

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MACERATOR – 1szt.

Specyfikacja
Aparat nowy, nie rekondycjonowany, nie powystawowy
Urządzenie fabrycznie nowe, niepowystawowe
Rok produkcji 2021
Gwarancja min. 24 miesiące
Urządzenie przeznaczone do utylizacji naczyń jednorazowego użytku wykonanych ze specjalnie przetworzonej pulpy celulozowej.
Ładowność do 2 naczyń z pulpy.
Bezdotykowe otwieranie pokrywy za pomocą fotokomórki nożnej, poprzez wsunięcie stopy. Nie dopuszcza się otwierania ręcznego oraz przycisków nożnych.
Uruchamianie bezdotykowe za pomocą czujnika podczerwieni - zapewnia to wygodne użytkowanie oraz eliminuje ryzyko zakażeń krzyżowych.
Bezdotykowe zamykanie pokrywy poprzez czujnik zbliżeniowy umieszczony w górnej części urządzenia. Nie dopuszcza się zamykania ręcznego oraz łokciowego.
Uruchamianie bezdotykowe za pomocą czujnika podczerwieni - zapewnia wygodę użytkowania oraz eliminuje ryzyko zakażeń krzyżowych.
Automatyczny, antybakteryjny proces czyszczenia i deodoryzacji.
Wbudowana pompa perystaltyczna.
System 7 noży tnących.
Urządzenie wyposażone w podwójną komorę maceracji. Górna komora wyposażona w min. 5 noży rozdrabniających oraz dolna komora wyposażona w dodatkowe noże, min. 2 która zapewniają całkowite rozdrobnienie pulpy.

Specyfikacja
Podwójna komora maceracji - mielenie i rozdrobnienie naczyń medycznych wykonanych z pulpy celulozowej do postaci cieczy która z łatwością zostaje odprowadzona odpływem kanalizacyjnym.
Moc silnika minimum 0,75 kW.
Moc całkowita urządzenia maksimum 0,8 kW.
Moc pompy wody minimum 0,125 kW.
Waga netto maksimum 64 kg.
Zasilanie 230V/ 50Hz/ 60Hz, bezpiecznik 13A.
Zużycie energii na cykl: maksimum 0,006 kW.
Czas trwania cyklu minimum 65 sekund - czas gwarantujący pełną macerację do postaci cieczy.
Odpływ 50 Φ.
Poziom hałasu maksimum 58,9 dB.
Wymiary urządzenia przy zamkniętej pokrywie 400 szer x 975 wys x 510 głęb mm (+/- 5%).
Wymiary urządzenia przy otwartej pokrywie 400 szer x 1500 wys x 510 głęb mm (+/- 5%).
Podłączenie wody 3/4”.
Pojemność zbiornika na wodę minimum 15 litrów.
Zużycie wody na cykl maksimum 9,7 litra.
Minimalny przepływ wody to 10 litrów/ minutę - 1 bar.
Ciśnienie wody - woda zimna 0,5-10 bar.
Pokrywa wykonana z tworzywa sztucznego z zatopionymi nanocząsteczkami srebra, zapewniająca ochronę antybakteryjną.
Powierzchnia górnej pokrywy wykonana z tworzywa sztucznego odporna na uderzenia i porysowania.
Bęben wraz z nożami tnącymi w całości wykonany ze stali nierdzewnej.
Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej klasy 304 wg AISI.

Specyfikacja
Zamknięty bęben w technologii instant flow z uszczelką bezobsługową.
Czujnik zamykania/ otwierania pokrywy, czujnik braku wody, czujnik zablokowanego odpływu.
Uchwyt z zatrzaskiem do uszczelniania pokrywy.
Zabezpieczenia w postaci automatycznej informacji o usterkach mechanicznych.
Zabezpieczenie IP54.
Wyświetlacz LED informujący o ewentualnych błędach oraz diody LED.
Funkcja „auto-start” - automatyczne uruchamianie urządzenia po zamknięciu komory.
Automatyczne zamykanie pokrywy maceratora poprzedzone sygnałem dźwiękowym w przypadku braku podjęcia czynności - czas przed automatycznym zamknięciem jest regulowany, standardowo 60s.
Urządzenie wyposażone w opcję stanu uśpienia/ czuwania.
Sygnalizacja potrzeby wykonania przeglądu wyświetlana na panelu sterowania.
System automatycznego czyszczenia odpływu co 24 godziny.
Możliwość umieszczenia przyłącza przelewowego z prawej lub lewej strony w zależności od potrzeb użytkownika.
Odporny na uszkodzenia zbiornik na wodę z tworzywa sztucznego, umieszczony na tylnej ścianie urządzenia.
Termin płatności 60 Dni
Montaż maceratora u Zamawiającego