|  |
| --- |
| **Technologické zariadenie na spracovanie ochuteného tofu** |
| ***Konkrétny názov a výrobca ponúkaného zariadenia:***  |
| **Časť** | **Parameter** | **Merná jednotka** | **Požadovaná hodnota** | **Hodnota parametra predkladateľa ponuky** | **Cena v EUR** |
| **Linka na ohrev** | Prispôsobenie linky pre parametre bežného kusu výrobku: * Maximálny rozmer výrobku - max. 100 x 62 x 35 mm (vxšxh)
* Hmotnosť výrobku – od 200 – 280 g/ks
 | áno/nie | áno |  |  |
| Kontinuálna preprava tofu v ohrievacom zariadení na podložkách o rozmeroch 900x560mm, po dĺžke | áno/nie | áno |  |
| Uzavretý a zateplený obal dopravníka so vstupnou a výstupnou automatickou bránou | áno/nie | áno |  |
| Vstupný dopravník pred uzavretou parnou časťou | áno/nie | áno |  |
| Ovládanie zariadenia s možnosťou nastavenia výhrevnej teploty- konštantná teplota priestoru od 70 do 90°C | áno/nie | áno |  |
| Zabezpečenie konštantnej teploty v celej výhrevnej časti zariadenia | áno/nie | áno |  |
| Maximálna kapacita zariadenia - 4ks podložiek s nakrájaným tofu,  | ks | min. 4 |  |
| Automatické vysúvanie výrobkov z ohrievacej komory na baliaci stroj | áno/nie | áno |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | áno |  |
| **Linka na namáčanie** | **Zásobník vody** |  |  |  |  |
| Kapacita | m3 | min. 2 |  |
| Prečerpávanie vody cez výmenníky tepla | áno/nie | áno |  |
| Udržiavanie stabilnej teploty v rozmedzí max. +- 1 °C od stanovenej hodnoty | °C | max. +- 1 °C |  |
| **Doprava teplej vody** |  |  |  |
| Preprava vody z nádrže do namáčacích síl | áno/nie | áno |  |
| Automatická regulácia teploty na nastavenú teplotu do namáčacích síl | áno/nie | áno |  |
| Maximálny výkon dopravnej cesty minimálne | m3/hod | min.8 |  |
| **Meranie a regulácia** |  |  |  |
| Automatické dopúšťanie vody do zásobníka | áno/nie | áno |  |
| Automatický ohrev vody v potrubí | áno/nie | áno |  |
| Automatické dávkovanie teplej vody na základe nastavenej hodnoty do jestvujúcich namáčacích nádrží | áno/nie | áno |  |
| Automatické udržiavanie požadovanej teploty prepravovanej vody do namáčacích nádrží | áno/nie | áno |  |
| **Legislatívne a hygienické požiadavky** |  |  |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | áno |  |
| **Zariadenie na balenie** | Automatické balenie výrobkov do fólie s vákuovaním – rýchlosť balenia | Ks/min | Min. 80 |  |  |
| Automatické delenie na balenia  | áno/nie | áno |  |
| Možnosť balenia horúceho produktu  | °C | Min. 70 °C |  |
| Etiketovanie balení z vrchnej strany výrobku | áno/nie | áno |  |
| Vysávanie odrezaných krajov fólie do zbernej nádoby | áno/nie | áno |  |
| Výstupný dopravník z baličky | áno/nie | áno |  |
| Prispôsobenie linky pre parametre balených výrobkov: * Maximálny rozmer výrobku - max. 100 x 62 x 35 mm (vxšxh)
* Hmotnosť výrobku – od 200 – 280 g/ks
* Teplota v rozpätí 10 – 70 °C
 | áno/nie | áno |  |
| Ukladanie výrobkov do baličky v ložení 4ks vedľa seba a v 3 radoch | áno/nie | áno |  |
| Trieda ochrany IP65 | áno/nie | áno |  |
| **Legislatívne a hygienické požiadavky** |  |  |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | áno |  |
| **Zariadenie na dávkovanie marinády**  | Dávkovanie kvapalnej marinády do vaničiek baliaceho stroja | áno/nie | áno |  |  |
| Min. množstvo dávkovanej marinády | ml | 20 |  |
| Max. množstvo dávkovanej marinády | ml | 40 |  |
| Čas dávkovania pri maximálnom dávkovaní | sekúnd | Max. 8 |  |
| Nerezové prevedenie zariadenia | áno/nie | áno |  |
| Maximálny výkon plnenia v počte vaničiek za hodinu | ks/hod | min. 4600 |  |
| Možnosť na pripojenie na externú čistiacu stanicu | áno/nie | áno |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | áno |  |
| **Linka na pasterizáciu** | Kontinuálna preprava tofu v pasterizačnom zariadení | áno/nie | áno |  |  |
| Uzavretý a zateplený obal dopravníka  | áno/nie | áno |  |
| Výdrž výrobku v zariadení minimálne 50 min. ohrev  | minuty | min.50 |  |
| Výdrž výrobku v zariadení minimálne 50 min. chladenie  | minuty | min.50 |  |
| Ovládanie zariadenia s možnosťou nastavenia výhrevnej teploty a času ohrevu. - konštantná teplota priestoru od 85 do 90°C | áno/nie | áno |  |
| Zabezpečenie konštantnej teploty v celej výhrevnej a chladiacej časti zariadenia | áno/nie | Áno |  |
| Maximálna kapacita zariadenia minimálne  | ks/hod | min. 4200 |  |
| Automatické zasúvanie a vysúvanie výrobkov z pasterizačnej linky | áno/nie | Áno |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | Áno |  |
| **Linka na dopravu, kontrolu a rozraďovanie** | Rozradenie tofu z baličky uložené v troch radoch po štyroch kusov, do jedného radu s vytvorením medzery medzi výrobkami.  | áno/nie | Áno |  |  |
| Vytvorenie medzery medzi výrobkami a doprava k vážiacemu zariadeniu | áno/nie | áno |  |
| Kontrolný dopravník s metal detektorom a vážiaci dopravník s vyraďovaním výrobkov | áno/nie | áno |  |
| Zásobník kruhový pre skontrolované tofu* Zásoba min.20ks,
 | ks | min. 20 |  |
| Popisovacie zariadenie * automatický popis dátumu výroby / spotreby a šarže na bočnú stranu výrobku počas prepravy na dopravníkoch
 | áno/nie | áno |  |
| Maximálny výkon linky na rozraďovanie a popis  | ks/min | min. 80 |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | áno |  |
|  | Kontrola prítomnosti kovových častí vo výrobkoch – výkon min.80 ks/min | áno/nie | áno |  |
| Vyraďovanie detekovaných výrobkov do uzamykateľnej nádoby | áno/nie | áno |  |
| Kontrola váhy výrobkov | áno/nie | áno |  |
| Vyradenie výrobkov ktoré nespĺňajú zadefinované váhové parametre | áno/nie | áno |  |
| Výkon kontrolného zariadenia min. 80 ks/min | ks/min | min.80 |  |
| Linka spĺňa požiadavky bezpečnosti pri práci a požiadavky hygieny potravín podľa platnej legislatívy EU a Slovenskej republiky | áno/nie | áno |  |
| **Doplňujúce požiadavky** | Doprava na miesto prevádzky: Kremnička 71, Banská Bystrica |
| Montáž, zapojenie zariadenia a uvedenie do prevádzky, nastavenie a skúšobná prevádzka |
| Záručná lehota 24 mesiacov po uvedení do prevádzky    |
| Návod na obsluhu - SK/CZ jazyk |
| Cena spolu za zariadenie v EUR |  |
| Dodacia lehota |  |

**Obchodné meno, sídlo a kontakt na predkladateľa ponuky:** doplní predkladateľ ponuky

**Obchodné meno výrobcu zariadenia/logického celku, resp. prídavných zariadení/príslušenstva:** doplní predkladateľ ponuky

**Typové označenie zariadenia/ logického celku, resp. prídavných zariadení/príslušenstva:** doplní predkladateľ ponuky

**Dátum vypracovania cenovej ponuky:** doplní predkladateľ ponuky

**Cenová ponuka zodpovedá cenám obvyklým v danom mieste a čase.**



 Pečiatka + podpis