

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
Macerator do naczyń z pulpy – szt. 1

Lp.	Wymagane parametry
Macerator do naczyń z pulpy – szt.1	
1	Aparat nowy, nie rekonwencyjowany, nie powystawowy
2	Urządzenie fabrycznie nowe, niepowystawowe
3	Rok produkcji 2022
4	Gwarancja min. 24 miesiące
5	Urządzenie przeznaczone do utylizacji naczyń jednorazowego użytku wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy celulozowej.
6	Ładowność do 6 naczyń z pulpy na cykl.
7	Bezdotykowe otwieranie pokrywy za pomocą fotokomórki nożnej, poprzez wsunięcie stopy. Nie dopuszcza się otwierania ręcznego oraz przycisków nożnych.
8	Bezdotykowe zamykanie pokrywy poprzez czujnik zbliżeniowy umieszczony w górnej części urządzenia. Nie dopuszcza się zamykania ręcznego oraz łokciowego.
9	Uruchamianie bezdotykowe za pomocą czujnika podczerwieni - zapewnia wygodę i bezpieczeństwo użytkowania, w tym eliminuje ryzyko zakażeń krzyżowych.
10	Automatyczny, antybakteryjny proces czyszczenia i dezodoryzacji.
11	Wbudowana pompa perystaltyczna.
12	System 9 noży tnących.
13	Urządzenie wyposażone w podwójną komorę maceracji. Górna komora wyposażona w min. 6 noży rozdrabniających oraz dolna wyposażona w dodatkowe noże, min. 3 które zapewniają całkowite rozdrobnienie pulpy.
14	Moc silnika minimum 0,75 kW.

15	Moc pompy wody minimum 0,345 kW.
16	Moc całkowita urządzenia 1,1 kW.
17	Waga netto maksimum 85 kg.
18	Zasilanie 230 V/ 60 Hz jednofazowy, bezpiecznik 13A.
19	Czas trwania cyklu standardowo do 120 sekund.
20	Odpływ 50 Φ.
21	Poziom hałasu maksimum 59,5 dBA.
22	Wymiary urządzenia przy zamkniętej pokrywie 500 szer x 1042 wys x 600 głęb mm (+/- 5%).
23	Wymiary urządzenia przy otwartej pokrywie 500 szer x 1500 wys x 600 głęb mm (+/- 5%).
24	Zużycie energii na cykl maksimum 0,02 kWh.
25	Zbiornik na wodę minimum 24L.
26	Podłączenie wody 3/4".
27	Pokrywa wykonana z tworzywa z zatopionymi nanocząsteczkami srebra zapewnia antybakteryjną ochronę i zapobiega osadzaniu się bakterii.
28	Powierzchnia górnej pokrywy urządzenia wykonana z tworzywa odpornego na uderzenia i porysowania.
29	Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej klasy 304 wg AISI.
30	Bęben wraz z nożami tnącymi w całości wykonane ze stali nierdzewnej.
31	Podwójna komora maceracji - mielenie i rozdrobnienie naczyń medycznych wykonanych z pulpy celulozowej do postaci cieczy która z łatwością odprowadzana zostaje odpływem kanalizacyjnym.
32	Zamknięty bęben w technologii instant flow z uszczelką bezobsługową.
33	Czujnik zamykania/ otwierania pokrywy, czujnik braku wody, czujnik zablokowania odpływu.

34	Uchwyt z podwójnym zatrzaskiem do uszczelnienia komory.
35	Zabezpieczenie w postaci automatycznej informacji o usterkach mechanicznych.
36	Łatwa do demontażu ściana przednia.
37	Zabezpieczenie IP54.
38	Wyświetlacz LED informujący o ewentualnych błędach oraz diody LED.
39	Funkcja „auto-start” - automatyczne uruchamianie urządzenia po zamknięciu komory.
40	Automatyczne zamknięcie pokrywy maceratora poprzedzone sygnałem dźwiękowym , w przypadku braku podjęcia czynności - czas przed automatycznym zamknięciem jest regulowany, standardowo zamknięcie następuje po 15 sekundach.
41	Urządzenie wyposażone w stan uśpienia/ czuwania.
42	System automatycznego czyszczenia odpływu co 24 godziny co zapobiega powstawaniu zatorów oraz usuwa nadmiar zanieczyszczeń.
43	Sygnalizacja potrzeby wykonania przeglądu wyświetlana na panelu sterowania.
44	Komunikaty audio w języku polskim *-opcja.
45	Odporny na uszkodzenia zbiornik na wodę z tworzywa sztucznego, umieszczony na tylnej ścianie urządzenia.
46	Termin płatności 60 Dni
47	Montaż maceratora u Zamawiającego