



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

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

Specificații tehnice

Numărul licitației:	ocds-b3wdp1-MD-1752577469071					Data: <u>21.07.2025</u>	Alternativa nr.: _____
Denumirea licitației:	<u>Aparate de uz casnic, REPETAT</u>					Lot: Conform tabelului de mai jos	Pagina: __ din __
NR. 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
<u>aparate de uz casnic</u>							
2	Dulap frigorific inox, temperatură joasă, 1 ușă	HKN-GX650BT 	China	Hurakan	Tip: dulap frigorific profesional. Regim temperatură: -5°C până la -22°C. Volum util: minim 650 litri. Material interior/exterior: inox AISI 304. Izolație: grosime 80 mm. Iluminare: cu LED. Accesorii incluse: 3 rafturi tip GN 2/1. Dimensiuni: 690 x 840 x	Tip: dulap frigorific profesional. Regim temperatură: -5°C până la -22°C. Volum util: 650 litri. Material interior/exterior: inox AISI 304. Izolație: grosime 80 mm. Iluminare: cu LED. Accesorii incluse: 3 rafturi tip GN 2/1. Dimensiuni: 740 x 830 x	

					2100 mm. Putere consum: max 0,6 kW / 220 V. Funcții suplimentare: dezghețare electrică, picioare reglabile din inox . Agent frigorific R404A Garantie 5 ani	2100 mm. Putere consum: 0,48 kW / 220 V. Funcții suplimentare: dezghețare electrică, picioare reglabile din inox . Agent frigorific R404A Garantie 5 ani	
3	Plită electrică cu inducție – 4 ochiuri, pe suport inox	PI-4.3-14 	Ucraina	OOO Kiyv-Pro	Tip: plită electrică cu inducție profesională. Număr ochiuri: 4. Putere per ochi: max 4 kW. Putere totală: 380 V. Material carcasă: oțel inoxidabil alimentar. Suprafață de lucru: sticlă ceramică. Funcții: cronometru 24 h, control temperatură până la 240°C, protecție panou comenzi. Caracteristici adiționale: filtre aluminiu ușor de curatat și pot fi spălate în masina de spălat vase, ergonomie ridicată. Ventilatoare pentru fiecare arzator O proeminenta deasupra panourilor de control care protejeaza impotriva impacturilor de la echipamente mari Dimensiunea 1 arzator minim 300x300mm, Consumul de putere a 1 arzator max 4 kW Interval de temperatura, +60...+240, °C. Accesorii incluse: suport inox integrat. Garantie 5 ani	Tip: plită electrică cu inducție profesională. Număr ochiuri: 4. Putere per ochi: max 4 kW. Putere totală: 380 V. Material carcasă: oțel inoxidabil alimentar. Suprafață de lucru: sticlă ceramică. Funcții: cronometru 24 h, control temperatură până la 240°C, protecție panou comenzi. Caracteristici adiționale: filtre aluminiu ușor de curatat și pot fi spălate în masina de spălat vase, ergonomie ridicată. Ventilatoare pentru fiecare arzator O proeminenta deasupra panourilor de control care protejeaza impotriva impacturilor de la echipamente mari Dimensiunea 1 arzator minim 300x300mm, Consumul de putere a 1 arzator max 4 kW Interval de temperatura, +60...+240, °C. Accesorii incluse: suport	

						inox integrat. Garantie 5 ani	
4	Rolă de călcat	GMP 120.20 	Italia	GMP	Rolă de călcat *Factor G = 200 *Productivitate min 20 kg/h *Viteză de călcare min 2,02 m/min *Tip de încălzire electrică *Presiune mecanică *Lățime zonă de călcat 1200 mm -1500 mm Diametru tambur min 180 mm, max 200mm *4 setări de temperatură *Evacuare frontală rufe *Apărătoare de protecție pentru mâini *Termostat de siguranță *Modelul este echipat cu un microprocesor electronic de control al temperaturii, o tavă mare pentru lenjerie și o pedală de picior. *Corpul este fabricat din oțel inoxidabil vopsit, matrița este fabricată din aluminiu anodizat, iar axul este acoperit cu poliester și bumbac. Consum maxim 4,5 kw/380V	Rolă de călcat *Factor G = 200 *Productivitate 25 kg/h *Viteză de călcare 3,3 m/min *Tip de încălzire electrică *Presiune mecanică * Lățime zonă de călcat 1505 mmDiametru tambur 200 mm *4 setări de temperatură *Evacuare frontală rufe *Apărătoare de protecție pentru mâini *Termostat de siguranță *Modelul este echipat cu un microprocesor electronic de control al temperaturii, o tavă mare pentru lenjerie și o pedală de picior. *Corpul este fabricat din oțel inoxidabil vopsit, matrița este fabricată din aluminiu anodizat, iar axul este acoperit cu poliester și bumbac. Consum maxim 4,5 kw/380V	

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

Ofertantul:**SRL TEHNO FOOD** Adresa: **Mun. Chișinău, str. Ion Neculce 1/1**



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

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

Specificații de preț

[Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 5,6,7,8 și 11 la necesitate, iar de către autoritatea contractantă – în coloanele 1,2,3,4,9,10]

ocds-b3wdp1-MD-1752577469071	
<u>Aparate de uz casnic, REPETAT</u>	

Nr. lot	CPV	Denumirea bunurilor	U/M	Cant.	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de Livrare/prestare	Clasifi cație bugeta ră (IBAN)	Discount
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
2	CPV- 39700000-9	Dulap frigorific inox, temperatură joasă, 1 ușă	Buc.	1	27000,00	32400,00	27000,00	32400,00	Livrarea și montarea se efectuează din contul operatorului economic la sediul indicat de autoritatea contractantă, timp de 10 zile din data înregistrării contractului la Trezoreria Teritoriale		
3		Plită electrică cu inducție – 4 ochiuri, pe suport inox	Buc.	1	30000,00	36000,00	30000,00	36000,00			
4		Rolă de călcat	Buc.	1	51500,00	61800,00	51500,00	61800,00			
	TOTAL OFERTA						108500,00	130200,00			

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



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

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

CERERE DE PARTICIPARE

Către

Primaria or.Singera

MD-2091, MOLDOVA, mun.Chișinău, or.Sîngera, or.Singera str.31 august nr.22

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ca urmare a anunțului/invitației de participare/de preselecție apărut în Buletinul achizițiilor publice și/sau Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, nr. **ocds-b3wdp1-MD-1752577469071** din **21.07.2025** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Aparate de uz casnic, REPETAT** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), am luat cunoștință de condițiile și de cerințele expuse în documentația de atribuire și exprimăm prin prezenta interesul de a participa, în calitate de ofertant/candidat, neavînd obiecții la documentația de atribuire.

Data completării **21.07.2025**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat: _____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

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



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

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

**DECLARAȚIE
privind valabilitatea ofertei**

Către

Primaria or.Singera

MD-2091, MOLDOVA, mun.Chișinău, or.Sîngera, or.Singera str.31 august nr.22

(denumirea autorității contractante și adresa completă)

Stimați domni,

Ne angajăm să menținem oferta valabilă, **privind achiziționarea Aparate de uz casnic,**
REPETAT

(se indică obiectul achiziției)

prin procedura de achiziție **Achizitie cu costuri mici,**

(tipul procedurii de achiziție)

pentru o durată de **31 (treizeci și unu) zile**, (durata în litere și cifre), respectiv până la data de **20.08.2025 inclusiv** (ziua/luna/anul), și ea va rămâne obligatorie pentru noi și poate fi acceptată oricând înainte de expirarea perioadei de valabilitate.

Data completării **21.07.2025**

Cu stimă,

Ofertant/candidat

Semnat:_____

Numele, Prenumele: Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul: SRL TEHNO FOOD

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



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

**DECLARAȚIE
PRIVIND GARANȚIA BUNURILOR ȘI
DEȚINEREA PROPRIULUI SERVICE CENTRU**

Către

Primaria or.Singera

MD-2091, MOLDOVA, mun.Chișinău, or.Sîngera, or.Singera str.31 august nr.22

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-1752577469071 din **21.07.2025** (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului **Aparate de uz casnic, REPETAT** (denumirea contractului de achiziție publică), noi **SRL TEHNO FOOD** (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere că:

- termenul de garanție a bunurilor din ofertă constituie - 24 luni

cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului și condițiilor stabilite de producător.

Totodată, declarăm că deținem propriul centru de deservire și reparare a utilajului de uz casnic (adresa: Mun. Chișinău, str. Academiei 11 bloc 2) și o echipă de specialiști calificați.

Data completării **21.07.2025**

Cu stimă,

Semnat:_____

Numele, Prenumele:Volontir Eugeniu

În calitate de: Administrator

Ofertantul:SRL TEHNOFOOD

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



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





Chisinau, Direcția generală economie, comerț și turism a CMC

ÎNȘTIINȚARE DE RECEPȚIONARE

(CONFIRMĂ OFICIAL DREPTUL LA ÎNCEPEREA ACTIVITĂȚII)

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

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

Data **01.09.2023**

Ora **11:22**

COMERCIANTULUI:

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

Tipul activității

Tel. **069367462**

Fax

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

Date din NIAC:

S 95.21. Repararea aparatelor electronice de uz casnic

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

În Unitate de reparație

(unitatea comercială)

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

(adresa amplasării unității comerciale)

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



CAMERA ÎNREGISTRĂRII DE STAT

EXTRAS

din Registrul de stat al persoanelor juridice

Nr. 350879 data 24.01.2017

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

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

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

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

Data înregistrării de stat: **24.01.2017**

Modul de constituire: **nou creată.**

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

Obiectul principal de activitate:

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

Capitalul social: 100 lei,

Administrator: VOLONTIR EUGENIU, IDNP 2006047012314, tel. 068301939

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

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

Registrator

Ion MERLICI





BC „MOLDINDCONBANK” S.A.

Sucursala „Alba-Iulia”

Republica Moldova, MD-2071

mun. Chișinău, str. Alba-Iulia, 77/19

Tel.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64

Fax: (373 22) 63-08-87

Data 03.06.2022

Nr. 443

Республика Молдова, MD-2071

мун. Кишинэу, ул. Алба-Юлия, 77/19

Тел.: (373 22) 63-08-88, 59-39-64

Факс: (373 22) 63-08-87

CERTIFICAT

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

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

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



Alexandr Hovanschi

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



Ex.: Elena Ciudac
Tel:
ID: 637511C72114

Confidențial – MICB

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



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

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

www.evotek.md

Informații generale despre ofertant

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

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

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

**DIRECTOR SRL TEHNO FOOD
EUGENIU VOLONTIR**



CERTIFICAT DE INREGISTRARE

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

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

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

ISO 9001:2015



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

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

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

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

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



În numele **Quay Audit UK Limited**



www.ascb.com



www.global-accreditation.org



www.irqao.com

Acesta este un certificat acreditat și autorizat pentru emitere de către Accreditation Service for Certifying Bodies (ASCb) evaluat de către Quay Audit UK Limited față de criteriile definite și în concordanță de cauză, cea mai recentă versiune a standardului ISO/IEC 17021 "Evaluarea conformității: Criterii pentru organisme care efectuează audit și certificare de sisteme de management". Acest certificat este valabil numai atunci când se înregistrează în Registrul Internațional al Organizațiilor de Certificare a Sistemelor de Management (IRQAO). www.irqao.com

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

www.kiy-v.ua

Інструкція з експлуатації

Плита індукційна

ПІ-1Н.2-3,5

ПІ-1Н.2-2,5

ПІ-2.2-7

ПІ-2.2-5

ПІ-4.2-14

ПІ-4.2-10

ПІ-6.2-21

ПІ-6.2-15

ПІ-8.2-28

Увага. Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м.Київ

www.kiy-v.ua

5. Комплектація

- | | |
|-------------------------------|-------|
| 1. Плита індукційна. | -1шт. |
| 2. Упаковка. | -1шт. |
| 3. Інструкція з експлуатації. | -1шт. |

6. ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

- 6.1 Гарантійний термін роботи установки -12 місяців з дня продажу. Протягом гарантійного терміну несправності, що виникли з вини виробника, усуваються за його рахунок. На стеклокерамічну поверхню гарантія не поширюється. Гарантійна мастерня знаходиться за адресою: м. Київ, вул. Гарматна, 6. Телефон сервісної служби: 067-323-44-64.
- 6.2 Доставка виробу в гарантійну мастерню здійснюється споживачем і за його рахунок.
- 6.3 Претензії не приймаються:
- ⇒ на некомплектність і механічні пошкодження установки після її продажу;
 - ⇒ при порушенні правил експлуатації, зазначених у інструкції з експлуатації;
 - ⇒ при ремонті установки споживачем

7. Дані про продаж

Дата продажу _____

Серійний номер _____

Підпис продавця _____

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1 Плита призначена для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2 Плита відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3 При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватись «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4 У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5 Плита не шкодить навколишньому середовищу: приготування без вогню і дима.
- 1.6 Енергозбереження тепла, ефективність понад 95%
- 1.7 Забороняється:
- ⇒ експлуатувати установку без заземлення;
 - ⇒ залишати включену без нагляду;
 - ⇒ проводити ремонт і чистку під напругою;
 - ⇒ торкатися до гарячих поверхонь приладу;
 - ⇒ допускати дітей до роботи на установці;
 - ⇒ Настільні плити категорично забороняється встановлювати на металеві поверхні з феромагнітними властивостями.
 - ⇒ мити прилад струменем води.
- 1.8. Цим приладом можуть користуватися особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, тільки під наглядом чи після інструктажу щодо використання приладу безпечним способом і зрозуміння небезпеки, яка пов'язана з цим.
- 1.9. Зберігайте прилад та його шнур недоступними для дітей віком до 8 років.
- 1.10. Пристрій не призначений для роботи з підключенням через зовнішні таймери або окремої системи дистанційного керування.

2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ПІ-1Н.2-3,5	ПІ-1Н.2-2,5	ПІ-2.2-7	ПІ-2.2-5	ПІ-4.2-14	ПІ-4.2-10	ПІ-6.2-21	ПІ-6.2-15	ПІ-8.2-28
									
Напруга, В	230	230	230/380	230/380	380	380	380	380	380
Потужність, кВт	3,5	2,5	7	5	14	10	21	15	28
Кількість конфорок, шт.	1	1	2	2	4	4	6	6	8
Навантаження на одну конфорку кг.	25	25	25	25	25	25	25	25	25
Габаритні розміри, мм.									
Довжина мм.	325	325	780	750	780	750	1150	1100	1520
Ширина мм.	410	410	550	520	870	820	870	820	870
Висота мм.	100	100	850	850	850	850	850	850	850
Маса, кг.	5	5	28	25	40	37	55	51	73
Придбаний виріб (відмітка)									

Зовнішній вигляд плити на фото може відрізнятися від оригіналу.

3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1 Плита складається з корпусу, індукційних конфорок та панелі управління.
- 3.2 Увімкнення конфорок плити здійснюється на панелі управління. Передбачено поетапне регулювання потужності.
- 3.3 Встановіть заповнений посуд у центр конфорки.
- 3.4 Під'єднайте пристрій до електромережі. Включиться індикатор живлення.
- 3.5 Ступінчастим регулятором виберіть необхідну потужність. При необхідності використовуйте таймер відключення. (на деяких моделях таймер відсутній).

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ.

4.1 **УВАГА!** Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу.

Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (третім) проводом. З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця.

ПРИ ПІДКЛЮЧЕННІ ДО МЕРЕЖІ БЕЗ ЗАХИСТНОГО ЗАЗЕМЛЕННЯ МОЖЛИВА ПОРАЗКА СТРУМОМ!

4.2 Перед включенням до мережі живлення перевірте надійність підключення до контуру захисного заземлення.

4.3 При підключенні виробу до мережі живлення необхідно передбачити пристрій від'єднання від джерела живлення з зазором між контактами не менше 3мм.

4.4 Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.

4.5 Не допускається попадання вологи на струмеведучі частини виробу. Категорично забороняється мити виріб під струмом води.

4.6 Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травм працівником.

4.7 Зміну мережевого шнура здійснювати в сервісній службі виробника.

4.8 **Обов'язково!** З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходиться поруч з обладнанням у легкодоступному місці.

4.9 Не блокуйте воздухозаборну панель, це може привести до перегріву пристрою.

4.10 Встановлюйте індукційну плиту на горизонтальній поверхні, на відстані не менше 10 см від стіни і інших об'єктів.

4.11 Користуйтеся посудом, діаметр дна якої становить не менше 15 см.

Не торкайтеся до гарячої поверхні керамічної конфорки. ПРИМІТКА: сама по собі

індукційна плита не виробляє тепло, але тепло від посуду може нагрівати керамічну поверхню.

4.12 Не ставте на включену плиту порожній посуд.

4.13 Після того як плита охолола, вимкніть її від електромережі та очистіть наступним чином: протріть її вологою тканиною, можна використовувати розчин води з неабразивним миючим засобом.

4.14 Після зняття захисної плівки з нержавіючої поверхні ретельно помийте харчовою содою залишки клею, який може викликати окислення поверхні, що зовні нагадує іржу (що не є браком).

4.15. Рекомендований посуд для індукційної плити

1. Металевий посуд
2. Чавунний посуд
3. Емальований посуд

4. Посуд з нержавіючої сталі повинна мати дно з чітко вираженими феро магнітними властивостями.

4.16. Весь посуд повинний бути з рівним дном.

4.17 Якщо матеріал, з якого виготовлений посуд або її частини, не підходить для індукційної плити індикатор нагрівання не загориться.



HURAKAN

ПАСПОРТ

ХОЛОДИЛЬНІ ТА МОРОЗИЛЬНІ ШАФИ

**МОДЕЛІ: HKN- GX650TN INOX, HKN- GX1410TN INOX,
HKN- HKN-GX650BT INOX, HKN- GX1410BT INOX**



EAC

ВСТУП

ШАНОВНІ ПАНОВЕ!

Ви придбали професійне обладнання. Перш ніж Ви приступите до роботи з ним, обов'язково ознайомтеся з цим Паспортом та зберігайте його протягом усього терміну експлуатації! Дане обладнання призначене для використання на підприємствах громадського харчування.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Напру- ження	Потужність (Вт)	Діапазон тем- ператури (°C)	Об`єм (літри)	Габарити ВхШхГ (мм)	Вага (кг)
ХОЛОДИЛЬНА ШАФА HURAKAN HKN-GX650TN INOX	220~240 В/50 Гц	215	-2~+8	650	2010x740x830	121
МОРОЗИЛЬНА ШАФА HURAKAN HKN-GX650BT INOX	220~240 В/50 Гц	480	-18~-22	650	2010x740x830	126
ХОЛОДИЛЬНА ШАФА HURAKAN HKN-GX1410TN INOX	220~240 В/50 Гц	440	-2~+8	1300	2010x1480x830	188
МОРОЗИЛЬНА ШАФА HURAKAN HKN-GX1410BT INOX	220~240 В/50 Гц	780	-18~-22	1300	2010x1480x830	201

Виробник залишає за собою право змінювати зовнішній вигляд та конструкцію апарату для покращення його експлуатаційних характеристик, залишаючи без зміни технічні характеристики.

ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Розташовувати **на** твердій плоскій поверхні.
- Монтаж, а також за потреби будь-який ремонт повинен виконувати представник сервісного центру/кваліфікований технічний спеціаліст. Не демонтувати компоненти або робочі панелі обладнання. Керуватися місцевими та національними стандартами, наведеними нижче:
 - Закон про охорону праці та виробничу безпеку
 - Нормативи BS EN
 - Заходи пожежної безпеки
 - Правила електромонтажу ІЕЕ
 - Будівельні норми
- НЕ промивати обладнання струменем під тиском.
- НЕ застосовувати обладнання поза приміщеннями.
- НЕ застосовувати це обладнання для зберігання товарів медичного призначення.
- НЕ застосовувати електроприлади всередині цього обладнання (наприклад, нагрівачі, тощо)
- НЕ вставати та не спиратися на основу, ящики чи двері.
- НЕ допускати контакту олії чи жиру з пластмасовими компонентами чи ущільненням дверей. У разі контакту негайно очистити спеціальним розчином.

- Пляшки з алкогольною продукцією з високим вмістом спирту необхідно запечатувати та розміщувати у холодильнику вертикально.
- Обов'язково переносити, зберігати та перевантажувати обладнання у вертикальному положенні та переміщати, притримуючи за основу обладнання.
- Завжди вимикати обладнання та від'єднувати його від мережі перед очищенням.
- Зберігати пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Утилізувати пакувальні матеріали відповідно до постанов місцевих органів влади.
- У разі пошкодження шнура живлення необхідно його замінити силами співробітника сервісної служби або кваліфікованого технічного фахівця, щоб уникнути ризиків.

ВМІСТ УПАКОВКИ

- Холодильник або морозильник
- Полиці x 3 (одинарні) / x 6 (подвійні)
- Ключі x 2
- Посібник з експлуатації та обслуговування
- Напрявні для полиць x 6 (одинарні) / x 12 (подвійні)
- Піддон для збирання води

Ми пишаємося якістю своєї продукції та рівнем обслуговування, завдяки яким на момент пакування всі елементи вмісту знаходяться у повністю працездатному та неушкодженому стані. Якщо ви виявили будь-яке пошкодження в результаті транспортування, будь ласка, зв'яжіться з дилером негайно.

МОНТАЖ

Монтаж електричних проводів

До обладнання в стандартній комплектації додається лита триконтактна штепсельна вилка BS1363 з проводом, а також 13-амперний запобіжник. Виделку необхідно **включити** у відповідну розетку електромережі. Проведення обладнання виконано наступним чином:

- Токонесучий провід (коричневого кольору) до клемі L
- Нейтральний провід (синього кольору) до клемі N
- Заземлюючий провід (зеленого/жовтого кольору) до клемі E

Всі пристрої повинні бути заземлені окремим ланцюгом заземлення.

У разі виникнення питань проконсультуйтеся з кваліфікованим електротехніком.

Не повинно бути перешкод для доступу до точок електроізоляції. У разі потреби екстреного відключення доступ до них має бути вільним.

Примітка: Якщо обладнання зберігалось або транспортувалось не у вертикальному положенні, перед початком експлуатації протримайте обладнання у вертикальному положенні приблизно 12 годин. За сумнівів залиште обладнання у вертикальному положенні.

1. Вийміть обладнання з упаковки. Переконайтеся, що вся пластикова плівка та покриття ретельно видалені з усіх поверхонь.
2. Залишайте відстань в 20 см (7 дюймів) між обладнанням та стінами або іншими об'єктами для вентиляції. Залиште більшу відстань, якщо перешкода є джерелом тепла.

Примітка: перед першим застосуванням обладнання очистіть полиці та внутрішні поверхні мильною водою.

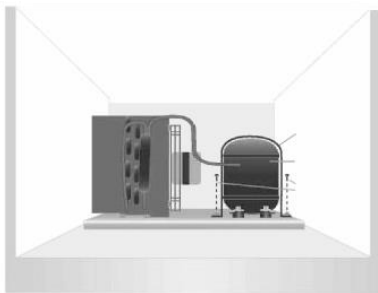
3. Зафіксуйте обладнання в потрібному положенні за допомогою гальм на колесах АБО вирівняйте обладнання за допомогою гвинтових ніжок.

Демонтаж страхового ремня компресора

Компресор розташований у верхній частині виробу, встановлений на гумових шайбах. За нормальних умов експлуатації допускається вібрація компресора.

Щоб уникнути пошкодження через надлишковий рух при транспортуванні на компресор кріпиться страховальний ремінь з нержавіючої сталі, його кріплять гвинтами до верхньої частини виробу.

Такий страховальний ремінь і два гвинти, якими він кріпиться до виробу, необхідно демонтувати, перш ніж вмикати пристрій.



ВІДКРИТТЯ/ЗАКРИТТЯ ДВЕРЕЙ

Двері обладнані замком для забезпечення збереження продуктів харчування усередині виробу. Для відкриття та закриття дверей використовуйте ключ у комплекті.

УСТАНОВКА ПІДДОНУ ДЛЯ ЗБИРАННЯ ВОДИ

Піддон для збирання води готовий до встановлення у нижній частині обладнання. Вставте піддон у напрямні, розташовані під виробом.

ВСТАНОВЛЕННЯ ПОЛИЦЬ

1. Розмістіть один комплект напрямних полиць на будь-якій стороні обладнання на потрібній висоті.
2. Вставте полицю на місце.
3. Повторіть те саме для інших полиць.

Примітка: Це дуже важливо для забезпечення належного відведення конденсату.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Зберігання продуктів харчування

Для оптимального результату використання обладнання дотримуйтесь цих інструкцій:

- Зберігайте продукти живлення всередині обладнання лише після досягнення робочої температури.
- Не вставляйте всередину обладнання гарячу їжу або рідину без кришки.
- По можливості загортайте або закривайте продукти харчування.
- Не закривайте вентилятори всередині обладнання.
- Уникайте, щоб двері були відчиненими протягом тривалого часу.

РОЗМОРОЖУВАННЯ ВРУЧНУ

Обладнання автоматично проходить цикл розморожування кожні шість годин.

Примітка: Цикл починається з початкової подачі живлення на обладнання.

Для розморожування обладнання вручну:

1. Натисніть кнопку РОЗМОРОЖУВАННЯ (DEFROST) та утримуйте її протягом 5 секунд.
2. негайно розпочнеться цикл розморожування та засвітиться світлодіодний індикатор РОЗМОРОЖУВАННЯ (DEFROST). Розморожування триватиме максимум 30 хвилин.

Примітка: Запуск розморожування також перезавантажує таймер автоматичного розморожування вручну. Наступний цикл автоматичного розморожування розпочнеться за шість годин після закінчення розморожування вручну.

3. Надлишкова вода збирається в піддон для збирання води.

ОЧИЩЕННЯ, ДОГЛЯД ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Перед очищенням вимкніть обладнання та від'єднайте його від джерела живлення.
- Очищайте внутрішні поверхні обладнання якнайчастіше.
- Не використовуйте абразивні засоби для чищення. Після використання можуть залишатися шкідливі речовини.
- Очищайте ущільнення дверей лише за допомогою води.
- Після очищення завжди протирайте насухо.

- Не допускайте потрапляння води, що використовується для очищення через дренажний отвір у випарний піддон.
- Очищайте задню частину обладнання з обережністю. Можливі порізи від гострих країв.
- При необхідності ремонту його має виконувати представник сервісної служби або кваліфікований спеціаліст.

Очищення конденсатора

Періодичне очищення конденсатора дозволить продовжити термін служби обладнання.

Рекомендуємо проводити очищення конденсатора силами представника нашої сервісної служби чи кваліфікованого технічного спеціаліста.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо ваше обладнання несправне, перш ніж дзвонити своєму дилеру, будь ласка, зверніться до наступної таблиці.

Несправність	Ймовірна причина	Заходи
Обладнання працює	Блок не вмикається	Перевірте, чи коректно підключено обладнання та чи увімкнено воно.
	Виделка та провід пошкоджені	Зверніться до представника сервісної служби або кваліфікованого технічного спеціаліста.
	Перегорів запобіжник у вилці	Замініть запобіжник.
	Електроживлення	Перевірте електроживлення.
	Несправність внутрішньої проводки	Зверніться до представника сервісної служби або кваліфікованого технічного спеціаліста.
Обладнання включається, але температура надто висока/низька	Занадто сильне зледеніння випарника	Розморозьте обладнання.
	Конденсатор забитий пилом	Зверніться до представника сервісної служби або кваліфікованого технічного спеціаліста.
	Двері не зачинені належним чином	Перевірте, чи зачинені двері, і не пошкоджені ущільнення.
	Пристрій розташований поблизу джерела тепла, або надходження повітря до конденсатора порушено	Переставте холодильник у відповідне місце.
	Температура в приміщенні надто висока	Зміцніть вентиляцію або переставте пристрій у прохолодніше місце.
	Усередині пристрою зберігаються неналежні продукти харчування	Вийміть занадто гарячу їжу або усуньте перешкоди для вентилятора.
	Обладнання перевантажене	Зменшіть кількість продуктів, що зберігаються всередині обладнання.
Є витік води з обладнання	Обладнання не вирівняне належним чином	Відкоригуйте положення обладнання за допомогою гвинтових ніжок (якщо застосовується).
	Зливний отвір зовні заблокований	Прочистіть зливний отвір
	Є перешкоди для зливу води	Очистіть низ обладнання (якщо застосовується)
	Пошкоджено контейнер для води	Зверніться до представника сервісної служби або кваліфікованого технічного спеціаліста.
	Піддон для талої води переповнений	Злийте воду з піддону (якщо можна застосувати).
Нехарактерний гучний шум обладнання	Ослабла гайка/гвинт	Перевірте та затягніть усі гайки та гвинти.
	Обладнання не вирівняне чи нестійке	Перевірте та за потреби відкоригуйте положення обладнання.

Для цього обладнання використовується холодоагент R290.



Обережно!

Вивчіть інструкцію, перш ніж приступати до встановлення чи ремонту обладнання. Необхідно дотримуватись усіх запобіжних заходів. Здійснюйте утилізацію відповідно до місцевого законодавства. Існує ризик пожежі або вибуху при проколі трубок із холодоагентом. Ретельно дотримуйтесь інструкцій з навантаження та розвантаження обладнання.

Небезпека!

Ризик виникнення пожежі чи вибуху. Використовується легкозаймистий холодоагент. Ремонт виконується лише силами навчених спеціалістів сервісної служби. Не використовувати механічні пристрої для розморожування холодильника. Чи не проколювати трубки з холодоагентом.



УТИЛІЗАЦІЯ

Відповідно до нормативів ЄС утилізацію холодоагенту здійснюють спеціалізовані компанії, які вивозять чи переробляють усі скляні, металеві та пластмасові компоненти.

З питань утилізації обладнання звертайтеся до місцевих органів, що займаються збиранням відходів. Місцеві органи влади зобов'язані займатися утилізацією комерційного холодильного устаткування, проте можуть дати рекомендації щодо утилізації устаткування дома.

Утилізація пакувального матеріалу повинна проводитися екологічно безпечним способом.

Картон допускається утилізувати як паперові відходи. Захисна плівка та підкладки з пінопласту не містять CFD.

Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом та утилізуйте пластмасові заглушки безпечним способом.



Охорона навколишнього середовища

Електричні прилади підлягають повторній переробці, їхня утилізація з побутовими відходами не допускається! Просимо підтримати наші зусилля щодо збереження ресурсів та охорони навколишнього середовища шляхом повернення даного обладнання до центру збору (за наявності такого).

Відповідність нормативам

Деталі пройшли випробування на відповідність суворим вимогам нормативів та стандартів, встановлених міжнародними, незалежними та федеральними органами.

Обладнання було сертифіковано та відзначено наступним знаком.

www.kiyu-v.ua



THE WRINKLES OF EXPERIENCE

THE WRINKLE FREE EXPERIENCE



GMP 100.20 – GMP 120.20

GMP 100.20
GMP 120.20
LIGHT FOOTPRINT
FOR YOUR FIRST
STEPS INTO
INDUSTRIAL
IRONING



Chromed Chest.



- 1 Reduced Utilities Costs**

The electronic temperature control system, matched with a newly designed heat distribution system, have drastically cut the electric consumption of GMP 100.20 and GMP 120.20, which feature the lightest footprint in the industry.
- 2 Chromed Steel Chest**

Chromed steel has proven to be the best possible choice for ironing: it ensures an excellent resistance to friction and an extreme longevity.
- 3 Work Comfortably with Automatic Chest Movement**

Work comfortably with GMP 100.20 and GMP 120.20! With just a light pressure on the foot pedal you can start or stop the roller rotation, as well as open or close the chest to better feed your linen. Chest movement and roller rotation are controlled by an electric motor.
- 4 Practical Foot Pedal**

Stops the roller rotation and leaves your hands free to accommodate the linen in the feeding process.
- 5 Electronic Temperature Control**

The best and most accurate temperature control system available. Temperature can be freely adjusted by 1°C to perfectly suit the fabric type processed.
- 6 User Friendly Control Panel**

Large, simple and extremely easy to understand.
- 7 Aluminium Feeding Table**

Feeding your linen has become simpler thanks to the purposely shaped feeding profile. Aluminium surface can be easily cleaned and will grant the hygiene of your laundry.
- 8 Low-Cost Maintenance**

Simple and reliable construction, matched with the small number of components, will grant the lowest maintenance costs.

GMP 100.20

GMP 120.20

TECHNICAL DATA



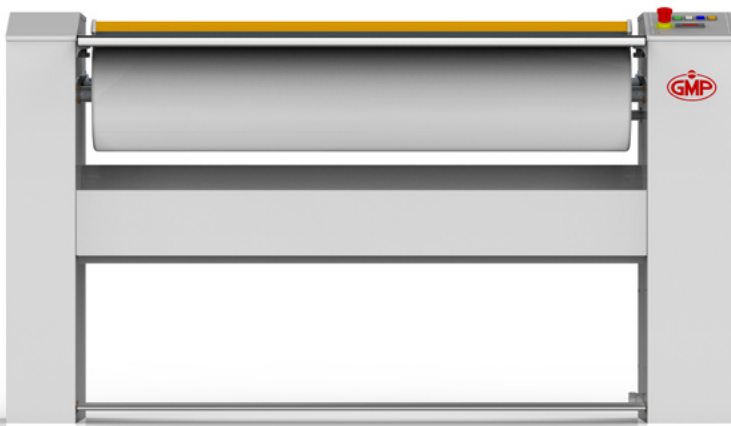
	GMP 100.20	GMP 120.20
Roller dimensions	1000 x Ø200 mm	1200 x Ø200 mm
Supply tension*	V.230/1/50Hz V.400/3N/50Hz	V.230/1/50Hz V.400/3N/50Hz
Heating power	3,6 kW	4 kW
Motor	0,18 kW	0,18 kW
Absorption (Amps)	V.230/1: 17A V.400/3: 6A	V.230/1: 19A V.400/3: 7A
Ironing speed	3,3 m/min	3,3 m/min
Hourly production (recommended moisture)	20kg (15%)	25 kg (15%)
Ironer dimensions (wxdxh)	1305x420x933 mm	1505x420x933 mm
Packing dimensions (wxdxh)	1450x550x1120 mm	1650x550x1120 mm
Weight, gross/net	85,5/74 kg	93/80,5 kg

* DIFFERENT VOLTAGES THAN INDICATED AVAILABLE ON OPTION, PLEASE CONTACT OUR SALES OFFICES



WE KNOW-HOW

discover the wrinkle free experience



GMP.30



GMP.25

GMPline

GMP.25

**STRONG
RELIABLE
SIMPLE**



Chromed Chest.



Reduced Utilities Costs

The electronic temperature control system, matched with a newly designed heat distribution system, have drastically cut the electric consumption of GMP line.

Chromed Steel Chest

Chromed steel has proven to be the best possible choice for ironing: it ensures an excellent resistance to friction and an extreme longevity.

Work Comfortably with Automatic Chest Movement

Work comfortably with GMP line! With just a light pressure on the foot pedal you can start or stop the roller rotation, as well as open or close the chest to better feed your linen. Chest movement and roller rotation are controlled by an electric motor.

Practical Foot Pedal

Stops the roller rotation and leaves your hands free to accommodate the linen in the feeding process.

Electronic Temperature Control

The best and most accurate temperature control system available. Temperature can be freely adjusted by 1°C to perfectly suit the fabric type processed. Microprocessor control available as option.

User Friendly Control Panel

Large, simple and extremely easy to understand.

Aluminium Feeding Table

Feeding your linen has become simpler thanks to the purposely shaped feeding profile. Aluminium surface can be easily cleaned and will grant the hygiene of your laundry. Feeding basin available as option.

Low-Cost Maintenance

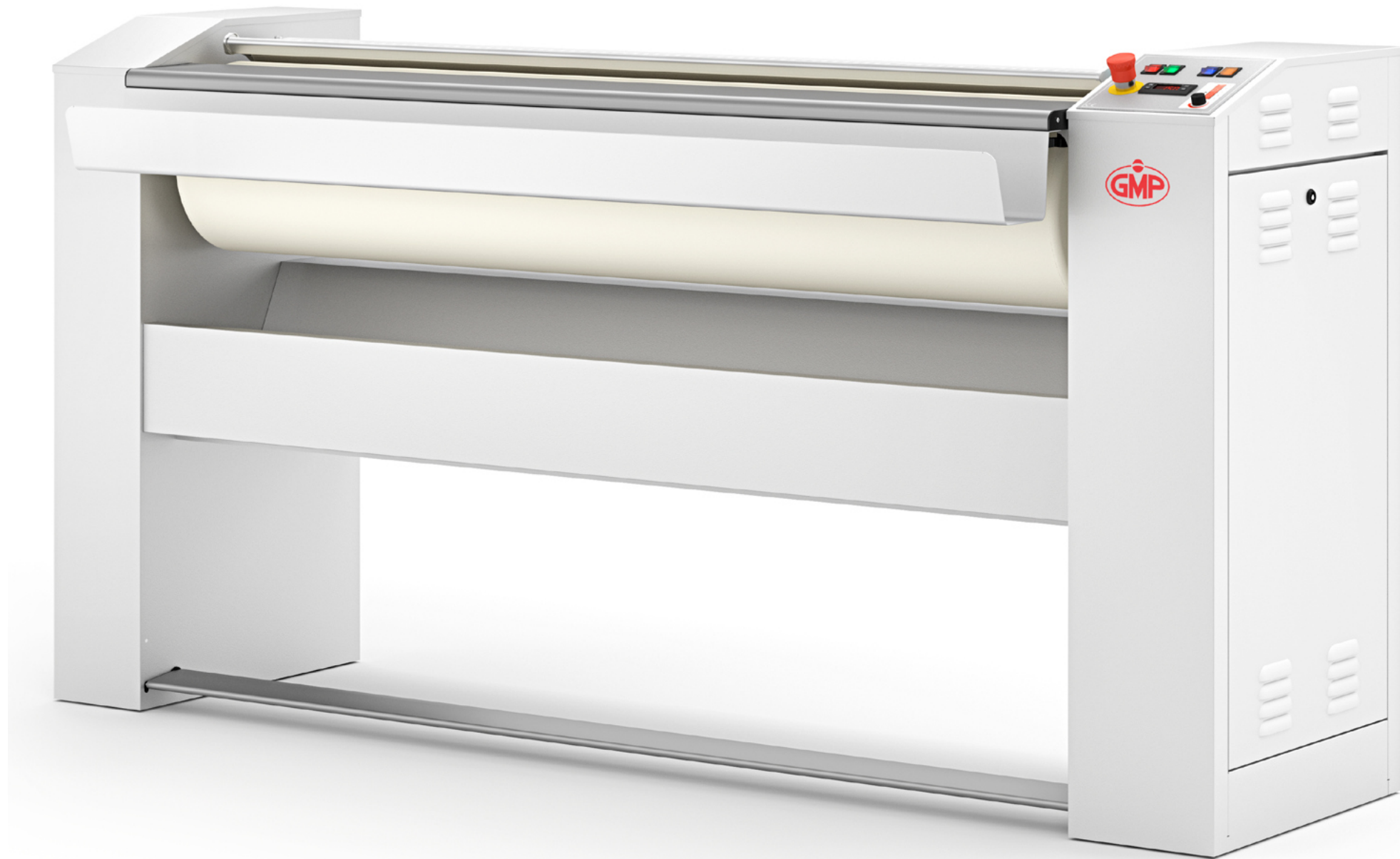
Simple and reliable construction, matched with the small number of components, will grant the lowest maintenance costs.

GMP.30

**STRONG
PERFORMING
RELIABLE
SIMPLE**



Chromed Chest.



Reduced Utilities Costs

The electronic temperature control system, matched with a newly designed heat distribution system, have drastically cut the electric consumption of GMP line.

Chromed Steel Chest

Chromed steel has proven to be the best possible choice for ironing: it ensures an excellent resistance to friction and an extreme longevity.

Work Comfortably with Automatic Chest Movement

Work comfortably with GMP line! With just a light pressure on the foot pedal you can start or stop the roller rotation, as well as open or close the chest to better feed your linen. Chest movement and roller rotation are controlled by an electric motor.

Practical Foot Pedal

Stops the roller rotation and leaves your hands free to accommodate the linen in the feeding process.

Electronic Temperature Control

The best and most accurate temperature control system available, with 2 probes controlling the whole ironing width. Temperature can be freely adjusted by 1°C to perfectly suit the fabric type processed. Microprocessor control available as option.

User Friendly Control Panel

Large, simple and extremely easy to understand.

Aluminium Feeding Table

Feeding your linen has become simpler thanks to the purposely shaped feeding profile. Aluminium surface can be easily cleaned and will grant the hygiene of your laundry. Feeding basin available as option.

Low-Cost Maintenance

Simple and reliable construction, matched with the small number of components, will grant the lowest maintenance costs.

OPTIONS

INVESTING ON THE
ROLLER PADDING:
TENAX



TENAX is a stainless steel padding that replaces the standard roller padding made of steelwool. Purposely studied and dimensioned by GMP for its products, TENAX lasts for the entire life of the ironer and opposite to the steelwool does not require any maintenance.

In a medium-term perspective, TENAX should rather be considered as an investment with immediate return than as a pure cost.

- Entirely realized in **100% stainless steel**, TENAX is not subject to deformations: its strong structure remains unaltered in time, guaranteeing identical productivity and perfect contact surface along the whole ironer life.
- Definitely **eliminates concerns about roller shrinking**, wrinkles, insufficient drying and service cost.
- Grants the **maximum efficiency of the steam extraction**: thanks to its perforated structure, it allows easy and quick removal of humidity from the ironing surface.
- **Increases production capacity**: linen can be introduced with higher residual moisture content.
- Medium lifespan of the Nomex cover felt: 4000+ hours.



GMP line

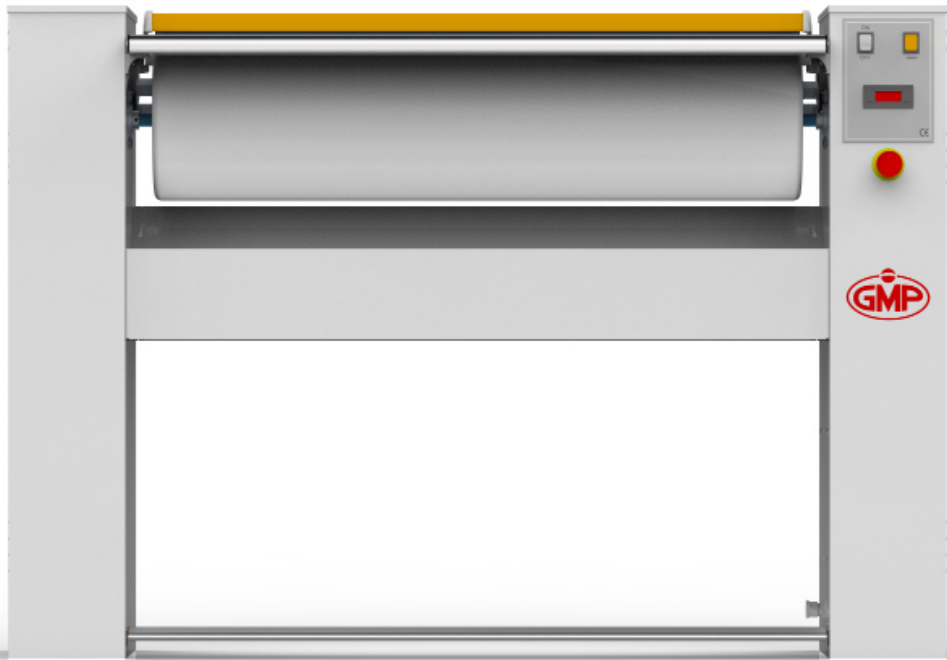
HOW TO CHOOSE THE RIGHT MODEL?
THE RIGHT MODEL CHOICE IS THE FIRST STEP TO IMPROVE
YOUR LAUNDRY'S EFFICIENCY

First of all, measure the largest linen you wish to iron: consider that to obtain the best quality finish and speed up the ironing process you should ideally not exceed two layers.

	GMP 100.25	GMP 120.25	GMP 1400ES	GMP 140.30	GMP 160.30	GMP 200.30
Recommended maximum linen width	200 cm	240 cm	280 cm	280 cm	320 cm	400 cm

GMP.25

TECHNICAL DATA

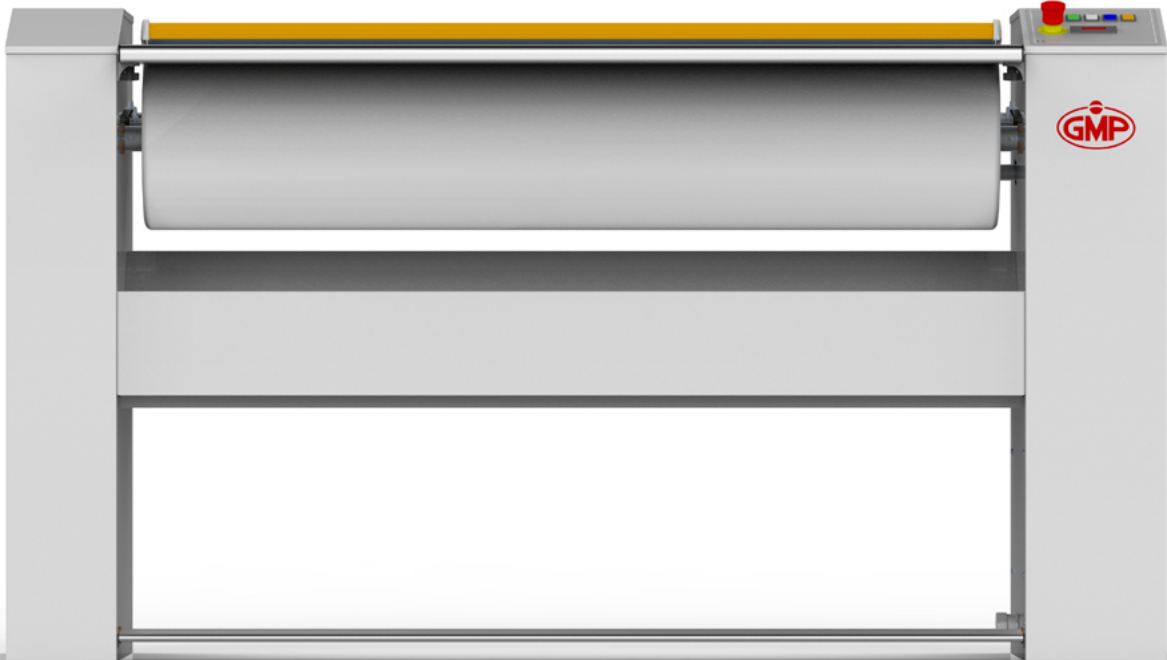


	GMP 100.25	GMP 120.25	GMP 1400ES
Roller dimensions	1000 x Ø250 mm	1200 x Ø250 mm	1400 x Ø250 mm
Supply tension *	V.400/3N/50-60Hz	V.400/3N/50-60Hz	V.400/3N/50-60Hz
Heating power	6 kW	6,9 kW	7,5 kW
Motor(s)	0,18 kW	0,18 kW	0,18 kW
Absorption (Amps)	V.400/3: 10,5A	V.400/3: 12A	V.400/3: 13A
Ironing speed	3,8 m/min	3,8 m/min	3,8 m/min
Ironing speed, variable	option 1 ÷ 5 m/min	option 1 ÷ 5 m/min	option 1 ÷ 5 m/min
Steam extraction	n/a	n/a	option Ø70 mm, 30 m³/h
Feeding basin	option	option	option
Hourly production (recommended moisture)	25 kg (15-20%)	30 kg (15-20%)	35 kg (15-20%)
Ironer dimensions (wxdxh)	1440x420x1003 mm	1640x420x1003 mm	1840x420x1003 mm
Packing dimensions, crated (wxdxh)	1690x590x1250 mm	1890x590x1250 mm	2090x590x1250 mm
Weight, gross/net	94 / 130 kg	100 / 136 kg	106 / 146 kg

* DIFFERENT VOLTAGES THAN INDICATED AVAILABLE ON OPTION,
PLEASE CONTACT OUR SALES OFFICES

GMP.30

TECHNICAL DATA



	GMP 140.30	GMP 160.30	GMP 200.30
Roller dimensions	1400 x Ø300 mm	1600 x Ø300 mm	2000 x Ø300 mm
Supply tension *	V.400/3N/50Hz	V.400/3N/50Hz	V.400/3N/50Hz
Heating power	9,9 kW	11,4 kW	15 kW
Motor(s)	0,53 kW	0,53 kW	0,71 kW
Absorption (Amps)	V.400/3: 19,5A	V.400/3: 21A	V.400/3: 26A
Ironing speed	2,7 - 4,3 m/min	2,7 - 4,3 m/min	2,7 - 4,3 m/min
Ironing speed, variable	option 1 ÷ 5 m/min	option 1 ÷ 5 m/min	option 1 ÷ 5 m/min
Steam extraction	option Ø75 mm, 90 m³/h	option Ø75 mm, 90 m³/h	option Ø75 mm, 90 m³/h
Feeding basin	option	option	option
Hourly production (recommended moisture)	40 kg (25%)	50 kg (25%)	60 kg (25%)
Ironer dimensions (wxdxh)	1890x552x1073 mm	2090x552x1073 mm	2490x552x1073 mm
Packing dimensions, crated (wxdxh)	2134x690 x1300 mm	2340 x 690 x 1300 mm	2740 x730x1400 mm
Weight, gross/net	253 / 209 kg	268 / 221 kg	296 / 243 kg

* DIFFERENT VOLTAGES THAN INDICATED AVAILABLE ON OPTION,
PLEASE CONTACT OUR SALES OFFICES



GUVERNUL
REPUBLICII
MOLDOVA



SERVICIUL FISCAL DE STAT



CERTIFICAT

privind lipsa sau existența restanțelor față de bugetul public național

Nr.
№

2336659

Din
От

20.07.2025 23:36



DATE DESPRE CONTRIBUABIL / ИНФОРМАЦИЯ О НАЛОГОПЛАТЕЛЬЩИКЕ

Codul fiscal / Numărul de identificare

Фискальный код / Идентификационный номер

1017600003659

Denumirea

Наименование

Societatea cu Răspundere Limitată "TEHNO FOOD"



ATESTAREA LIPSEI SAU EXISTENȚEI RESTANȚELOR CONFORM DATELOR SISTEMULUI INFORMAȚIONAL AUTOMATIZAT / ПОДТВЕРЖДЕНИЕ ОТСУТСТВИЯ ИЛИ НАЛИЧИЯ ЗАДОЛЖНОСТЕЙ СОГЛАСНО ДАННЫМ ИНФОРМАЦИОННОЙ АВТОМАТИЗИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ

La data emiterii prezentului certificat restanța față de bugetul public național constituie

На дату выдачи данной справки задолженность перед национальным публичным бюджетом составляет

0 MDL



VALABIL PÂNĂ LA / ДЕЙСТВИТЕЛЕН ДО

04.08.2025 23:36



Prezentul document este eliberat în temeiul Art. 29, alin. (3) din Legea cu privire la registre nr. 71/2007 și în baza datelor furnizate de Serviciul Fiscal de Stat în Portalul Guvernamental al Cetățeanului și al Unităților de Drept / Справка выдана в соответствие со ст. 29 п. (3) Закона о реестрах № 71/2007 на основании данных, предоставленных Государственной налоговой службой на Портале Правительства Гражданина и Юридических Лиц.

Generat și semnat de Portalul Guvernamental al Cetățeanului și al Unităților de Drept la 20.07.2025 23:36

Prezentul certificat este semnat electronic în conformitate cu Legea nr.124 din 19.05.2022

Сертификат подписан электронной подписью в соответствии с Законом № 124 от 19.05.2022



Certificatul este descărcat din Portalul Guvernamental al Cetățeanului și al Unităților de Drept (mcabinet.gov.md) și este semnat electronic de către posesorul acestui portal și are același valoare juridică ca și documentele eliberate pe suport de hârtie de către organele cu atribuții de administrare fiscală. Verificarea autenticității semnăturii electronice poate fi realizată cu ajutorul Serviciului Guvernamental de Semnătură Electronică (msign.gov.md)

Сертификат скачен с Правительственного Портала Гражданина и Юридических Лиц (mcabinet.gov.md) и подписан электронной подписью владельца портала и имеет такую же юридическую силу, как и документы выдаваемые на бумаге органами налоговой администрации. Проверку подлинности электронной подписи можно осуществить с помощью Государственной Службой Электронной Подписью (msign.gov.md)