**Název zakázky: Technologické vybavení výrobny masných produktů a distribuce**

**Zadavatel: SOHORS spol. s r.o.**

**Obchodní název stroje / technologie:**

1. **Automatická udírna …………………………………………….**
2. **Autokláv …………………………………………….**
3. **Varný kotel …………………………………………….**
4. **Varný kotel s mícháním …………………………………………….**
5. **Řezačka masa …………………………………………….**
6. **Kutr …………………………………………….**
7. **Výrobník ledu …………………………………………….**
8. **Vakuová narážka …………………………………………….**
9. **Klipsovací stroj …………………………………………….**
10. **Kostkovačka …………………………………………….**
11. **Vakuová balička …………………………………………….**
12. **Masírka …………………………………………….**
13. **Míchačka masa …………………………………………….**
14. **Nastřikovací zařízení …………………………………………….**
15. **Myčka přepravek …………………………………………….**
16. **Šoker …………………………………………….**
17. **Automatický nářezový stroj …………………………………………….**
18. **Konvektomat …………………………………………….**
19. **Pračka na dršťky …………………………………………….**
20. **Váha podlahová na surovinu …………………………………………….**
21. **Váha na koření …………………………………………….**
22. **Váha s tiskem etiket …………………………………………….**
23. **Masomat …………………………………………….**

**Technická specifikace:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Technická specifikace / požadavek zadavatele** | **Specifikace parametru v nabídce uchazeče** |
| 1. **Automatická udírna - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k automatickému tepelnému opracování a uzení všech druhů masných výrobků |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Pro jeden vozík 80x76x150cm |  |
| Izolace komory izolační vatou |  |
| Elektrický ohřev |  |
| Integrovaný vyvíječ kouře na bukové štěpky, s regulací teploty hoření |  |
| Plně automatický provoz, řídící jednotka se zápisem hodnot |  |
| Více otáčkový hlavní ventilátor |  |
| Automatický systém mytí |  |
| Pneumaticky ovládané klapky |  |
| Chladící výparník pro uzení studeným kouřem |  |
| Celkový příkon stroje max. 22kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Součástí dodávky: - 3 ks udírenský vozík- 100 ks udírenská hůl- rotační sprcha na zchlazování výrobků |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Autokláv - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný ke sterilizaci masných výrobků v obalech ze skla, plechu i plastu |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Objem minimálně 120 l |  |
| Bezpečnostní víko uzavíratelné bez šroubů |  |
| Řídící jednotka s bezdrátovým zápisem hodnot |  |
| Přímý elektrický ohřev |  |
| Příkon max. 10kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Kompletní příslušenství pro provoz: - 3ks koš 1/3, 1 koš 1/1, 6 ks proklad pro sklenice.- Rekuperační nádoba |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Varný kotel - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný pro vaření masa a tepelnému opracování masných výrobků |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Objem minimálně 200 l |  |
| Glycerínová náplň mezipláště |  |
| Izolované provedení včetně víka |  |
| Programovatelná řídící jednotka |  |
| Vpichová jehla |  |
| Příkon max. 13 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Varný kotel s mícháním - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k tepelnému opracování masných výrobků s automatickým mícháním |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Objem minimálně 200 l |  |
| Míchací rameno uloženo na 3. místech |  |
| Řetězový pohon míchadla |  |
| Glycerínová náplň mezipláště |  |
| Izolované provedení včetně víka |  |
| Programovatelná řídící jednotka |  |
| Řízení teploty glycerinové náplně |  |
| Příkon min 30 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Řezačka masa - 1 ks**
 |  |
| Stroj pro mělnění čerstvého masa na požadovanou strukturu |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Průměr složení min. 160 mm |  |
| Výkon min. 3.000 kg/hod |  |
| Řezací šnek v ose se šnekem podávacím |  |
| Jedna řezací rychlost |  |
| Objem násypky min. 100 l |  |
| Bezpečnostní kryt násypky, bezpečnostní kryt řezací hlavy |  |
| Příkon min. 10 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Kutr - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný pro výrobu všech jemně mělněných uzenářských výrobků |  |
| Celonerezové provední včetně vnitřního rámu |  |
| Objem mísy min. 60 litrů |  |
| Externí celonerezový rozvaděč |  |
| Programovatelná řídící jednotka-otáčky, vypnutí stroje na čas, otáčky mísy, teplotu |  |
| Plynule nastavitelné otáčky nožové hlavy s maximem minimálně 5.500 ot. /min |  |
| Nastavitelné otáčky mísy min. dvě rychlosti |  |
| Nastavitelné otáčky míchání min. dvě rychlosti |  |
| Pohon nožové hlavy zajištěn plochým řemenem |  |
| Hydraulický klíč nožové hlavy |  |
| Celkový příkon max. 25 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Výrobník ledu - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k výrobě ledu pro chlazení suroviny při výrobě masných produktů |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Šupinový led |  |
| Kapacita minimálně 200 kg /24hodin |  |
| Integrovaný chladící agregát |  |
| Provedení se stojícím válcem |  |
| Nerezová podestavba |  |
| Celkový příkon max. 2 kW |  |
| Napájení 230 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Vakuová narážka - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k přímému plnění, porcování a přetáčení všech druhů masných výrobků |  |
| Kontinuální vakuové provedení |  |
| Křivkové podavače suroviny |  |
| Plně programovatelné provedení |  |
| Násypka o objemu min. 100 l |  |
| Výkon min. 2.500 kg / hod |  |
| 3 ks trubice pro přímé plnění |  |
| 2 ks trubice pro přetáčení s brzdou |  |
| 1 ks trubice na plnění sklenic |  |
| Řezací hlava |  |
| Celkový příkon min. 2 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Klipsovací stroj - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k uzavírání všech druhů umělých obalů na masné výrobky |  |
| Nerezové provedení s plastovými prvky |  |
| Stolní provedení |  |
| Pneumatický pohon |  |
| Ruční ovládání |  |
| Vhodné pro uzavírání všech druhů obalů až do kalibru 130 mm |  |
| Nastavitelný uzavírací tlak |  |
| Nůž pro ořez zbytku střeva |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Kostkovačka - 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k porcování – kostkování syrového nebo vařeného masa |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Hydraulický pohon tlačného pístu |  |
| Průřez komory min. 100 x 100 mm |  |
| Automatické spuštění řezaní po uzavření komory |  |
| Minimálně 3 páry řezných mřížek |  |
| Přidržovač masa |  |
| Příkon min. 2,5 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Vakuová balička – 2 ks**
 |  |
| Stroj pro balení masa a masných výrobků do vakua a ochranné atmosféry |  |
| Celonerezové provedení včetně vnitřního rámu |  |
| Mobilní provedení |  |
| Dvoukomorové provedení s překlápěcím víkem |  |
| Výkon vakuové pumpy min. 100 m3 |  |
| Vakuová pumpa integrovaná uvnitř stroje |  |
| Rovný pracovní stůl |  |
| Délka lišt minimálně 4 x 600 mm |  |
| Vkládací desky |  |
| Dvojitý svár s nastavením intenzity a času pro každý svařovací drát samostatně |  |
| Programovatelná řídící jednotka s LCD displejem a pamětí pro uložení programů |  |
| Aplikace ochranné atmosféry |  |
| Příkon min. 3 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Masírka – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný pro masírování a marinování všech druhů masa s kostí i bez kosti |  |
| Stacionární celonerezové provedení |  |
| Ležatý masírovací buben s plynulou regulací otáček |  |
| Pohyblivý držák hlavního víka |  |
| Čistící otvor masírovacího bubnu |  |
| Integrovaná vakuová pumpa |  |
| Objem masírovacího bubnu min. 500 l |  |
| Plnění min. 250 kg |  |
| Příkon max. 2,5 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Míchačka masa – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k míchání všech druhů hrubě mletých masných výrobků bez použití vakua |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Objem min. 80 l |  |
| Míchací ústrojí s pádly |  |
| Plynulá regulace rychlosti míchání |  |
| Vyklápěcí míchací vana |  |
| Bezpečnostní kryt míchací vany |  |
| Příkon max. 1 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Nastřikovací zařízení – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný pro nastřikování všech druhů masa s kostí i bez kosti |  |
| Celonerezové provedení s plastovými prvky |  |
| Minimálně 20 dvojitých jehel ve dvou řadách |  |
| Plastový modulární pás, šířka minimálně 300 mm |  |
| Samostatný pohon čerpadla a jehlového mostu |  |
| Pohon jehlového mostu uložen nad pásem |  |
| Čerpadlo uloženo v samostatné skříni pod pásem |  |
| Celonerezové odstředivé čerpadlo |  |
| Integrovaná nádrž na lák |  |
| Řídící jednotka s dotykovou obrazovkou a pamětí pro uložení programů |  |
| Adaptér pro nastřikování ruční jehlou |  |
| Příkon max. 3 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Myčka přepravek – 1 ks**
 |  |
| Zařízení slouží k mytí znečištěných přepravních a výrobních obalů |  |
| Celonerezové mobilní provedení |  |
| Pro přepravky E1, E2, E3 |  |
| Řídící jednotka s dotykovou obrazovkou |  |
| Průběžné provedení s možností obsluhy jednou osobou – karuselové provedení |  |
| Centrální nastavení výšky přepravky |  |
| Mycí a oplachová sekce |  |
| Filtr mycí vody přístupný z boku stroje, čistitelný během provozu |  |
| Výkon min. 120 přepravek / hodinu |  |
| Objem nádrže s mycí vodou max. 200 l |  |
| Celková délka vč. karuselu max. 3.000 mm |  |
| Plynulá regulace rychlosti posuvu |  |
| Dávkovač mycí chemie |  |
| Příkon mycího čerpadla min. 5 kW |  |
| Celkový příkon stroje max. 25 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Šoker – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k šokovému zchlazování a zmrazování suroviny |  |
| Kapacita min. 10 GN 1/1 |  |
| Kapacita zchlazování min. 20 kg |  |
| Kapacita zmrazování min. 10 kg |  |
| Vestavný agregát |  |
| Ventilované chlazení |  |
| Vpichová jehla |  |
| Příkon max. 2 kW |  |
| Napájení 230 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Automatický nářezový stroj – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k automatickému krájení tepelně opracovaných masných výrobků |  |
| Stroj do vysoké zátěže |  |
| Průměr kotouče min. 300 mm |  |
| Řídící jednotka s možností uložení programů |  |
| Variabilní nastavení skládání |  |
| Nastavitelná rychlost krájení |  |
| Výkon min. 55 plátků / min |  |
| Příkon min. 0,45 kW |  |
| Napájení 230 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Konvektomat – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k tepelnému opracování masných výrobků |  |
| Kapacita min. 10x GN1/1 |  |
| Elektrický ohřev komory |  |
| Programovatelné řízení s vpichovou jehlou |  |
| Podestavba se zásuvy na GN |  |
| Změkčovač vody |  |
| Ruční mycí sprcha |  |
| Příkon max. 20 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Pračka na dršťky – 1 ks**
 |  |
| Stroj vhodný k čištění hovězích drštěk a vepřových žaludků |  |
| Výkon min 5 ks za hodinu |  |
| Připojení na studenou i teplou vodu |  |
| Příkon max. 2 kW |  |
| Napájení 400 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Váha podlahová na surovinu – 3 ks**
 |  |
| Celonerezové provedení |  |
| Rozměr vážního můstku min. 600 x 400 mm |  |
| Indikátor pevně spojen s můstkem |  |
| Váživost min. 150 kg |  |
| Dílek max. 50 g |  |
| Napájení 230 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Váha na koření – 1 ks**
 |  |
| Stolní provedení |  |
| Rozměr vážního můstku min. 200 x 250 mm |  |
| Váživost max. 6/15 kg |  |
| Dílek max. 2/5 g |  |
| Napájení 230 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Váha s tiskem etiket – 1 ks**
 |  |
| Stolní provedení |  |
| Váha s tiskem etiket |  |
| Provedení se sloupkem a zákaznickým displejem |  |
| Propojitelnost se systémem pro řízení výroby a expedice |  |
| Stolní provedení s nerezovou vážící plochou |  |
| Váživost 6/15 kg |  |
| Dílek 2/5 g |  |
| Rozměry vážní plochy minimálně 250 x 350 mm |  |
| Minimální šířka etikety 60 mm |  |
| Vnitřní paměť minimálně 2Mb |  |
| Komunikační rozhraní RS 232 a Ethernet |  |
| Napájení 230 V-50 Hz |  |
| Certifikace CE |  |
| 1. **Masomat – 1 ks**
 |  |
| Automat pro prodej baleného masa a masných výrobků |  |
| velká prodejní kapacita, minimálně 6 výdejních pater |  |
| jednoduše upravitelné výdejní pozice na jednotlivých patrech |  |
| výdejní pozice uzpůsobené pro prodej větších a těžších balíčků masa (do 1kg) |  |
| výtah výrobků |  |
| chlazení, které zaručí teplotu 0°C až 3°C v celém prostoru automatu při okolních klimatických podmínkách (-20°C až +35°C) |  |
| osvětlení vnitřního prostoru speciálním světlem „růžové“, tzv. masné světlo |  |
| celoroční venkovní použití |  |
| antivandal ochrana čelního skla, petlice |  |
| vyhřívané čelní sklo proti rosení |  |
| UV fólie na čelním skle |  |
| 6-ti tubový mincovník, čtečka platebních karet, čtečka bankovek |  |
| sledování prodejů on-line |  |
| sledování teploty on-line vč. elektronického výstupu do exe/pdf a zasílání varovných SMS |  |
| záruka 24 měsíců |  |

***Pokyny k vyplnění:***

*uchazeči povinně vyplní položku* ***Obchodní název stroje / technologie*** *a sloupec* **Specifikace parametru v nabídce uchazeče** *(poslední sloupec vpravo).*

*Uchazeč ke každé položce technické specifikace* ***doplní ANO*** *v případě, že zařízení danou položku obsahuje nebo* ***NE*** *v případě, že danou položku neobsahuje.*

*V případě, že je ve sloupci Požadavek zadavatele uveden* ***číselný parametr****, doplní uchazeč do sloupce* **Specifikace parametru v nabídce uchazeče** *hodnotu tohoto požadovaného technického parametru nabízeného stroje, či napíše čím je případně položka nahrazena nebo, kde je obsažena v jiné položce.*

***Nebude-li nabízené zařízení obsahovat některou z požadovaných položek technické specifikace nebo nebude-li některá položka vyplněna, bude nabídka vyřazena!***

**Tímto prohlašujeme, že naše nabídka splňuje požadovanou technickou specifikaci.**

V …………………, dne……………………………

……………………………………………

uchazeč – razítko, podpis