## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ – Πίνακας Συμμόρφωσης

Ο πίνακας αναλυτικών τεχνικών προδιαγραφών που ακολουθεί θα συμπληρωθεί από τους προμηθευτές επί ποινή αποκλεισμού.

**Επεξήγηση των στηλών των πινάκων:**

**(α) Στήλη Α/Α:** Στη στήλη αυτή αναγράφεται ο αύξων αριθμός κατά κατηγορία και υποκατηγορία των στοιχείων που περιγράφονται στην επόμενη στήλη.

**(β) Στήλη ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ:** Στη στήλη αυτή περιγράφονται αναλυτικά οι αντίστοιχοι τεχνικοί όροι, υποχρεώσεις ή επεξηγήσεις για τα οποία θα πρέπει να δοθούν αντίστοιχες απαντήσεις.

**(γ) Στήλη ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ:** Στη στήλη αυτή έχει συμπληρωθεί η λέξη «ΝΑΙ», που σημαίνει ότι η αντίστοιχη προδιαγραφή είναι υποχρεωτική για τον προμηθευτή. Η μη συμμόρφωση με τις υποχρεωτικές απαιτήσεις συνεπάγεται την απόρριψη της προσφοράς.

Εάν στην εν λόγω στήλη έχει συμπληρωθεί η λέξη «Επιθυμητή», σημαίνει ότι η αντίστοιχη προδιαγραφή είναι προαιρετική για την προμηθευτή και η μη συμμόρφωσή του με αυτήν δεν οδηγεί σε απόρριψη της προσφοράς.

**(δ) Στήλη ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ:** Στη στήλη αυτή σημειώνεται η απάντηση του προμηθευτή που έχει τη μορφή: ΝΑΙ/ΟΧΙ εάν η αντίστοιχη προδιαγραφή πληρούται ή όχι από την προσφορά.

**(ε) Στήλη ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ:**

Στη στήλη αυτή θα αναγραφεί ο αύξων αριθμός, σελίδα και στίχος τεχνικού εγχειριδίου, εγγράφου ή δημοσιεύματος με το οποίο υποστηρίζονται σημειωθείσες πληροφορίες στις προηγούμενες στήλες. Το συγκεκριμένο χαρακτηριστικό να έχει εντοπισθεί, υπογραμμισθεί και να αναγράφεται ο αριθμός του κριτηρίου των προδιαγραφών που αναφέρεται.

Η τεκμηρίωση στην οποία γίνεται αναφορά στη στήλη ε μπορεί να αποτελείται (ενδεικτικά και όχι εξαντλητικά) από:

* Πιστοποιητικά ανεξάρτητων Οργανισμών Πιστοποίησης αναγνωρισμένων από το ΕΣΥΔ (ή την αντίστοιχη αρχή για τη χώρα όπου εδρεύει ο προμηθευτής η υπεργολάβος) για την εφαρμογή Διεθνώς Αναγνωρισμένων Προτύπων και μόνο στην περίπτωση που το πεδίο πιστοποίησης κρίνεται σχετικό με τον προμηθευόμενο εξοπλισμό.
* Πιστοποιητικά εκτέλεσης δοκιμών από εξειδικευμένα εργαστήρια πιστοποιημένων από το ΕΣΥΔ (ή την αντίστοιχη αρχή για τη χώρα όπου εδρεύει το εργαστήριο) για την εκτέλεση των συγκεκριμένων δοκιμών και μόνο στην περίπτωση που αφορούν τον προμηθευόμενο εξοπλισμό.
* Μετρήσεις που τεκμηριώνεται ότι ελήφθησαν με διακριβωμένα όργανα, καθορισμένο τρόπο και υπό ελεγχόμενες συνθήκες και μόνο στην περίπτωση που αφορούν τον προμηθευόμενο εξοπλισμό.
* Έντυπη η ηλεκτρονική τεκμηρίωση που αφορά ονομαστικές προδιαγραφές, διαστάσεις, αποδόσεις, τεχνικά σχέδια ή/και φωτογραφίες του εξοπλισμού, υλικά και μεθόδους κατασκευής, φυλλάδια κ.α.
* Εγχειρίδια λειτουργίας ελέγχου και συντήρησης του εξοπλισμού, οδηγίες καθαρισμού και απολύμανσης καθώς και δοκιμαστικές εκδόσεις (trial versions) λογισμικού που συμπεριλαμβάνεται στον εξοπλισμό εφόσον υποβάλλονται από τον προμηθευτή ή τους υπεργολάβους του.
* Έντυπα ποιοτικού ελέγχου, αποτελέσματα αυτοελέγχων, τυποποιημένων αναφορών δοκιμών σύμφωνα με διεθνή πρότυπα κ.α. που συντάσσονται από τον προμηθευτή ή τους υπεργολάβους τους.
* Τεκμηρίωση που αφορά τη διαθεσιμότητα και το κόστος των απαραίτητων ή προαιρετικών αναλωσίμων, τυχόν διαθέσιμες επεκτάσεις και αναβαθμίσεις του εξοπλισμού καθώς και την υποστήριξη μετά την αγορά (after sales service).
* Τεκμηρίωση που αφορά τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις, την κατανάλωση ενέργειας και το κόστος λειτουργίας του προσφερόμενου εξοπλισμού.
* Ειδικά για τον εξοπλισμό που έρχεται σε επαφή με τις πρώτες ύλες, τα ενδιάμεσα και τα τελικά προϊόντα, τεκμηρίωση (προδιαγραφές, δοκιμές κ.α.) του προμηθευτή ή/και των υπεργολάβων του σε σχέση με:
* το είδος των χρησιμοποιούμενων υλικών (π.χ. number / grade του χάλυβα)
* τις μεθόδους συγκόλλησης και το είδος του συγκολλητικού (filler)
* το μέσο ύψος της τραχύτητας (όπως ορίζεται στο πρότυπο ISO 4287:2014) των κρίσιμων επιφανειών στη μορφή Rα ≤ x μm όπου x αριθμός με ένα δεκαδικό ψηφίο
* τις μεθόδους φινιρίσματος των επιφανειών που εφαρμόστηκαν
* την καταλληλότητα των υλικών για χρήση στην παραγωγή τροφίμων (Food Grade)
* τις ενδεδειγμένες για τον καθαρισμό και την απολύμανση του εξοπλισμού μεθόδους και κατηγορίες σκευασμάτων
* Τεχνική έκθεση – περιγραφή προσφερόμενων ειδών νομίμως υπογεγραμμένη από τον προσφέροντα.

Σύμφωνα με τις ανάγκες του διαγωνισμού, θεωρείται υποχρεωτική η απάντηση σε όλα τα σημεία των πινάκων και η παροχή όλων των πληροφοριών που ζητούνται. Οι απαντήσεις να είναι σαφείς και τυπωμένες ή δακτυλογραφημένες, χωρίς διορθώσεις και σβησίματα. Η μη συμμόρφωση με τον όρο αυτό συνεπάγεται την απόρριψη της προσφοράς.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ. – Πίνακας Συμμόρφωσης

| **ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ** | | | **ΠΡΟΣΦΟΡΑ** | |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Α/Α** | **ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΗ ΑΠΑΙΤΗΣΗ** | **ΑΠΑΝΤΗΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΥΤΗ** | **ΠΑΡΑΠΟΜΠΗ** |
| (α) | (β) | (γ) | (δ) | (ε) |
| **1** | **Παγολεκάνη ανοικτού τύπου 300 l** | ΝΑΙ |  |  |
| 1.α | Εσωτερική δεξαμενή και εξωτερικό περίβλημα από ανοξείδωτο ατσάλι AISI 304 | ΝΑΙ |  |  |
| 1.β | Επιφάνεια εξάτμισης Trapold TM συγκολλημένη με λέιζερ για μέγιστη απόδοση | NAI |  |  |
| 1.γ | Αποδοτική και ενισχυμένη σε πάχος μόνωση, φιλική προς το περιβάλλον, από αφρό πολυουρεθάνης | ΝΑΙ |  |  |
| 1.δ | Έξοδος DN50 – να συμπεριλαμβάνει βαλβίδα πεταλούδας | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ε | Βυθομετρική ράβδος από ανοξείδωτο ατσάλι με δείκτη σε χιλιοστά του λίτρου για άμεση καταγραφή του επιπέδου γάλακτος | NAI |  |  |
| 1.στ | Ψύξη χωρίς πάγωμα ακόμη και σε χαμηλή ποσότητα γεμίσματος | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ζ | Ψυκτικό Υγρό R404Α | ΝΑΙ |  |  |
| 1.η | Επένδυση από ανοξείδωτο ατσάλι | ΝΑΙ |  |  |
| 1.θ | Ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου γάλακτος FIPO 0 | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ι | Έλεγχος και ένδειξη θερμοκρασίας γάλακτος | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ια | Πρόγραμμα ανάδευσης | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ιβ | Τροφοδοσία με τυποποιημένη ηλεκτρική πρίζα | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ιγ | 230V 50HZ μονοφασικό | ΝΑΙ |  |  |
| 1.ιδ | Γωνιακός βραχίονας από ανοξείδωτο ατσάλι | ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ |  |  |
| 1.ιε | Τάση 60HZ. | ΕΠΙΘΥΜΗΤΟ |  |  |
| **2** | **Αντλία γενικών χρήσεων 2800 l/h** | ΝΑΙ |  |  |
| 2.α | Όλα τα μέρη που έρχονται σ' επαφή με το προϊόν να είναι κατασκευασμένα από ανοξείδωτο χάλυβα ποιότητας AISI 316 | ΝΑΙ |  |  |
| 2.β | Η αντλία να φέρει φτερωτή ανοικτού τύπου που να είναι συνδεδεμένη μέσω συνδέσμου στον άξονα του κινητήρα, ο οποίος να προστατεύεται μέσα σε κάλυμμα από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 | NAI |  |  |
| 2.γ | Να διαθέτει τέσσερις ανοξείδωτες ρόδες εκ των οποίων οι δυο με φρένο | ΝΑΙ |  |  |
| 2.δ | O κινητήρας της αντλίας να είναι φλαντζωτού τύπου AC αερόψυκτος κατάλληλος για απ' ευθείας σύζευξη με την αντλία, μέσω κοινού ανοξείδωτου άξονα | ΝΑΙ |  |  |
| 2.ε | Ικανότητα: τουλάχιστον 2.800 (lt./h) | ΝΑΙ |  |  |
| 2.στ | Στόμιο αναρρόφησης γάλακτος: DN 40 κατά DIN | ΝΑΙ |  |  |
| 2.ζ | Στόμιο κατάθλιψης γάλακτος: DN 40 κατά DIN | ΝΑΙ |  |  |
| **3** | **Βραστήρας γάλακτος ηλεκτρικός 300 l με καταγραφικό θερμόμετρο** | NAI |  |  |
| 3.α | Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα AISI 304 | NAI |  |  |
| 3.β | Να διαθέτει σύστημα θέρμανσης με ηλεκτρικές αντιστάσεις και ειδικότερα να αποτελείται από τρεις τριφασικές αντιστάσεις των 9 kW (τουλάχιστον) | NAI |  |  |
| 3.γ | Να διαθέτει ανοιγόμενα καπάκια | NAI |  |  |
| 3.δ | Να διαθέτει δυο τοιχώματα:   * Πρώτο τοίχωμα νερού για την θέρμανση του προϊόντος * Δεύτερο τοίχωμα μόνωσης υαλοβάμβακα με χαρακτηριστικά (τουλάχιστον):   + h= 50mm   + λd=0.047Wm/K   + Rd=1.05 m2Κ/W | NAI |  |  |
| 3.ε | Αναδευτήρας με ηλεκτρομειωτήρα ισχύς 0,5 kW (τουλάχιστον) στηριζόμενος σε περιστρεφόμενη βάση με δυνατότητα εύκολης συναρμολόγησης – αποσυναρμολόγησης | NAI |  |  |
| 3.στ | * Η ανάδευση να γίνεται με αναδευτήρα τύπου ξύστρα * Ο αναδευτήρας να περιστρέφεται με 30 – 80 rpm με τη βοήθεια ενός inverter που να βρίσκεται στο πίνακα του βραστήρα. Το inverter να έχει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:   + Τύπος FR-D740-036-EC   + Ισχύς 0,75 kW (τουλάχιστον) | NAI |  |  |
| 3.ζ | Να διαθέτει βάνα εκκένωσης προϊόντος DN 50 τύπου πεταλούδα ανοξείδωτη | NAI |  |  |
| 3.η | Να διαθέτει τρεις ρυθμιζόμενες στο ύψος βάσεις στήριξης | NAI |  |  |
| 3.θ | Εσωτερική – εξωτερική επιφάνεια satine | ΝΑΙ |  |  |
| 3.ι | Να διαθέτει ηλεκτρικό ανοξείδωτο πίνακα με ηλεκτρονικό θερμόμετρο για την αυτόματη λειτουργία του | ΝΑΙ |  |  |
| 3.ια | Η κατασκευή και τα εξαρτήματα που φέρει, να είναι κατασκευασμένα και συμμορφούμενα πλήρως στην ελληνική και ευρωπαϊκή νομολογία καλής λειτουργίας και ασφάλειας τροφίμων | ΝΑΙ |  |  |
| **4** | **Ανοξείδωτη φορητή αντλία γιαούρτης** | ΝΑΙ |  |  |
| 4.α | Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα κατηγορίας AISI 316 | ΝΑΙ |  |  |
| 4.β | Να διαθέτει προστατευτικό ανοξείδωτο καπάκι | ΝΑΙ |  |  |
| 4.γ | Δυνατότητα αναρρόφησης 2500lt/h (τυολάχιστον) | NAI |  |  |
| 4.δ | Ισχύς αντλίας 0,6 Kw (τουλάχιστον) | ΝΑΙ |  |  |
| 4.ε | Τροχήλατη με δυο περιστρεφόμενες ανοξείδωτες ρόδες | NAI |  |  |
| 4.στ | Να διαθέτει δυο γεμιστικά πιστόλια | ΝΑΙ |  |  |
| **5** | **Θάλαμος ωρίμανσης/ ψύξης γιαούρτης 50 kg** | ΝΑΙ |  |  |
| 5.α | Διαστάσεις: τουλάχιστον 700mmx500mmx1500mm | NAI |  |  |
| 5.β | Κατασκευασμένος από πάνελ διογκωμένης πολυουρεθάνης και τα τοιχώματα του είναι εσωτερικά και εξωτερικά καλυμμένα με χάλυβα inox AISI 304 | ΝΑΙ |  |  |
| 5.γ | Η θέρμανση του θαλάμου να επιτυγχάνεται με ηλεκτρονικά ελεγχόμενη κυκλοφορία θερμού αέρα | NAI |  |  |
| 5.δ | Κατά την ψύξη να υπάρχει τουρμπίνα κυκλοφορίας ψυχρού αέρα για ομοιόμορφη και ταυτόχρονη ψύξη της γιαούρτης σε ολόκληρο το θάλαμο | ΝΑΙ |  |  |
| 5.ε | Ο θάλαμος να στηρίζεται σε ρυθμιζόμενα στο ύψος πόδια | ΝΑΙ |  |  |
| 5.στ | Η πόρτα του να επιτρέπει τη διαφάνεια του περιεχομένου του θαλάμου και να είναι εφοδιασμένη με θερμομονωτικά λάστιχα για την απόλυτη στεγανοποίηση στο κλείσιμο | ΝΑΙ |  |  |
| 5.ζ | Ο έλεγχος της θερμοκρασίας να γίνεται με ψηφιακά θερμόμετρα | ΝΑΙ |  |  |
| 5.η | Να υπάρχει εσωτερικός φωτισμός | ΝΑΙ |  |  |
| 5.θ | Να διαθέτει ανεμιστήρα εξαγωγής υδρατμών | ΝΑΙ |  |  |
| 5.ι | Να διαθέτει ψυκτικό μηχάνημα μονοφασικό 0,5 KW | ΝΑΙ |  |  |
| 5.ια | Ισχύς αντιστάσεων τουλάχιστον 1 KW | ΝΑΙ |  |  |
| **6** | **Τροχήλατη ανοξείδωτη τυροτράπεζα** | ΝΑΙ |  |  |
| 6.α | Οι επιφάνειες των λαμαρινών να είναι ανοξείδωτες πάχους τουλάχιστον 1,2 mm | ΝΑΙ |  |  |
| 6.β | Η ποιότητα επιφάνειας των λαμαρινών να είναι SATINE | ΝΑΙ |  |  |
| 6.γ | Το πλαίσιο του να είναι κατασκευασμένο από ανοξείδωτο κοιλοδοκό κατηγορίας AISI 304, τετράγωνης διατομής (40x40) και πάχους τουλάχιστον 1,5 mm | ΝΑΙ |  |  |
| 6.δ | Να διαθέτει τέσσερις ανοξείδωτες ρόδες, περιστρεφόμενες, εκ των οποίων οι δυο με φρένο | ΝΑΙ |  |  |
| **7** | **Καλούπια φέτας 2 kg** | ΝΑΙ |  |  |
| 7.α | Κατασκευασμένα από πολυμερές υλικό κατάλληλο για επεξεργασία τροφίμων | ΝΑΙ |  |  |
| 7.β | Διατομή ορθογώνια | ΝΑΙ |  |  |
| 7.γ | Να διαθέτουν οπές αποστράγγισης του τυρογαλακτος | ΝΑΙ |  |  |
| **8** | **Οριζόντιος/ κάθετος κόφτης τυροπήγματος** | ΝΑΙ |  |  |
| 8.α | Κατασκευή από ανοξείδωτο χάλυβα κατηγορίας AISI 304 | ΝΑΙ |  |  |
| 8.β | H κατασκευή να αποτελείται από σωλήνα διαστάσεων Φ28mm (τουλάχιστον) | ΝΑΙ |  |  |
| 8.γ | Η κιθάρα για κάθετη κοπή θα αποτελείται από ελάσματα πάχους 3mm και σύρμα 1mm (τουλάχιστον) | ΝΑΙ |  |  |
| 8.δ | Όλες οι λαμαρίνες να είναι κομμένες με LASER. | ΝΑΙ |  |  |
| **9** | **Καλούπια σκληρών τυριών 3,5 kg** | ΝΑΙ |  |  |
| 9.α | Κατασκευασμένο από πολυμερές υλικό κατάλληλο για επεξεργασία τροφίμων | ΝΑΙ |  |  |
| 9.β | Διατομή κυκλική | ΝΑΙ |  |  |
| 9.γ | Να διαθέτουν ειδικές οπές αποστράγγισης του τυρογαλακτος | ΝΑΙ |  |  |
| **10** | **Phμετρο με αισθητήρα και παρελκόμενα** | ΝΑΙ |  |  |
| 10.α | Φορητός επαγγελματικός μετρητής pH με έγχρωμη οθόνη υψηλής ανάλυσης, για οπτικοποίηση δεδομένων σε όλες τις συνθήκες φωτισμού. | ΝΑΙ |  |  |
| 10.β | Μέτρηση pH, mV, ORP, με εμφάνιση θερμοκρασίας και δυνατότητα επιλογής των παραμέτρων που θα εμφανίζονται | ΝΑΙ |  |  |
| 10.γ | Αυτόματη βαθμονόμηση pH με buffer USA και NIST έως και 3 σημεία και 2 σημεία που ορίζει ο χρήστης. Αυτόματη βαθμονόμηση ORP 1 σημείου. Ένδειξη με εικονίδια των βαθμονομημένων σημείων | ΝΑΙ |  |  |
| 10.δ | Δείκτης σταθερότητας μέτρησης και δυνατότητα επιλογής 3 επιπέδων σταθερότητας. | ΝΑΙ |  |  |
| 10.ε | Η οθόνη υψηλής ανάλυσης να εμφανίζει όλες τις απαραίτητες πληροφορίες, συμπεριλαμβανομένου του buffer που χρησιμοποιείται για τη βαθμονόμηση και το εικονίδιο σταθερότητας. | ΝΑΙ |  |  |
| 10.στ | Αποθήκευση παραμέτρων | ΝΑΙ |  |  |
| 10.ζ | Λοιπά τεχνικά (ελάχιστα) χαρακτηριστικά:   * Εύρος μέτρησης pH: -2,00…16,00 * Ανάλυση / Ακρίβεια: 0.1, 0.01 / +0.02 * Σημεία βαθμονόμησης: 1 ... 3 αυτόματα + 2 προσαρμοσμένα * Αναγνωρισμένοι buffers: USA, NIST * Αναγνώριση αισθητήρα DHS: Ναι * mV Εύρος μέτρησης: -1000 … +1900 * Ανάλυση: 0.1 / 1 * Σημεία βαθμονόμησης ORP: 1 σημείο = 475 mV * Εύρος μέτρησης θερμοκρασίας:-10,0…110,0 °C * Ανάλυση / Ακρίβεια: 0,1 / ± 0,5°C * Αντιστάθμιση θερμοκρασίας: 0,0…100,0 °C * Σύστημα: Ναι * Λήξη βαθμονόμησης: Ναι * Ένδειξη buffer: Ναι * Αναφορά βαθμονόμησης: Ναι * Φίλτρο σταθερότητας: Χαμηλό - Όχι - Υψηλό * Εσωτερική μνήμη: 1000 δεδομένα * Οθόνη: Έγχρωμη οθόνη LCD * Έξοδος: Micro USB * Συνθήκες εργασίας: T= 0 … +45 °C / H = < 95 % * Διαστάσεις / Βάρος: 185 x 85 x 45 mm / 400 g | ΝΑΙ |  |  |
| **11** | **Ψυγείο/ καταψύκτης καλλιεργειών** | ΝΑΙ |  |  |
| 11.α | Κατηγορία Ψυγείου: Mini Bar | NAI |  |  |
| 11.β | Τεχνικά χαρακτηριστικά (ελάχιστα):   * Ενεργειακή κλάση Α+ * Κλάση κλίματος N-ST * Κατανάλωση ενέργειας ετησίως / 24 ώρες (kW/h) 172 / 0,47 * Συνολική χωρητικότητα (lt) 120 lt * Καθαρή χωρητικότητα συντήρησης (lt) 103 lt * Καθαρή χωρητικότητα κατάψυξης (lt) 15 lt * Επίπεδο θορύβου dB(A) 41 * Ισχύς σύνδεσης (A) 0.60 * Τύπος ψυκτικού υγρού R600a * Διαστάσεις (Β χ Π χ Υ) (mm) 580 / 550 / 850 * Ύψος (mm) Από 800 μέχρι 899 * Πλάτος (mm) Από 500 μέχρι 599 | ΝΑΙ |  |  |
| 11.γ | Έλεγχος θερμοκρασίας: Μηχανικός | ΝΑΙ |  |  |
| 11.δ | Δυνατότητα αναστροφής πόρτας | ΝΑΙ |  |  |
| 11.ε | Ρυθμιζόμενα πόδια στήριξης | NAI |  |  |
| 11.στ | Πλαίσιο Πόρτας Μεταλλικό | ΝΑΙ |  |  |
| 11.ζ | Πιστοποίηση CE/GS/CB | ΝΑΙ |  |  |
| 11.η | Συρτάρι Food Care: 1 | ΝΑΙ |  |  |
| 11.θ | Αριθμός ραφιών: 1 | ΝΑΙ |  |  |
| **12** | **Vacuum συσκευαστικό επιτραπέζιο** | ΝΑΙ |  |  |
| 12.α | Κατασκευή εξολοκλήρου από κράμα ανοξείδωτου χάλυβα | ΝΑΙ |  |  |
|  | Τεχνικά χαρακτηριστικά (ελάχιστα):   * Σύστημα παροχής αζώτου και μηχανισμό κοπής των άκρων της σακούλας * Μπάρα συγκόλλησης ≥400 mm * Μέγιστες διαστ. σακούλας ≥400 x ≥500 mm * Ηλεκτρονικός πίνακας ελέγχου κενού * Aντλία κενού 20m3/h * Διαστάσεις : 490mmx650mmx390mm * Mod. Favola 415/20 * Οίκος VALKO * Ισχύς : 900 W * Τροφοδοσία 230 V ± ≥10 % 50-60 Hz | ΝΑΙ |  |  |
| **13** | **Εξοπλισμός σύνδεσης** | ΝΑΙ |  |  |
| 13.α | Κατασκευή από ανοξείδωτο υλικό κατηγορίας AISI 304 | ΝΑΙ |  |  |
| **14** | Κορυφολόγος/ φίλτρο γάλακτος 600 l/h με προθερμαντήρα | ΝΑΙ |  |  |
| 14.α | Κατασκευή από ανοξείδωτο υλικό κατηγορίας AISI 304 το οποίο περιλαμβάνει:   * Ανοξείδωτο πλαίσιο βάσης, τροχήλατο για την εύκολη και γρήγορη μετακίνηση του προθερμαντήρα. Η βάση να στηρίζεται σε τέσσερις ανοξείδωτες ρόδες, δύο από τις οποίες έχουν φρένο. * Καζάνι προθερμαντήρα χωρητικότητας 250 λίτρων. Να λειτουργεί με ρεύμα και να αποτελείται από μια αντίσταση 9KW. Να διαθέτει αναδευτήρα καθώς και δύο ανοιγόμενα ημικυκλικά καπάκια για εύκολο οπτικό έλεγχο. Επιπλέον το καζάνι να συνδέεται με την αντλία τροφοδοσίας. * Αντλία για την τροφοδοσία του γάλακτος παροχής 1000 λίτρων/ώρα, και δυναμικότητας 0.6 Hp. * Κορυφολόγο με ενσωματωμένο επιτηρητή στάθμης δυο αισθητηρίων. | ΝΑΙ |  |  |
| 14.β | Να είναι εφοδιασμένος με ειδικό ηλεκτρικό πίνακα χειρισμού με προστασία IP 23 | ΝΑΙ |  |  |
| 14.γ | Ισχύς μοτέρ : 0.15 kW (τουλάχιστον) | ΝΑΙ |  |  |
| 14.δ | Μέγιστη ταχύτητα λειτουργίας : 7.500 rpm | ΝΑΙ |  |  |
| 14.ε | Μέγιστη απόδοση : 600 lt/h (τουλάχιστον) | ΝΑΙ |  |  |