

ROZPIS POLOŽIEK CENOVEJ KALKULÁCIE PRE URČENIE PHZ
pre súťaž: zariadenia pre potravinársku výrobu

Záujemca o cenovú kalkuláciu/obstarávateľ:		kontakt:	
Obchodné meno:	Hotel Bystrička s.r.o.	telefón:	0908 202 205
Sídlo:	038 04 Bystrička 152	web:	
IČO:	50692828	e-mail:	kancelaria@hotelbystricka.sk

Subjekt ktorý cenovú kalkuláciu vypracoval:		kontakt:	
Obchodné meno:		telefón:	
Sídlo:		web:	
IČO:		e-mail:	

Kalkuláciu vypracoval (meno, priezvisko):	
Dátum vypracovania kalkulácie:	

Predmet zákazky	zariadenia pre potravinársku výrobu
-----------------	-------------------------------------

MINIMÁLNE TECHNICKÉ POŽIADAVKY

Názov tovaru	Špecifikácia, požadovaný technický parameter / vlastnosť	Množstvo	Obchodný názov ponúkaného zariadenia	Vyjadrenie uchádzača, či ponúkaný tovar spĺňa požiadavku ANO / NIE	Cena za ks bez DPH
Pákový lis na hamburgery	ručný, pákový, pre priemer hamburgerov min. 8 cm	1			0,00 €
Výrobník ľadu	príkon elektro min: 495W/230V produkcia min: 47kg/deň kapacita zásobníka min.: 23kg tvar ľadu min.: klobúčik/15g chladenie: vzduch spotreba vody max: 4 l/kg ľadu automatický čistiaci cyklus produkcia je uvádzaná za 24h pri teplote vody 15°C a teplote okolia 21°C, rozmer min.: 495x587x792mm(šxhvx) dvierka z ABS plastu	1			0,00 €
Šokový schladzovač/zmrzovač	min.príkon elektro: 8700W/230V kapacita min.: 8 x GN1/1 - 65mm alebo 8 x EN600x400mm(šxh) min.: 785x833x1314mm(šxhvx) schladzovač min. - 33kg/cyklus zmrazovač - 21kg/cyklus pokrmová sonda min.: 4-bodová elektronická riadiaca jednotka min.DOTYKOVÝ 9" HD DISPLEJ S PIKTOGRAMAMI Min. 3 prednastavenia intuitívneho Menu: GASTRONOMY/PASTRY/BAKERY s chladiacim agregátom funkcie: šokové schladzovanie šokové zmrazovanie riadené rozmrazovanie voľne programovateľný kombi cyklus, možnosť uloženia vlastných programov HACCP real time grafické zobrazenie dát na obrazovke a záznam dát do pamäte stroja autodiagnostický systém závad nastaviteľná rýchlosť ventilátora a teploty multilevel funkcia umožňujúca riadenie času každej gastronádobu/vedenia zvlášť zabudovaný USB port pre stiahnutie a nahrávanie receptov, HACCP dát a software update stroja	1	rozmer		0,00 €
Píla na kosti	napätie: 230 V počet otáčok min.: 1100 ot./min. dĺžka pílový pás min.: 1635 mm min výška rezu:245 mm, min šírka rezu : 196 mm pracovná plocha min.: 440x480 mm rozmer min.: 594x523x910 mm váha max 40 kg vybavená min. 16 mm kalenými čepieľkami na rezanie kostí, mrazených a čerstvých potravín konštrukcia z nerezovej ocele AISI 304 odnímateľné dvere pre ľahké čistenie kalibrované kladky z lešteného hliníka utesnené ložiská na hornej kladke výkonný asynchrónny a ventilovaný motor chránený tesnením ovládanie (24V) s bezpečnostným mikrospínačom, odolná riadiaca jednotka a brzda motora horná kladka s rýchloupínacím mechanizmom pre ľahké čistenie a výmenu čepele jednofázový motor so štandardnou tepelnou ochranou píla je umývateľná prúdom vody (bez vysokého tlaku) ovládanie z nerezovej ocele IP 65	1			0,00 €
Klát na mäso	bukový, 600x600 mm, hrúbka klátu min. 240 mm, výška min. 850 mm, opásaný	1			0,00 €

Kuter	napätie (V): 230 príkon min. (W): 990 počet ot./min: 287 - 3490 kapacita jedál (porcie): min. 10 - max. 50 kapacita jedál min. (kg): 2,4 objem nádoby max. (l): 4,5 rozmery min. (mm): 220x300x455 Zariadenie určené na sekanie (mäsa, zeleniny), mixovanie (krémov, omáčok, pomazánok, dresingov, ovocnej a zeleninovej peny a pod.) alebo miesenie cesta. Je dodávaný s nerezovou nádobou max. 4,5 l a patentovaným nerezovým nožom s rovným ostrím. S max. dennou kapacitou min. 50 porcií. S pracovnou rýchlosťou min. 287 - 3490 ot./min, ktorý má možnosť pulzného chodu. Priehľadné polykarbonátové veko nádoby umožňujúce pridávať tekutiny a prísady počas prípravy. Magnetický bezpečnostný systém zastavenia motora okamžite po otvorení veka misky.	1			0,00 €
Tendizér	Ručný, priemer min. 11 cm	1			0,00 €
Sekáč na mäso	Dĺžka čepele min. 18 cm, dĺžka rúčky min. 13 cm, rúčka drevená	1			0,00 €
Sekera na mäso	Dĺžka čepele min. 19 cm, dĺžka rúčky min. 50 cm, hmotnosť min. 1,7 kg	1			0,00 €
Píla mäsiarska	Ručná, rámová, dĺžka listu min. 45 cm	1			0,00 €
Krájač mandolína	Ručný V krájač, rozmer min. 50x15 cm, antikor, nože: 2, 4, 7, a 10 mm, nastaviteľný plátkovač 1-10 mm	1			0,00 €
Údiaca pištoľ	rozmer min.: 21x6,5x15cm Min. 2 rýchlosti prúdenia dymu napájanie pomocou batérie dodávané bez údiacich pilín základné vybavenie: -3 náhradné filtre -USB nabíjací kábel	1			0,00 €
Infralampa	elektrická, závesná, 230V, nastaviteľná výška min. 500 - 1800 mm, čierna	1			0,00 €
Holdomat	rozmer min.: 645x595x715mm(šxhxv) príkon elektro min.: 980W/230 V kapacita min. : 3 x GN1/1 - 150mm 3 x zásuvka pre GN1/1 regulácia teploty min.: 50-120°C elektronické ovládanie	3			0,00 €
Termos	nerezová termo nádoba vonkajšie aj vnútorné prevedenie nerez, objem min. 18 l, priemer max.: 39 cm výška max.: 49 cm, vyberateľná vložka, veko s tesniacou gumou, rúčka na prenos, ventil na vyrovňovanie tlaku	1			0,00 €
Termos	nerezová termo nádoba, vonkajšie aj vnútorné prevedenie nerez, objem min. 5 l, priemer max.: 32 cm výška max.: 30 cm, vyberateľná vložka, veko s tesniacou gumou, rúčka na prenos, ventil na vyrovňovanie tlaku	1			0,00 €
Termos	nerezová termo nádoba, vonkajšie aj vnútorné prevedenie nerez, objem min. 9 l, priemer max.: 32 cm výška max.: 47 cm, vyberateľná vložka, veko s tesniacou gumou, rúčka na prenos, ventil na vyrovňovanie tlaku	2			0,00 €
Vozík na termoporty	plošinový, 4-kolieskový, pre termoporty	1			0,00 €
Termoport	kapacita: min. 5x GN1/1-40 mm, čelné dvere so silikónovým tesnením, pre teplotu vkladaneého obsahu do 90 st.C, farba šedá	2			0,00 €
Výrobník cestovín	rozmer min.: 300x520/605x589mm(šxhxv) príkon elektro min.: 0,70kW/400V produkcia min.: 14kg/h kapacita zásobníka max.: 4kg automatický porcováč cestovín + 6 dielna sada dosiek	3			0,00 €
Krájač zeleniny	napätie (V): 230 príkon min.(W): 540 min.počet ot/min.: 375 kapacita min. (jedál): 50 - 400 rozmery min. (mm): 374x300x590 hmotnosť max.(kg): 20 Zariadenie na spracovanie všetkých druhov zeleniny, ovocia a tiež strúhanie syra, strúhanky, čokolády, orechov. Odporúčaná denná kapacita min 390 porcií. Materiál jednotlivých častí odolný voči intenzívnemu používaniu a spĺňa platné hygienické predpisy. Krájač s tichým motorom bez vibrácií vybavený magnetickou bezpečnostnou poistkou, brzdovým systémom motora a automatickým reštartom pri zaklopení prítlačnej páky. Veľký vstupný zásobník (určený na väčšie kusy zeleniny) a malý zásobník na koreňovú zeleninu a malé plody s novým prítlačným valcom 2 v 1. Krájač umožňujúci taktiež krájanie kociet a hranoliek. Minimálne príslušenstvo krájača: plátkovač 2mm a 4mm; vlnkovač 2mm; strúhač 2mm a 4mm; kotúč na zemiaky; kockovač 8x8x8mm + čistič; držiak 8 diskov	1			0,00 €
Vozík pod krájač zeleniny	4 kolieskový, kolieska s brzdou, miesto pre umiestnenie krájača zeleniny, miesto pre gastronádobu	1			0,00 €
Vákuová balička	napätie (V): 230 príkon min. (W): 442 zvarovacia lišta min. (mm): 350 balenie tekutín: áno rozmery komory min.(mm): 359x390x185 manometer: áno rozmery min.(mm): 495x520x415 Zariadenie na vákuové balenie vhodné do väčších prevádzok na balenie potravín aj tekutín. Maximálna prevádzková doba min. 7 - 8 hodín. Výkon pumpy min. 8 m3/hod. Digitálny ovládací panel s min. deviatimi programami s funkciami jemné vákuovanie, krokové vákuovanie a marinovanie. Vaňa komory so zaoblenými rohmi, priehľadné veko. Zariadenie najskôr odsaje vzduch z komory, resp. zo sáčku a potom sáček zavari.	1			0,00 €

Konvektomat – zostava	Zostava dvoch konvektomatov: 1.) Konvektomat, rozmer min.: 928x861x781mm(šxhxv) príkón elektro min.: 10,6kW/400V kapacita min.: 7 x GN1/1 zásuvky naprieč pre ľahšiu manipuláciu tvorba pary: v BOJLERI s autom. prechodom do nástrekového režimu v prípade neočakávaného výpadku bojleru TROJITÉ SKLO DVERÍ pre úsporu energie predohrev vody v tepelnom výmenníku pre úsporu energie ovládanie: elektronické programovateľné min.DOTYKOVÝ 8" DISPLEJ s PIKTOGRAMAMI min.1000 voliteľných PROGRAMOV po 20 krokoch MENU V SK jazyku + SLOVENSKÉ KUCH. PROGRAMY oblíbené programy, posledných 10 programov min. 4 bodová teplotná sonda funkcie: horúci vzduch 30-300°C kombinovaný režim 30-300°C varenie v pare 30-130°C BIO varenie 30-98°C nízkoteplotné pečenie, nočné pečenie Cook&Hold, delta T regenerácia, GoldenTouch pre dokončenie zapečením manuálne privlhčenie Sous-vide program, sušenie, sterilizácia, konfitovanie, údenie program Easy-cooking pre jednoduchý výber úpravy pokrmov Program typu MyVison pre uzpůsobení si menu hlavní obrazovky časovanie zásuvov, odložený štart, nekonečný čas varenia min.7 rýchlostí ventilátora + FanStop, taktovanie, autoreverz ventilátora automatická regulácia vlhkosti, el. ovládanie odvetrávacej klapky min. 3 automatické umývací cykly + odvápnenie komory predohrev komory, rýchle schladenie komory USB+LAN port pre HACCP výstup a programovanie automatická diagnostika chýb a prevádzkových udalostí RUČNÁ SPRCHA 2.)konvektomat, rozmer min.: 928x861x1040mm(šxhxv) príkón elektro min.: 18,4kW/400V kapacita min.: 11 x GN1/1 zásuvky naprieč pre ľahšiu manipuláciu tvorba pary: v BOJLERI s autom. prechodom do nástrekového režimu v prípade neočakávaného výpadku bojleru TROJITÉ SKLO DVERÍ pre úsporu energie predohrev vody v tepelnom výmenníku pre úsporu energie ovládanie: elektronické programovateľné min.DOTYKOVÝ 8" DISPLEJ s PIKTOGRAMAMI min.1000 voliteľných PROGRAMOV po 20 krokoch MENU V SK jazyku + SLOVENSKÉ KUCH. PROGRAMY oblíbené programy, posledných 10 programov min. 4 bodová teplotná sonda funkcie: horúci vzduch 30-300°C kombinovaný režim 30-300°C varenie v pare 30-130°C BIO varenie 30-98°C nízkoteplotné pečenie, nočné pečenie Cook&Hold, delta T regenerácia, GoldenTouch pre dokončenie zapečením manuálne privlhčenie Sous-vide program, sušenie, sterilizácia, konfitovanie, údenie program Easy-cooking pre jednoduchý výber úpravy pokrmov program MyVison pre uzpůsobení si menu hlavní obrazovky časovanie zásuvov, odložený štart, nekonečný čas varenia min.7 rýchlostí ventilátora, FanStop, taktovanie, autoreverz ventilátora automatická regulácia vlhkosti, el. ovládanie odvetrávacej klapky min. 3 automatické umývací cykly + odvápnenie komory predohrev komory, rýchle schladenie komory USB+LAN port pre HACCP výstup a programovanie automatická diagnostika chýb a prevádzkových udalostí RUČNÁ SPRCHA + spojovacia sada s podstavcom pre dva konvektomaty s uložením na seba	1			0,00 €
--------------------------	--	---	--	--	--------

Cenová kalkulácia
Predmet zákazky: zariadenia pre potravinársku výrobu

Označenie tovaru	Počet ks	Cena v EUR bez DPH
zariadenia pre potravinársku výrobu	súbor	0,00 €
CENA CELKOM		0,00 €

uchádzač je platiteľ DPH: ANO / NIE

Pečiatka a podpis štatutárneho orgánu: