

SPECYFIKACJA I ZAKRES PRZEDMIOTU POSTĘPOWANIA

Przedmiotem postępowania jest: **zakup chillera do temperówek na linii pralinowej Aasted Maxi 620**

1. chiller marki Cool typ SWN 25 S z modułem hydraulicznym_- urządzenie ma być fabrycznie nowe (skraplacz usytuowany na zewnątrz budynku w celu wyeliminowania wprowadzania ciepła na halę produkcyjną)
 - moc chłodnicza 24,0 kW
 - temp. wej./wyjście +12/6°C
 - przepływ ok. 4m³/h
 - czynnik chłodniczy w instalacji R 410 Amodułem hydraulicznym umieszczonym w obudowie urządzenia:
 - pompa CDXHS 120/07 (4m³/h, 19mH)
 - zbiornik zasadniczy 100 litrów
 - zbiornik wyrównawczy N8
 - armatura
 - kolektor
2. rurociągi glikolowe z izolacją o długości ok. 20mb. (średnica wyjściowa rur 1 ½")
 - medium glikol propylenowy 35%
3. rurociągi miedziane instalacji freonowej o dł. ok. 25mb. (średnica rur na zasilaniu 22mm, średnica rur na powrocie 18mm)
4. dostawa, montaż i uruchomienie po stronie oferenta
5. glikol propylenowy 35% po stronie zamawiającego FC Pszczółka
6. urządzenie ma za zadanie współpracować z dwoma temperówkami czekolady Aasted typu SNE1000P, dostarczać czynnik chłodniczy o stałych parametrach i ciśnieniu bez wahań.
7. układ sterowania ma mieć możliwość integracji z istniejącymi urządzeniami w ciągu technologicznym /temperowania czekolady/, z którymi urządzenie ma współpracować.

8. dokumentacja musi być zgodna z wymaganiami Unijnej dyrektywy maszynowej.
9. doprowadzenie zasilania elektrycznego po stronie Organizatora postępowania.
10. rurociągi i wpięcie w istniejący układ chłodzący po stronie Oferenta