



Příloha č. 2 – Tabulka technických parametrů

Dodané zařízení musí splňovat tyto technické parametry alespoň v minimální úrovni (předmětem dodávky tudíž musí být zařízení s níže uvedenými či lepšími parametry).

Název zakázky: Zpracování mořkovských masných výrobků

Technická specifikace	Požadavek zadavatele	Nabídka uchazeče	Komentář uchazeče
Řezačka masa			
Stroj určen pro mělnění čerstvého masa na požadovanou strukturu	ano		
Celonerezové provedení	ano		
Podávací šnek v ose s řezacím šnekem	ano		
Bezpečnostní kryt násypky, kryt řezací hlavy	ano		
Příkon	min 10, max 12,5 kW		
Průměr složení	min. 160 mm		
Objem násypky	min. 100 l		
Maximální kapacita	2.000 kg/h		

Technická specifikace	Požadavek zadavatele	Nabídka uchazeče	Komentář uchazeče
Klima komora			
Určeno pro start fermentace, fermentaci, sušení a skladování uzenářských výrobků	ano		
Kompaktní celonerezové provedení	ano		
Automatické řízení procesu, sběr a zápis dat	ano		
Kapacita 4 vozíky v řadě za sebou	ano		
Rozměr vozíku	š. 800, hl. 700, v 1.500 mm		
Kapacita (tyčovina průměr 70mm)	min. 400 kg		
Psychrometr pro měření vlhkosti	ano		
Plynule regulovatelné otáčky hlavního ventilátoru	ano		
Včetně externího chladicího agregátu	ano		
Rozsah teplot	min. 10-30°C		
Vlhkost	65-95% max		
Průměrná hmotnostní ztráta	min. 3% / 24hod při 18°C		
Max. zastavitelný prostor	š. 1.800, hl.2.900, v 2.900mm		



EVROPSKÁ UNIE
Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do venkovských oblastí
Program rozvoje venkova



PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Technologie umístěna za zdí, max. půdorys 2.000 x 2.000mm	ano		
Doprava, instalace na přípojný body, zkušební provoz a zaškolení obsluhy.	ano		
CENA BEZ DPH			
CENA S DPH			

V dne

.....
*jméno a příjmení osoby oprávněné
jednat jménem či za účastníka
razítko a podpis*