Příloha č. 4 – Tabulka technických parametrů

1. Lyofilizační systém

Komora C5

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Parametr** | **Požadovaný** | **Nabízený** |
| * Finální výrobek: sušené - lyofilizované ovoce, zelenina
 | ANO |  |
| * teplota topné desky cca 80 - 90°C
 | ANO |  |
| * teplota ohřívacího média min. 120 °C
 | ANO |  |
| * maximální teplota sušeného produktu při lyofilizaci 45°C,
 | ANO |  |
| * zbytková vlhkost produktu po sušení  méně než 3%
 | ANO |  |
| * Kapacita stroje:  min. 1250 – 1500 kg mražené suroviny  v 1 cyklu, čas sušení 1 ks várky max. 18 hod
 | ANO |  |
| * kompletní lyofilizační zařízení pro kapacitu  min. 1250 až max. 1500 kg mražené suroviny na 1 cyklus
 | ANO |  |
| * sadu vozíků a táců pro přípravu suroviny pro další cyklus
 | ANO |  |
| * elektronický řídicí systém celého technologického procesu (HW +SW), měření a regulace
 | ANO |  |
| * kompletní topnou elektrickou jednotku (ohřívač vody, vyvíječ páry) s výkonem pro technologický proces sušení, teplota topných desek min. 120 °C
 | ANO |  |
| * chladící okruh s odpařovací teplotou ----40°C (chladivo NH3 ) s výkonem pro technologický proces

sušení a zmrazovací tunel. | ANO |  |
| * kapacita sublimace H2O min. 200 kg/hod
 | ANO |  |
| * transport, montáž zařízení  fco  Česká Lípa
 | ANO |  |
| * kompletní technická dokumentace, technický návod obsluhy zařízení
 | ANO |  |
| * sada  náhradních dílů  běžného opotřebení
 | ANO |  |
| * a) servis zařízení - odstraňování závad  elektronicky po internetu max.  do 24 hodin
* b)  fyzicky v místě zařízení nástup max. do 72 hodin  od nahlášení závady
 | ANO |  |
| * Součástí dodávky musí být zaškolení obsluhy a provozní návody v českém jazyce
 | ANO |  |
| * Dodávka musí obsahovat veškeré potřebné potrubní díly – ohyby, redukce, odbočky, T-kusy, příruby, přírubové spoje, nosiče, závěsy a výložníky chladicího čpavkového okruhu.
 | ANO |  |
| * Studená potrubí musí být opatřena tepelnou izolací pro teplotu okolí +30°C, bez oplechování
 | ANO |  |