

## Del II-A2-4

# Kravspesifikasjon/utstysliste nytt storkjøkkenutstyr

## 1. Beskrivelse

Dette dokumentet beskriver behov og krav som er stilt i forbindelse med gjennomføring av leveransen. Avtalen vil omfatte kjøp og levering av storkjøkkenutstyr, service, reparasjonsavtale og vaktordning.

## 2. Generelle krav for leveransen

### Generelle kvalitetskrav

Utstyret som omfattes av avtalen skal være CE-merket og være produsert i henhold til nasjonale og internasjonale lover, forskrifter og kvalitetsstandarder (ISO) som er rettet mot denne typen produkter. Det forutsettes at tilbyder benytter standard stålkvalitet i sine produkter. Sertifikat skal vedlegges tilbudet, sammen med opplysninger om benyttet GRITT-grad. Alle sveiseskjøter i kummer, samt grader på kanter og i hjørner forutsettes slipt vekk. Alle avslutninger har 10 mm fals., forutsatt at ikke annet er beskrevet. Utstyret skal være levert og montert i henhold til nasjonale og internasjonale lover, forskrifter og kvalitetsstandarder (ISO) som er rettet mot denne typen produkter.

### Service

Leveransen skal inkludere en service- og reparasjonsavtale i garantiperioden, dvs. at oppdragsgiver kontakter tilbyder ved reklamasjoner, behov for reparasjoner eller vedlikeholdsarbeid. Leveransen skal omfatte to årlige gjennomganger av alt levert storkjøkkenutstyr på prosjektet. Hvis tilbyder må benytte underleverandører for å gjennomføre reparasjon og vedlikeholdsarbeid skal tilbyder koordinere dette, og tilbyder er ansvarlig for at reparasjoner blir gjennomført.

Timer skal regnes fra oppmøte hos oppdragsgiver til avslutning av arbeid hos oppdragsgiver. Tillegg i pris for kjøring til og fra oppdragsgiver aksepteres ikke, og skal være innkalkulert i aktuelle timepriser.

Det skal utarbeides en sluttrapport etter hver hovedservice som tilfredsstillende EI- og branntilsynets krav om dokumentasjon. Sluttrapporten skal tilgjengeliggjøres via internett.

### Reparasjoner

Ved varsling av feil før kl. 12.00 skal reparasjonen være påbegynt i løpet av dagen. Ved varsling etter kl. 12.00 skal reparasjon påbegynnes senest neste morgen.

### Utvidet vaktordning

Vaktordningen skal gjelde i normal arbeidstid (kl 7.00 -15.00), 365 dager i året, dvs. også helg og helligdager.

### Bekledning

Ved service- og reparasjonsoppdrag på Produksjonskjøkkenet skal servicepersonell følge kjøkkenets krav om antrekk.

### Utstyrsoversikt

Leverandør skal holde oversikt over leveransen av kjøkkenutstyr inkludert produksjonsnummer og serienummer. Oversikten skal være tilgjengelig på internett.

Her skal det også føres logg over hva som er utført av service og reparasjoner på de(t) enkelte maskiner/utstyr.

### **Opplæring**

Leverandøren skal gi nødvendig opplæring og informasjon om de aktuelle produktene.

### **Montører og servicepersonell**

Nøkkelpersonell som benyttes til montering, service og reparasjoner skal ha dokumentert relevant kompetanse og erfaring fra lignende prosjekter.

### **Garanti**

Tilbyder skal ha en garantitid på minimum 2 år på tilbudte produkter og utstyr. Garantien skal dekke produksjons- og konstruksjonsfeil. Leverandør har bevisbyrden for at det ikke foreligger produksjons- eller fabrikkasjonsfeil.

Garantien skal også dekke øvrige feil som ikke er konstruksjons- og fabrikkasjonsfeil, og som ikke skyldes hærverk eller feil bruk. Oppdragsgiver har bevisbyrden for å påvise at sistnevnte type feil foreligger. For at unntak for feil bruk skal gjelde må leverandør dokumentere at oppdragsgiver v/ mottaker har fått opplæring i korrekt bruk av aktuelle produkter.

### **Merking og identifisering av produkter**

Produkter skal leveres med merking som viser TAG-nummer, aktuell leverandør, produsent, serienummer og produksjonsdato. Dette for å skille leverte produkter fra produkter levert av andre leverandører.

### **Reklamasjoner**

Ved reklamasjoner skal det foretas en befaring med representant fra oppdragsgiver og leverandøren. Ved denne befaringen skal det avklares om dette er produksjonssvakheter (leverandørens ansvar) eller skadeverk (bestillers ansvar), og hvorvidt eksisterende produkt skal repareres/utbedres eller om det skal leveres nytt produkt.

Reklamasjoner skal være avsluttet senest 3 uker etter at feilen ble meldt.

Legg ved beskrivelse av reklamasjonsrutiner.

### **Tilgjengelighet på reservedeler og slitedeler**

Reservedeler og slitedeler skal være tilgjengelig for alle tilbudte produkter i minimum 10 år etter levering.

Veiledende prislister for reservedeler og slitedeler til tilbudte produkter legges ved tilbudet.

### 3. Krav til utstyr

#### Generelt

Berøringsskjermer/kontrollpanel må være ergonomisk plassert, brukervennlige, hygieniske og enkle å rengjøre. Programmer og display skal være på norsk.

#### Kombidampere

4 stk kombidampere, 20 geider

1 stk kombidamper, 6 geider

- Skal kunne grille, steke, bake, dampe, koke, blansjere og posjere, kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, eggeretter, bakevarer og desserter
- Programmerbar, skal kunne velge tilbereding av forskjellige produkter
- Sensorer som føler og registrerer de gjeldende forholdene i ovnsrommet
- Justerbar viftehastighet
- Energisparende
- Må være mulig å tilberede forskjellige retter samtidig
- Intelligent automatisk rengjøring som gjenkjenner og fjerner smuss og kalk, og foreslår optimal rengjøring på bestemte tider
- 20 geiders kombidampere leveres med 2 stk geidervogner

#### Sous vide basseng

- Kapasitet 500 kg
- Børstet rustfritt stål for enkel rengjøring
- Programmerbar til forskjellige retter
- Etter koking skal produktene kunne kjøles ned til 3 °C
- 60 °C - 10 °C i løpet av 120 minutter
- Leveres komplett med kurver

#### Vacumpakkemaskiner

- 2 stk
- Gulvmodell i rustfritt stål
- Kammerstørrelse ca 65 cm x 55 cm
- To sveiselister
- Må kunne pakke med gass
- Vacuum/gassmaskinen skal ha minimum ti programmer for forskjellige produkter
- Maskinene skal ha digitalt tallvindu
- Sensorkontroll, soft-air og såkalt cut-off list
- Maskinen skal kunne sveise på begge sider av kammeret
- Transparente lokk
- Selvdiagnoseprogram for feilsøking

### **Hurtignedkjøling og nedfrysingskap for 20 geidervogn**

- Må kunne tilpasses 20 geidervogn fra kombidamper
- Nedkjølingsprosessen skal kunne stilles inn på tid, eller styres med kjernetemperaturmåleren og avslutte når riktig temperatur er nådd
- Programmerbar til forskjellige retter, både for nedkjøling og hurtignedfrysing
- Rustfritt stål både inn- og utvendig
- Lett å rengjøre både innvendig og utvendig
- I bunnen av skapet skal det være avløp for drenering av kondens- og vaskevann
- Kjernetemperaturmåler
- Skapene må ha justerbare ben av rustfritt stål
- Skal knyttes opp mot eksisterende isvannskurs

### **Hurtignedkjøling og nedfrysingskap for 6 geidervogn**

- Må kunne tilpasses 6 geidervogn fra kombidamper
- Nedkjølingsprosessen skal kunne stilles inn på tid, eller styres med kjernetemperaturmåleren og avslutte når riktig temperatur er nådd
- Programmerbar til forskjellige retter, både for nedkjøling og hurtignedfrysing
- Rustfritt stål både inn- og utvendig
- Lett å rengjøre både innvendig og utvendig
- I bunnen av skapet skal det være avløp for drenering av kondens- og vaskevann
- Kjernetemperaturmåler
- Skapene må ha justerbare ben av rustfritt stål
- Skal knyttes opp mot eksisterende isvannskurs

### **Nedkjølingsbad**

- Kapasitet 120 kg
- Sous-vide produsert mat skal nedkjøles fra ca 60°C til 10°C på maksimum 120 minutter
- Nedkjølingsbadet skal bygge opp en isbank, og ha pumpe som sirkulerer vannet i kammeret
- Brukervennlig arbeidshøyde, god avlastningsplass og enkel tømme-funksjon
- Nedkjølingsbad skal være utstyrt med kurver
- Rustfritt stål og med kondens vern
- Skal knyttes opp mot eksisterende isvannskurs

### **Helautomatisk matpumpe**

- Dispensering av pureer, puddinger, fruktdesserter, supper og sauser
- Må kunne pumpe retter med ingredienser opp til 1,5 cm x 1,5 cm størrelse
- Doseres direkte fra kjelen til varmeyfyllingsposer
- Temperaturalarm med loggføring av data. Må ha dataoverføring for loggføring av tid og temperatur
- 0,6 kg til 4 kg HOT-FILL-poser

## Del II-A2-4 Utstyrliste/Kravspesifikasjon nytt storkjøkkenutstyr

Prosjekt: Produksjonskjøkkenet

---

- Alle konstruksjoner skal være i rustfritt stål
- Helautomatisk rengjøringsystem (CIP)
- Etikett skal skrives direkte på posen
- Transportbånd til nedkjølingskar (ca 3 - 5 meter) må tilpasses etter montering av pumpe

### Kokegryter

2 stk 400 liter med bunn tapping og tilpasset helautomatisk matpumpe

2 stk 300 liter med bunn tapping og tilpasset helautomatisk matpumpe

2 stk 200 liter med bunn tapping og tilpasset helautomatisk matpumpe

1 stk 200 liter tilpasset helautomatisk matpumpe

1 stk 150 liter tilpasset helautomatisk matpumpe

- Programmering til de forskjellige matretter. Ubegrenset antall programmer
- Temperaturkontroll for å forhindre at maten brennes. Sanntids-temperatur i maten og grytens mantel vises konstant under koking og nedkjøling.
- Alle temperaturer skal kunne lagres og hentes ut for intern visning og bruk.
- Kokegryter skal ha integrert røreverk, trinnløs miksehastighet og autorevers funksjon
- Opphøyet kontrollpanel pilar med berørings skjerm med god synlighet for bruker.
- Multifunksjonell timer
- Programmering på skjerm.
- Programmer for basismat og vaskeprogram
- Ulike blandemønstre og mulighet for lagring av egne mønstre.
- Intelligent energi-innstilling fra forsiktig varming til full kraft. Tillater f.eks. lavtemperatur-koking, sous vide, heving og temperering.
- Delta T koking - temperatur i mantel stiger i takt med temperatur i mat, temperaturforskjeller bestemmes.
- Brukerstyrte nivåer.
- Automatisk måling av vannpåfylling.
- Grytene skal ha hydraulisk tipping.
- Røreverket kan kjøres under tipping for enklere tømming av gryten
- Tilbaketippingsfunksjon
- Tilkobling i kontrollpanelet for programoppdateringer, programoverføringer og HACCP-data lagring
- Diagnose for service
- Energi og vannforbrukvisning
- Automatisk fylling i damp mantel
- Lokk med sikkerhetsgitter
- Lokk kan roteres i stående stilling
- Vertikal mixing
- Målestikke

## Del II-A2-4 Utstyrliste/Kravspesifikasjon nytt storkjøkkenutstyr

Prosjekt: Produksjonskjøkkenet

---

### Kokebord

2 stk 6 plater, med induksjonstopp

- 400 V, 30 Kw 63 A
- Dimensjon ca 1200 mm x 800 mm x 900 mm
- Heve og senkefunksjon for god arbeidshøyde

1 stk 4 plater. med induksjonstopp.

- Dimensjon ca 800mm x 800mm x 900mm
- 400 V, 12 Kw, 32 A
- Heve og senkefunksjon for god arbeidshøyde

Kokebordene skal være enkle å holde rene. Understell skal ha en avtagbar hylle i rustfritt stål.

### Mixere

2 stk 60 liter

- Elektronisk, stillbar hastighetsregulering
- Elektronisk løfte-/ senkefunksjon på bollen
- Avtagbar beskyttelse.
- Elektronisk timer skal vise minutter og sekunder
- Deigspade i rustfritt stål skal tåle vask i oppvaskmaskin
- Automatisk bollesenking når timer kommer til null
- Pause-knapp for tilsetning av ingredienser
- Nødstop
- Utstyr: 60 liter og 30 liter bolle i rustfritt stål, rustfri deigspade for 30-60 liters modell, eltekrok i rustfritt stål, visp kropp i aluminium, vispetråder i rustfritt stål
- Alt utstyr skal tåle vask i oppvaskmaskin
- Bolleløftere/vogner

2 stk 10 liter

- Programmerbar, trinnløs hastighetsregulering
- Elektronisk timer opp til 60 minutter
- LED -display
- Pause-knapp for tilsetning av ingredienser
- Finish i rustfritt stål
- Avtagbar beskyttelse
- Nødstop
- Utstyr: Bolle, visp, deigspade og eltekrok
- Alt utstyr skal tåle vask i oppvaskmaskin

## Del II-A2-4 Utstyrliste/Kravspesifikasjon nytt storkjøkkenutstyr

Prosjekt: Produksjonskjøkkenet

---

### Vertikalkutter

- Kapasitet ca 60 kg farse
- Rustfritt stål
- Helt lukket maskinhus
- Integrert ventilasjonssystem
- Programmerbar for diverse oppskrifter
- Vedlikeholdsfrie lagre
- Enkelt å bytte kniver
- Automatisk lastingsystem og transportvogn for ferdig farse

### Steketunell

- Helautomatisk steketunell med kapasitet til ca 1000 kjøttkaker pr time
- Automatisk dosering av produktet på stekeplaten
- 400 V, 130 Kw, 190 A
- Ca 100 kg produktbeholder med omrører
- Automatisk regulering av steketemperatur
- Trinnløs regulering av steketid
- Automatisk vending av produktene
- Automatisk oljedosering
- Stekeplate med løs teflonduk
- Stanseverktøy
- Skal kunne steke forskjellige produkter som kjøttkaker, karbonader, hamburgere og fiskekaker
- Må være tilpasset lastesystem til vertikalkutter og ha løftesystemer tilpasset samme vogn som kutter

### Robot coupe Blixer 20

- For produksjon av geleringskost