

# Table of Contents

---

1. Specificatii tehnice .....	2
2. Specificatia de pret .....	4
3. Declaratie certificate calitate .....	5
4. Cont bancar .....	6
1 00000001 .....	6
2 00000002 .....	
5. Declarație de egibilitate acm .....	7
6. Date tehnice .....	8
1 VCVU .....	9
2 VSYTB .....	10
3 NEVO-04E .....	11
4 HKN-M20SN2V .....	12
5 B1RMLNE444W .....	20
6 ПЕ-6 .....	22
6.1 Плита електрична .....	22
6.2 УВАГА. Прочитайте інструкцію перед використанням виробу .....	22
7 B5RFNE314W .....	26
7. Declaratie garantie .....	28
8. Declarație beneficiar efectiv .....	29
9. Date despre operatorul economic .....	30
1 Date despre operatorul economic .....	30
10. Declarația privind lista principalelor prestări .....	31

## Specificații tehnice

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

Numărul procedurii de achiziție <a href="#">ocds-b3wdp1-MD-1721304154413</a> din 24.07.2024						
Obiectul achiziției: <u>Utilaje pentru industria alimentară</u>						
Denumirea bunurilor/ serviciilor	Denumirea modelului bunului/serviciului	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
<b>Bunuri</b>						
<b>Lotul 1</b>						
Vitrină frigorifică pentru patiserie	VCVU-CUSTOM	Turcia	Vital	1200x1020x1800 mm, Linie de autoservire Clasic; Răcire de tip static; Regim temperatură: +2...+6; Iluminare interioară; Dezghețare automată; Putere:0,25kW; Dimensiuni: 1200x700x 1800 mm	1200x700x1800 mm, Linie de autoservire Clasic; Răcire de tip static; Regim temperatură: +2...+6; Iluminare interioară; Dezghețare automată; Putere:0,25kW; Dimensiuni: 1200x700x 1800 mm	
Marmita pentru felul doi de mâncare cu încălzire pe abur	VSYTB-CUSTOM	Turcia	Vital	Linie de deservire Clasic; Tensiune: 220 V; Putere: 2 kW; Dimensiuni generale: Lungime: 1445 mm; Lățime: 1020 mm; Înălțime: 1290 mm; Funcționează în regim de temperatură: +30...+90 C. Picioare reglabile în înălțime.	Linie de deservire Clasic; Tensiune: 220 V; Putere: 2 kW; Dimensiuni generale: Lungime: 1445 mm; Lățime: 1020 mm; Înălțime: 1290 mm; Funcționează în regim de temperatură: +30...+90 C. Picioare reglabile în înălțime.	
Cuptor cu convecție, cu 4 nivele	NEVO-04E	Turcia	Vital	Conexiune:220 V, 380 V; Umidificare: Da; Dimensiunea tăvii: 600x400 mm; Starea de temperatură: de la 30 până la 260 C; Administrare: Digital cu 99 programe; Putere: 6,3 kW; Dimensiuni: 750x650x560 mm.	Conexiune:220 V, 380 V; Umidificare: Da; Dimensiunea tăvii: 600x400 mm; Starea de temperatură: de la 30 până la 250 C; Administrare: Digital cu 99 programe; Putere: 6,8 kW; Dimensiuni: 750x795x560 mm.	
Carcasă din Inox pentru cuptor, cu 6 nivele pentru tăvi	R.I.	Moldova	R.I.	Pe parte dreaptă a carcasei se vor poziționa rafturile, iar partea stângă se rezervă pentru dedurizator; Dimensiuni: 600x400 mm și 780x610x800 mm.	Pe parte dreaptă a carcasei se vor poziționa rafturile, iar partea stângă se rezervă pentru dedurizator; Dimensiuni: 600x400 mm și 780x610x800 mm.	
Dedurizator de apă	DVA	China	DVA	Capacitatea: 8 litri.	Capacitatea: 8 litri.	
Malaxor cu bol fixat	HKN-M20SN2V	Lituania	Hurakan	Capacitatea: 21 litri; Viteza de rotație: 15-20 rotații pe minut; Viteze de rotație a duzei: 120-200 rpm; Parametri: 730x390x900 mm; Puterea: 1,5 kW; Conexiunea: 230 V; Greutatea: 91 kg; Volum bol: 21 litri; Cantitatea maximă de aluat: 10 kg.	Capacitatea: 21 litri; Viteza de rotație: 15-20 rotații pe minut; Viteze de rotație a duzei: 120-200 rpm; Parametri: 730x390x900 mm; Puterea: 1,5 kW; Conexiunea: 230 V; Greutatea: 91 kg; Volum bol: 21 litri; Cantitatea maximă de aluat: 10 kg.	
Dulap frigorific cu ușă oarbă	B1RMLNE444W	România	Beko	Volum: 345/372 litri (net/brut); Greutatea: 67/70 kg (net/brut); Dimensiuni interioare: 505x462x1555 mm (L/P/A); Dimensiuni exterioare: 595x640x1980 mm (L/P/A); Număr de rafturi: 5 bucăți; Clasa climatică: 4+;	Volum: 365 litri (total util); Greutatea: 66 kg (net/brut); Dimensiuni interioare: 709x597x1865 mm (L/P/A); Dimensiuni exterioare: 709x597x1865 mm (L/P/A); Număr de rafturi: 6 bucăți; Clasa eficienței energetice E/A++, Consum	

				Consum de energie: 4,3 kW/24 h; Domeniu de funcționare: 0...+10 C; Sursa de alimentare: 220-240/50V/Hz; Agent frigorific: R600a.	energetic, (kWh/an) 143; Domeniu de funcționare: 0...+10 C; Sursa de alimentare: 220- 240/50V/Hz; Agent frigorific: R600a	
Masă din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Parametri: 800x600x850 mm; Cu bordură; Cu 2 rafturi.	Parametri: 800x600x850 mm; Cu bordură; Cu 2 rafturi.	
Masă dulap din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Chiuveta pe partea stângă; Uși batante: 3 la număr; Rafturi: 2 (1 pe mijloc); Parametri: 1600x700x850 mm.	Chiuveta pe partea stângă; Uși batante: 3 la număr; Rafturi: 2 (1 pe mijloc); Parametri: 1600x700x850 mm.	
Plită electrică profesională	ПЕ-6	Ucraina	КИЙ-В	Arzătoare: 6 la număr; Arzătoarele sunt de o formă dreptunghiulară, cu dimensiuni: 294x415 mm, confecționate din fontă; Material cadru și fațadă: oțel inoxidabil; Pereții laterali: confecționați din tablă zincată; Puterea: 6x3,0 kW	Arzătoare: 6 la număr; Arzătoarele sunt de o formă dreptunghiulară, cu dimensiuni: 294x415 mm, confecționate din fontă; Material cadru și fațadă: oțel inoxidabil; Pereții laterali: confecționați din tablă zincată; Puterea: 6x3,0 kW	
Hotă de perete	R.I.	Moldova	R.I.	Dimensiuni generale: 1350x700x850 mm. Pentru tavane joase cu parametrii: 1600x800x350 mm.	Dimensiuni generale: 1350x700x850 mm. Pentru tavane joase cu parametrii: 1600x800x350 mm.	
Masă din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Cu poliță și bordură la perete; Parametri: 900x600x850 mm.	Cu poliță și bordură la perete; Parametri: 900x600x850 mm.	
Masă din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Cu raft și bordură la perete; Cu 2 chiuvete pe partea stângă; Parametri: 1600x600x850 mm.	Cu raft și bordură la perete; Cu 2 chiuvete pe partea stângă; Parametri: 1600x600x850 mm.	
Dulap congelator cu ușă oarbă	B5RFNE314W	România	Beko	Volum: 300/270 litri (net/brut); Greutatea: 70 kg; Dimensiuni generale: 595x640x1840 mm (L/A/Î); Dimensiuni congelator: 475x440x1550 mm; Număr de rafturi: 6 bucăți; Număr de uși: 1 bucată; Clasa climatică: 4+; Consum de energie: 5 kW/24 h/ 0,208 kW; Interval de temperatură: - 22 până la -12 C; Sistem de răcire: dinamic; Tensiune: 220 V;	Volum: 286 litri (total util); Greutatea: 68 kg; Dimensiuni generale: 597x709x1865 mm (L/A/Î); Dimensiuni congelator: 597x709x1865 mm; Număr de rafturi: 8 bucăți; Număr de uși: 1 bucată; Clasa eficienței energetice E, Consum energetic, (kWh/an) 250; Interval de temperatură: - 22 până la -12 C; Sistem de răcire: dinamic; Tensiune: 220 V;	
Stelaj din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Cu 4 rafturi; Parametri: 800x500x1800 mm.	Cu 4 rafturi; Parametri: 800x500x1800 mm.	
Masa din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Cu poliță jos și bordură la perete; Parametri: 800x500x850 mm.	Cu poliță jos și bordură la perete; Parametri: 800x500x850 mm.	
Masa din Inox	R.I.	Moldova	R.I.	Cu poliță jos și bordură la perete de 50 mm în spate și pe partea stângă; Cu 2 chiuvete pe partea stângă; Parametri: 1800x600x850 mm.	Cu poliță jos și bordură la perete de 50 mm în spate și pe partea stângă; Cu 2 chiuvete pe partea stângă; Parametri: 1800x600x850 mm.	
Tavă netedă fără acoperire	R.I.	Moldova	R.I.	Cu 4 laturi sudate la 90 C; Grosimea materialului: 1,5 mm; Dimensiuni: 600x400x20 mm; Material: aluminiu.	Cu 4 laturi sudate la 90 C; Grosimea materialului: 1,5 mm; Dimensiuni: 600x400x20 mm; Material: aluminiu.	
				Termen de garanție a utilajelor min. 12 luni. Utilajele vor fi livrate și montate în blocul de studii nr. 6, amplasat în mun. Chișinău, str. Cornului nr. 10. Serviciile de livrare și montare a acestora vor fi incluse în oferta prezentată.	Termen de garanție a utilajelor min. 12 luni. Utilajele vor fi livrate și montate în blocul de studii nr. 6, amplasat în mun. Chișinău, str. Cornului nr. 10. Serviciile de livrare și montare a acestora vor fi incluse în oferta prezentată.	

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>) Numele, Prenumele: Oleg Condrea

În calitate de: Administrator Ofertantul: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. Adresa: mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A, MD-2068

**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]

Numărul procedurii de achiziție [ocds-b3wdp1-MD-1721304154413](#) din 24.07.2024Obiectul achiziției: Utilaje pentru industria alimentară

Cod CPV	Denumirea bunurilor/ serviciilor	Unitatea de măsură	Canti- -tatea	Preț unitar (fără TVA)	Preț unitar (cu TVA)	Suma fără TVA	Suma cu TVA	Termenul de livrare/ prestare	Clasificație bugetară (IBAN)	Discount %
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Bunuri									
	<b>Lotul 1</b>									
42000000-6	Vitrină frigorifică pentru patiserie	buc.	1	48 272,92	57 927,50	48 272,92	57 927,50	30 zile		inclus
42000000-6	Marmit pentru felul doi de mâncare cu încălzire pe abur	buc.	1	28 435,42	34 122,50	28 435,42	34 122,50			
42000000-6	Cuptor cu convecție, cu 4 nivele	buc.	1	24 036,25	28 843,50	24 036,25	28 843,50			
42000000-6	Carcasă din Inox pentru cuptor, cu 6 nivele pentru tăvi	buc.	1	3 672,00	4 406,40	3 672,00	4 406,40			
42000000-6	Dedurizator de apă	buc.	1	3 000,00	3 600,00	3 000,00	3 600,00			
42000000-6	Malaxor cu bol fixat	buc.	1	20 639,78	24 767,73	20 639,78	24 767,73			
42000000-6	Dulap frigorific cu ușă oarbă	buc.	2	10 249,00	12 298,80	20 498,00	24 597,60			
42000000-6	Masă din Inox	buc.	1	4 520,00	5 424,00	4 520,00	5 424,00			
42000000-6	Masă dulap din Inox	buc.	1	16 528,00	19 833,60	16 528,00	19 833,60			
42000000-6	Plită electrică profesională	buc.	1	33 544,26	40 253,11	33 544,26	40 253,11			
42000000-6	Hotă de perete	buc.	1	4 184,00	5 020,80	4 184,00	5 020,80			
42000000-6	Masă din Inox	buc.	1	3 512,00	4 214,40	3 512,00	4 214,40			
42000000-6	Masă din Inox	buc.	1	8 336,00	10 003,20	8 336,00	10 003,20			
42000000-6	Dulap congelator cu ușă oarbă	buc.	1	11 249,00	13 498,80	11 249,00	13 498,80			
42000000-6	Stelaj din Inox	buc.	1	4 704,00	5 644,80	4 704,00	5 644,80			
42000000-6	Masa din Inox	buc.	1	3 200,00	3 840,00	3 200,00	3 840,00			
42000000-6	Masa din Inox	buc.	1	9 472,00	11 366,40	9 472,00	11 366,40			
42000000-6	Tavă netedă fără acoperire	buc.	4	513,00	615,60	2 052,00	2 462,40			
						<b>249 855,62</b>	<b>299 826,74</b>			

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)Numele, Prenumele: Oleg Condrea În calitate de: AdministratorOfertantul: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. Adresa: mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A, MD-2068

## DECLARAȚIE PRIVIND CERTIFICATE DE CALITATE

IP Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” din Chișinău

*(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-1721304154413](#) din 24.07.2024 (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului Utilaje pentru industria alimentară (denumirea contractului de achiziție publică), noi COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere ca certificat de conformitate sau alt certificat ce atestă calitatea produsului oferit vor fi prezentate la livrare.

Data completării 24.07.2024

Cu stimă,

Ofertant/candidat

semnat electronic/mobil,

a se verifica prin

<https://msign.gov.md/#/verify/upload>

(semnătura autorizată)



*Scuz/E00497*

**06 noiembrie 2023**

## CERTIFICAT

### Tip Certificat: Sold

Banca comercială „MAIB” S.A., Suc. Miron Costin Business Centru confirmă că **COMPANIA SUCCESULUI S.R.L., IDNO 1022600048584** este deținător al următoarelor conturi bancare:

Cod IBAN	Valuta contului
MD54AG000000022515138993	MDL
MD43AG000000022515138997	EUR

Certificatul este eliberat la solicitarea titularului de cont, pentru a fi prezentat la cerere.

Prezentul certificat este eliberat în scop informativ și nu prezintă careva obligațiuni financiare din partea Băncii.



Ex. Olaru O.  
Tel. 022-303925

1313 | /373/ 22 450 603

aib@maib.md

maib.md

BC "MOLDOVA AGROINDBANK" SA  
Str. Constantin Tănase 9/1, mun. Chișinău, Republica Moldova  
Numărul înregistrării de stat - 1 002 600 003 778  
Mărimea capitalului social - 207 526 800 lei  
Președinte al Comitetului de Conducere -Giorgi Shaghidze

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

## DECLARAȚIE DE ELIGIBILITATE

Către IP Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” din Chișinău  
(denumirea autorității/entității contractante și adresa completă)

**Stimați domni,**

Subsemnatul, reprezentant împuternicit al COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.,  
(denumirea operatorului economic)

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

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

Data completării 24.07.2024

Ofertant/candidat

(semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

(semnătura autorizată)

# Table of Contents

---

VCVU .....	2
VSYTB .....	3
NEVO-04E .....	4
HKN-M20SN2V .....	5
B1RMLNE444W .....	13
ПЕ-6 .....	15
1 Плита електрична .....	15
2 УВАГА. Прочитайте інструкцію перед використанням виробу .....	15
B5RFNE314W .....	19



## Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service

304



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm	€
VCTU-107	Soğutmalı Self-Servis Teşhir Ünitesi Refrigerated Cold Self-Service	470 W	325 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x850/1600	3.901
VCTU-127		500 W	460 W			1200x700x850/1600	4.197
VCTU-147		500 W	523 W			1400x700x850/1600	4.563
VCTU-167		500 W	523W			1600x700x850/1600	4.923
VCTU-187		580 W	680 W			1800x700x850/1600	5.284
VCTU-207		610 W	790 W			2000x700x850/1600	5.740

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

## Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case

304



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	Ölçü Dimensions mm	€
VCVU-107	Soğutmalı Teşhir Ünitesi Refrigerated Display Case	340 W	180 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	1000x700x640/1350	3.350
VCVU-127		365 W	260 W			1200x700x640/1350	3.560
VCVU-147		470 W	325 W			1400x700x640/1350	3.800
VCVU-167		470 W	460 W			1600x700x640/1350	4.050
VCVU-187		500 W	523 W			1800x700x640/1350	4.300
VCVU-197		500 W	523 W			1900x700x640/1350	4.600
VCVU-207		500 W	523 W			2000x700x640/1350	4.950

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

## Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	📏 Ölçü Dimensions mm	€	
VSYTB-127	Sıcak Servis Ünitesi Hot Service Counter	2.500	220-230 V 1N AC 50 Hz	3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot	1200x700x850/1400	1.975
VSYTB-157				3xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1500x700x850/1400	2.250
VSYTB-187				4xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	1800x700x850/1400	2.525
VSYTB-217				5xGN 1/1 x 150 mm Sıcak/Hot 1xGN 1/1 x 150 mm Nötr/Neutral	2100x700x850/1400	2.925

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

## Soğutmalı, Soğuk Servis Ünitesi Refrigerated Cold Service Counter

304



Model Model	Ürün Adı Description	⚡ W	Soğutma Kapasitesi Cooling Capacity	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Akışkan Fluid	📏 Ölçü Dimensions mm	€	
VCSR-127	Soğutmalı, Soğuk Servis Ünitesi Refrigerated Cold Service Counter	415	450 W	220-230 V 1N AC 50 Hz	R134A	3xGN 1/1 x 100 mm	1200x700x850/1400	3.818
VCSR-157			470 W			4xGN 1/1 x 100 mm	1500x700x850/1400	4.150
VCSR-187			490 W			5xGN 1/1 x 100 mm	1800x700x850/1400	4.486
VCSR-217			600 W			6xGN 1/1 x 100 mm	2100x700x850/1400	4.900

Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.

## Elektrikli Konveksiyonlu Dijital Patisserie Fırınlar Electric Convection Digital Patisserie Ovens







> NEVO-02E

> NEVO-04E

> NEVO-06E

> NEVO-10E



Model Model	Ürün Adı Description	 W	 max W	 W	Ölçü / Ağırlık Dimensions / Weight mm/kg	Paketli Ölçü / Ağırlık Pack. Dim. / Gross Weight mm/kg		€		
NEVO-02E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	180	3.400	3.200	510x700x560	48	530x750x670	58	4 x GN 2/3 65 mm	1.720
NEVO-04E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	2x180	6.800	6.400	750x795x560	62	770x850x670	72	4 x 40x60 mm 4 x GN 1/1 65 mm	2.100
NEVO-06E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	2x180	10.000	9.600	945x860x815	115	970x920x930	135	6 x 40x60 mm 6 x GN 1/1 65 mm	3.800
NEVO-10E	Elektrikli Konveksiyonlu D. Patisserie Fırın Electric Convection D. Patisserie Oven	3x180	15.000	14.400	945x860x1135	140	970x920x1250	165	10 x 40x60 mm 10 x GN 1/1 65 mm	4.900

Model Model	Elektrik Voltajı Electric Voltage V	Kablo Kesiti Cable Section mm <sup>2</sup>	Su Girişi Water Inlet inch	Su Basıncı Water Pressure (bar)
NEVO-02E	220-230 VAC 1N 50 HZ	3x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-04E	380-400 VAC 3N 50 HZ 220-230 VAC 1N 50 HZ	5x2.5 3x6	R 3/4	1.5-4
NEVO-06E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x4	R 3/4	1.5-4
NEVO-10E	380-400 VAC 3N 50 HZ	5x6	R 3/4	1.5-4

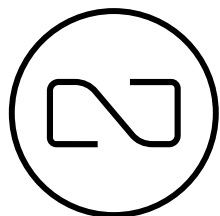
Fiyatlarımıza K.D.V. dahil değildir.



5 kademeli fan hız kontrolü  
5 level fan speed control

### Genel Özellikler / General Specifications

- > 120 dakikaya kadar ayarlanabilen pişirme süresi
- > 250 °C ye kadar ayarlanabilen pişirme sıcaklığı
- Tüm fonksiyonlar dijital kontrollü
- 99 adet programlanabilir pişirme hafızası
- Program içerisinde ayarlanabilir 5 aşamalı pişirme fonksiyonu
- Manuel veya ayarlanabilir otomatik nemlendirme özelliği
- Ayarlanabilir 5 kademeli fan hız kontrolü
- Çift yöne dönebilen paslanmaz çelik fan
- Yüksek ısıya, kireç korozyonuna, kimyasal kullanımına karşı dayanıklı incoloy 800 kalite uzun ömürlü rezistanslar
- Kuru veya buharlı pişirme mod seçim özelliği
- Bekleme durumunda otomatik kapanma özelliği
- Soğutma özelliği
- Kapı emniyet sivici
- Halojen lambalı fırın iç aydınlatması
- Sızdırmaz kapı contası
- Kolay temizlenebilir yuvarlatılmış köşeli fırın iç haznesi
- Yüksek sıcaklığa dayanıklı çift camlı
- Kolay temizlenebilir açılır iç cam
- Paslanmaz çelik gövde
- İzolasyonlu pişirme kabini
- Emniyet termostatlı
- > Adjustable cooking time up to 120 minutes
- > Adjustable cooking temperature up to 250 °C
- All functions digitally controlled
- 99 programmable cooking memories
- 5 adjustable cooking stages in the pre-set program
- Manual or adjustable automatic humidity control
- 5 speed fan control
- Reversing stainless steel fan
- Incoloy 800 quality long life resistances resistant to high temperature, lime corrosion and chemical use
- Convection or steam cooking mode
- Stand-by automatic
- Cool down
- Safety door switch
- Interior halogen lighting
- Leakproof door gasket
- Easy-to-clean rounded interior oven chamber
- High temperature resistant double glass
- Easy-to-clean openable internal glass
- Stainless steel body
- Insulated cooking chamber
- Safety thermostat

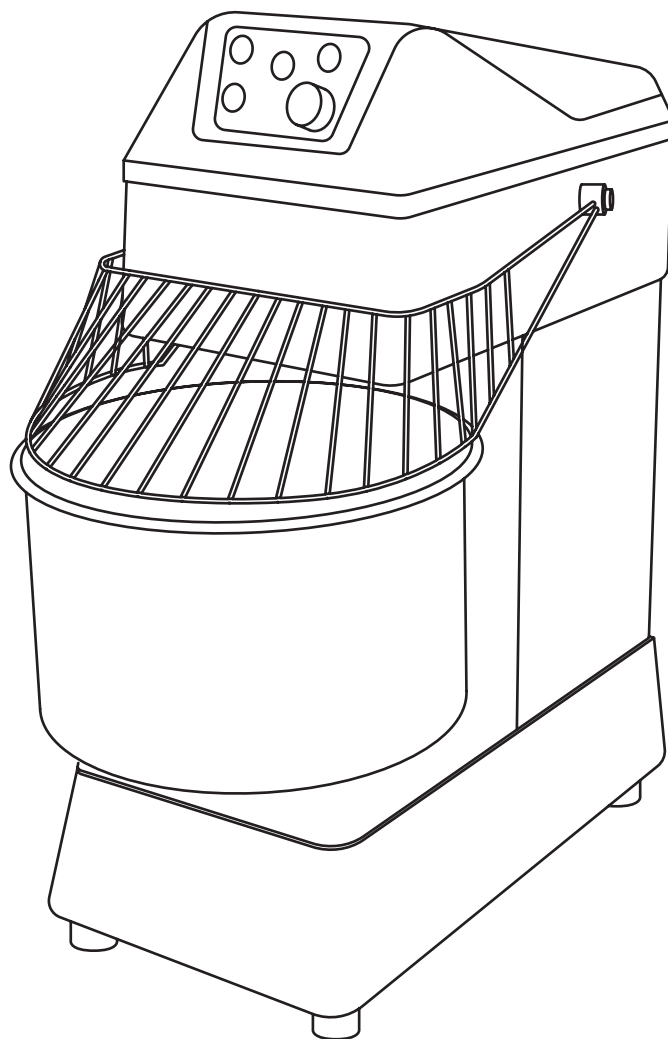


# HURAKAN

## Инструкция

## Тестомес

HKN-M20SN; HKN-M30SN; HKN-M40SN;  
HKN-M50SN; HKN-M20SN2V; HKN-M30SN2V;  
HKN-M40SN2V; HKN-M50SN2V; HKN-M60SN2V



**EAC**

## Содержание

1. Технические характеристики	3
2. Сведения о гарантии	3
3. Порядок установки и подготовка к работе	4
4. Техника безопасности	5
5. Порядок работы	6
6. Обслуживание и уход	7
7. Техническое обслуживание и ремонт	8
8. Транспортировка и хранение. Утилизация	8

# 1. Технические характеристики

Модель	HKN-M20SN	HKN-M30SN	HKN-M40SN	HKN-M50SN	HKN-M20SN2V	HKN-M30SN2V	HKN-M40SN2V	HKN-M50SN2V	HKN-M60SN2V
Мощность, кВт	1,5		3		1,5		3		
Напряжение, В	230 В / 50 Гц								400 В / 50 Гц
Габариты, мм	390x730 x900	435x750 x900	480x840 x1000	520x880 x1000	390x730 x900	435x750 x900	480x840 x1000	520x880 x1000	
Масса, кг	90	100	155	170	90	100	155	170	180
Объем дежи, л	21	35	40	54	21	35	40	54	64
Количество скоростей	1				2				
Разовый замес, не более (кг)	10	13	16	20	10	13	16	20	25
Скорость вращения крюка (об/мин.)	170				150/200				112/198
Скорость вращения дежи (об/мин)	17				15/20				12/20

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

## 2. Сведения о гарантии

Аппарат имеет производственно-технического назначения, подлежит обязательному техническому обслуживанию, может быть использовано только по прямому назначению, и не подпадает под действие Закона о защите прав потребителей (РФ, Белоруссия, Казахстан). Пользователь обязан обеспечить техническое обслуживание оборудования квалифицированным техническим персоналом.

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 6 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения потребителем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данное оборудование.

При обнаружении производственных дефектов аппарата следует обратиться в компанию, осуществившую продажу аппарата.

#### **Гарантия не распространяется:**

- на периодическое обслуживание, наладку и настройку;
- на ремонт или замену частей в связи с их износом;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации,
- на неисправности, связанные с несвоевременной чисткой аппарата, недостаточной квалификацией обслуживающего персонала или некорректным технологическим процессом;
- на неисправности, связанные механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата.
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией изделия в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного изделия;

### **3. Порядок установки и подготовка к работе**

**Внимание!** Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

- Предупреждение! Для вашей безопасности аппарат должен быть заземлен.
- При наличии транспортировочных болтов/колес/роликов/поддонов – произвести их демонтаж.
- Убедитесь, что напряжение в сети соответствует рабочему напряжению аппарата, проверьте установку устройств защиты и соответствия их номиналу по мощности и характеристикам.
- Устройства защиты должны находиться в непосредственной близости от аппарата или в распределительном щите, если он находится в прямом доступе. Розетка должна соответствовать требованиям безопасности и иметь надежное заземление.
- Электропроводка должна соответствовать номинальной мощности аппарата. Несоответствие может привести к возгоранию.
- Некоторые модели оснащены 3-х фазным двигателем, следует проверить и убедиться, что он вращается в направлении, указанном отметкой. Если направление вращения неправильное, поменяйте между собой две из трех электрических фаз.
- Электрическое подключение должно осуществляться согласно европейскому стандарту цветовой маркировки жил кабеля (синий – нуль, желто-зеленый – заземление). Исключением могут быть аппараты трехфазные аппараты, работающие без нуля, и имеющие 4 жилы для подключения. В этом случае фазный провод может быть синим.
- При транспортировке аппарата может произойти ослабление крепления деталей, электрических соединений и подвижных механизмов, поэтому перед первым запуском следует провести их проверку.
- Если аппарат имеет регулируемые по высоте опоры – произведите выравнивание аппарата по уровню. Это поможет уменьшить вибрацию аппарата при работе.
- Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и очистите оборудование в соответствии с инструкциями раздела б «Обслуживание и уход».
- Не допускайте нахождения кабеля между предметами и мебелью, которые могут оказать



- давление и повредить силовую кабель. Не допускайте изгиба и запутывания кабеля.
- Не используйте бытовые удлинители для подключения аппарата.
  - Неправильное подключение или неисправность вилки или розетки может привести к возгоранию.
  - Аппарат устанавливается на устойчивом нескользящем горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования. Не допускается установка аппарата вблизи моечных ванн, раковин, а также теплового оборудования (печи, плиты и т.д.).
  - Не допускайте персонал, не ознакомленный с настоящей инструкцией и не прошедший инструктаж по технике безопасности к работающему аппарату, поскольку это может привести к травмам и летальному исходу.
  - Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.

## 4. Техника безопасности

**Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности.

- При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности и пожарной безопасности в соответствии с нормативными актами той страны, где эксплуатируется данный аппарат.
- Согласно гигиеническим нормам, при работе с оборудованием волосы необходимо убрать назад (рекомендуется использовать защитный головной убор), а также снимать любые потенциально опасные предметы одежды и украшения (свободная одежда, шарфы, шейные платки, галстуки, ожерелья, браслеты, кольца и т.д.).
- При работе защитная решетка должны быть закрыта.
- Загрузку продуктов следует производить только при полной остановке тестомеса, инструментов смешивания и выключенном моторе.
- Во время рабочего процесса никогда не опускайте руки за защитную решетку и не допускайте попадания твердых предметов в дежу. При возникновении постороннего шума, немедленно остановите работу и проверьте оборудование, чтобы избежать несчастного случая.
- Не допускается перегружать аппарат.
- Не допускается оставлять включенное оборудование без присмотра.
- Храните аппарат в недоступном для детей месте.
- Не храните огнеопасные предметы в непосредственной близости от аппарата.
- При хранении аппарата температура окружающей среды должна быть ниже 45°C, влажность не должна превышать 85%.
- Если аппарат не используется или используется при неблагоприятных погодных условиях - отключайте аппарат от источника питания, чтобы предотвратить аварийные ситуации.
- Строго запрещено мыть аппарат открытым источником воды, а также помещать в воду блок мотора-редуктора. Несоблюдение данного правила может привести к повреждению оборудования и человеческим травмам, возможно с летальным исходом. Не допускайте попадания воды на розетку и выключатель.
- Перед мойкой, ремонтом или перемещением аппарата сначала вытащите вилку из розетки.
- Не трогайте силовую кабель мокрыми руками, в ином случае возможно поражение электрическим током.
- При отключении электропитания не тяните за кабель, всегда беритесь за вилку.
- Если вы заметили повреждение силового кабеля, немедленно проведите его замену. В противном случае это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Проведение технического обслуживания или ремонтных работ допускается только после отключения аппарата от источника питания.
- Не прикасайтесь к выключателю или вилке мокрыми руками.



- Не передвигайте аппарат во время его работы.
- Устройство не предназначено для использования детьми, лицами с ограниченными физическими, психическими или умственными способностями, а также лицами без опыта и соответствующих знаний. Исключение допускается в случае контроля или инструктажа, выполненного лицом, ответственным за их безопасность.

#### Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе аппарата;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.


## 5. Порядок работы


- Тестомес разработан для автоматизированного смешивания ингредиентов теста (дрожжей, муки, воды, сахара, масла и соли) в однородную массу, которая затем насыщается воздухом для создания благоприятных условий брожения. Используется для приготовления хлеба, выпечки, прочих мучных изделий, а также кондитерских масс.
- Аппарат не предназначен для обработки замороженных продуктов, продуктов, содержащие твердые элементы (кости), а также непищевых продуктов.
- Аппарат не предназначен для замешивания «крутых» видов теста, а именно теста с содержанием воды менее 45-50% от объема муки.
- Оборудование предназначено для работы только в повторно-кратковременном режиме с длительностью рабочего цикла не более 30 мин. Это означает, что после каждых 30 мин работы необходима технологическая пауза продолжительностью не менее 20 мин.
- Аппарат рассчитан на работу не более 8 часов в сутки – одной рабочей смены. Перегрузка аппарата ведёт к его преждевременному износу.
- Большинство моделей снабжено концевыми выключателями, которые предотвращают запуск тестомеса, если не защитная решетка находится в верхнем положении. Данную функцию нельзя использовать для остановки тестомеса при работе. Используйте соответствующие кнопки на панели управления.
- Аппараты оснащены кнопкой отключения аппарата в виде аварийного выключателя («гриб»). При её нажатии тестомес остановится и не запустится, пока кнопка не будет деактивирована путем поворота её по часовой стрелке на 30°. При повороте кнопка вернется в начальное положение и тестомес снова можно запустить.

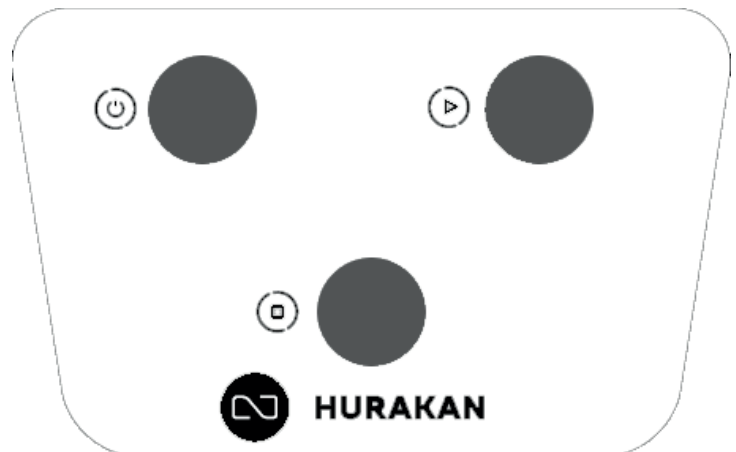
### 5.1. Описание панелей управления

**Модели: HKN-M20SN, HKN-M30SN, HKN-M40SN, HKN-M50SN**

 - сигнальная лампа (7)

 - кнопка «пуск» (2)

 - кнопка «стоп» (3)



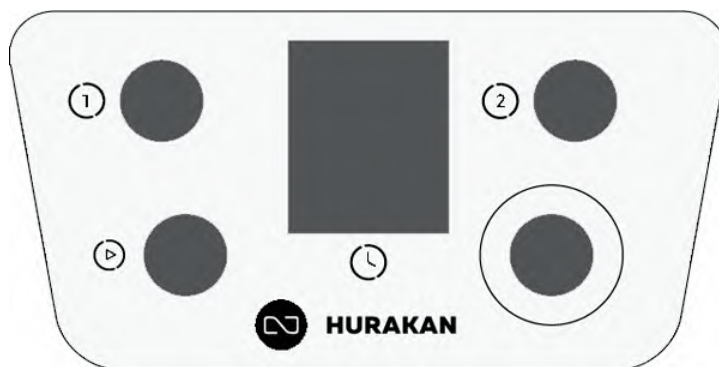
**Модели: HKN-20SN2V, HKN-30SN2V, HKN-40SN2V, HKN-E40SN2V, HKN-50SN2V**

🕒 - таймер (1)

① - кнопка «пуск» на высокой скорости (5)

② - кнопка «пуск» на низкой скорости (4)

⏸ - кнопка «стоп» (6)



## 5.2. Порядок работы

Шаг 1.

Включите электропитание (вставьте вилку в розетку);

Шаг 2.

Произведите загрузку ингредиентов в дежу, затем опустите защитную решетку.

Шаг 3.

Поверните красную кнопку «СТОП» (3) по часовой стрелке на 30 градусов для снятия её блокировки;

Шаг 4.

Установите на таймере (1) время работы тестомеса (для моделей HKN-M20SN2V, HKN-M30SN2V, HKN-M40SN2V, HKN-M50SN2V, HKN-M60SN2V);

Шаг 5.

Для моделей HKN-M20SN, HKN-M30SN, HKN-M40SN, HKN-M50SN: для включения тестомеса нажмите зеленую кнопку «ПУСК» (2);

Для моделей HKN-M20SN2V, HKN-M30SN2V, HKN-M40SN2V, HKN-M50SN2V, HKN-M60SN2V: для включения тестомеса нажмите одну из кнопок выбора скорости (4, 5). Переключение скорости можно осуществлять без остановки тестомеса;

Шаг 6.

По окончании работы, перед тем как начать выгрузку готового теста, обязательно нажмите на кнопку «СТОП» (3) и не деактивируйте её до окончания выгрузки;

Шаг 7.

По окончании работы обесточьте аппарат.

## 6. Обслуживание и уход

- Все работы по обслуживанию выполняются на оборудовании, отключенном от электросети.
- Необходимо промывать поверхности, входящие в контакт с продуктом, после каждого использования.
- Протрите корпус оборудования чистой влажной губкой или тканью и вытрите насухо.
- Протрите панель управления чистой сухой губкой или тканью.
- Вымойте дежу, крюк, рассекаТЕЛЬ теплым мыльным раствором, тщательно ополосните чистой водой и вытрите насухо.
- Для дезинфекции дежи и крюка можно использовать 3% раствор хлорида натрия, затем тщательно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.
- Если оборудование не будет использоваться в течение длительного времени (выходные, каникулы и т.п.), необходимо отключить электропитание и тщательно очистить оборудование.

## 7. Техническое обслуживание и ремонт

**Внимание!** Работы по обслуживанию и ремонту должны проводиться при полностью отключенном электропитании, путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» и отсоединением вилки от розетки, с привлечением квалифицированного технического персонала.

**Техническое обслуживание аппарата должно проходить в соответствии с нормативными документами страны, где используется данный аппарат. Представленный в данной инструкции перечень работ носит рекомендательный характер.**

- Проведите инструктаж и проверку знаний по правилам эксплуатации персонала, работающего с аппаратом.
- Проведите опрос персонала, работающего с аппаратом, на предмет выявления нехарактерной работы аппарата.
- Произведите визуальную проверку состояния аппарата.
- Проверьте отсутствие оголенных проводов.
- Проверьте целостность линии заземления и цепи заземления самого аппарата (от зажима заземления до доступных металлических частей - сопротивление должно быть не более 0,1 Ом).
- Выполните протяжку контактных токоведущих групп, датчиков, реле/контакторов, блокировочных микровыключателей, тепловой/токовой защиты и иных элементов аварийного отключения, нагревательных элементов, сигнальной арматуры, облицовок, крепежных элементов, подвижных узлов аппарата (если таковые есть).
- Раз в 3 месяца произведите проверку натяжения ремней и цепей, а также проверку смазки цепей.

Ремонт аппарата должен осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Изменение конструкции аппарата запрещено.

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо обесточить аппарат путем перевода вводного выключателя в положение «выкл» или отсоединением вилки от розетки, перекрыть доступ воды (если таковой имеется) и обратиться в сервисную службу.

**Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена.**

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

## 8. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

**После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.**

**Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.**

# B1RMLNE444W Frigider cu o usa

## ALB

EAN: 8690842603105



Clasa Energetica



Volum Net



AeroFlow



\*Imaginea produsului este cu titlu de prezentare

### AEROflow™

Prin intermediul distribuirii uniforme a temperaturii si a reducerii la minim a fluctuatiilor de temperatura la toate nivelurile in interiorul compartimentului de racire, se obtine reducerea fenomenului de deshidratare a alimentelor proaspete. Astfel, datorita utilizarii tehnologiei AeroFlow proaspetimea, aspectul si scuculenta alimentelor proaspte vor fi mentinute mai mult timp.



### LED LIGHTING

Asigura iluminarea optima, fara a incarca factura la energie electrica. Iluminare economica si performanta.

### DAIRY

In acest compartiment se asigura o temperatura mai scazuta decat in compartimentul din racitor, ideal pentru a depozita produse (mezeluri, produse lactate etc.) care necesita o temperatura mai mica de depozitare sau produse din carne, pui sau pește pentru consum imediat. In acest compartiment nu se pastreaza fructele si legumele.



### VACATION MODE

Aceasta functie te ajuta sa economisesti energie, pastrand in functiune aparatul frigorific, chiar si la plecarea in vacanta. Alimentele raman proaspete, cu un consum minim de energie.

### DOOR OPEN BUZZER

Avertizarea sonora se activeaza in cazul in care usa frigiderului ramane deschisa mai mult de un minut.

### SAFETY GLASS

Rafturile ajustabile din sticla securizata sunt rezistente pana la 25 kg si compartimenteaza in mod ideal spatiul disponibil.

### USI REVERSIBILE

Directia in care se deschid usile frigiderului poate fi schimbata, in functie de restrictiile spatiului. Usile pot fi montate in partea stanga sau in dreapta datorita designului inovativ si a balamalelor laterale suplimentare.

### CUTIE PENTRU LEGUME SI FRUCTE

Un compartiment spatios, destinat pastrarii fructelor si legumelor in cele mai bune conditii.

### BOTTLE RACK

Suport cromat pentru sticle.

# B1RMLNE444W Frigider cu o usa

## WHITE



PROSPETIME	
NeoFrost™ Dual Cooling	-
No Frost	DA
Everfresh+®	-
Slider cutie legume si fructe	-
HarvestFresh™	-
AeroFlow™	DA
Multimode	-
Cutie legume si fructe	DA
Cooling Fan	DA
Dairy	DA
No Frost Freezer	-
FLEXIBILITATE	
Water dispenser	-
Slim tank water dispenser	-
Display touch control	-
Twist&Serve	-
Bottle Rack	DA
XXL Bottle holder	DA
Usi reversibile	DA
SIGURANTA	
Materiale neinflamabile	DA
Certificare TUV	DA
COMPARTIMENT RACITOR	
Metal Back Cooling	-
Safety Glass	DA
Rafturi Safety Glass ajustabile	DA
Rafturi usa racitor	DA
Suport oua	DA
COMPARTIMENT CONGELATOR	
Rafturi usa congelator	-
Compartimente de congelare	-
Tava pentru cuburi de gheata	-
MAI MULT TIMP PENTRU TINE	
Funcție congelare rapida	-
Funcție racire rapida	-
EFICIENTA	
Compresor ProSmart Inverter	-
Door open buzzer	DA
Avertizare luminoasa	-
Led lighting	DA
Iluminare coloana LED	-
Vacation Mode	DA
Termostat reglabil	DA

INFORMATII TEHNICE	
Clasa de eficienta energetica	E
Capacitate congelare (kg/24h)	-
Clasa de zgomot	B
Nivelul de zgomot (dBA)	35
Consumul anual de energie (kWh/an)	142,9
Clasa climatica	SN-T
Volumul net al racitorului (l)	365
Volumul net al congelatorului (l)	-
Volum net total (l)	365
Consum energetic zilnic (kWh/zi)	0,392
Autonomie (h)	-
Greutate neta (kg)	66
Dimensiuni (HxIxA)	186,5x59,7x70,9
Culoare	White

www.kiy-v.ua

# Інструкція з експлуатації

**Плита електрична**

**ПЕ-2**

**ПЕ-2В**

**ПЕ-4**

**ПЕ-6**

**ПЕ-4КР**

**ПЕ-6КР**

УВАГА. Прочитайте інструкцію перед використанням виробу

м. Київ

---

**7. ДАНІ ПРО ПРОДАЖ**

Дата продажу \_\_\_\_\_

Серійний номер \_\_\_\_\_

Підпис продавця \_\_\_\_\_

[www.kiyu-v.ua](http://www.kiyu-v.ua)



- 4.4. Заміну пошкодженого кабелю живлення має проводити виробник, сервісна служба чи аналогічний кваліфікований персонал.
- 4.5. Залишена без нагляду установка може служити причиною пожежі.
- 4.6. У процесі роботи стінки корпусу значно нагріваються. Будьте обережні.
- 4.7. Очистку зовнішніх нержавіючих частин приладу проводити 0,5% розчином кальцинованої соди за температури 40-50 С, ополоснути гарячою водою, протерти вологою ганчіркою, просушити. Робочу поверхню виробу очищувати лише насухо без використання миючих засобів.
- 4.8. Відстань від стін приміщення та/або легкозаймистих речей до виробу має бути не менше 0,5 м.
- 4.9. Рекомендується засипати в піддон будь-який гігроскопічний матеріал (пісок, сіль) - це полегшить чистку піддону.

## 5. КОМПЛЕКТАЦІЯ

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| • Плита електрична          | 1 шт. |
| • Інструкція з експлуатації | 1 шт. |
| • Упаковка                  | 1 шт. |

## 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. Гарантійна майстерня знаходиться за адресом: м Київ, вул. Гарматна, 6. Доставка виробу в гарантійну майстерню здійснюється споживачем і за його рахунок.
- 6.2. 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.

## 1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

- 1.1. Плита призначена для приготування страв методом термічної обробки.
- 1.2. Пристрій відповідає вимогам ТУ У 27.5-25288344-015:2017.
- 1.3. При експлуатації пристрою необхідно додатково керуватися «Правилами технічної експлуатації електроустановок».
- 1.4. У конструкцію можуть бути внесені незначні удосконалення, які не відображені в даній інструкції.
- 1.5. Обладнання має зберігатись при відносній вологості повітря не більше 60% в закритих приміщеннях з природньою вентиляцією. Рекомендована температура для зберігання від +5°C до +30°C
- 1.6. Після транспортування при температурі оточуючого середовища менше +10°C перед підключенням обладнання до електромережі потрібно протримати апарат не менше 6 годин при кімнатній температурі. Дозволяється використовувати обладнання при температурі від +10°C до +32°C і вологості повітря не вище 75%.
- 1.7. Забороняється:
- експлуатувати установку без заземлення;
  - залишати ввімкнену установку без нагляду;
  - проводити ремонт під напругою;
  - торкатися гарячих поверхонь приладу;
  - допускати дітей до пристрою;
  - мити прилад струменем води, проливати рідину на гарячу конфорку, залишати олію в піддоні;
  - залишати на тривалий час включену плиту без посуду;
  - ставити об'ємний посуд на розпечену конфорку з холодною рідиною (ставиться на холодну конфорку і тільки тоді включається нагрів);
  - підключати виріб до мережі через диференціальний автомат.
- 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.



1.11. Підключення плити до мережі проводиться кваліфікованим електриком або сервісним майстром. (Підключення до електромережі в вартість виробу не входить.)

## 2. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

	ПЕ-2	ПЕ-2В	ПЕ-4	ПЕ-6	ПЕ-4КР	ПЕ-6КР
Напруга, В	380	380	380	380	380	380
Потужність, кВт	6	6	12	18	10,4	15,6
Кількість конфорок, шт	2	2	4	6	4	6
Довжина	690	560	930	1350	830	910
Ширина	520	700	700	700	700	700
Висота	850	850	850	850	850	850
Маса, кг	56	56	88	132	45	55
Розміри упаковки (д/ш/в), мм.	750 570 890	590 750 890	970 740 890	1390 740 890	970 740 890	970 740 890
Придбаний виріб (відмітка)						

## 3. СКЛАД ТА ПОРЯДОК РОБОТИ

- 3.1. Плита складається з корпусу (1), конфорок (2), панелі управління (3) і підставки з полицею (4). Піддон для видалення пролитих залишків і санітарної обробки верхньої частини плити (5).
- 3.2. Перед початком роботи зняти захисну плівку з поверхні металу.
- 3.3. 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).
- 3.4. Увімкнення конфорок плити проводиться перемикачами на панелі управління (3).
- 3.5. Обов'язково перед першою експлуатацією плиту просмажити 30-60 хвилин.



Плита ПЕ-4

1 – корпус; 2 – конфорки; 3 - панель управління; 4 - підставка з полицею; 5- піддон

## 4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ І ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ НОРМ САНІТАРІЇ

- 4.1. Параметри Вашої електромережі повинні відповідати потужності виробу. Виріб сконструйовано для підключення до мережі змінного струму з заземленим (окремим дротом). З метою Вашої безпеки підключайте виріб тільки до електромережі із захисним заземленням. Якщо Ваша розетка не обладнана захисним заземленням, зверніться до кваліфікованого фахівця. При підключенні до мережі без захисного заземлення можлива поразка струмом. З метою дотримання норм протипожежної безпеки повинен бути встановлений автоматичний вимикач і знаходитись поруч з обладнанням у легкодоступному місці. Підключення і відключення штепсельної вилки проводити тільки при вимкнених перемикачах. При порушенні цієї вимоги можливе дугове перекриття контактів вилки або отримання травми працівником.
- 4.2. Не переробляйте штепсельну вилку і не використовуйте перехідні пристрої.
- 4.3. Не допускається попадання вологи на струмоведучі частини виробу.

# B5RFNE314W Congelator vertical

WHITE

EAN: 8690842451027



Clasa Energetica



Volum Net



No Frost Freezer



## NO FROST FREEZER

Datorita acestei inovatii, temperatura optima se mentine permanent, iar tehnologia NO FROST impiedica formarea ghetii in congelator.



- ✓ Eficiență
- ✓ Durabilitate
- ✓ Nivel scăzut de zgomot

## COMPRESOR PROSMART INVERTER

Compresorul ProSmart Inverter asigura o functionare ultra-silentioasa la cele mai ridicate standarde de eficienta energetica. Aparatele frigorifice dotate cu ProSmart Inverter sunt proiectate tehnologic pentru a beneficia de durabilitate maxima in utilizare.

## RAFTURI SAFETY GLASS

Rafturile ajustabile din sticla securizata sunt rezistente pana la 25 kg si compartenteaza in mod ideal spatiul disponibil.



## MAXSTORE

Compartimentele MaxStore ale congelatorului vertical Beko sunt mai spatiosoase comparativ cu cele standard si astfel poti sa pastrezi si produsele mai voluminoase.

## USI REVERSIBILE

Directia in care se deschid usile frigiderului poate fi schimbata, in functie de restrictiile spatiului. Usile pot fi montate in partea stanga sau in dreapta datorita designului inovativ si a balamalelor laterale suplimentare.

\*Imaginea produsului este cu titlu de prezentare

**beko**

# **B5RFNE314W Congelator vertical**

WHITE



<b>PROSPETIME</b>	
Compresor ProSmart Inverter	DA
Cooling Fan	-
No Frost Freezer	DA
<b>FLEXIBILITATE</b>	
Display control	DA
Usi reversibile	DA
<b>SIGURANTA</b>	
Materiale neinflamabile	DA
Certificare TUV	DA
<b>COMPARTIMENT CONGELATOR</b>	
Safety Glass	DA
Rafturi Safety Glass ajustabile	DA
Rafturi usa	DA
Tava pentru cuburi de gheata	DA
<b>MAI MULT TIMP PENTRU TINE</b>	
Compartiment MaxStore	DA, 2
Compartiment congelare rapida	DA
Functie congelare rapida	DA
Functie racire rapida	-
Termostat reglabil	-
Izolatie densa	-
<b>INFORMATII TEHNICE</b>	
Clasa de eficienta energetica	E
Capacitate congelare (kg/24h)	14,9
Clasa de zgomot	C
Nivelul de zgomot (dB)	38
Consumul anual de energie (kWh/an)	250,23
Clasa climatica	SN-T
Volum net total (l)	286
Consum energetic zilnic (kWh/zi)	0,617
Autonomie (h)	9
Dimensiuni (HxIxA, cm)	186,5x59,7x70,9
Greutate neta (kg)	68

## DECLARAȚIE PRIVIND TERMENII SI CONDIȚIILE DE GARANȚIE

IP Universitatea Pedagogică de Stat „Ion Creangă” din Chișinău

*(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-1721304154413](#) din 24.07.2024 (ziua/luna/anul), privind aplicarea procedurii pentru atribuirea contractului Utilaje pentru industria alimentară (denumirea contractului de achiziție publică), noi COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. (denumirea/numele ofertantului/candidatului), declarăm pe propria răspundere ca termenul de garanție constituie 12 luni, cu condiția respectării normelor de exploatare a utilajului. Confirmăm deținerea de service centru, deservirea tehnică pe parcursul termenului de garanție a utilajului livrat va fi din contul operatorului economic conform pașaportului tehnic, doar în caz de necesitate. Cazurile de garanție și piesele substituibile pe gratis sau contra plată sunt conform condițiilor de la Producător, talonul de garanție fiind predat Beneficiarului în momentul punerii în funcțiune.

Data completării 24.07.2024

Cu stimă,

Ofertant/candidat

semnat electronic/mobil,

a se verifica prin

<https://msign.gov.md/#/verify/upload>

(semnătura autorizată)

## DECLARAȚIE

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

Subsemnatul, Oleg Condrea reprezentant împuternicit al COMPANIA SUCCESULUI S.R.L. (*denumirea operatorului economic*) în calitate de ofertant/ofertant asociat desemnat câștigător în cadrul procedurii de achiziție publică nr. [ocds-b3wdp1-MD-1721304154413](#) din data 24.07.2024, declar pe propria răspundere, sub sancțiunile aplicabile faptei de fals în acte publice, că beneficiarul/beneficiarii efectivi ai operatorului economic în ultimii 5 ani nu au fost condamnați prin hotărâre judecătorească definitivă pentru participarea la activități ale unei organizații sau grupări criminale, pentru corupție, fraudă și/sau spălare de bani.

Numele și prenumele beneficiarului efectiv	IDNP al beneficiarului efectiv
Oleg Condrea	0980203029317

Data completării: 24.07.2024

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

Nume/prenume: Oleg Condrea

Funcția în cadrul persoanei juridice: Administrator

Denumirea persoanei juridice COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.

IDNO al persoanei juridice 10226000048584

## Date despre operatorul economic

1. Denumirea Firmei COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.
2. Adresa Firmei Republica Moldova, MD-2068, Mun. Chișinău, str. Miron Costin, 3/1, ap. 5A
3. Codul fiscal / IDNO 1022600048584, TVA 0612426
4. Telefon de contact +37369811066
5. E-mail [compania.succesului@gmail.com](mailto:compania.succesului@gmail.com)
6. Tipul Firmei privat  
privat, public, etc.
7. Fondatorul Firmei și ultimul Patron Oleg Condrea
8. Experiența în domeniu din 2022
9. Denumirea Băncii la care operatorul economic are deschis cont bancar și pe care cont vor fi achitate plățile:
  - denumirea băncii completă (inclusiv dacă este cazul filiala/reprezentanța) BC „Moldova-Agroindbank” SA
  - c/b AGRNMD2X
  - cod IBAN MD54AG000000022515138993
10. Persoana împuternicită de a semna contractul, inclusiv datele procurii valabile (dacă este cazul) cu anexarea copiei.
11. Modalitatea de semnare a contractului (*se va menține sau bifa opțiunea agreată*):
  - electronic
  - olograf

Data 12/04/2023

Semnătura (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

**DECLARAȚIE**  
**privind lista principalelor livrări/prestări efectuate în ultimii 3 ani de activitate**

Nr. crt.	Obiect contract	Denumirea/nume beneficiar/Adresa	Calitatea antreprenorului*)	Preț contract/ valoarea bunurilor livrate	Perioada de livrare a bunurilor (luni)
1.	Utilaje industriale si de uz casnic	Administrația Națională a Penitenciarelor	contractant unic	860.749,02	½-2
2.		Agenția de Cooperare Internațională a Germaniei		700.840,16	
3.		Agenția Asigurare Resurse și Administrare Patrimoniu a Ministerului Apărării		668.459,70	
4.		Centru de Plasament Temporar pentru Persoane cu Dizabilități (adulte) Brânzeni Edineți		396.885,96	
5.		Agenția Asigurare Resurse și Administrare Patrimoniu a Ministerului Apărării		375.987,31	
6.		Primăria Slobozia Mare		287.911,65	
7.		Primăria Cuniccea		246.616,12	
8.		IMSP Institutul de Medicina Urgenta		239.226,04	
9.		DETS sectorul Râșcani		236.323,23	
10.		DETS sectorul Botanica		223.876,86	
11.		Administrația Națională a Penitenciarelor		212.383,02	
12.		Gimnaziul Gheorghe Râșcanu		211.900,50	
13.		IMSP Spitalul raional Cimișlia		204.808,58	
14.		Serviciul de Informații și Securitate al RM		178.718,05	
15.		DETS sectorul Buiucani		177.317,12	
16.		DETS sectorul Ciocana		155.309,84	
17.		IMSP Spital raional Taraclia		152.982,36	
18.		Agenția de Cooperare Internațională a Germaniei		150.630,00	
19.		DETS sectorul Botanica		150.492,88	
20.		Agenția Asigurare Resurse și Administrare Patrimoniu a Ministerului Apărării		100.980,00	
21.		Primăria s. Corbu		100.862,03	
22.		Administrația Vulcănești		91.692,35	
23.		Primăria Roșcani		79.110,00	

\*) Se precizează calitatea în care a participat la îndeplinirea contractului, care poate fi de: contractant unic sau lider de asociație; contractant asociat; subcontractant.

Semnat: (semnat electronic/mobil, a se verifica prin <https://msign.gov.md/#/verify/upload>)

Nume: Oleg Condrea

Funcția în cadrul firmei: Administrator

Denumirea firmei: COMPANIA SUCCESULUI S.R.L.