaksanız aşağıdaki maddelere dikkat ediniz.

Kısa süreli kullanmayacaksanız:

Ürününüzün içinde bulunan gıdaları boşaltınız. Termostat düğmesini 0°C'ye çeviriniz.

Uzun süreli kullanmayacaksanız ve ürününüzü kapatmak istiyorsanız:

Ürününüzün içinde bulunan gıdaları boşaltınız.

Güç kablosunu prizden çıkartınız.

Bu kılavuzda belirtilen buz çözme (defrost) ve iç temizlik adımlarını uygulayınız.

Ürün içini iyice kurulayınız. Kurulanmayan üründe kararmalar meydana gelebilir.

Ürününüzün kapağını açık bırakınız.

F- YETKİLİ SERVİS ÇAĞRILMADAN ÖNCE YAPILMASI GEREKENLER

Arıza

- Ürününüzde oluşan her türlü arızaya gerekli müdahale Uğur Yetkili Servisi tarafından yapılmalıdır.
- Sizin yapacağınız bir müdahale kendinize, çalışanınıza veya müşterinize zarar verebilir, ürününüzü garanti dışına çıkartabilir, maddi zararlara (yangın v.s) yol açabilir.
- Arıza durumunda Uğur Müşteri Hizmetlerine veya Uğur Yetkili Servisine başvurunuz.
- Ürünlerinizde kullanılan ledlere sadece Uğur Yetkili Servisleri müdahale edebilir.

ARIZA	Muhtemel Çözüm	SONUÇ
Ürününüz çalışmıyor. (Cihazda hiç ses yok veya sadece fan sesi var)	Fişi takılı değildir. Termostat yapmış olabilir. Sigorta atmış veya bozulmuş olabilir. Kondanser lamelleri tıkanmış ve kirlenmiş olabilir	Fişi düzgün bir şekilde takınız. Uygun sıcaklığa geldiğinde tekrar çalışacaktır. Uğur Yetkili Servisine veya ehliyetli bir elektrikçiye başvurunuz.
Cihaz iç sıcaklığı yüksek.	Dış ortam sıcaklığı çok yüksek veya termostat ayarı yanlış. Arka duvara çok yakın. Havalandırma panjurları tıkalı veya önü kapalı. Aşırı derecede dış rüzgara maruz kalmış olabilir. Kondanser lamelleri çok kirlidir.	Dış ortamın daha düşük olduğu bir yere soğutucuyu taşıyınız. Belirtilen boşluğa getiriniz. Havalandırma panjurlarının önünü temizleyiniz. Rüzgarı engelleyin. Yetkili servise başvurunuz.
Cihaz içi sıcaklık çok düşük.	Yanlış iç termostat ayarı.	Yetkili servise başvurunuz.
Ürününüzün lambaları / ledleri yanmıyor yada bir tanesi yanıyor.	Lambalar / ledler kapalı. Lamba / led yanmış veya starter arızalı	Yetkili servise başvurunuz.
Cihaz içinde ve camda yüksek derece terleme.	Kabin içi terlemesinde su tahliye deliği tıkalı olabilir.	Su tahliye deliğini temizleyiniz. Yüksek nem konusunda ise soğutucunuzu daha nemsiz bir ortama koyabilirsiniz. Çalışırken tahliye tapasının kapalı olduğundan emin olun.
Ürününüzün alt kısmından kötü kokular geliyor.	Alt su tahliye tavası kirlenmiş.	Yetkili servise başvurunuz.
Muhafaza kapağı kapanmıyor / Muhafaza kapağı vakum yapmıyor.	Fazla gıda yerleşimi yapılmış olabilir. Muhafaza kapak kilit sisteminin damak ayarı kaçmış olabilir.	Gıdaları parça parça yükleyiniz. Lütfen Uğur Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçiniz.

G- MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Misyonumuz, vizyonumuz ve temel değerlerimizle oluşturduğumuz yüksek kalite anlayışımız çerçevesinde, ürün ve hizmetlerimizden duyulan müşteri memnuniyetine büyük önem vermekteyiz.

Uğur Soğutma A.Ş. olarak sizlere en iyi hizmeti verebilmek ve müşteri hizmetleri süreçlerimizi geliştirmek için kapsamlı politikalar eşliğinde büyük özveri içinde çalışıyoruz.

Türkiye genelinde, alanında uzmanlaşmış yetkili servis ağıımız ve güler yüzlü, profesyonel çağrı merkezi personelimiz ile sizlere en iyi hizmeti sağlamak için çalışmaktayız.

Uğur Müşteri Hizmetleri Merkezine;

• **444 84 87** numaralı Çağrı Merkezi hattımızı arayarak,

• <https://www.ugur.com.tr/bize-yazin> adresindeki formu doldurarak,

• **0 256 316 10 00** numaralı hattı arayarak,

• **0 256 316 10 36** numaraya faks çekerek ya da;

• Uğur Müşteri Hizmetleri Merkezi, **Yeni Sanayi Mahallesi Devlet Karayolu Caddesi No:127/C PK:09900 Nazilli/Aydın** adresine yazılı başvurunuzu ileterek ulaşabilirsiniz.

Bizlere her türlü dilek, istek ve önerinizi bildirebilir, size en yakın Yetkili Servisi öğrenebilir, ürünlerimiz hakkında arzu ettiğiniz bilgiyi talep edebilirsiniz.

İşitme ve konuşma engelli müşterilerimiz 1 SMS aracılığıyla **444 84 87** numaralı Çağrı Merkezlerimize ulaşabilir, ürün ve hizmetlerimiz hakkında her türlü bilgiyi alabilirler.

Yetkili Servislerimiz

444 84 87 numaralı Çağrı Merkezi telefonunu arayabilir, size en yakın "Uğur Yetkili Servis" bilgilerini öğrenebilirsiniz.

Güncel yetkili servislerimizin listesine <https://www.ugur.com.tr/yetkili-servisler> internet adresinden veya T.C Ticaret Bakanlığı tarafından oluşturulan <https://www.servis.gov.tr/> internet adresinden ulaşabilirsiniz.

Daha hızlı ve etkili hizmet için lütfen yetkili servise bilgi verirken garanti belgesinde bulunan, cihazınızın model ve üretim numaralarını belirtiniz. Cihazınız için azami tamir süresi 20 iş günüdür.

Kullanım kılavuzunun güncel halini www.ugur.com.tr internet sitemizden takip edebilir veya yetkili servislerimizden talep edebilirsiniz.

GARANTİ BELGESİ

ÜRÜNÜN GARANTİ ŞARTLARI

10- Garanti kapsamında olmayan durumlar;

- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar.
- Kullanım hatalarından meydana gelen hasarlar ve arızalar.
- Zorlama kaynaklı plastik parça kırılmaları.
- Cihaz teslimat sonrası yükleme, indirme ve taşıma sırasında oluşan hasar ve arızalar.
- Voltaj düşüklüğü veya fazlalığından dolayı oluşan hasar ve arızalar.
- Hatalı elektrik tesisatından kaynaklı hasar ve arızalar.
- Yangın ve yıldırım düşmesi ile meydana gelecek arıza ve hasarlar.
- Yetkisiz kişiler (Yetkili Servisler haricinde) tarafından müdahalede bulunulan cihazlar.
- Orijinali üzerinde modifikasyon (mekanik termostatı elektroniğe çevirmek, kayar kapılı cihazları menteşeli kapağı çevirmek vb.) işlemleri yapılmış cihazlar.

Bu arıza ve hasarlar ücret karşılığında Yetkili Servis tarafından giderilecektir.

11- Cihazın kullanım yerine nakliyesi ve montajı ürün fiyatına dâhil değildir. Arızalarda mala ilişkin kullanım hatasının bulunup bulunmadığı raporunun, yetkili servis istasyonları, yetkili servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla; malın satıcısı, ithalatçısı veya üreticisi tarafından azami tamir süresi içerisinde belirlenmesi ve bu raporun bir nüshasının tüketiciye verilmesi zorunludur.

12- Nakliyesi Yetkili Servis tarafından yapılmayan cihazlarda oluşan hasar durumlarında sorumluluk cihazın nakliyesini yapan firmaya aittir. Kargo veya nakliyesini yapan kişiler tarafından teslim edilecek olan ürünlerin ambalajlarını kontrol etmeden teslim almayınız.

13- Garanti, garanti belgesinde belirtilen süre içinde ve yalnızca cihazda meydana gelecek arızalar için geçerlidir. Bunun dışında garanti belgesine dayandırılarak herhangi bir isim altında hak talep edilemez. Garanti belgesi üzerinde tahrifat yapıldığı, cihaz üzerindeki orijinal seri numarası kaldırıldığı, değiştirildiği veya tahrif edildiği takdirde bu garanti geçersiz sayılır.

GARANTİ BELGESİ

ÜRÜNÜN GARANTİ ŞARTLARI

- 1- Garanti süresi ürünün müşteriye teslim tarihinden itibaren başlar ve **2(iki)** yıldır.
- 2- Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3- Ürünün ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanu'nun 11'inci maddesinde yer alan;
 - a) Sözleşmeden dönme,
 - b) Satış bedelinde indirim isteme,
 - c) Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - ç) Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme haklarından birini kullanabilir.
- 4- Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli veya başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5- Tüketicinin ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığına yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından raporla belirtilmesi durumlarında; tüketici ürünün bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa ürünün ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6- Ürünün tamir süresi en fazla **20 iş gününü** geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde ürüne ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Ürünün arızasının **10 iş günü** içerisinde giderilmemesi halinde, üretici veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar benzer özelliklere sahip başka bir ürünü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Ürünün garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7- Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8- Tüketici garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesi'ne başvurulabilir.
- 9- Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Konrunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

GARANTİ BELGESİ

ÜRETİCİ / İTHALATÇI FİRMANIN :

Ünvanı : UĞUR SOĞUTMA MAKİNALARI SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Adresi : Mahmutbey Mahallesi 2534 Sokak No:9A Bağcılar - İSTANBUL
Telefonu : (0 212) 624 32 28
Faks : (0 212) 598 94 26
E-Posta : ugur@ugur.com.tr



Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:

MALIN

CİNSİ :

Markası:

Modeli:

Garanti Süresi:

Azami Tamir Süresi:

MUHAFAZA DOLAPLARI

UĞUR

2 (İKİ) YIL

20 İŞ GÜNÜ

Bandrol ve Seri no:

SATICI FİRMANIN

Ünvanı:

Adresi:

Telefonu:

Faks:

E-Posta:

Fatura Tarihi ve Sayısı:

Teslim Tarihi ve Yeri:

Yetkilinin İmzası:

Firmanın Kaşesi:



Uğur Soğutma Makinaları Sanayi ve Ticaret A.Ş.

Genel Müdürlük

Yeni Sanayi Mahallesi
Devlet Kara Yolu Caddesi No: 127/C
Nazilli/AYDIN TÜRKİYE
T: 0.256 316 10 00
F: 0.256 316 10 31
ugur@ugur.com.tr

Marmara Bölge Müdürlüğü

Mahmutbey Mahallesi 2534 Sokak No: 9/A
Bağcılar/İSTANBUL TÜRKİYE
T: 0.212 624 32 28
F: 0.212 541 96 36
istanbul@ugur.com.tr

444 84 87

www.ugur.com.tr



CERTIFICATE

This certificate is granted to the organization,

KAYALAR ÇELİK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Türkoba Mahallesi Kayalar Caddesi Kayalar Çelik Fabrikası Apt. No:7-1
Büyükcemece / İstanbul / Türkiye

MANUFACTURE AND SALE OF STAINLESS STEEL KITCHENWARE AND HOT WATER DISPENSERS (IN DIFFERENT VOLUMES), INDUSTRIAL AND HOUSE TYPE STEEL KITCHEN MATERIALS AND KITCHEN EQUIPMENT, KITCHEN DEVICE, MACHINES AND WORK TABLES, MOBILE KITCHEN, PREFABRICATED LIFE SYSTEMS, DESIGNED CONTAINER

EA 17, 18, 23

according to the scope,

ISO 9001:2015

to certify that Quality Management System in accordance with standard's clauses is established and being implemented.

First Date of Issue	: 21.11.2013
Date of Issue	: 20.11.2022
Certificate Period	: 3 Years
Reissue Due Date	: 20.11.2023
Certificate No	: 01.13.1954.8981.D

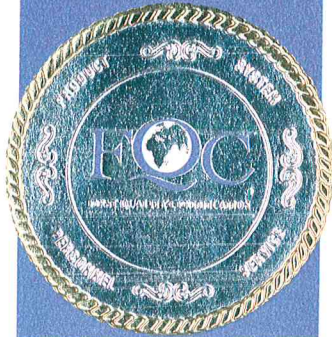
First Quality Certification
System Certificate Approved
Maltepe, İstanbul, Türkiye



FQC, India & Head Office
FQC First Quality Certification Pvt. Ltd.
SCO 37, Sector-12, Panchkula - 134109, Haryana, India
T: +91 172 6535975 // F: +91 172 4416931
www.fqcert.com info@fqcert.com

FQC, Turkey & Critical Location
FQC Global Sertifikasyon A.Ş.
Cevizli Mah. Tansel Cad. No:12/18 Kat:4 D: 28-29 Maltepe / İstanbul / Türkiye
T: +90 216 444 21 41 / +90 216 457 69 08 F: +90 216 457 98 69
www.fqcglobal.org info@fqcglobal.org

Bu belge, müşterinin FQC'nin kurallarına ve sözleşme şartlarına uyduğu sürece geçerlidir. Sertifika geçerlilik durumu FQC'nin internet sitesinden takip edilir.
This document shall remain valid as long as the customer obeys FQC rules and terms of the contract. Certificate validity may be checked on FQC website.





CERTIFICATE

This certificate is granted to the organization,

KAYALAR ÇELİK SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETİ

Türkoba Mahallesi Kayalar Caddesi Kayalar Çelik Fabrikası Apt. No:7-1
Büyükcemece / İstanbul / Türkiye

MANUFACTURE AND SALE OF STAINLESS STEEL KITCHENWARE AND HOT WATER DISPENSERS (IN DIFFERENT VOLUMES), INDUSTRIAL AND HOUSE TYPE STEEL KITCHEN MATERIALS AND KITCHEN EQUIPMENT, KITCHEN DEVICE, MACHINES AND WORK TABLES, MOBILE KITCHEN, PREFABRICATED LIFE SYSTEMS, DESIGNED CONTAINER

EA 17, 18, 23

according to the scope,

ISO 14001:2015

to certify that Environmental Management System in accordance with standard's clauses is established and being implemented.

First Date of Issue	: 25.11.2010
Date of Issue	: 24.11.2022
Certificate Period	: 3 Years
Reissue Due Date	: 24.11.2023
Certificate No	: 02.10.1954.4568.D

First Quality Certification
System Certificate Approved
Maltepe, İstanbul, Türkiye



Deutsche
Akkreditierungsstelle
D-ZM-19276-01-00

FQC, India & Head Office
FQC First Quality Certification Pvt. Ltd.
SCO 37, Sector-12, Panchkula - 134109, Haryana, India
T: +91 172 6535975 // F: +91 172 4416931
www.fqcert.com info@fqcert.com

FQC, Turkey & Critical Location
FQC Global Sertifikasyon A.Ş.
Cevizli Mah. Tansel Cad. No:12/18 Kat:4 D: 28-29 Maltepe / İstanbul / Türkiye
T: +90 216 444 21 41 / +90 216 457 69 08 F: +90 216 457 98 69
www.fqglobal.org info@fqglobal.org

Bu belge, müşterinin FQC'nin kurallarına ve sözleşme şartlarına uyduğu sürece geçerlidir. Sertifika geçerlilik durumu FQC' nin internet sitesinden takip edilir.





www.sirman.com

SIRMAN S.p.a. Sede Amministrativa: Viale dell'Industria, 9/11 - 35010 Pieve di Curtarolo (PD) Italy
Tel. +39 049 9698.666 (15 l. r.a.) - Fax +39 049 9698.688 - E-mail: info@sirman.com

Sede Legale: Via Venezia, 2 - Marsango - 35010 Campo San Martino (PD) Italy
C.F. e P.IVA IT 00270140288 - R.E.A. PD 108225-Exp. PD 010940 - CAP. SOC. € 4.000.000 Inter.Vers.



Curtarolo, 11/10/2023

CERTIFICATE OF QUALITY

The undersigned **SIRMAN s.p.a.** with main seat in **35010 Marsango di Campo S. Martino (PD) Italy** fiscal code and VAT number **00270140288** declares that the article nr. 40752103P vegetable processor, has been manufactured according to current export standards.

Each machine was checked by our quality control specialists according to the mentioned export standards.

Each machine follows export technical regulations and it is made without defects.

Sirman spa also guarantees the high quality of raw materials used in the production process and that all components of each machine were properly tested before final assembling.

Sincerely,

SIRMAN SPA



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

CE CONFORMITY DECLARATION
DECLARATION CE DE CONFORMITE
CE - KONFORMITÄTERKLÄRUNG
DECLARACION DE CONFORMIDAD CE
SERTIFIKAT SOOTVETSTVII SE

La ditta: SIRMAN SpA www.sirman.com
Company: Viale Dell'Industria, 9/11
La société: 35010 Pieve di Curtarolo (PD) Italy
Die Firma: C.F. / P.IVA 00270140288
La empresa: Tel. +39 049 9698666, Fax +39 049 9698688
Firma:

dichiara che: tagliaverdure, tagliamozzarella
declares that: vegetables cutters
dèclare que: coupe-légumes
erklärt daß die: Gemüseschneider
declara que: procedora de verduras
ob=qlqet, hto ovowerezka

SIRMAN

TM INOX _____ (CE)

modello / model / modèle / Modell / modelo / model;

n° matricola / serial number / numéro de série /
Gerätenummer / matrícula nro. / serijnyj nomer

è conforme alla direttiva 2004/1935 , 2006/42 , RoHS 2011/65/EU , 2014/30, 2014/35

is in accordance with directive 2004/1935 , 2006/42 , RoHS 2011/65/EU , 2014/30, 2014/35

est conforme à la directive 2004/1935 , 2006/42 , RoHS 2011/65/EU , 2014/30, 2014/35

die richtlinie 2004/1935 , 2006/42 , RoHS 2011/65/EU , 2014/30, 2014/35

esta conforme con la prescripción de la directiva 2004/1935 , 2006/42 , RoHS 2011/65/EU , 2014/30, 2014/35

sootvetstvuet trebovaniqm Direktiv E?S 2004/1935 , 2006/42 , RoHS 2011/65/EU , 2014/30, 2014/35

_____ (altre norme rispettate)
(other regulations observed)
(autres normes respectées)
(andere entsprechende normen / bestimmungen)
(conforme con la prescripción de las normas)
(dopolnitelnye sobl[daemye normy)

Fascicolo tecnico / technical file / dossier technique / technischen Unterlagen / expediente tecnico;

Amministratore /Managing Director / Administrateur / Geschäftsführer / Administrator /Direktor:

Nereo Marzaro

Pieve di Curtarolo li 11/10/2023





KAYALAR

ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

EU MANUFACTURER DECLARATION OF CONFORMITY AB ÜRETİCİ UYGUNLUK DEKLERASYONU

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği teknik komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Manufacturer: Kayalar Çelik San. Ve Tic. A.Ş.
Üretici: Türkoba Mahallesi, Kayalar Caddesi, No:7-1
Büyükkçekmece / İSTANBUL

Product : Tilting Pan
Ürün : Devrilir Tava

Type / Model: 809880902, 809880912, 802980902
Tip / Model:

Base of Declaration: File of Technical Documentation and Test Reports
Deklerasyon Dayanağı: Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları

İstanbul, Date/Tarih 01.03.2023

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

İSLAM KAYA

General Manager / Genel Müdür

KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

Türkoba Mah. Kayalar Cad. Kayalar
Çelik Fabrikası Apt. No: 7/1
Büyükkçekmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 359 00 14
Büyükkçekmece V.D : 536 003 1842



KAYALAR

ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.

EU MANUFACTURER DECLARATION OF CONFORMITY AB ÜRETİCİ UYGUNLUK DEKLERASYONU

The technical file and test reports of the following product have been based and found in compliance with the Parliament and Council Directive 2014/35/EU of 26 February 2014 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits, by Kayalar Çelik San. Tic. A.Ş. is declared.

Teknik dosya ve test raporlarına dayanarak, belirtilen ürünün Avrupa Birliği teknik komisyonu tarafından 26 Şubat 2014 tarihinde yayınlanan 2014/35/AB Belirli Gerilim Sınırları Dahilinde Çalışmak Üzere Tasarlanmış Teçhizat ile ilgili yönetmeliğe uygunluğu, KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş. tarafından beyan edilir.

Manufacturer: Kayalar Çelik San. Ve Tic. A.Ş.
Üretici: Türkoba Mahallesi, Kayalar Caddesi, No:7-1
Büyükkçekmece / İSTANBUL

Product : Boiling Pan
Ürün : Kaynatma Kazanı

Type / Model: 809881002, 802981002
Tip / Model:

Base of Declaration: File of Technical Documentation and Test Reports
Deklerasyon Dayanağı: Teknik Dokümantasyon Dosyası ve Test Raporları

İstanbul, Date/Tarih 01.03.2023

KAYALAR ÇELİK SAN. TİC. A.Ş.

İSLAM KAYA
General Manager / Genel Müdür

KAYALAR ÇELİK SAN. VE TİC. A.Ş.
Türkoba Mah. Kayalar Cadd. Kayalar
Çelik Fabrikası Apt. No: 7/1
Büyükkçekmece / İSTANBUL
Tel: 0212 444 59 57 Fax: 0212 859 00 14
Büyükkçekmece M.D.: 536 003 1842

EU DECLARATION OF CONFORMITY

We: UGUR Sogutma Makinaları Sanayi ve Ticaret A.S.

Yeni Sanayi Mahallesi Devlet Karayolu Caddesi no:127/C – 09900 Nazilli – Aydın - TURKEY

Declare under our own responsibility that the product:

UDD 500 BK

To which the declaration refers is in compliance with the following:

MACHINERY SAFETY-DIRECTIVES 2006/42/CE (Machine) and IC 087, 2014/35/UE (Low Voltage)	
EN 60335-1:2012/A1:2019	Safety of household and similar electrical appliances – Part 1 – General requirements
EN 60335-2-89:2010+A1:2016+A2:2017	Safety of household and similar electrical appliances – Part 2-89 – Specific requirements for Commercial refrigerator and freezers
EN 62233:2008	Measurements method for Electromagnetic Field (EMF) of Household Appliances and similar apparatus with regard to Human exposure
EN 62471:2009	Photo biological safety of lamps and lamp system

ELECTROMAGNETIC COMPABILITY (EMC)-DIRECTIVE 2014/30/UE (harmonisation of the laws relating to EMC)	
EN 55014-1:2017	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 1: Emission
EN 55014-2:2015	Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus. Part 2: Immunity
EN IEC 61000-3-2:2019	Electromagnetic Compatibility (EMC) - Part 3-2: Limits for harmonic current emissions (equipment input current $\leq 16A$ per phase
EN 61000-3-3:2013	Electromagnetic Compatibility (EMC) - Part 3: Limits. Section 3: Limitation of voltage fluctuations and flicker in low-voltage supply systems for equipment with rated current $\leq 16A$

PRESSURE EQUIPMENT DIRECTIVE (PED) 2014/68/UE	
As the equipment falls into a class lower than I, this directive does not apply to the product (art.1 par.3.6)	

ECODESIGN- ErP DIRECTIVE 2009/125/CE	
Reg. (EU) 2017/1369	Energy Consumption Labelling Indications by Energy-related products
Reg. (EU) 2019/2018	Supplementing Regulation (EU) 2017/1369 of the European Parliament and of the Council with regard to energy labelling of refrigerating appliances with a direct sales function
Reg. (EU) 2019/2024	Laying down ecodesign requirements for refrigerating appliances with a direct sales function pursuant to Directive 2009/125/EC of the European Parliament and of the Council

FOODSTAFF COMPATIBILITY	
Regulation (CE) Nr. 10/2011	Plastics intended to come into contact with food
Regulation (CE) Nr. 1935/2004	Materials and articles intended to come into contact with food
Regulation (CE) Nr. 2023/2006 (amending reg. 1935/2004)	Good manufacturing practise for materials and articles intended to come into contact with food
Regulation (CE) Nr. 282/2008 (amending reg. 2023/2006)	Recycled plastic Materials and articles intended to come into contact with food

ROHS AND WEEE	
EN 50581:2012	Technical documentation for the assessment of electrical and electronic products with respect to the restriction of hazardous substances
Directive 2011/65	EC of the European Parliament and of the Council of 8th June 2011
Directive 2002/96	EC of the European Parliament and of the Council of 27th January 2003

REACH (Registration, Evaluation, Authorisation and restriction of Chemicals)	
Regulation (CE) Nr. 1907/2006	Registration, Evaluation, Authorisation and restriction of Chemicals (REACH), establishing a European Chemicals Agency, amending dir. 1999/45 and replacing the following: Reg. CEE nr. 793/93 - Reg. CEE nr. 1488/94 - dir. 76/769/CEE - dir. 91/155/CEE - dir. 93/67/CEE - dir. 93/105/CE - dir. 2000/21/CE.

SUBSTANCES THAT DEplete THE OZONE LAYER	
Regulation (CE) Nr. 1005/2009	Rules on the production, import, export, placing on the market, use recovery, recycling, reclamation and destruction of substances that deplete the ozone layer and of equipment containing those substances.

The person authorized to draw-up the Technical Documentation is:

Bora DEVRİM (R&D DIRECTOR)

Nazilli: 20.01.2023

