



ORLEN S.A.

ul. Chemików 7
09-411 Płock

KARTA KATALOGOWA ELEMENTÓW STACJI PALIW

NAZWA ELEMENTU

Komora chłodniczo-mroźnicza

STRONA

1/8

NR KATALOGOWY

MT/2

Zastrzega się wszelkie prawa wynikające z ustawy o prawie autorskim. Niniejsza karta katalogowa nie może być w całości lub w części zmieniana, uzupełniana lub odstąpiona komukolwiek bez pisemnej zgody ORLEN S.A.

OPIS:

1. Regały chłodnicze powinny się charakteryzować niskim poziomem głośności pracy, prosimy o podanie natężenia decybeli.
2. Czynnik chłodniczy ekologiczny, posiadający atesty i dopuszczenia do stosowania na rynku EU np. R 404A, R507, R 134A.
3. Odprowadzenie skroplin, dwie opcje: samoczynne odparowanie skroplin lub podłączenie do kanalizacji.
4. Automatyczne odszranianie.
5. Zewnętrzny wyświetlacz temperatury oraz sterownik umieszczony od frontu urządzenia zabezpieczony przed przypadkową zmianą parametrów pracy.
6. Alarm temperaturowy w przypadku awarii urządzenia i zagrożenia wzrostu temperatury produktów – jako opcja.
7. Zasilanie elektryczne 230V/50Hz. Instalację elektryczną zasilającą doprowadza GW. Pozostałą część instalacji elektrycznej dostawca komory

Wymagania merytoryczne dla regałów chłodniczych otwartych (pozycja nr 1):

Załącznik - Zestaw nr 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

Wymiary poszczególnych modułów:

Wysokość: 220 - 240 cm

Głębokość: jak najmniejsza – około 60-80 cm

Szerokość: w zależności od rodzaju stacji, powtarzalność szerokości 60 lub 90 cm

Szerokości modułów – 60, 90, 120, 150, 180, 240, 270, 360, 420, 450, 480, 540, 600 cm

Wymiary regałów różniące się od podanych powyżej, podlegają akceptacji zamawiającego. Tolerancja wymiarów do 10%.

1. Witryna otwarta (możliwość pobrania produktu przez klienta).
2. Załadunek witryny wyłącznie od frontu.
3. Zdolność chłodnicza zapewniająca uzyskanie temperatury na każdym poziomie ekspozycji w przedziale: nabiał, kanapki 2-4 stopni C, napoje 4-8 stopni C. Możliwość zmiany temperatury w regałach w zależności od ekspozowanego asortymentu. Utrzymanie stałej nastawionej temperatury na tym wszystkich poziomach.
4. Ilość półek: Napoje 5 szt. + podstawa (poziom dolny); nabiał, kanapki 6 szt. + podstawa (poziom dolny)
5. Regał chłodniczy powinien posiadać maksymalnie dużą ilość sekcji pionowych półek, tak aby można było regulować wysokości półek dla poszczególnych produktów blokowanych w pionowych sekcjach.
6. Wysokość ustawienia towaru na półkach: podstawa (poziom dolny) 30-40 cm, najwyższa półka 170-180 cm.
7. Półki powinny być wykonane z metalu i pokryte tworzywem.
8. Wytrzymałość półek i konstrukcji powinna umożliwiać zatowarowanie regału napojami. Wszystkie półki metalowe pod produkty pełne ewentualnie perforowane dostosowane do przeniesienia obciążeń eksploatacyjnych wynikających z charakterystyki użytkowania min 50 kg dla półek 60 cm, 75 kg dla półek 90 cm. Nośność półek opisana na półce i umieszczona od strony wewnętrznej.
9. Głębokość półek: 30 - 40 cm
10. Lustra w wewnętrznych ścianach bocznych, wprowadzające wrażenie pełnego asortymentu.
11. Oświetlenie ma zapewniać równomierne natężenie oświetlenia towaru na każdej z półek. Kolor gastronomiczny barwa 830. Natężenie i rozmieszczenie oświetlenia podlega akceptacji zamawiającego.
12. Roleta umożliwiająca zasłonięcie komory w godzinach nocnych – jako opcja.
13. Demontowalna listwa cenowa na froncie każdej półki w kolorze z wzornika RAL. Wysokość listwy cenowej 38 mm.
14. Brak ogranicznika frontowego na przedzie półki.
15. Możliwość dowolnej regulacji wysokości półek w poszczególnych modułach.

16. Możliwość pochylenia półek – jako opcja.
17. Możliwość zainstalowania w półkach w przyszłości systemu popychaczy i oddzielaczy – jako opcja.
18. Obudowa ze stali pokryta tworzywem. Dopuszczalne elementy z tworzywa sztucznego, podlega akceptacji zamawiającego.
19. Obudowa regału malowane w kolorze wg. wzornika RAL.
20. Wnętrze regału malowane na kolor biały. Odcienie koloru białego podlegają akceptacji przez zamawiającego.
21. Wnętrze komory ekspozycyjnej wyprofilowane w celu uniemożliwienia zastawienia przez przechowywane produkty otworów cyrkulacji chłodnego powietrza.
22. Pokrywa dolnego poziomu ekspozycyjnego powinna umożliwiać łatwe czyszczenie.

Wymagania merytoryczne dla szafy mroźniczej z przeszklonym frontem typu plug-in (pozycja nr 2):

Załącznik - Zestaw nr 7

Wymiary poszczególnych modułów wyposażenia chłodniczego i mroźniczego w sklepie:

Wysokość: 220 - 240 cm

Głębokość: jak najmniejsza – około 60-80 cm

Szerokość: w zależności od rodzaju stacji, powtarzalność szerokości 60 lub 90 cm

Szerokości modułów – 60, 90, 120, 150, 180, 240, 270, 360, 420, 450, 480, 540, 600 cm

Wymiary regałów różniące się od podanych powyżej, podlegają akceptacji zamawiającego. Tolerancja wymiarów do 10%.

Wymiary poszczególnych modułów:

Wysokość: 220 - 240 cm

Głębokość: jak najmniejsza – około 60-80 cm

Szerokość: w zależności od rodzaju stacji, powtarzalność szerokości 60 lub 90 cm

Szerokości modułów – 60, 90, 120, 150 cm

Wymiary regałów różniące się od podanych powyżej, podlegają akceptacji zamawiającego. Tolerancja wymiarów do 10%.

1. Szafa mroźnicza z drzwiami przeszklonymi jedno i dwu drzwiowa, drzwi uchylne.
2. Załadunek szafy wyłącznie od frontu.
3. Agregat chłodniczy zintegrowany z urządzeniem.
4. Zdolność chłodnicza zapewniająca uzyskanie temperatury na każdym poziomie ekspozycji w przedziale (-18) – (-24) stopnie C. Utrzymanie stałej nastawionej temperatury na tym wszystkich poziomach.
5. Ilość półek: 5 szt. + podstawa (poziom dolny).
6. Wysokość ustawienia towaru na półkach: podstawa (poziom dolny) 10-15 cm, najwyższa półka 170–180 cm.
7. Półki powinny być wykonane z metalu i pokryte tworzywem.
8. Wytrzymałość półek i konstrukcji powinna umożliwiać zatowarowanie regału napojami. Wszystkie półki metalowe pod produkty pełne ewentualnie perforowane dostosowane do przeniesienia obciążeń eksploatacyjnych wynikających z charakterystyki użytkowania min 50 kg dla półek 60 cm, 75 kg dla półek 90 cm. Nośność półek opisana na półce i umieszczona od strony wewnętrznej.
9. Głębokość półek: 40 - 50 cm
10. Oświetlenie ma zapewniać równomierne natężenie oświetlenia towaru na każdej z półek. Kolor gastronomiczny barwa 830. Natężenie i rozmieszczenie oświetlenia podlega akceptacji zamawiającego.
11. Demontowalna listwa cenowa na froncie każdej półki w kolorze z wzornika RAL. Wysokość listwy cenowej 38 mm.
12. Brak ogranicznika frontowego na przedzie półki.
13. Możliwość dowolnej regulacji wysokości półek w poszczególnych modułach.
14. Możliwość pochylenia półek – jako opcja.
15. Możliwość zainstalowania w półkach w przyszłości systemu popychaczy i oddzielaczy – jako opcja.
16. Obudowa ze stali pokryta tworzywem. Dopuszczalne elementy z tworzywa sztucznego, podlega akceptacji zamawiającego.
17. Obudowa szafy malowana w kolorze wg. wzornika RAL.
18. Wnętrze regału malowane na kolor biały. Odcienie koloru białego podlegają akceptacji przez zamawiającego.

Wymagania merytoryczne dla komory mroźniczej do przechowywania produktów głęboko mrożonych (pozycja nr 3):

Załącznik - Zestaw nr 9, 10, 11, 12.

Wymiary:

Wysokość: 220 - 240 cm

Szerokości i głębokość: wymiary zgodne z wymiarami podanymi w załączniku.

Wymiary regałów różniące się od podanych powyżej, podlegają akceptacji zamawiającego. Tolerancja wymiarów do 10%.

1. Jednodrzwiowa komora mroźnicza. W części chłodniczej zabudowa ścian, sufitu i podłogi.
2. Komora mroźnicza współczynnik przenikalności maksymalnie do 0.25W/m²K i grubość maksymalnie 15 cm. Panele pokryte blachą stalową obustronnie plastyfikowaną, bądź lakierowaną w kolorze RAL 9016.
3. Niedopuszczalnym jest naruszenie struktury materiałowej paneli w zewnętrznej części czołowej komory oraz w jej wnętrzu.
4. Podłoga komory mroźniczej montowana z paneli, wzmacnianych blachą do obciążenia 100kg / na stopę regału.
5. Drzwi załadownicze, zawiasowe o wymiarach szerokość min.60cm; wysokość min. 180cm.
6. Oświetlenie wnętrz komór światłem białym o natężeniu 400 lux.
7. Podwieszone chłodnice powietrza instalowane w suficie komory wyposażone w wentylatory nawiewu.
8. Chłodnice umieszczone wewnątrz komór połączone instalacją z rur miedzianych izolowanych na całej długości, z zewnętrznymi agregatami chłodniczymi zabudowanymi, umieszczonymi na dachu obiektu.
9. Zewnętrzne agregaty chłodnicze spełniające wymagania:
 - Agregat mroźniczy: temperatura wewnątrz komory maksymalnie -18 st. C, przy temperaturze wewnątrz sklepu Stacji Paliw = 25 st. C i wilgotności 60%.
10. Maksymalna emisja hałasu agregatu zgodna z ustawą Prawo Ochrony Środowiska Dz.U Nr62, poz. 627
11. Czynniki chłodnicze w układzie, zgodny z obowiązującymi przepisami (np. R404A).
12. Sterowanie układami chłodniczymi za pomocą sterowników (dla komory mroźniczej oraz chłodniczej) umieszczone na zapleczu obiektu, na ścianie przylegającej do tylnej ściany komory, z prawej strony, na wysokości 180 cm. Sterownik wyposażony w moduł elektroniczny pozwalający na w pełni automatyczną pracę i kontrolę systemu chłodniczego oraz sygnalizowanie rzeczywistej temperatury w komorze
13. Sterowniki wyposażone w akustyczne sygnalizatory temperatury niezgodnej z zadanymi parametrami.
14. Wskaźniki temperatury montowane na przedniej ścianie komory, nad drzwiami komór chłodniczej i mroźniczej, służące do bezpośredniego kontrolowania temperatury.
15. Komory wyposażone w regały magazynowe na całej swojej szerokości. Wielkość (długość i szerokość) półek musi umożliwiać maksymalne wykorzystanie wnętrza komory do magazynowania produktów.
16. Przepust w dachu Ø 150 nad komorą wykonany z rury PCV, zabezpieczony ściągającym kolankiem.
17. Stojak pod agregat ze stalowych profili 100x100mm osadzony 50 cm od przepustu dachowego; Montowanie stojaka wykonuje dostawca urządzenia, wykonanie przepustu firma budowlana - stojak zabezpieczyć antykorozyjnie ocynkiem ogniowym
18. Zasilanie elektryczne zgodne z obowiązującymi przepisami, dostosowane od mocy agregatu.

Wymagania merytoryczne dla szafy chłodniczej z przeszklonym frontem typu plug-in z drzwiami zdalnie otwieranymi na elektromagnes przez kasjera (pozycja nr 4):

Załącznik - Zestaw nr 7

Wymiary poszczególnych modułów:

Wysokość: 220 - 240 cm

Głębokość: jak najmniejsza – około 60-80 cm

Szerokość: w zależności od rodzaju stacji, powtarzalność szerokości 60 lub 90 cm

Szerokości modułów – 60, 90, 120, 150 cm

Wymiary regałów różniące się od podanych powyżej, podlegają akceptacji zamawiającego. Tolerancja wymiarów do 10%.

1. Szafa chłodnicza z drzwiami przeszklonymi jedno i dwu drzwiowa, drzwi uchylne.
2. Drzwi przeszklone otwierane zdalnie na elektromagnes przez kasjera. Odległość 5-20 m.
3. Agregat chłodniczy zintegrowany z urządzeniem.

4. Załadunek szafy wyłącznie od frontu.
19. Zdolność chłodnicza zapewniająca uzyskanie temperatury na każdym poziomie ekspozycji w przedziale (+2) – (+8) stopnie C. Utrzymanie stałej nastawionej temperatury na tym wszystkich poziomach.
20. Ilość półek: Napoje 5 szt. + podstawa (poziom dolny).
21. Wysokość ustawienia towaru na półkach: podstawa (poziom dolny) 10-15 cm, najwyższa półka 170–180 cm.
22. Półki powinny być wykonane z metalu i pokryte tworzywem.
23. Wytrzymałość półek i konstrukcji powinna umożliwiać zatowarowanie regału napojami. Wszystkie półki metalowe pod produkty pełne ewentualnie perforowane dostosowane do przeniesienia obciążeń eksploatacyjnych wynikających z charakterystyki użytkowania min 50 kg dla półek 60 cm, 75 kg dla półek 90 cm. Nośność półek opisana na półce i umieszczona od strony wewnętrznej.
24. Głębokość półek: 40 - 50 cm
25. Oświetlenie ma zapewniać równomierne natężenie oświetlenia towaru na każdej z półek. Kolor gastronomiczny barwa 830. Natężenie i rozmieszczenie oświetlenia podlega akceptacji zamawiającego.
26. Demontowana listwa cenowa na froncie każdej półki w kolorze z wzornika RAL. Wysokość listwy cenowej 38 mm.
27. Brak ogranicznika frontowego na przedzie półki.
28. Możliwość dowolnej regulacji wysokości półek w poszczególnych modułach.
29. Możliwość pochylenia półek – jako opcja.
30. Możliwość zainstalowania w półkach w przyszłości systemu popychaczy i oddzielaczy – jako opcja.
31. Obudowa ze stali pokryta tworzywem. Dopuszczalne elementy z tworzywa sztucznego, podlega akceptacji zamawiającego.
32. Obudowa szafy malowana w kolorze wg. wzornika RAL.
33. Wnętrze regału malowane na kolor biały. Odcienie koloru białego podlegają akceptacji przez zamawiającego.

LOKALIZACJA: Sala sprzedaży

WARUNKI ODBIOROWE:

1. Oświadczenie producenta o gwarantowanych parametrach temperatur podanych w ofercie.
2. Atesty dopuszczające do kontaktu z żywnością (atest higieniczny)
3. Dokumentacja Techniczno-Ruchowa (DTR)
4. Certyfikat zgodności CE dla całego zestawu
5. Wszelkie inne wymagane certyfikaty i atesty dopuszczające do stosowania w krajach: Polska, Litwa, Łotwa, Estonia, Czechy, Niemcy.

ZATWIERDZAJĄCY Z RAMIENIA ORLEN S.A.

--	--	--	--



ORLEN S.A.
ul. CHEMIKÓW 7
09-411 PŁOCK

KARTA KATALOGOWA ELEMENTÓW STACJI PALIW

TEMAT RYSUNKU:

Komora chłodniczo-mroźnicza

STRONA

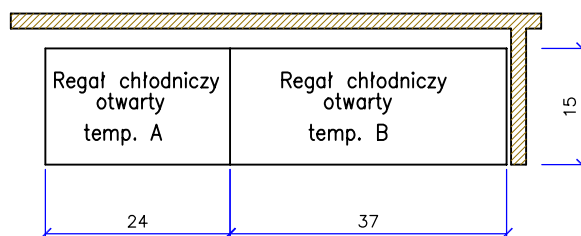
5 / 8

NR KATALOGOWY

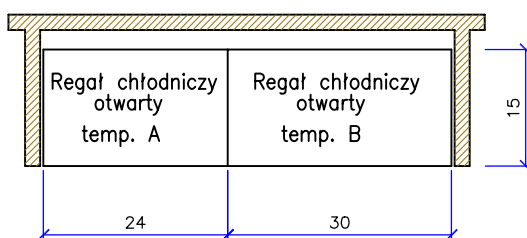
MT/2

Zastrzegam wszelkie prawa wynikające z ustawy o prawie autorskim. Niniejszy katalog nie może być w całości lub w części zmieniony, uzupełniony lub odstąpiony komukolwiek bez pisemnej zgody ORLEN S.A.

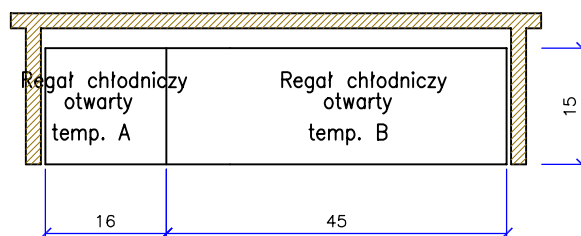
Załącznik nr 1 – zestaw 1



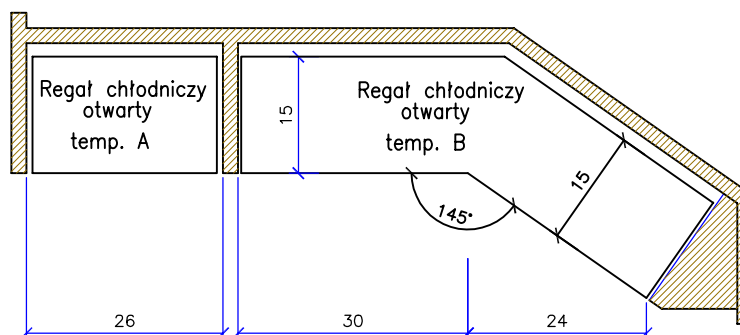
Załącznik nr 2 – zestaw 2



Załącznik nr 3 – zestaw 3



Załącznik nr 4 – zestaw 4



ZATWIERDZAJĄCY Z RAMIENIA ORLEN S.A.



ORLEN S.A.
ul. CHEMIKÓW 7
09-411 PŁOCK

KARTA KATALOGOWA ELEMENTÓW STACJI PALIW

TEMAT RYSUNKU:

Komora chłodniczo-mroźnicza

STRONA

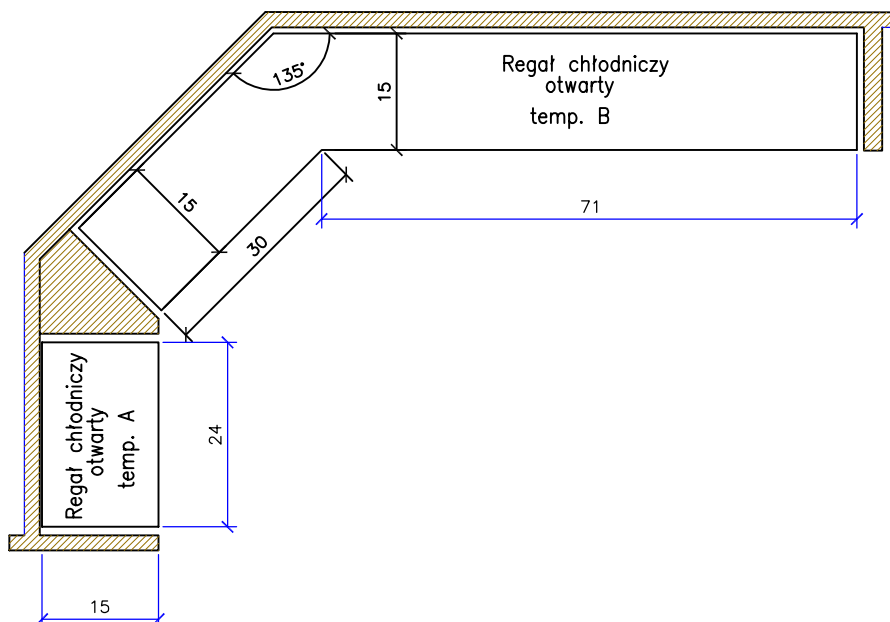
6 / 8

NR KATALOGOWY

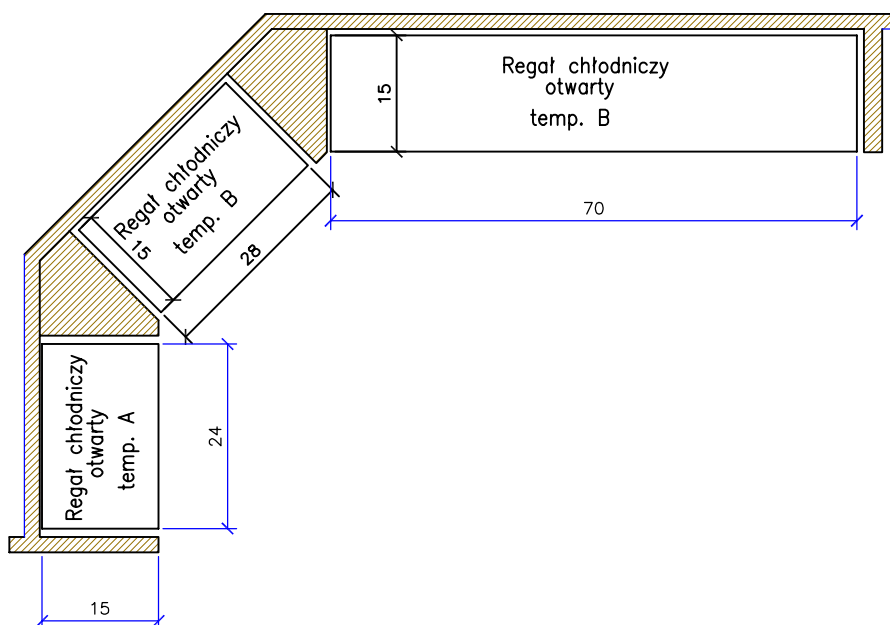
MT/2

Zastrzega się wszelkie prawa wynikające z ustawy o prawie autorskim. Niniejszy katalog nie może być w całości lub w części zmieniony, uzupełniony lub odstąpiony komukolwiek bez pisemnej zgody ORLEN S.A.

Załącznik nr 5 – zestaw 5



Załącznik nr 6 – zestaw 6



ZATWIERDZAJĄCY Z RAMIENIA ORLEN S.A.



ORLEN S.A.
ul. CHEMIKÓW 7
09-411 PŁOCK

KARTA KATALOGOWA ELEMENTÓW STACJI PALIW

TEMAT RYSUNKU:

Komora chłodniczo-mroźnicza

STRONA

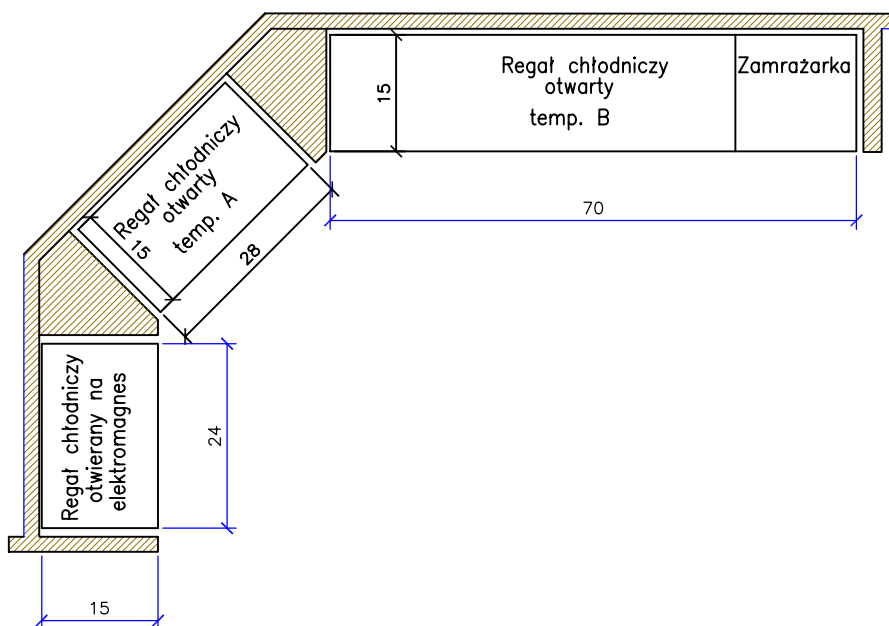
7 / 8

NR KATALOGOWY

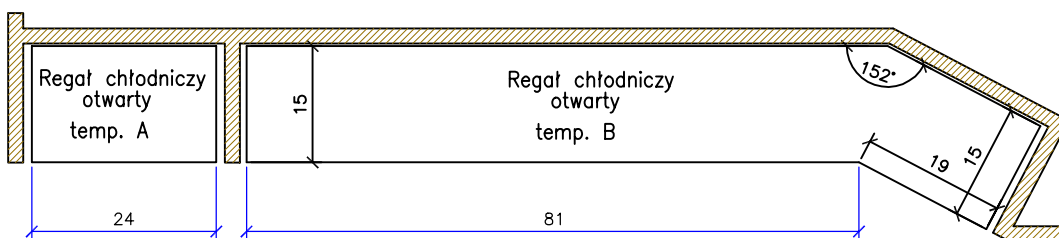
MT/2

Zastrzega się wszelkie prawa wynikające z ustawy o prawie autorskim. Niniejszy katalog nie może być w całości lub w części zmieniony, uzupełniony lub odstąpiony komukolwiek bez pisemnej zgody ORLEN S.A.

Załącznik nr 7 – zestaw 7



Załącznik nr 8 – zestaw 8



ZATWIERDZAJĄCY Z RAMIENIA ORLEN S.A.



ORLEN S.A.
ul. CHEMIKÓW 7
09-411 PŁOCK

KARTA KATALOGOWA ELEMENTÓW STACJI PALIW

TEMAT RYSUNKU:

Komora chłodniczo-mroźnicza

STRONA

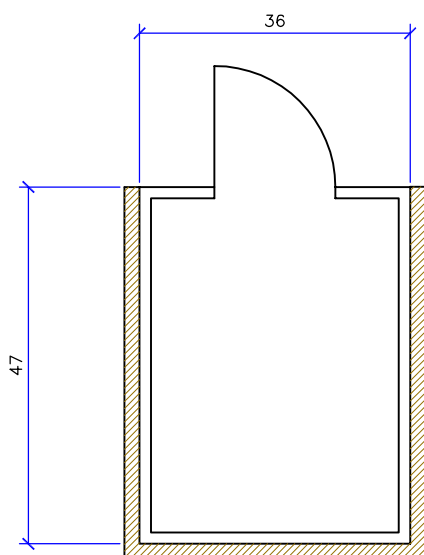
8 / 8

NR KATALOGOWY

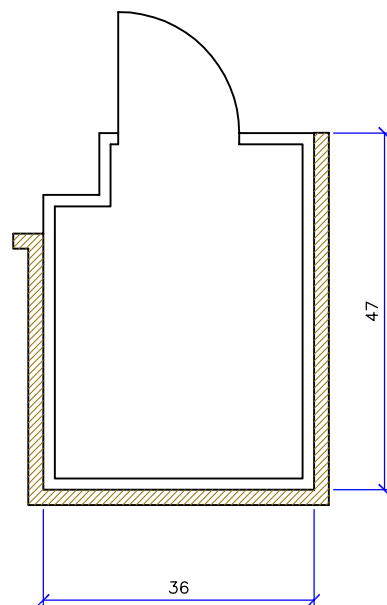
MT/2

Zastrzegę się wszelkie prawa wynikające z ustawy o prawie autorskim. Niniejszy katalog nie może być w całości lub w części zmieniony, uzupełniony lub odstąpiony komukolwiek bez pisemnej zgody ORLEN S.A.

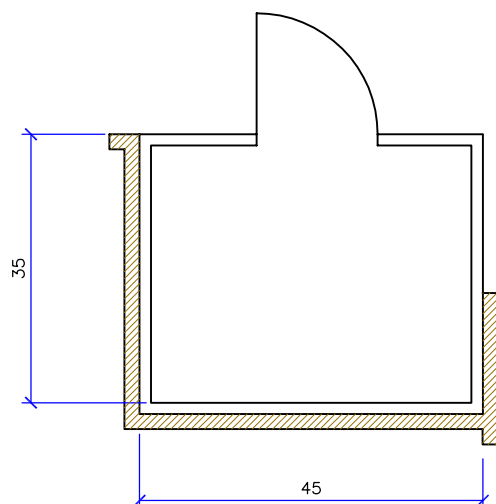
Załącznik nr 9 – komora 1



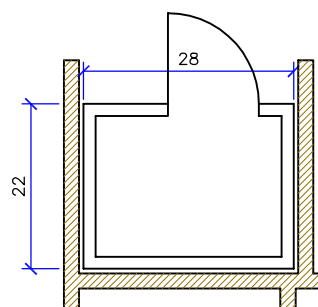
Załącznik nr 10 – komora 2



Załącznik nr 11 – komora 3



Załącznik nr 12 – komora 4



ZATWIERDZAJĄCY Z RAMIENIA ORLEN S.A.

Historia Rewizji Karty Katalogowej Nr

[illegible]