**Technická špecifikácia predmetu zákazky**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Názov zákazky:*** | **Šokové mraziace a krájacie zariadenie s dávkovačom misiek** |
| ***Obstarávateľ:*** | **ISTERMEAT a.s.**  Povodská cesta č.14, 929 01 Dunajská Streda |

|  |  |
| --- | --- |
| **IDENTIFIKAČNÉ ÚDAJE UCHÁDZAČA** | |
| ***Obchodné meno a sídlo:*** |  |
| ***IČO uchádzača:*** |  |
| ***Telefón a e-mail uchádzača:*** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Technická špecifikácia - Požadovaný parameter** | | | **Splnenie požiadavky\*** |
| Stroj/zariadenie **spĺňa/nespĺňa** požiadavku technickej špecifikácie zariadenia |
| 1. **Stroj / zariadenie: Šokové mraziace zariadenie** | | | |
| p.č. | ***Položka1:* Šokové mraziace zariadenie** | ***Parameter*** | **Uveďte**  **spĺňa/nespĺňa/parameter** |
| 1. | Zariadenie na vytvorenie zamrznutého povrchu mäsa v hrúbke cca 2 – 5 mm.  proces nevyhnutný pre kvalitné plátkovanie, resp. krájanie mäsa. |  |  |
| 2. | Trvanie procesu | cca 6 - 20 minút v závislosti od veľkosti a počiatočnej teploty mäsa. |  |
| 3. | Popis funkčnosti | Obsluha vloží kus mäsa na vkladaci rošt. Ten zatlačí do zariadenia a mäso  sa presunie do koša poháňaného reťazou. Koše sú unášané reťazou a krokovým  motorom, a tak prechádzajú cez celé mraziace zariadenie. Tento proces sa opakuje. Keď je mäso vychladené a povrch zamrznutý v správnej hrúbke, je poloautomaticky vysunuté zo zariadenia. Rýchlosť posunu sa reguluje podla potreby zamrznutia |  |
| 4. | Vyhotovenie | Nerezová oceľ |  |
| 5. | Hygienický dizajn |  |  |
| 6. | Sklopné ventilátory |  |  |
| 7. | Odkvapné misky |  |  |
| 8. | Chladiaca jednotka s chladiacim mediom |  |  |
| 9. | Chladenie vzduchom |  |  |
| 10. | Kondenzačna jednotka s ventilátormi |  |  |
| 11. | Mechanické komponenty | 11a.Vnútorne transportné koše pre mäso, max. priemer výrobku cca 180 mm |  |
| 12. | Elektrika | Riadiaca a kontrolná jednotka |  |
| Položka2: K**rájacie zariadenie s automackým dávkovaním tálcok a vkladačom procii** | | | |
| 1. | Krájacia technológia | Vymedzovacia STOP doska zabezpečuje presnú hrúbku jednotlivého plátku  Medzi nožom a formou nie je žiadna medzera – najlepšia možná kvalita  Možnosť nastavenia hrúbky prvého a posledného rezu  Možnosť vyradenia prvého a posledného rezu  Softverova optimalizácia procesu krájania na zabezpečenie maximálnej presnosti požadovanej hmotnosti porcie |  |
| 2. | Bezpečnosť a flexibilita | Výškovo nastaviteľné bezpečnostné závory  Rýchlejšie a jednoduchšie vkladanie mäsa do foriem vďaka prstencovému systemu foriem – kratšie kusy – menej prstencov |  |
| 3. | Precízne krájanie | Minimalny odpad: pri bravčovom kare je možné dosiahnuť vyťažnosť okolo 99% vďaka formovaniu mäsa  V pripade nekalibrovaných porcií sa dá za určitých podmienok dosiahnuť až  100% vyťažnosť |  |
| 4. | Rovnaké rozmery plátkov | Všetky kusy mäsa sú rovnako vyformované  Prvý aj posledný kus je hranatý – minimalizácia odpadu  Všetky plátky v porcií sú takmer úplne rovnaké |  |
| 5. | Výstup z krájačky - porcie | Výstup vo forme jednotlivých plátkov  Výstup vo forme „šindľových“ plátkov |  |
| 6. | Univerzálne formy | Univerzálne formy „revolverové“ formy pre viacero anatomických častí  Symetrické formy pre plynulé krájanie a tvorbu porcií s vysokou kapacitou. Široká paleta roznych foriem, pokrývajúca takmer všetky anatomicke časti bravčového, hovädzieho, teľacieho a jahňacieho mäsa. Možnosť individuálnych rozmerov pre formu |  |
| 7. | Aplikácie | Krájanie menších a stredne veľkých častí (kotletky, steaky, minutky)  Krájanie väčšich častí (rolády, barbecue, bravčové boky)  Krájanie mäsa s kosťou (bravčové kare, krk, jahňacie kotletky)  Krájanie zmrznutého mäsa (-4 to -2°C) (kare a krk) kocky, filetky, rezance,... |  |
| 8. | Vyhotovenie | Nerezová oceľ |  |
| 9. | Hygienicky dizajn |  |  |
| 10. | Rozmery |  |  |
| 10-1. | Dĺžka (bez vystupneho dopravnika): | 2350-2 450 mm |  |
| 10-2. | širka: | 990 -1 010 mm |  |
| 10-3. | Vyška: | 2900 -2 990 mm |  |
| 10-4. | Prepravna vyška: | 2220-2 260 mm |  |
| 10-5. | Hrubka platkov: | 1\* - 50 mm |  |
| 10-6. | Prierezova plocha krajaneho vyrobku: | min. 20 cm2 o 50 mm  max. 320 cm2 300 x 130 mm |  |
| 10-7. | Vyška foriem: | max. 600 mm |  |
| 11. | Pracovny stupienok |  |  |
| 12. | Priprava pre externu vahu kusov masa pred krajanim |  |  |
| 13. | Vodiace pasy pre vystupny dopravnik |  |  |
| 14. | Elektrika | Riadenia a kontrola stroja so softverom Windows Embedded Standard 2009 a TwinCAT-2-NC-PTP-Runtime |  |
| 15. | Formy | Zmiešaná forma pre mäso s kosťou, s jednou kavitou pre krájanie kociek |  |
| 15-1. | Vyška formy | 600mm |  |
| 15-2. | Časti formy | 2x piesty pre každú kavitu  1x kavita pre kocky s rozmermi 24 x 22,5 mm (R3)  2x nož  1x Ochranný držiak noža pre výmenu a 1x pre uskladnenie  1x vrchný prstenec formy  6x vymedzovacia platňa  1x vozik na uskladnenie a umývanie prislušenstva Uzamykacie tyče pre formy s vyškou 600 mm  Košík na umývanie |  |
| 16. | Dopravníky |  |  |
| 16-1. | Vyberateľny vystupny dopravnik 12" | Výstupný / transferový dopravnik s dĺžkou 1 000 mm, vyškovo nastaviteľný, s držiakmi pre uchytenie prepravky |  |
| 16-2. | Špeciálna požiadavka | Nevyhovujúce plátky musia byť vytriedené z dopravného pásu napr. pomocou prepadového dopravníka |  |
| 16-3. | Dávkovač misiek | min 45 kus/min |  |
| 16-4. | Vkladač porcii do misky z dopravníka | Min 45 por/min – možnosťou krokovým dávkovaním podľa uložených programov -presnou pozíciou uloženie do misky na jednotlivé typy výrobkov |  |
| 16-5. | Požadované rozmery misiek | 205x160x40-80 a 227x178x40-80 a možnosť zmeny orientáciu vkladanie porcií do misky |  |

**\*Splnenie požiadavky** - uchádzač uvedie výberom z uvedených možností: - ponuka **spĺňa** uvedený technický parameter, - ponuka **nespĺňa** uvedený technický parameter, - uchádzač uvedie presný parameter

Zároveň prehlasujem, že cenová ponuka zahŕňa dodávku/dopravu predmetu zákazky a zaškolenie obsluhy.

**Potenciálny dodávateľ je\* / nie\* je platcom DPH. (\* Prečiarknite, čo sa vás netýka)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Meno a priezvisko**  **štatutárneho zástupcu:** |  |
| **Podpis a pečiatka:** |  |
| **Miesto a dátum podpisu:** |  |