

KUPNÍ SMLOUVA

(dále jen „smlouva“)

uzavřená ve smyslu § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“)

I.

Smluvní strany

- 1.1. Kupující:** **Česká zemědělská univerzita v Praze**
Sídlo: Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchbátka
Zastoupený: Ing. Jakubem Kleindienstem, kvestorem
bankovní spojení: Česká spořitelna, a. s.
číslo účtu: 500022222/0800
IČO: 60460709
DIČ: CZ60460709
(dále jen „kupující“) na straně jedné

a

- 1.2. Prodávající:** **TEN ART STROJE s.r.o.**
Sídlo: Husova 389, 261 01 Příbram
Zastoupený: Tomášem Kočárkem a Ing. Petrem Gjaškem, jednatelem
Bank. spojení: Československá obchodní banka, a. s.
Číslo účtu: 287070507/0300
IČO: 07763646
DIČ: CZ07763646
Zapsaný v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 307232
(dále jen „prodávající“) na straně druhé

(společně dále také jako „smluvní strany“)

uzavírají na základě výsledku zadávacího řízení s názvem „Vybavení pekárny a cukrárny VCZZP - II.“ dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, k plnění veřejné zakázky smlouvu následujícího znění:

II.

Předmět smlouvy

- 2.1.** Prodávající se zavazuje dodat přístrojové vybavení pro funkční a technologický celek pekárna a cukrárna vč. příslušenství (dále jen „zboží“), a to v rozsahu a za podmínek stanovených touto smlouvou, a převést na kupujícího vlastnické právo k tomuto zboží. Přesná specifikace zboží je uvedena v přílohách této smlouvy, které tvoří její nedílnou součást. Součástí závazku prodávajícího je rovněž provedení služeb souvisejících s odevzdáním zboží, a to tak, jak jsou definovány v čl. 2.3. a násl. této smlouvy (dále jen „související služby“).
- 2.2.** Kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit za něj sjednanou kupní cenu způsobem a v termínu sjednaným touto smlouvou.
- 2.3.** Součástí závazku prodávajícího, stanoveného v čl. 2.1. této smlouvy je rovněž provedení souvisejících služeb, spočívajících v dopravě zboží kupujícímu, kalibraci, uvedení do provozu, zaškolení obsluhy, úklidem místa plnění, provedení odpovídajících revizí, přičemž:

- a. dopravou zboží se rozumí jeho dodání do místa plnění dle čl. III. této smlouvy, včetně zajištění jeho vynesení do příslušného patra a místnosti v místě plnění, dle pokynů kupujícího a v souladu s podmínkami uvedenými v příloze č. 2 této smlouvy;
 - b. uvedením do provozu se rozumí sestavení a seřízení zboží a ověření jeho řádné funkčnosti provedením zkušebního provozu v délce alespoň 14 dnů, při kterém proběhne kontrola nastavených parametrů, příp. jejich přenastavení, jakož i provedení dalších úkonů nutných pro to, aby zboží bylo způsobilé sloužit svému obvyklému účelu;
 - c. zaškolením obsluhy se rozumí poskytnutí výkladu o všech funkcích zboží a jeho předvedení spolu s poskytnutím praktického nácviku obsluhy a běžné údržby zboží zaměstnancům kupujícího (minimálně dvěma) v termínech stanovených kupujícím po dohodě smluvních stran. Prodávající se zavazuje po skončení školení vystavit potvrzení opravňující zaškolené zaměstnance kupujícího k obsluze a běžné údržbě zboží;
 - d. úklidem místa plnění se rozumí zajištění odvozu a likvidace všech obalů a dalších materiálů použitých při plnění této smlouvy, a to v souladu se zákonem č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a provedení řádného úklidu veškerých prostor dotčených instalací zboží;
 - e. provedením odpovídajících revizí se rozumí zajištění veškerých revizí požadovaných obecně závaznými právními předpisy ke dni uvedení do provozu.
- 2.4.** Součástí předmětu smlouvy je též:
- a. poskytnutí součinnosti po dodání zboží související s kolaudací budovy;
 - b. provádění záručního servisu;
 - c. provádění pozáručního servisu;
 - d. závazek telefonické nebo internetové technické podpory.
- 2.5.** Součástí dodávky zboží je též dodání uživatelské dokumentace pro účely běžné údržby v tištěné i elektronické podobě (na CD/DVD nebo obdobném nosiči dat a ve formátu docx, pdf nebo odt), a to v českém jazyce.
- 2.6.** Součástí dodávky zboží je rovněž předání prohlášení o shodě dodaného zboží se schválenými standardy, poskytnutí oprávnění k výkonu práva užit software (licenci) tam, kde je to pro řádné užívání předmětu plnění nezbytné či tak prodávající požaduje dle smlouvy.
- 2.7.** Nebude-li dohodnuto jinak, platí, že prodávající je oprávněn provádět související služby každý pracovní den, v době od 8.00 hod do 16.00 hod. Kupující je oprávněn v případě změny svých provozních podmínek tuto dobu omezit písemným pokynem prodávajícímu.
- 2.8.** Smluvní strany se dohodly, že pokud k řádnému splnění předmětu této smlouvy (zejména pro odevzdání a zprovoznění zboží) bude zapotřebí provést další dodávky a práce v této smlouvě neuvedené, o nichž však prodávající s ohledem na předmět plnění věděl nebo musel vědět, je prodávající povinen tyto dodávky a práce na své náklady obstarat a provést, a to bez nároku na zvýšení kupní ceny uvedené v čl. 4.2. této smlouvy.
- 2.9.** Prodávající je povinen koordinovat všechny své činnosti s třetími subjekty, které budou realizovat výstavbu místa plnění a dodávat jiná zařízení a zajistit správnou instalaci zboží s těmito jinými zařízeními, prodávající je tedy, s ohledem na výše uvedené, povinen se ode dne podpisu této smlouvy na výzvu prodávajícího účastnit kontrolních dnů stavby.

III.

Doba, místo a způsob plnění

- 3.1. Prodávající se zavazuje, že sjednané zboží dodá kupujícímu nejpozději do 3 měsíců ode dne odeslání písemné výzvy kupujícím prodávajícímu (e-mailem), a to včetně souvisejících služeb dle čl. 2.3. a předání dokumentace dle čl. 2.5. a 2.6. této smlouvy.
- 3.2. Místo plnění je budova nově vybudovávaného Výukového centra zpracování zemědělských produktů na adrese sídla zadavatele, tj.: Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchdol (blíže viz přílohy této smlouvy).
- 3.3. Zboží bude předáno prodávajícím a převzato kupujícím na základě oboustranně podepsaného předávacího protokolu, nejdříve po provedení zkušebního provozu dle čl. 2.3. písm. b) této smlouvy, bude-li zkušební provoz ukončen úspěšně.
- 3.4. Povinným obsahem předávacího protokolu je:
- údaj o prodávajícím a kupujícím;
 - popis zboží, které je předmětem předání a převzetí;
 - údaj o stavu zboží a jeho bezvadnosti;
 - seznam dodaných položek včetně jejich umístění v objektu;
 - prohlášení prodávajícího, že předal uživatelskou dokumentaci dle čl. 2.5. a násl. smlouvy a dále veškeré nezbytné doklady či příslušenství vztahující se ke zboží;
 - seznam proškolených osob;
 - údaj o provedení souvisejících služeb dle čl. 2.3 této smlouvy;
 - datum podpisu předávacího protokolu.

IV.

Cena a platební podmínky

- 4.1. Kupní cena za zboží v rozsahu dohodnutém v této smlouvě a za podmínek v ní uvedených je stanovena na základě nabídky prodávajícího předložené v rámci zadávacího řízení jakožto cena maximální (tj. cena, kterou není přípustné překročit).
- 4.2. Kupní cena je uvedena v české měně a je stanovena ve výši: **13 574 757,- Kč** bez DPH, a to na základě ocenění výkazu výměr, který je přílohou č. 2 této smlouvy. DPH bude stanoveno a odvedeno v souladu s platnými právními předpisy ke dni uskutečnění zdanitelného plnění.
- 4.3. Kupní cena bude kupujícím uhrazena následujícím způsobem:
- první část kupní ceny ve výši 30 % z kupní ceny dle čl. 4.2 této smlouvy, tj. 4 072 427,10 Kč bude uhrazena na základě zálohové faktury vystavené prodávajícím a doručené kupujícímu po účinnosti této smlouvy;
 - druhá část kupní ceny ve výši 70 % z kupní ceny dle čl. 4.2. této smlouvy, tj. 9 502 329,90 Kč bez DPH bude uhrazena po předání a převzetí zboží kupujícím na základě oboustranně podepsaného předávacího protokolu.
- 4.4. Kupní cena je sjednána jako nejvýše přípustná, včetně všech poplatků a veškerých dalších nákladů spojených s plněním předmětu této smlouvy. Cena zahrnuje provedení souvisejících služeb uvedených v čl. 2.3. a předání dokumentace dle čl. 2.5 a násl. této smlouvy. Kupní cena zahrnuje veškeré související náklady, zejména případné náklady na správní poplatky, daně, cla, schvalovací řízení, provedení předepsaných zkoušek, zabezpečení prohlášení o shodě, certifikáty a atesty, převod práv, pojištění, přepravní náklady či náklady na případnou ostrahu zboží do doby jeho řádného odevzdání kupujícímu apod. Kupní cena je nezávislá na vývoji cen a kurzových změnách.
- 4.5. Kupní cena (či její část) bude kupujícím uhrazena v české měně na základě daňových dokladů – faktur, a to bezhotovostním převodem na bankovní účet prodávajícího. Fakturu je

prodávající povinen vystavit do 15 dnů po řádném a včasném dodání a převzetí zboží kupujícím dle této smlouvy na základě předávacího protokolu.

- 4.6.** Kupující si vyhrazuje právo požadovat, aby kupní cena byla na fakturách uvedena ve struktuře položek jím předem určených. Tento požadavek musí kupující prodávajícímu sdělit v dostatečném předstihu.
- 4.7.** Prodávající podpisem této smlouvy prohlašuje, že je plně seznámen s rozsahem a povahou předmětu plnění a že správně vyhodnotil a ocenil veškeré související služby a práce, jejichž provedení je pro řádné splnění závazku vyplývajícího z této smlouvy nezbytné, a že při stanovení kupní ceny dle této smlouvy:
- řádně zjistil předmět plnění této smlouvy,
 - prověřil místní podmínky pro provedení předmětu plnění této smlouvy,
 - při kalkulaci kupní ceny zohlednil veškeré technické a obchodní podmínky uvedené ve smlouvě a jejích přílohách.
- 4.8.** Není-li uvedeno jinak, rozumí se veškeré ceny uvedené v této smlouvě bez daně z přidané hodnoty (DPH). DPH bude prodávajícím účtována dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, ke dni uskutečnění zdanitelného plnění.
- 4.9.** Daňový doklad – faktura musí obsahovat všechny náležitosti řádného účetního a daňového dokladu ve smyslu příslušných právních předpisů, zejména zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Zároveň musí být na faktuře uvedeno označení projektu a operačního programu, z něhož je dodávka financována: „Výukové centrum zpracování zemědělských produktů“, registrační číslo: CZ.02.2.67/0.0/0.0/16.016/0002532 financovaného z Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání. V případě, že faktura nebude mít odpovídající náležitosti, je kupující oprávněn ji vrátit ve lhůtě splatnosti zpět prodávajícímu k doplnění, aniž se tak dostane do prodlení se splatností. Lhůta splatnosti počíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněné či opravené faktury kupujícím.
- 4.10.** Splatnost faktury je 30 dnů ode dne jejího prokazatelného doručení kupujícím. Fakturu je prodávající povinen doručit na adresu: Česká zemědělská univerzita v Praze, Kamýcká 129, 165 00 Praha – Suchbát. Jiné doručení nebude považováno za řádné s tím, že kupujícím nevznikne povinnost fakturu doručitou jiným způsobem uhradit.
- 4.11.** Za den platby se považuje den odepsání fakturované částky z bankovního účtu kupujícího ve prospěch bankovního účtu prodávajícího.
- 4.12.** Úhrada kupní ceny nebo její části bude prodávajícímu převedena na jeho účet zveřejněný správcem daně podle § 98 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a to i v případě, že na faktuře bude uveden jiný bankovní účet. Pokud prodávající nebude mít bankovní účet zveřejněný podle § 98 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, správcem daně, provede kupující úhradu na bankovní účet až po jeho zveřejnění správcem daně, aniž by byl kupující v prodlení s úhradou. Zveřejnění bankovního účtu správcem daně oznámí prodávající bezodkladně kupujícím. Toto ustanovení se neuplatní v případě, že prodávající není povinen zveřejňovat účet dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty ve znění pozdějších předpisů.
- 4.13.** Pokud bude v okamžiku uskutečnění zdanitelného plnění o prodávajícím zveřejněna příslušným správcem daně informace, že je nespolehlivým plátcem DPH, vyhrazuje si kupující, jakožto ručitel, právo o částku odpovídající výši DPH uvedenou v čl. 4.2 této smlouvy snížit částku poskytnutou na úhradu kupní ceny prodávajícímu dle této smlouvy. Tuto skutečnost je kupující povinen prodávajícímu předem oznámit. Uplatněním tohoto postupu dojde ke snížení pohledávky prodávajícího za kupujícím o příslušnou částku DPH a prodávající není oprávněn po kupujícím uhradení částky odpovídající výši DPH jakkoliv vymáhat.

- 4.14.** Stane-li se prodávající nespolehlivým plátcem DPH po uhrazení kupní ceny ze strany kupujícího, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit. V takovém případě smluvní strany vrátí vše, co si navzájem dosud plnily. Tímto ustanovením zůstávají nedotčena práva kupujícího na náhradu škody.

V.

Práva a povinnosti stran

- 5.1.** Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží zcela nové, v plně funkčním stavu, v jakosti, dohodnutém množství a technickém provedení odpovídajícím platným předpisům Evropské unie a odpovídajícím požadavkům stanoveným právními předpisy České republiky, harmonizovanými českými technickými normami a ostatními ČSN, které se ke zboží vztahují a touto smlouvou.
- 5.2.** Za účasti zástupců kupujícího prodávající ověří, že zboží dosahuje parametrů specifikovaných výrobcem a požadovaných kupujícím v technické specifikaci a ve smlouvě, a to demonstrací provozu přístroje po jeho řádném uvedení do provozu předepsaným postupem výrobce a po jeho kalibraci a kontrole správnosti provozu prodávajícím. Bezvadné provedení uvedené demonstrace je podmínkou převzetí přístroje kupujícím.
- 5.3.** Prodávající je povinen dodat zboží bez vad kupujícímu v souladu s podmínkami této smlouvy, zejména přílohou č. 1 a přílohou č. 2, přičemž za řádné dodání zboží se považuje jeho převzetí kupujícím, a to na základě potvrzení této skutečnosti v předávacím protokolu. Předávací protokol může být podepsán nejdříve v okamžiku, kdy bude beze zbytku realizována dodávka zboží prodávajícím včetně souvisejících služeb sjednaných touto smlouvou, po provedení zkušebního provozu v délce 14 dnů a zboží nebude vykazovat vady či nedodělky.
- 5.4.** Prodávající je povinen kupujícímu předat všechny doklady, které jsou nutné k převzetí a k řádnému užívání zboží (zejména uživatelská dokumentace a záruční listy) a provést zaškolení obsluhy. Vše v českém případně anglickém jazyce a podle předpisů platných v ČR, pokud nebude dohodnuto jinak.
- 5.5.** Prodávající bere na vědomí, že v místě plnění paralelně probíhají další činnosti (zejména stavební práce a dodávky přístrojů a zařízení). Z tohoto důvodu je prodávající povinen koordinovat dodávku zboží a s ní související služby uvedené v čl. II této smlouvy s těmito dalšími činnostmi a jejich dodavateli.
- 5.6.** Kupující nabývá vlastnického práva ke zboží dnem převzetí zboží od prodávajícího. Stejným okamžikem přechází na kupujícího také nebezpečí škody na věci.
- 5.7.** Prodávající se zavazuje, že v okamžiku převodu vlastnického práva ke zboží nebudou na zboží váznout žádná práva třetích osob, a to zejména žádné předkupní právo, zástavní právo nebo právo nájmu.
- 5.8.** Prodávající prohlašuje, že vůči němu není vedena exekuce a ani nemá žádné dluhy po splatnosti, jejichž splnění by mohlo být vymáháno v exekuci podle zákona č. 120/2001 Sb., o soudních exekutorech a exekuční činnosti (exekuční řád) a o změně dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, ani vůči němu není veden výkon rozhodnutí a ani nemá žádné dluhy po splatnosti, jejichž splnění by mohlo být vymáháno ve výkonu rozhodnutí podle zákona č. 99/1963 Sb., občanského soudního řádu, ve znění pozdějších předpisů, zákona č. 500/2004 Sb., správního řádu, ve znění pozdějších předpisů, či podle zákona č. 280/2009 Sb., daňového řádu, ve znění pozdějších předpisů.
- 5.9.** Prodávající se zavazuje mít po celou dobu platnosti smlouvy sjednáno pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou v souvislosti s výkonem podnikatelské činnosti, a to s limitem pojistného plnění minimálně ve výši kupní ceny dle čl. 4.2 této smlouvy.

- 5.10.** Prodávající je povinen upozornit kupujícího bez zbytečného odkladu na nevhodnou povahu věcí převzatých od kupujícího nebo pokynů daných mu kupujícím k provedení dodávky, jestliže tuto nevhodnost mohl prodávající zjistit při vynaložení odborné péče.
- 5.11.** Prodávající je povinen neprodleně vyrozumět kupujícího o případném ohrožení doby plnění a o všech skutečnostech, které mohou předmět plnění znemožnit.
- 5.12.** Prodávající odpovídá kupujícímu za škodu způsobenou porušením povinností podle této smlouvy nebo povinností stanovené obecně závazným právním předpisem.
- 5.13.** V případě, že jakákoli součást předmětu smlouvy naplní znaky autorského díla ve smyslu zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „autorský zákon“), je k těmto výsledkům plnění prodávajícím poskytována licence za podmínek sjednaných dále v tomto článku této smlouvy.
- 5.14.** Kupující je oprávněn autorská díla užívat dle níže uvedených podmínek:
- 5.14.1. Kupující je oprávněn od okamžiku účinnosti poskytnutí licence k autorskému dílu dle této smlouvy užívat toto autorské dílo k účelu vyplývajícímu z této smlouvy. Pro vyloučení pochybností to znamená, že kupující je oprávněn užívat autorské dílo v omezeném množství (1 ks licence dle čl. 5.14.3. této smlouvy) a neomezeném územním rozsahu, způsobem, který je v souladu s účelem této smlouvy a s časovým rozsahem omezeným pouze dobou trvání majetkových autorských práv k takovému autorskému dílu. Součástí licence není oprávnění kupujícího autorské dílo upravovat ani do něj činit zásahy či modifikace. Kupující je bez potřeby jakéhokoli dalšího svolení prodávajícího oprávněn udělit třetí osobě podlicenci k užití autorského díla nebo svoje oprávnění k užití autorského díla třetí osobě postoupit, avšak pouze za předpokladu, že se jedná o změnu vlastnického práva ke zboží či o poskytnutí práva zboží užit třetí osobě. Licence k autorskému dílu je poskytována jako nevýhradní.
- 5.14.2. V případě počítačových programů se licence vztahuje na autorské dílo ve strojovém kódu, a to i na případné další verze počítačových programů.
- 5.14.3. Prodávající touto smlouvou poskytuje kupujícímu licenci k autorským dílům dle odst. 5.14.1. této smlouvy, která umožní provozovat zboží, přičemž účinnost této licence nastává okamžikem předání plnění (zboží), které příslušné autorské dílo obsahuje; do té doby je kupující oprávněn autorské dílo užívat v rozsahu a způsobem nezbytným k provedení akceptace příslušného plnění.
- 5.14.4. Udělení licence nelze ze strany prodávajícího vypovědět a její účinnost trvá i po skončení účinnosti této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany výslovně jinak.
- 5.15.** Prodávající je povinen se seznámit se všemi informacemi, údaji a jinými dokumenty, které jsou součástí smlouvy nebo mu byly v souvislosti s ní poskytnuty ze strany kupujícího. Pokud by některé informace, údaje nebo hodnoty dodané kupujícím byly nekompletní nebo nepřesné do té míry, že by tato skutečnost mohla ovlivnit řádné dodání zboží, je v takovém případě povinností prodávajícího upřesnit či zajistit chybějící informace a údaje. V případě, že kupujícím poskytnuté hodnoty či údaje mají zásadní význam pro dodání zboží, je vždy povinností prodávajícího si dané údaje ověřit. Kupující se zavazuje poskytnout prodávajícímu nezbytnou součinnost v termínech dle svých provozních možností. Prodávající nemá nárok na žádné dodatečné platby ani prodloužení termínu dodání zboží z důvodu chybné interpretace jakýchkoli podkladů vztahujících se k předmětu této smlouvy.
- 5.16.** Strany se dohodly a prodávající určil, že osobou oprávněnou k jednání za prodávajícího ve věcech, které se týkají této smlouvy a její realizace je:
- Jméno: Tomáš Kočárek

e-mail: tomas.kocarek@tenart.cz
tel.: +420 606 309 184

- 5.17.** Strany se dohodly a kupující určil, že osobou oprávněnou k jednání za kupujícího ve věcech, které se týkají této smlouvy a její realizace je:
Jméno: doc. Ing. Miroslav Jursík, Ph.D.
e-mail: jursik@af.czu.cz
tel.: +420 224 382 608
- 5.18.** Veškerá korespondence, pokyny, oznámení, žádosti, záznamy a jiné dokumenty vzniklé na základě této smlouvy mezi smluvními stranami nebo v souvislosti s ní budou vyhotoveny v písemné formě v českém jazyce a doručují se buď osobně nebo doporučenou poštou, faxem či e-mailem, k rukám a na doručovací adresy oprávněných osob dle této smlouvy.

VI.

Záruka na zboží

- 6.1.** Prodávající přebírá záruku za zboží na dobu 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet dnem dodání zboží kupujícímu, tj. dnem podpisu předávacího protokolu kupujícím v souladu s čl. 3.3. a 3.4. této smlouvy.
- 6.2.** Požadavek na odstranění vad zboží uplatní kupující u prodávajícího bez zbytečného odkladu po jejich zjištění, přičemž i reklamace odeslaná v poslední den záruční doby se považuje za včas uplatněnou. Kupující je povinen písemně ohlásit prodávajícímu záruční vady, a to na e-mailovou adresu prodávajícího: servis@tenart.cz nebo na adresu uvedenou v záhlaví této smlouvy. Pro účely této smlouvy se za včasné oznámení vady považuje ohlášení učiněné do 5 pracovních dnů ode dne, ve kterém se kupující o vadě dozvěděl. V písemné reklamaci uvede kupující popis vady nebo informaci o tom, jak se vada projevuje, a způsob, jakým požaduje vadu odstranit v souladu s § 2169 občanského zákoníku.
- 6.3.** Záruční opravy se prodávající zavazuje provést bezplatně ve lhůtě do 5 pracovních dnů od ohlášení vady kupujícím. Prodávající je oprávněn na základě písemné a odůvodněné žádosti požádat kupujícího o prodloužení této lhůty. V případě nedodržení těchto prováděcích termínů je kupující oprávněn nedostatky nechat odstranit třetí osobou na náklady prodávajícího, a to i bez předchozího upozornění na tuto skutečnost.
- 6.4.** V případě opravy v záruční době se tato prodlužuje o dobu od oznámení závady kupujícím do jejího řádného odstranění prodávajícím.
- 6.5.** Smluvní strany se výslovně dohodly a souhlasí, že v případě dodání nového zboží za zboží vadné v souladu s ustanovením tohoto článku, se záruční doba stanovená v čl. 6.1 této smlouvy prodlužuje o 12 měsíců a kupujícímu zůstávají zachována veškerá práva z vadného plnění dle této smlouvy a občanského zákoníku.
- 6.6.** I v případě, že prodávající vadu neuzná, je povinen vadu odstranit, a to ve lhůtě uvedené v čl. 6.3. této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany jinak. V případě, že prodávající vadu neuzná, bude oprávněnost reklamace ověřena znaleckým posudkem, který nechá zpracovat kupující. V případě, že bude reklamace označena znalcem za oprávněnou, ponese prodávající i náklady na vyhotovení znaleckého posudku. Prokáže-li se, že kupující reklamoval vadu neoprávněně, je kupující povinen uhradit prodávajícímu účelně a prokazatelně vynaložené náklady na odstranění vady.
- 6.7.** Veškerá práva z vadného plnění v tomto článku neupravená se dále řídí platnými ustanovení občanského zákoníku.

VII.

Záruční a pozáruční servis

- 7.1.** Prodávající je povinen v průběhu záruční doby uskutečnit nejméně dvakrát ročně servisní prohlídku zboží (či častěji dle případné výrobní specifikace jednotlivých částí zboží a všech jeho součástí), při níž provede základní servisní úkony, tj. zejména: vizuální kontrolu a očištění zařízení, běžnou údržbu zařízení, kontrolu a otestování základních parametrů funkčních celků, prověření běžných funkcí systému, včetně dodání potřebného materiálu a náhradních dílů, a to bez nároku na jakoukoli další úplatu nad rámec sjednané kupní ceny.
- 7.2.** Prodávající je povinen minimálně po dobu 3 let ode dne uplynutí posledního dne záruční doby zabezpečit na výzvu kupujícího za úplatu pozáruční servis, zároveň je prodávající povinen v této lhůtě za úplatu zajistit další služby související s užíváním a zejména s udržením přístroje v aktuálním a funkčním stavu (dále jen „pozáruční servis“).
- 7.3.** Prodávající je povinen provést pozáruční servis v termínu nejpozději do 15 kalendářních dnů od písemné výzvy kupujícího, nestanoví-li kupující jinou (delší) lhůtu. Prodávající je povinen odstranit vady v rámci pozáručního servisu nejpozději do 5 pracovních dnů od obdržení požadavku kupujícího, nebude-li dohodou smluvních stran stanovena lhůta delší.
- 7.4.** Prodávající se zavazuje, že sazba za činnost servisního technika odstraňujícího závadu v rámci pozáručního servisu nepřekročí částku 1.000,- Kč bez DPH za hodinu poskytování pozáručního servisu. V případě závažnějších vad je možné navýšení této částky za předpokladu obdržení předchozího písemného souhlasu kupujícího. Jiné náklady za poskytování pozáručního servisu (ubytování, stravné, atd.) není prodávající oprávněn účtovat; to se netýká ceny náhradních dílů, případně jejich dopravy do místa plnění, bude-li jejich účtování a přibližná výše předem oznámena kupujícímu.
- 7.5.** Prodávající je povinen po dobu 10 let ode dne dodání zboží zajistit pro kupujícího za úplatu dostupnost všech náhradních dílů ke zboží a jejich dodání kupujícímu, a to do 21 kalendářních dnů ode dne jejich objednání kupujícím, za cenu v době a místě obvyklou.

VIII.

Sankční ujednání

- 8.1.** V případě, že prodávající nedodá zboží v termínu dle této smlouvy, zavazuje se kupujícímu uhradit smluvní pokutu ve výši 0,1% z kupní ceny stanovené v čl. 4.2. této smlouvy za každý, byť i jen započatý den prodlení.
- 8.2.** Prodávající je povinen kupujícímu uhradit smluvní pokutu ve výši 0,05% z kupní ceny v čl. 4.2. této smlouvy za každou jednotlivou vadu a každý započatý den prodlení a s odstraněním reklamované vady ve lhůtě dle čl. 6.3. této smlouvy.
- 8.3.** V případě prodlení kupujícího s úhradou faktury je prodávající oprávněn uplatnit vůči kupujícímu úrok z prodlení ve výši 0,05% z dlužné částky za každý i jen započatý den prodlení s úhradou faktury.
- 8.4.** Kupující je oprávněn jakoukoli smluvní pokutu jednostranně započítat proti jakékoli pohledávce prodávajícího za kupujícím (včetně pohledávky prodávajícího na zaplacení kupní ceny).
- 8.5.** Povinná smluvní strana se zavazuje uhradit vyúčtovanou smluvní pokutu (smluvní pokuty) ve lhůtě do 14 dnů ode dne obdržení příslušného vyúčtování. Stejná lhůta se vztahuje rovněž na úhradu úroků z prodlení.

- 8.6. Úhradou smluvní pokuty zůstávají nedotčena práva kupujícího na náhradu škody v plné výši. Úhradou smluvní pokuty zůstávají nedotčena práva kupujícího na řádné splnění povinností ze strany prodávajícího.

IX.

Náhrada újmy a náhrada škody

- 9.1. Náhrada újmy se řídí ustanoveními § 2894 a násl. občanského zákoníku. Smluvní strany tímto výslovně sjednávají povinnost náhrady nemajetkové újmy (např. poškození dobrého jména), pakliže na ni dotčené smluvní straně vznikne nárok.
- 9.2. Nárok na náhradu škody vzniká vedle nároku na smluvní pokutu sjednaného dle této smlouvy a vedle dalších sjednaných povinností.
- 9.3. Úhradou vzniklé škody se povinná smluvní strana nezproští povinnosti k poskytnutí plnění v souladu s touto smlouvou.

X.

Platnost a účinnost smlouvy

- 10.1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu smlouvy oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Tato smlouva nabývá účinnosti okamžikem uveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů.

- 10.2. Smluvní vztah založený touto smlouvou může být ukončen:

- a) písemnou dohodu smluvních stran,
- b) odstoupením od smlouvy.

- 10.3. Odstoupit od smlouvy lze pouze z důvodů stanovených ve smlouvě nebo zákonem. Smluvní strana dotčená porušením povinnosti druhé smluvní strany může od této smlouvy jednostranně odstoupit pro podstatné porušení této smlouvy, přičemž za podstatné porušení se zejména považuje:

Na straně kupujícího:

- a) nezaplacení kupní ceny podle této smlouvy ve lhůtě delší 30 dní po dni splatnosti příslušné faktury,
- b) poruší-li podstatným způsobem své povinnosti vyplývající z této smlouvy (zejména neposkytne-li prodávajícímu potřebnou součinnost, a to ani po stanovení dodatečné lhůty prodávajícím).

Na straně prodávajícího:

- a) jestliže nedodá řádně a včas předmět této smlouvy a nezjedná nápravu do 5 pracovních dnů od písemného upozornění kupujícím na neplnění této smlouvy,
- b) postupuje-li prodávající při plnění smlouvy v rozporu s ujednáními této smlouvy, s pokyny oprávněného zástupce kupujícího či s právními předpisy,
- c) nebude-li schopen dodat nové a originální zboží, v souladu s podmínkami v této smlouvě uvedenými,
- d) podá-li na sebe insolvenční návrh dle zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon) nebo v insolvenčním řízení vůči majetku prodávajícího

zahájeném na návrh věřitele bylo vydáno rozhodnutí o úpadku, nebo byl insolvenční návrh zamítnut proto, že majetek nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení, nebo byla zavedena nucená správa prodávajícího podle zvláštních právních předpisů,

- e) dojde-li k nepodstatnému porušení povinností uložených prodávajícímu smlouvou, pakliže nedostatky prodávající v dodatečně poskytnuté lhůtě neodstraní,
- f) převede-li své závazky, povinnosti nebo práva plynoucí z této smlouvy na jiný subjekt, a to bez předchozího souhlasu kupujícího.

- 10.4.** Účinnost odstoupení od smlouvy nastává doručením oznámení o odstoupení druhé smluvní straně na její adresu uvedenou v záhlaví této smlouvy.
- 10.5.** Kupující je oprávněn od smlouvy odstoupit v případě, že podle údajů uvedených v registru plátců DPH se prodávající stane nespolehlivým plátcem DPH.
- 10.6.** Skončením účinnosti smlouvy zanikají všechny závazky smluvních stran ze smlouvy. Skončením účinnosti smlouvy nebo jejím zánikem však nezanikají nároky na náhradu škody a zaplacení smluvních pokut sjednaných pro případ porušení smluvních povinností vzniklých před skončením účinnosti (zánikem) smlouvy, a ty závazky smluvních stran, které podle smlouvy nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i nadále, nebo u kterých tak stanoví zákon.

XI.

Střet zájmů

- 11.1.** Prodávající se zavazuje, že bez předchozího písemného souhlasu kupujícího nebude v souvislosti s plněním veřejné zakázky uvedené v čl. I. této smlouvy přijímat žádné jiné odměny, provize či jakékoliv další výhody nežli ty, které jsou výslovně uvedeny v této smlouvě.
- 11.2.** Prodávající se zavazuje, že se nebude podílet na žádné činnosti, která by mohla být v rozporu se zájmy kupujícího danými nebo souvisejícími s plněním předmětu této smlouvy. K tomuto závazku je prodávající povinen zavázat své případné poddodavatele, použije-li je pro účely plnění této smlouvy.

XII.

Vyšší moc

- 12.1.** Smluvní strany jsou zbaveny odpovědnosti za částečné nebo úplné neplnění povinností daných touto smlouvou v případě (a v tom rozsahu), kdy toto neplnění bylo výsledkem události nebo okolnosti způsobené vyšší mocí. Odpovědnost za nesplnění smluvní povinnosti však nevylučuje překážka, která vznikla v době, kdy povinná smluvní strana byla v prodlení s plněním své povinnosti nebo vznikla z jejích hospodářských poměrů.
- 12.2.** Pro účely této smlouvy se vyšší mocí rozumí taková mimořádná a neodvratitelná událost, která je mimo kontrolu smluvní strany, jež se na ni odvolává, kterou smluvní strana nemohla při uzavření této smlouvy předvídat a která smluvní straně brání v plnění závazků vyplývajících z této smlouvy. Takovými událostmi jsou zejména (avšak nikoliv výlučně): válka, živelná katastrofa apod. Za vyšší moc není považována chyba nebo zanedbání ze strany prodávajícího, místní a podnikové stávky, výpadky ve výrobě, v dodávce energií apod. Vyšší mocí není rovněž selhání poddodavatele, nastalo-li z jiných než shora uvedených důvodů.
- 12.3.** Nastane-li situace vyšší moci, je dotčená smluvní strana povinna okamžitě o takovém stavu, jeho příčině a předpokládaném termínu skončení informovat druhou smluvní stranu. Smluvní strany se zavazují hledat alternativní prostředky pro splnění předmětu této smlouvy a poskytnout za tímto účelem druhé smluvní straně veškerou součinnost.

- 12.4.** Trvá-li vyšší moc nebo její účinky delší dobu než 3 měsíce a nenajdou-li smluvní strany alternativní řešení, má kterákoliv ze smluvních stran právo od smlouvy odstoupit. V takovém případě je na volbě kupujícího, který může rozhodnout, zda (i) si dosud přijaté plnění ponechá za část kupní ceny odpovídající rozsahu a kvalitě dosud přijatého plnění, anebo (ii) zda si smluvní strany vzájemně poskytnuté plnění vrátí.

XIII.

Závěrečná ustanovení

- 13.1.** Vztahy mezi stranami se řídí českým právním řádem. Ve věcech smlouvou výslovně neupravených se právní vztahy z ní vznikající a vyplývající řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku a ostatními obecně závaznými právními předpisy.
- 13.2.** Veškeré změny či doplnění smlouvy lze učinit pouze na základě písemné dohody smluvních stran. Takové dohody musí mít podobu datovaných, číslovaných a oběma smluvními stranami podepsaných dodatků smlouvy. Jinou, než písemnou formu dodatku v listinné podobě smluvní strany tímto vylučují.
- 13.3.** Vztahuje-li se důvod neplatnosti jen na některé ustanovení smlouvy, je neplatným pouze toto ustanovení, pokud z jeho povahy, obsahu anebo z okolností, za nichž bylo sjednáno, nevyplyvá, že jej nelze oddělit od ostatního obsahu smlouvy.
- 13.4.** Smluvní strany se dohodly, že prodávající není oprávněn započíst svou pohledávku, ani pohledávku svého poddlužníka, za kupujícím proti pohledávce kupujícího za prodávajícím.
- 13.5.** Proávající není oprávněn postoupit pohledávku, která mu vznikne na základě smlouvy nebo v souvislosti s ní, na třetí osobu. Proávající není oprávněn postoupit smlouvu ani z části třetí osobě.
- 13.6.** Smluvní strany budou vždy usilovat o přátelské urovnání případných sporů vzniklých ze smlouvy. Pokud nebylo dosaženo přátelského urovnání sporu ani do 30 pracovních dnů po jeho prvním oznámení druhé straně, je kterákoliv ze smluvních stran oprávněna obrátit se svým nárokem k příslušnému soudu.
- 13.7.** Smlouva se vyhotovuje a podepisuje v elektronické podobě.
- 13.8.** Nedílnou součástí této smlouvy jsou následující přílohy:
Příloha č. 1 – Podrobná technická specifikace
Příloha č. 2 – Oceněný výkaz výměr
- 13.9.** Proávající bezvýhradně souhlasí se zveřejněním plného znění smlouvy tak, aby tato smlouva mohla být předmětem poskytnuté informace ve smyslu zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů. Proávající rovněž souhlasí se zveřejněním plného znění smlouvy dle § 219 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv).
- 13.10.** Proávající bere na vědomí a souhlasí, že je osobou povinnou ve smyslu § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole, ve znění pozdějších předpisů. Proávající je povinen plnit povinnosti vyplývající pro něho jako osobu povinnou z výše citovaného zákona
- 13.11.** Smluvní stany prohlašují, že mezi nimi nebyla vedena žádná další jednání ani učiněny žádné dohody, ať ústní či písemné, vztahující se jakkoliv k předmětu této smlouvy.

13.12. Smluvní strany prohlašují, že si smlouvu před jejím podpisem přečetly a s jejím obsahem bez výhrad souhlasí. Smlouva je vyjádřením jejich pravé, skutečné, svobodné a vážné vůle. Na důkaz pravosti a pravdivosti těchto prohlášení připojují oprávnění zástupci smluvních stran své vlastnoruční podpisy.

V Praze dne

V Příbrami dne

Za kupujícího:

Česká zemědělská univerzita v Praze

Za prodávajícího:

TEN ART STROJE s.r.o.

.....
Ing. Jakub Kleindienst, kvestor

.....
Tomáš Kočárek, jednatel

.....
Ing. Petr Gjašik, jednatel

PODROBNÁ TECHNICKÁ SPECIFIKACE SEZNAM TECHNICKÝCH LISTŮ JEDNOTLIVÝCH ZAŘÍZENÍ

Kompaktní váha	strana 2
Plošinová váha	strana 3
Směšovač a dávkovač vody	strana 4
Výrobník šupinkového ledu	strana 6
Výrobník kvasu	strana 7
Malý pomocný šlehač	strana 9
Šlehač 20 litrů	strana 10
Planetový šlehač	strana 11
Spirálový hnětač s pevnou díží	strana 12
Spirálový hnětač s pojízdnou díží	strana 14
Překlapěč díží	strana 16
Automatický rozvalovací stroj	strana 17
Elektrohydraulický automatický dělicí stroj se zakružováním	strana 19
Dvouválcový rohlíkovací stroj	strana 21
Stroj na ražení pečiva	strana 22
Svinovací stroj na bagety a večky	strana 23
Stroj na tvarování těstovin	strana 24
Stroj na vaření, pasterování a chlazení	strana 26
Stroj na výrobu trvanlivého pečiva – drezírka se strunou	strana 28
Boxová kynárna	strana 31
Kynárna s dlouhým řízeným kynutím (tzv. stopkynárna)	strana 32
Šokový mrazicí box	strana 36
Linka na výrobu jemného pečiva	strana 40
Stacionární vozíková pec	strana 48
Elektrická etážová pec s malou kynárnou	strana 50
Balička na těstoviny	strana 52
Balička do teplem smrštitelné folie	strana 55
Průmyslová myčka nádobí, náradí a přepravek	strana 57
Chladicí nerezová skříň s plnými dveřmi	strana 59
Mlýnek na mák se zásuvkou	strana 61

KOMPAKTNÍ PLOŠINOVÁ VÁHA SOEHNLE model PROFESSIONAL 9120.03.040 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- odolná robustní váha s dělením až na 30000 dílků
- kompaktní váha vhodná pro přesné a rychlé kontrolní vážení
- krytí IP65 pro prašné, mokré a agresivní prostředí
- provedení vážicí platformy z nerezové oceli, vnitřní díly z práškově lakované oceli
- pevně připojený indikátor
- funkce: vážení a tárování
- datové rozhraní RS232 pro připojení na PC
- napájení ze sítě + možnost i z interních akumulátorů - v základním provedení váhy
- velký podsvícený LCD displej s číslicemi 20 mm
- váha bez kalibračního protokolu

Technické údaje:

- dílek: 0,5 g
- rozsah: do 15 kg
- rozměr platformy: 310 x 275 mm

PLOŠINOVÁ VÁHA **SOEHNLE model PROFESSIONAL 9544.06.140** **(TECHNICKÝ LIST)**



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- technologická plošinová váha SOEHNLE Professional s odděleným indikátorem a s dělením na 30 000 dílků
- vhodná pro přesné a rychlé kontrolní vážení
- oddělený indikátor dovoluje vážení předmětů větších než je vážicí platforma, lze ho položit na stůl nebo uchytit na zeď
- délka kabelu od indikátoru k platformě je 2,5 m
- krytí IP65 pro prašné, mokré a agresivní prostředí
- provedení vážicí platformy – nerezová ocel
- vnitřní díly z práškově lakované oceli
- funkce: vážení, tárování, sumace hmotnosti, počítání kusů s optimalizací stanovení referenční hmotnosti, limity pro kontrolu hmotnosti nebo počtu kusů, navažování podle receptur, procentní vážení, 100 PLU (název produktu, tára, referenční hmotnost kusu, limity), přidržení ustálené hodnoty, zobrazení s 10x přesnějším rozlišením, GLP/GMP protokol
- datové rozhraní RS232 pro připojení na informační systémy, případně tiskárny
- rozšíření druhé RS 232, USB, Bluetooth, Ethernet, možnost připojení 2. přídatného displeje
- napájení ze sítě

Technické údaje:

- dílek: 5 g
- rozsah: do 150 kg
- rozměr platformy: 800 x 600 mm

SMĚŠOVAČ A DÁVKOVAČ VODY DELTAMATIC model ECONOMIC (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- vyroben z nerez oceli
- elektronické zařízení pro směšování a dávkování studené nebo chlazené a teplé vody
- obzvláště vhodný pro ledovou vodu
- přehledné a snadné ovládání
- velký digitální displej zobrazuje vybrané množství a dodávané množství vody
- elektronicky řízené dávkování s vysokou přesností i při malých dávkách
- přesné elektronické nastavení množství a teploty

Technické parametry:

- | | |
|---|-------------------|
| - kapacita: | 0,1 – 999,9 litrů |
| - přesnost nastavení: | 0,1 litru |
| - teplotní rozsah vody: | 1 °C – 70 °C |
| - přesnost měření: | ± 1 % |
| - přesnost nastavení teploty: | ± 1° C |
| - rychlost toku (v závislosti na tlaku vody): | 20 - 25 l/min |

- tlak vody: 1 – 5 bar / (kg/cm²)
- maximální tlak: 16 bar / (kg/cm²)
- průměr přívodního vodovodního potrubí: min. 15 mm
- elektrické připojení: 230 V, 50 Hz, 40 VA, jedna fáze
- rozměry: 270 x 190 x 295 (v) mm
- hmotnost: 12 kg

VÝROBNÍK ŠUPINKOVÉHO LEDU FUNK model F 160 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- stroj vyrábí šupinkový led, který je ideální pro pekárny a potravinářské provozy
- jednoduché ovládání
- jednoduché čištění stroje FUNK EASYCLEAN – možnost úplného rozebrání a sanitace kompletního prostoru
- rychlá výroba šupinkového ledu přes chlazený rotační válec a fixní škrabku
- síla produkované šupinky ledu 1 – 1,2 mm
- stroj je robustní a vyroben kompletně z nerez oceli
- stroj je chlazen vzduchem
- speciální filtry zabraňují průchodu nečistot do stroje



Technická data:

- | | |
|--------------------------------|-----------------------|
| - produkce ledové tříště: | 160 kg/24 hodin |
| - rozměry výrobku (š x h x v): | 700 x 720 x 740 mm |
| - hmotnost: | 105 kg |
| - napětí: | 230 V, 50 Hz, 0,85 kW |
| - připojení vody: | ¾ palců |

VÝROBNÍK PŘÍRODNÍHO KVASU BERTRAND model FL 60 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- stroj na výrobu a uchování tekutého kvasu
- výborná kvalita a rychlý vývoj kvasu
- možnost regulace délky výroby a uskladnění kvasu
- možnost regulace teploty
- odnímatelná škrabka stěny nádoby (bez nutnosti použití nářadí) pro snadné čištění
- patentovaný míchací nástroj pro homogenní míchání shora dolů, vyjímatelné bez použití nářadí
- otvor pro možnost přidávání ingrediencí přímo do tanku
- průhledové okénko z plexiskla pro vizuální kontrolu bez ohrožení hygieny
- dodržení přísných hygienických podmínek
- 100% organický proces
- sonda informující o množství kvasu v tanku
- sonda zamezující přetečení kvasu
- dotykový displej
- rám a opláštění stroje z nerezové oceli

- škrabka a míchací nástroje z nerezové oceli
- jednoduché použití
- pistole pro ruční mytí tanku, míchacích nástrojů a škrabky

Technická data:

- užitná kapacita tanku: 60 kg
- celková kapacita tanku: 75 kg
- rozměr stroje: 1050 x 820 x 1430 (v) mm, výška při zdvihu víka – 1830 mm
- váha stroje (když je prázdný): 225 kg
- napětí: 400 V, 50 Hz
- příkon: 1,5 kW
- výkon topné cívky: 525 W
- pokles teploty: cca 6 °C za hodinu
- přívod vody: potrubí – vnitřní ø 15
- chladič plyn: R452A
- ukládání receptur: 15

MALÝ POMOCNÝ ŠLEHAČ DOMINO model SM 7 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- profesionální stolní šlehač
- malý, kompaktní a zároveň velmi odolný a pevný
- plynulé nastavení rychlosti pomocí potenciometru
- konstrukce z lakované oceli
- kotlík z nerezové oceli
- 3 míchací nástroje z nerezové oceli v ceně (1 x metla, 1x hák, 1x protínačka)
- naklápěcí hlava
- součástí dodávky jsou celkem 2 kotlíky

Technické údaje:

- kapacita kotlíku: 6,8 l
- rozměry: 230 x 400 x 420 (v) mm
- váha: 17 kg
- příkon: 700 W

MALÝ PLANETOVÝ ŠLEHAČ BT20 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- motor: 1/2 HP
- váha: 98 kg
- rozměry: 480 x 410 x 760 (v) mm
- 3 rychlosti: 1. 110 ot./min.
2. 207 ot./min.
3. 371 ot./min.
- kapacita nádoby: 20 litrů
- časovač s vypnutím stroje po skončení nastavené doby
- krytování z lakované oceli a plastu
- manuální zdvih kotlíku
- ve standartní výbavě je 2x nerez nádoba, 1x metla, 1x hák a 1x protínačka

PLANETOVÝ ŠLEHAČ FERNETO model BTF060 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- digitální ovládací panel s možností uložit do paměti až 7 receptů
- ocelová konstrukce z lakované oceli s možností aretace a upevnění k podlaze
- nohy šlehače z nerezové oceli
- zabudovaná kolečka pro snadnější manipulaci
- kryt kotlíku s bezpečnostní mřížkou z nerezové oceli
- manuální zdvih kotlíku
- plynulá změna rychlosti pomocí frekvenčního měniče
- v základní výbavě je 2x nerezový kotlík, 1x metla, 1x spirála, 1x protínačka a 2x pojezdový vozík na kotlík

Technické údaje:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| - kapacita kotlíku: | 60 l |
| - kapacita mouky: | 12 kg |
| - celkový příkon: | 3 kW, 400 V, 3 fáze, 50/60Hz |
| - rozměry (š x h x v): | 620 x 970 x 1445 mm |
| - hmotnost: | 215 kg |

SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ S PEVNOU DÍŽÍ FERNETO model AEF012 (TECHNICKÝ LIST)

objem díže 29 litrů



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- výborné provzdušnění těsta a absorpce vody
- speciálně upravená díže tak, aby se zabránilo přehřívání těsta
- dvě perfektně synchronizované rychlosti: pohyb spirály a díže tak, aby bylo možné míchat malé množství mouky
- garantované kvalitní vymíchání i 5 % celkové kapacity díže
- zabudovaná kolečka pro snadnější manipulaci
- ovládání přes jednoduchý digitální displej s možností uložení až 7 programů
- opláštění stroje z lakované oceli
- možnost aretace na místě pomocí 4 aretačních šroubů
- díže z nerez oceli
- plastový bezpečnostní kryt díže

Technické údaje:

- kapacita mouky: min. 0,6 kg, max. 12 kg
- kapacita těsta: 20 kg
- kapacita díže: 29 l
- příkon:
 - 1. rychlost: 0,55 kW, 0,75 hp
 - 2. rychlost: 2,2 kW, 3 hp400 V, 3 ph, 50 Hz
- rozměry hnětače: 475 x 740 x 1082 (v) mm
- hmotnost: 188 kg

SPIRÁLOVÝ HNĚTAČ S POJÍZDNOU DÍŽÍ FERNETO model ATR080 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- výborné provzdušnění těsta a absorpce vody
- speciálně upravená díže tak, aby se zabránilo přehřívání těsta
- dvě perfektně synchronizované rychlosti: pohyb spirály a díže tak, aby bylo možné míchat malé množství mouky
- v díži není jakýkoliv nástroj s ostrými hranami (trn, protikus), který by narušoval homogenitu těsta
- garantované kvalitní vymíchání i 5 % celkové kapacity díže
- žádná mazací místa
- hydraulický zdvih hlavy
- konstrukce a opláštění stroje z lakované oceli
- díže a nohy hnětače z nerezové oceli
- digitální ovládací panel s možností uložit až 8 receptur
- vypouštěcí ventil na dně díže pro snadnější čištění
- součástí dodávky jsou celkem 3 pojízdné díže

Technické údaje:

- kapacita mouky: min. 4 kg, max. 80 kg
- kapacita díže: 230 l, cca 130 kg těsta
- příkon hnětače: 1. rychlost: 7 kW, 9,5 hp
2. rychlost: 11 kW, 15 hp
400 V, 3 fáze, 50/60 Hz
- příkon hydraulického systému: 1,5 kW, 2 hp, 400 V, 3 fáze, 50/60 Hz
- rozměr hnětače (š x h x v): 870 x 1785 x 1415 mm (výška při zdvihu hlavy 1955 mm)
- hmotnost hnětače: 989 kg
- rozměr díže (š x h x v): 870 x 965 x 900 mm
- hmotnost vozíku s díží: 228 kg

PŘEKLAPĚČ DÍŽÍ FERNETO model ETE145 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- překlápěč sloužící k vyzvednutí a překlopení díže hnětače ATR080
- opláštění stroje z nerez oceli
- úchyty na připevnění k podlaze

Technické údaje:

- | | |
|---|------------------------------------|
| - příkon hydraulického systému: | 1,5 kW, 2 HP, 400 V, 50 Hz, 3 fáze |
| - hmotnost: | 503 kg |
| - maximální váha zdvihané díže: | 400 kg |
| - výška překlopení (spodní hrana díže): | 1450 mm |

AUTOMATICKÝ ROZVALOVACÍ STROJ RAM model QTP670/1800 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- plně automatický stroj pro provalování těsta
- stroj je celý vyroben z nerezové oceli
- sedmipalcová barevná dotyková obrazovka s možností uložení až 100 programů
- každý program má možnost nastavit až 35 provalování
- v každém programu je možné kdykoliv nastavit pauzu na překládání těsta
- automatické vyjímatelné zařízení pro posyp moukou
- automatické navíjecí zařízení
- velmi přesný systém otevírání válců pomocí samomazných šroubovic
- rychlost pásů plynule nastavitelná, měnitelná pomocí frekvenčního měniče
- umístěn na pojezdových kolečkách
- odkládací prostor na pomůcky pod rameny stroje

Technická data:

- | | |
|-------------------|------------------|
| - rychlost pásů: | od 0 do 60 m/min |
| - otevření válců: | od 0 do 60 mm |
| - průměr válců: | 80 mm |



- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| - délka válců: | 670 mm |
| - šířka pásů: | 654 mm |
| - délka ramene: | 1800 mm |
| - rozměry stroje (š x h x v): | 3730 x 1045 x 1340 (v) mm |
| - váha: | 370 kg |
| - příkon: | 2,1 kW |
| - elektrické napětí: | 400 V, 50 Hz, 3 fáze |

ELEKTROHYDRAULICKÝ AUTOMATICKÝ DĚLÍCÍ STROJ SE ZAKRUŽOVÁNÍM RAM model SPH 30 PLUS (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- automatické stlačení, rozkrájení a zakroužení těsta
- 5“ barevný dotykový displej s možností uložit 100 programů
- výškově nastavitelná velikost zakružovacího prostoru
- 3 plastové zakružovací desky ve výbavě
- krájecí nože z nerezové oceli
- ocelová lakovaná konstrukce
- s pojezdovými aretovatelnými kolečky pro snadnou manipulaci a s nastavitelnými nožičkami pro zajištění stability stroje

Technické údaje:

- | | |
|-------------------|------------|
| - počet klonků: | 30 |
| - váhový rozsah: | 40 – 135 g |
| - kapacita těsta: | 4 kg |

- výška zakružovací komory: 70 mm
- rozměry (š x h x v): 640 x 670 x 1360 mm
- hmotnost: 230 kg
- příkon: 1,3 kW

DVOUVÁLCOVÝ STROJ NA TVAROVÁNÍ ROHLÍKŮ DOMINO model ROLL 26 INOX (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- zpracování těsta o hmotnosti 15 až 1500 gramů
- dvouřádkový rohlíkovací stroj s dvěma válci
- možnost rozválení placek těsta pro různé produkty – vypnutí horního plátna
- možnost napojení vyvalovacího stolu pro produkty s vyšší gramáží
- snadná pohyblivost díky umístění stroje na kolečkách s aretací
- krytování a odkládací plechy z nerezové oceli
- manuální nastavení otevření válců a plátén

Technické údaje:

- rozměry: 830 x 840 x 1145 (v) mm
- váha: 140 kg
- šíře válců: 600 mm
- příkon: 0,65 kW, 400 V, 50 Hz

JENDOŘÁDKOVÝ STROJ NA RAŽENÍ PEČIVA TYP H1 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- nastavitelná hloubka prorážení vzoru do těsta
- pět vyměnitelných hlav – výměna hlavy trvá asi 2 min
- nemá žádná mazací místa – údržba pouze čištěním
- krytování pohyblivých částí a vyjímací lapače odpadávající mouky zajišťují bezpečnost a hygienu práce
- nastavitelná výška dle potřeby
- večkovací zařízení na vstupu stroje
- v základní výbavě stroje je jedna razicí hlava na klasické housky, karásek a žemli

Technické údaje:

- | | |
|--------------------------|--|
| - váha raženého klonku: | 20 – 120 g |
| - kapacita: | 3500 ks/hod |
| - šířka razicích hlav: | 70 mm |
| - šířka podávacího pásu: | 100 mm |
| - otáčky razicí hlavy: | 78/min |
| - příkon: | 0,37 kW |
| - hmotnost: | 80 kg |
| - rozměry: | 980 (d) x 680 (š) x 1550 – 1650 (v) mm |

SVINOVACÍ STROJ NA BAGETY A VEKY FERNETO model FVF800 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- určeno pro tvarování baget a vek
- konstrukce, krytování, napínáky, držáky škrabek a výstupní plech z nerezové oceli
- zesílené uchycení svinovacích válců
- manuální ovládání
- postaveno na rámu s kolečky, s možností aretace pro práci
- delší servisní interval díky použití řemenů s profilem „V“
- velmi tichý provoz stroje

Technické údaje:

- | | |
|------------------------|--|
| - váhový rozsah těsta: | 50 - 1600 g |
| - kapacita: | 1200 ks/h |
| - rozevření válců: | od 0 do 40 mm |
| - příkon: | 1,1 kW, 400 V, 50/60 Hz |
| - rozměry (š x h x v): | 960 x 830 x 720 mm (výška při zvednutí předního krytu - 1030 mm) |
| - váha: | 202 kg |

STROJ NA TVAROVÁNÍ TĚSTOVIN PAMA ROMA model PASTATION (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- multifunkční, jednoduchý, kompaktní stroj na výrobu čerstvých těstovin (lasagne, fusilli, spaghetti, ravioli, fettuccine atd.)
- možnost výroby krátkých, dlouhých nebo plněných těstovin
- vyjímatelná hřídel pro snadné čištění
- celý systém umístěn na pojezdových kolečkách
- konstrukce z nerezové oceli a materiálů vhodných pro styk s potravinami
- vše v jednom na jednom místě: mísící stroj na přípravu základního těsta s vyjímatelnou hřídelí pro snadné čištění; zařízení pro tvarování lemy těsta pro následnou výrobu plněných nebo dlouhých těstovin; lis pro výrobu krátkých těstovin; zařízení pro výrobu plněných těstovin ravioli; zařízení pro výrobu dlouhých těstovin o průměru 2 – 12 mm

- součástí dodávky jsou 3 ks matic pro tvarování krátkých těstovin – penne rigate, fusilli, curvi rigati, matrice pro ravioli, matrice pro krájení dlouhých plochých těstovin – fettucine, tagliatelle, pappardelle

Technické údaje:

- rozměr stroje: 1500 x 800 x 1700 (v) mm
- váha stroje: 270 kg
- výkon za hodinu: 15 kg těsta a krátkých těstovin, 20 kg plněných těstovin typu ravioli, 50 kg dlouhých těstovin typu tagliatelle
- míchání těsta: 8 kg
- šířka lemy těsta: 200 mm
- standardní řez: 2 – 4 – 6 – 12 mm
- průměr matrice: 89 mm
- napětí: 230/400 V – 3F+N+T

STROJ NA VAŘENÍ, PASTEROVÁNÍ A CHLAZENÍ VALMAR model CHEF CREAM 30 TTi (TECHNICKÝ LIST)

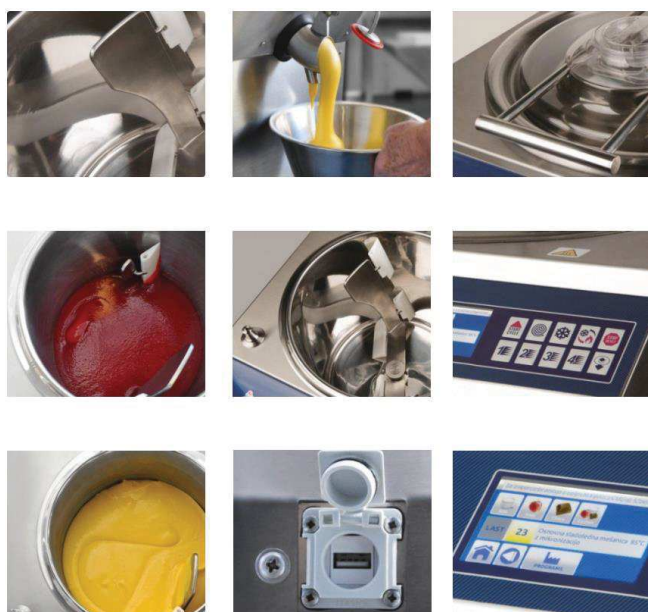


Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- multifunkční stroj na vaření, pasterování a chlazení krémů, náplní, pudinků atd.
- možnost výroby základu zmrzliny
- nejmodernější vyhřívací systém na bázi vodní lázně ve dvouplášťové stěně nádoby garantuje rovnoměrné a kontrolované teplotní podmínky bez teplotních výkyvů až do teploty 120 °C
- spolehlivý vyhřívací systém se automaticky reguluje v závislosti na množství zpracovávaného produktu
- možnost nastavení individuální teploty a způsobu míchání pro každou recepturu
- vynikající poměr výkon zařízení x kvalita finálního produktu x spotřeba energie
- vysoká kvalita vymíchání produktu už od zaplnění tanku z ¼

- nejmodernější chladič a konzervační systém na bázi vodní lázně ve dvouplášťové stěně nádoby
- systém zabraňující tvorbě ledu během chlazení a konzervace
- řízené vaření – možnost řízení času a rychlosti růstu teploty podle typu produktu (nedochází k přetečení produktu z důvodu přehřátí)
- signalizační systém v případě přerušení dodávky energie během zpracování produktu
- dvojité vypouštěcí hrdlo – ovládání pomocí páčky s možností nastavení do dvou poloh (1. poloha – vypouštění produktu z menšího hrdla, 2. poloha – vypouštění produktu z většího hrdla)
- frekvenční měnič umožňující volit z 8 rychlostí míchání a 4 způsobů míchání
- stroj vybaven excentrickými čeřícími lopatkami bez středové hřídele zaručujícími homogenní a kontinuální míchání bez stresování míchaného produktu
- průhledné dvojité ocelové víko s průhledítkem a systémem pro otevření víka pomocí hydraulických pístů, možnost doplňování ingrediencí i v průběhu zpracování produktu
- jednoduché ovládání pomocí 4,3“ dotykové obrazovky s intuitivními ikonami
- PLC systém s LCD displejem detailně zobrazujícím jednotlivé kroky zpracování produktu
- možnost uložit až 90 programů
- jednoduché a rychlé čištění – vypouštěcí hrdlo, víko a mycí tryska snadno demontovatelné
- USB vstup
- konstrukce i krytování z nerez oceli
- jednoduché rozebrání stroje pro sanitaci bez nutnosti použití nástrojů a náradí

Technická data:

- kapacita: 7 - 30 litrů
- rozměry: 590 x 890 x 1046+100 (v) mm
- hmotnost: 225 kg
- příkon: 6,9 kW, 400 V, 50 Hz, 3 ph

STROJ NA VÝROBU TRVANLIVÉHO PEČIVA MIMAC model SUPREMA EVO 400 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- univerzální drezírka + strunovka
- šíře plechu: max. 400 mm, délka libovolná
- stroj je vyrobený kompletně z nerez oceli a hliníku, krytování z nerez oceli
- řídicí počítač s pamětí pro 200 programů
- ovládání pomocí barevné dotykové obrazovky Touch Screen 7“
- elektronický variátor pro plynulé nastavení rychlosti rotace dávkovacích válců
- násypka a hlava pro zpracování konzistentního (tužšího) těsta
- regulace velikosti a tvaru pečiva
- automatický posun plechů strojem
- automatické snížení stolu pro oddělení vyrobeného pečiva
- automatické nastavení vzdálenosti trysek od plechu při dávkování
- kompletní nastavení vzhledu a rozložení výrobků na plechu - počet řad na plechu a vzdálenost mezi řadami
- zařízení pro rotaci trysek s nastavitelnou rychlostí

- zařízení pro krájení strunou s nastavitelnou rychlostí
- software + zařízení pro pokles a zdvih stolu během dávkování – pro výrobu vrstvených výrobků (indian, pusinky, plamen atd.)
- bodová orientace trysky pro možnost tvoření komplikovaných výrobků
- zpracování všech druhů hmot - od řídkých (piškotová hmota, sněhovka, makronky) po husté hmoty (linecké těsto, linecké třené)

Technické údaje:

- rozměry (š x h x v): 1110 x 895 x 1360 mm
- váha: 240 kg
- příkon: 1,5 kW, 230 V, 50 Hz
- kapacita násypky: 24 l

Standardní výbava stroje v ceně:

- matrice s 6 rotačními úchyty pro trysky
- sada 6 rýhovaných plastových trysek Ø 10 mm Z10 pro výrobu minivětrníků průměr 40 mm, lineckých třených banánků a kyticek, koleček rýhovaných lineckých třených, kokosek,
- sada 6 hladkých plastových trysek Ø 10 mm pro výrobu pálených banánků, koleček lineckých třených hladkých, makronek, indiánů, buflerů
- sada 6 excentrických plastových rýhovaných trysek Ø 8 mm Z8, R14 pro věneček mini průměr 35 mm
- sada 6 excentrických plastových hladkých trysek Ø 8 mm, R14 pro výrobu lineckých rohlíčků zahnutých kulatých
- 1 matrice s formami pro krájení strunou pro 6 výstupů, model T5/2 – kyticka 50 mm s dírou 10 mm
- 1 konstrukce s rameny pro krájení strunou 6 výstupů
- příslušenství pro dávkování řídkých hmot (piškotová hmota atd.)
- šterbinová matrice pro dávkování plátů
- sada 3 rýhovaných nerezových excentrických trysek na věnečky, 70 mm průměr
- sada 3 rýhovaných nerezových excentrických trysek na větrníky, 80 mm průměr
- 3 ks záslepka
- 4 ks matrice s formami pro krájení strunou pro 6 výstupů – výběr ze standardních vzorů, vše do průměru 50 mm

Standardní vzory pro krájení strunou

T1	T2	T3	T4
T5	T5/2	T6	T6/2
T7	T8	T9	T10
T11	T12	T13	T14

BOXOVÁ KYNÁRNA SVAM (TECHNICKÝ LIST)

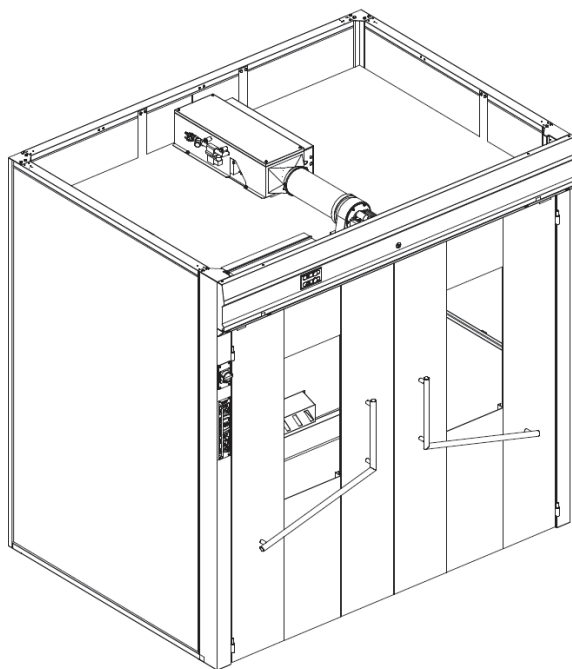


Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- kynárna na 2 vozíky pro plechy 580 x 780 mm nebo 600 x 800 mm
- provedení ze sendvičových panelů s opláštěním kompletně z nerez oceli zvenku i zevnitř
- izolační vrstva stěny panelu o síle 60 mm
- elektronický ovládací panel z vnější strany kynárny
- automatické ovládání a kontrola teploty a vlhkosti prostoru kynárny
- možnost automatického a manuálního módu
- 1 ks dveří pro průjezd vozíkem od kynárny, vybavených bezpečnostním průzorovým sklem pro kontrolu výrobků přes zavřené dveře

**KYNÁRNA S DLOUHÝM ŘÍZENÝM KYNUTÍM
(STOPKYNÁRNA)
IRTECH model VENDAVAL 468sl
(TECHNICKÝ LIST)**



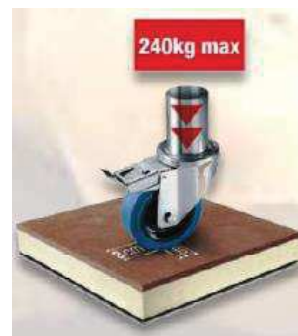
Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- kapacita: 4 vozíky pro plechy 58 x 78 cm nebo 60 x 80 cm
- rozměr vozíku: 66 x 82 x 186 (v) cm
- kapacita: až 320 kg produktů (80 kg/vozik)
- vnější rozměry: 215 x 195 x 235 (v) cm
- využitelné vnitřní rozměry: 178 x 175 x 188 (v) cm
- pracovní teplota: -10 °C/+40 °C, vlhkost až 95 % automaticky řízená
- elektrické připojení: 400 V, 50 Hz, 3 Ph, 5,5 kW

Technické údaje a podrobný popis:

- **konstrukce:** modulární samonosné sendvičové panely se systémem zaháknutí do sebe, izolované polyuretanovou vrstvou silnou 60 mm z expandovaného polyuretanu s vysokou hustotou (**41 kg/m³**)
- vnitřní i vnější stěny z nerezové oceli AISI304
- vnitřní rohy jsou vypěněny tlakovou pěnou pro zajištění perfektní hygieny
- uvnitř boxu jsou ochranné protinárazové lišty 30 mm² proti poškození vnitřku boxu při manipulaci s vozíky
- **systém vedení vzduchu:**
 - horizontální stropní přepážka vyrobená z izolovaného panelu (síla panelu 2,5 mm) potaženého nerezovou ocelí, vertikální modulární plechy z nerezové oceli s postranními výstupy (snadno rozebratelné a čistitelné)
- 2 ks dveří, 80 x 190 (v) cm, klika s vnitřní bezpečnostní pojistkou pro otevření dveří z vnitřku boxu. Dveře jsou vybaveny silikonovým těsněním a průmyslovými nastavitelnými panty.
- **podlaha:** izolovaná, složená z panelů s celkovou výškou 70 mm, zesílená 10mm ST fenolovou deskou s oranžovou povrchovou úpravou, protiskluzná úprava R10
- **kapacita podlahy:** rovnoměrně rozložené statické zatížení 4500 kg/m², koncentrované zatížení: 800 kg/50 cm², max. dynamické zatížení 1 gumového kolečka: 250 kg
- **chladicí systém:**
 - 1 ks kondenzační jednotka vybavená hermetickým kompresorem Tecumseh (3 Hp), kompresor je tropikalizovaný a připravený pro práci v jakémkoliv prostředí
 - tropikalizovaný dvojité kondenzátor se 2 ventilátory (průměr 1 ventilátoru 350 mm)
 - sběrná nádržka na kapalinu
 - sušicí filtr
 - průhledové okénko
 - vysokotlaký vypínač s fixním nastavením a automatickým resetem
 - elektromagnetický ventil na kapalinovém potrubí
 - natlakovaný dusíkový kompresor
 - plyn R452a





- výkon: 5370 W při teplotě vypařování -10 °C a kondenzační teplotě +32 °C
- příkon: 400 V, 50 Hz, 3 Ph, 3 kW
- PED kategorie 2

- **1 ks výparník:**
 - 5 ventilátorů s topnými tělesy pro fázi kynutí
 - hliníkové spirály a měděné trubky
 - průměr ventilátoru 200 mm s 3,5mm roztečí žeber
 - výparník testován dusíkem při tlaku 15 barů
 - kryt vyroben z hliníku
 - motory ventilátorů – s vnitřní tepelnou ochranou, napájení: 230-240 V/1/50-60 Hz, stupeň ochrany IP54, izolační třída F, elektroinstalace vyrobena v souladu se směrnici 73/23 CEE
 - topná tělesa – 2 tělesa z nerezové oceli, celkový topný výkon: 3000 W

- zvlhčování pomocí 1 ks elektronického parního výrobku s kapacitou 3 kg/h, průměr přívodního vodovodního potrubí - 3/4“, průměr kanalizace - 40 mm

- doplněno ovládacím panelem pro řízení toku páry

- 1 ks distribuce vnitřní páry pomocí nerezového potrubí

- určování správné teploty a vlhkosti je prováděno pomocí teplotní (A) a vlhkostní (B) sondy

- 2 ks odstředivý ventilátor pro odvlhčování



OVLÁDÁNÍ KYNÁRNY

- barevná dotyková obrazovka RPC s velmi jednoduchým a intuitivním ovládáním
- možnost nastavení automatického cyklu s 5 fázemi:
 - zchlazení
 - konzervace
 - předkynutí
 - kynutí
 - stabilizace (dochlazování)
- možnost ručního ovládání
- **funkce SCP (Slow Cold Proofing)**
- možnost nastavení teploty a vlhkosti
- rychlost ventilátorů je nastavitelná nezávisle pro každou fázi
- možnost uložení až 15 programů do paměti
- maximální délka 1 cyklu je 1 týden
- funkce pro postupné zvyšování teploty
- USB port
- možnost vzdáleného ovládání kynárny



Součástí dodávky je i propojení stopkynárny a chladicího agregátu včetně náplně plynu a materiálu na propojení, kde vzdálenost stopkynárny a agregátu bude max.15 metrů

BOX NA ŠOKOVÉ ZAMRAŽENÍ PEČIVA IRTECH model BURAN 168 H (TECHNICKÝ LIST)



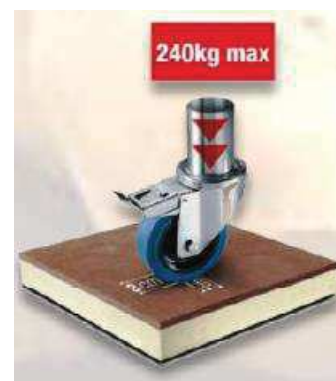
Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- automatický box na šokové mražení pekařských a cukrářských výrobků
- kapacita: 1 vozík 66 x 82 x 186 (v) cm pro plechy 58 x 78 cm nebo 60 x 80 cm
- max. kapacita zamražení: až 150 kg produktů za 60 minut
- počáteční teplota výrobků: +22 °C, výstupní teplota po zamražení v jádře: -18 °C
- vnější rozměry: 163 x 123 x 243 (v) cm
- vnitřní užité rozměry: 78 x 95 x 198 (v) cm
- elektrické připojení šokeru: 230 V, 50 Hz, 1 Ph, 1,5 kW
- elektrické připojení kondenzační jednotky: 400 V, 50 Hz, 3 Ph, 16 kW – 12 Hp
- izolovaná podlaha

Technické údaje a podrobný popis:

- pracovní teplota prostředí: -38 °C
- **konstrukce:** modulární samonosné panely se systémem zaháknutí do sebe, izolované polyuretanovou vrstvou silnou 100 mm z expandovaného polyuretanu s vysokou hustotou (**41 kg/m³**)
- uvnitř boxu jsou ochranné protinárazové lišty proti poškození vnitřku boxu při manipulaci s vozíky
- vnitřní i vnější stěny z nerezové oceli AISI304
- 1 ks dveří 80 x 200 (v) cm – klika s vnitřní bezpečnostní pojistkou pro otevření dveří z vnitřku boxu. Dveře jsou vybavené silikonovým těsněním a průmyslovými nastavitelnými panty. Topné kabely zabírající kondenzaci integrované do pantů dveří. Rám z nerezové oceli. Nájezdová rampa z nerezové oceli odolná vysokému zatížení.
- kompenzační ventil pro vyrovnání tlaku
- **podlaha:** izolovaná, složená z panelů s celkovou výškou 100 mm, zesílená 10mm ST fenolovou deskou s oranžovou povrchovou úpravou, protiskluzná úprava R10
- **kapacita podlahy:** rovnoměrně rozložené statické zatížení 4500 kg/m², koncentrované zatížení: 800 kg/50 cm², max. dynamické zatížení 1 gumového kolečka: 240 kg



CHLADICÍ SYSTÉM

- 1 ks kondenzační jednotka vybavená dvoustupňovým hermetickým vysoce kvalitním kompresorem BITZER (12 Hp)
- kompresor je tropikalizovaný a připravený pro práci v jakémkoliv prostředí
- tropikalizovaný kondenzátor se 2 ventilátory (průměr 1 ventilátoru 560 mm)
- expanzní ventil
- sběrná nádrž na kapalinu
- separátor kapaliny
- filtr sání
- sušicí filtr
- průhledové okénko
- vysokotlaký vypínač s fixním nastavením a automatickým resetem
- elektromagnetický ventil na kapalinovém potrubí



- natlakovaný dusíkový kompresor
- plyn R448a
- výkon: 8220 W při teplotě vypařování -40 °C a kondenzační teplotě +40 °C
- příkon: 400 V, 50 Hz, 3 Ph, 16 kW
- PED kategorie 2

VÝPARNÍK

- 1 ks profesionální výparník vlastní konstrukce, vyrobený z hliníku a mědi s velkým povrchem a systémem nucené výkonné ventilace. Je vybaven dvouokruhovým odmrazovacím zařízením s ohřevem prostřednictvím teplého plynu.

Vzdálenost hliníkových odpařovacích článků (žeber) je pouze 10 mm, a tím je zabráněno rychlému zaplňování výparníku ledem.

Rychlost rotace ventilátoru je 1400 otáček/min, 4 ventilátory.

Výparník je vybaven termostatickým ventilem.



Výparník:

- hliníkové spirály a měděné trubky
- tento model má 4 ventilátory o průměru 350 mm s 10mm roztečí žeber
- výparníky jsou testovány dusíkem při tlaku 25 bar
- kryt je vyroben z hliníku a nerez oceli

Motory ventilátorů:

- motor ventilátoru má následující vlastnosti:
 - vnitřní tepelná ochrana
 - napájení 230-240V/1/50-60 Hz
 - stupeň krytí IP54
 - elektroinstalace vyrobena v souladu se směrnicí 73/23 CEE

OVLÁDÁNÍ

Profesionální LCD systém pro řízení a kontrolu šokového zamražení pekařských výrobků a jejich následnou konzervaci, umožňuje následující užití:



- šokové chlazení do teploty +3 °C v jádře pečiva měřené vpichovací sondou
- postupné mražení s programovatelnými teplotami prostoru a dobou mražení
- funkce akustického alarmu v případě problémů
- automatické odmrazování
- HACCP
- USB záznamník

LINKA NA VÝROBU JEMNÉHO PEČIVA CANOL model CANOLINO 5.2 (TECHNICKÝ LIST)



Mod. 5.2



Foto je pouze ilustrativní.

Kompaktní linka pro tvarování listového, kynutého, plundrového pečiva

- ks 1 **ZAŘÍZENÍ PRO POSYPÁNÍ MOUKOU** (horní moučení) model SF/S
množství a šíře posypu je regulovatelná pro zajištění perfektní distribuce mouky
zásobníky mouky jsou z nerez oceli nebo netoxických materiálů
konstrukce z nerez oceli
- ks 1 **ZAŘÍZENÍ PRO KALIBRACI TĚSTA** model T.CA-1
vybavené variátorem rychlosti 0,37 kW
vyvažovací zařízení na vstupu a fotobuňka na výstupu

ks 1 **TVAROVACÍ LINKA - model CANOLINO 5.2**

šířka pásu: 650 mm, využitelná šířka: 580 mm

délka pásu 5200 mm

variabilní rychlost s elektronickým variátorem od 0 do 5 m/min.

výkon variátoru 0,18 kW

provedení v nerez oceli a hliníku

systém rychlého uvolnění pásu pro jeho čištění z obou stran

linka je vybavena:

- a) 3 válečky na těsto, průměr 60 mm, délka 630 mm
- b) ovládací panel z nerez oceli s dotykovou obrazovkou SIEMENS
Součástky: Siemens, Telemecanique, Omron
- c) držák na vykrajovací válce umístěný na opěrných nohách linky
- d) dvojí uchycení pro vykrajovací válce včetně ochranného krytu a bezpečnostního mikrospínače
- e) zařízení pro odstraňování odřezaných okrajů těsta

ks 1 **ELEKTRICKÁ ŠNEKOVÁ PLNIČKA - model V/4C-S**

4 nezávislé dávkovací výstupy s dávkovacími šneky

každý výstup má samostatnou regulaci

k bodovému, přerušovanému a kontinuálnímu dávkování krémů a náplní

plynule nastavitelná rychlost regulovatelná frekvenčním měničem

zpracuje většinu druhů náplní včetně makové, ořechové povidlové, tvarohové a nutelly stejně jako náplně s kusy surovin o velikosti 10 x 10 x 10 mm

příkon 1,5 HP

odnímatelná násypka 50 l

snadná demontáž a čištění

ks 1 **POSYP VÝROBKŮ ROZINKAMI A KUSY ČOKOLÁDY model D/2**

regulovatelné množství

šířka výpadu regulovatelná posuvnými stěnami uvnitř násypky

osazené 2 válci o průměru 100 x 600 mm s rozlišným profilem

příkon 0,18 kW



ks 1 **ELEKTROMECHANICKÁ GILOTINA model GH/RL/65**

0,37 kW

výška pod ochrannou mříží 65 mm

Technické charakteristiky:

A) Krájení

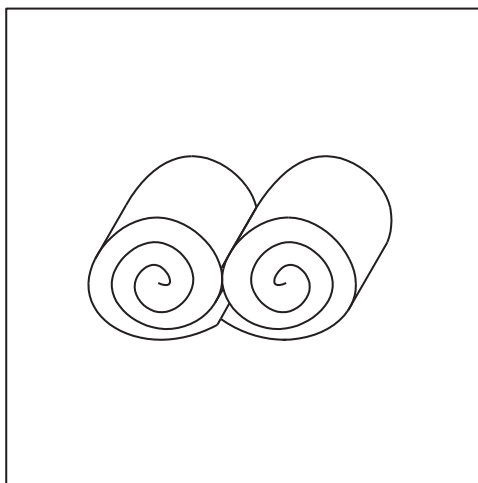
- použitelná šířka 580 mm
- minimální délka krájení: 10 mm
- počet taktů 60/min

B) Vykrájování (ražení)

- max. délka matrice: 145 mm
- max. šířka matrice: 580 mm
- počet taktů 50/min
- max. tloušťka těsta: 15 mm

VÝROBKY:

1+2. ZÁVIN, VEKA – kynuté těsto, šířka lemy 280 mm, 2 řady

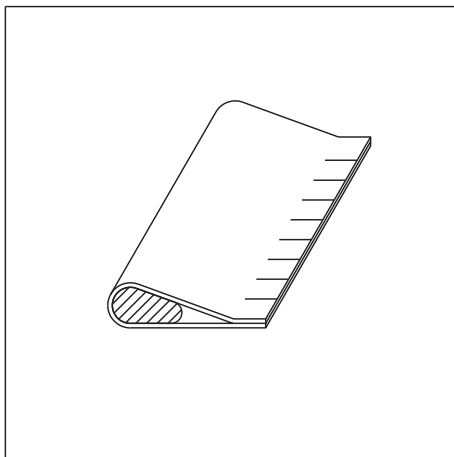


ks. 1 řezací hřídel s 3 rotačními disky a 2 spirálami typ A/SP3

ks. 1 roztírací lišta na krémy a marmelády, typ L/S

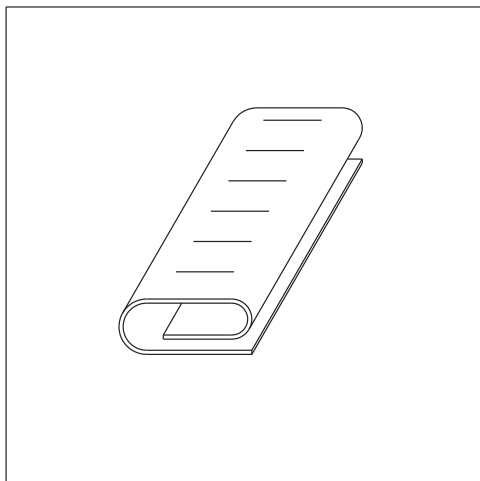
ks. 2 kónické svinovací válce s délkou 650 mm, rychlost svinování nastavitelná pomocí variátoru

3+4. HŘEBEN, TAŠKA – 1 překlad, 4 řady, šíře lemy 110 mm



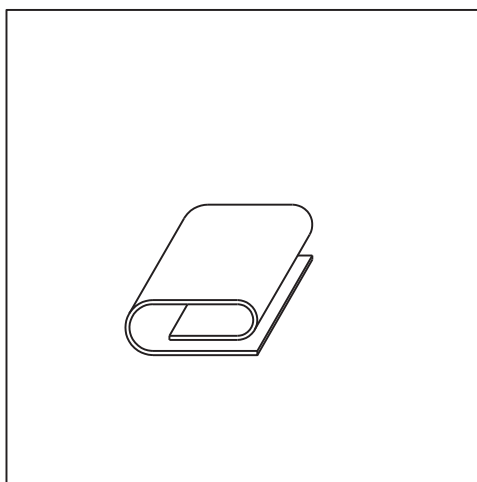
- ks. 1 řezací hřídel s 5 rotačními disky a 4 znamenáky, typ A/T 5
- ks. 1 překládací zařízení, 1 překlad boční, 4 řady, typ G-P 1-4
- ks. 1 dekorační zařízení s 4 disky o šíři 40 mm, typ A/D 40-4

5. ROLKA – 2 překlady s uzavřením zespodu, 4 řady, šířka lemy 110 mm,



- ks. 1 řezací hřídel s 5 rotačními disky a 8 znamenáky, typ A/T 5
- ks. 1 překládací zařízení, 2 překlady spodní, 4 řady, typ G-P 2d-4
- ks. 1 dekorační zařízení s 4 disky o šíři 28 mm, typ A/D 28-4

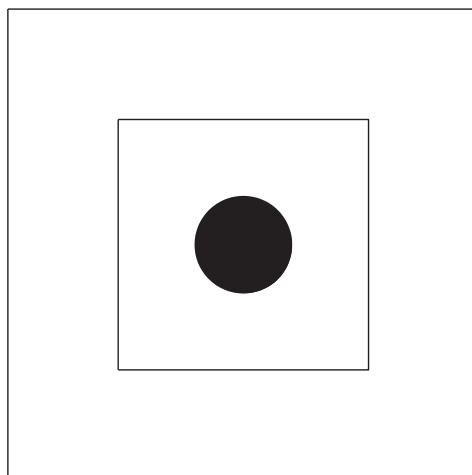
6. BUCHTIČKA – 2 překlady s uzavřením zespodu, 6 řad, šířka lemy 80 mm,



- ks. 1 řezací hřídel s 7 rotačními disky a 12 znamenáky, typ A/T 7
- ks. 1 překládací zařízení, 2 překlady spodní, 6 řad, typ G-P 2d-6
- ks. 1 rozšíření plničky na 6 výstupů, typ C/F6

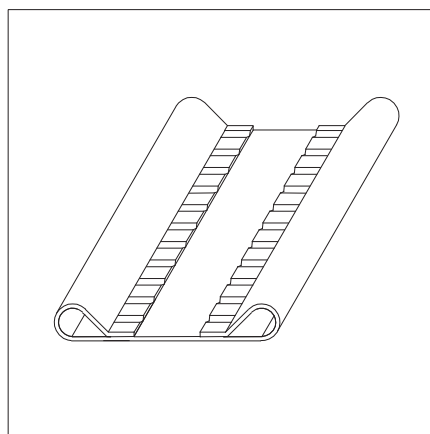


7. ŠÁTEK – plnění na střed, šířka lemy 100 mm, 4 řady



ks. 1 řezací hřídel s 5 rotačními disky, typ A/T 5

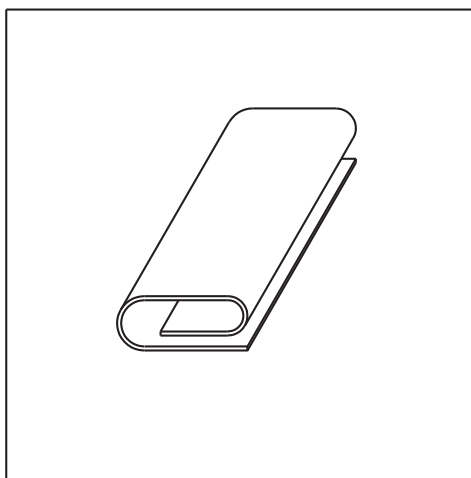
8. ČESKÝ KOLÁČ – 2 překlady horní se středovými hranami otevřenými, šířka lemy 160 mm, 3 řady



ks. 1 řezací hřídel s 4 rotačními disky a 6 znamenáky, typ A/T 4

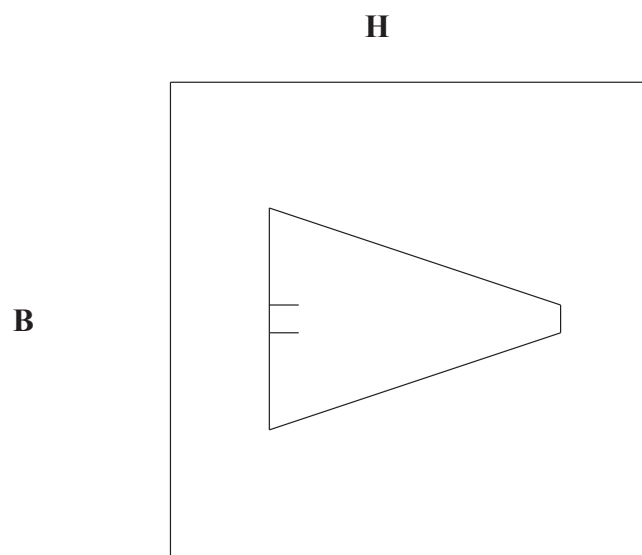
- ks. 1 překládací zařízení, 2 překlady horní, 3 řady, typ G-P 2u-4
- ks. 1 svařovací hřídel s 6 disky plast zubatými, typ A/S 6

9. ZÁVIN LISTOVÝ – 2 překlady spodní, šířka lemy 180 mm, 3 řady



- ks. 1 řezací hřídel s 4 rotačními disky a 6 znamenáky, typ A/T 4
- ks. 1 překládací zařízení, 2 překlady spodní, 3 řady, typ G-P 2d-3

10. CROISSANT – B = 135 mm, H = 145 mm, 4 řady



- ks. 1 válec pro vykrajování výrobku “Croissant” B=135 mm. H=145 mm. 4 řady
R/T-c
- ks. 1 řezací hřídel s 5 rotačními disky, typ A/T5

PROFESIONÁLNÍ ELEKTRICKÁ STACIONÁRNÍ VOZÍKOVÁ PEC DEBAG model MONSUN S5 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- originální MONSUN cyklotermický systém pečení se stacionárním vozíkem
- válcové rotační ventilátory zajišťují cyklické proudění vzduchu v pečné komoře ve směru hodinových ručiček a naopak
- extrémně nízká rychlost proudění vzduchu v celém prostoru pece max. 3,6 m/s

- produkty si uchovají vysokou vnitřní vlhkost, a proto vydrží velmi dlouho čerstvé
- kompaktní pec - velká pečná plocha na malém půdorysu
- energeticky velmi úsporná pec - pečná komora je pouze o několik centimetrů větší než rozměry vozíku, není třeba zbytečně ohřívat velký prostor (vozík se netočí)
- kvalitní, silné a rovnoměrné zapařování
- digitální ovládání PRO CONTROL s možností uložit až 100 programů a každý program rozdělit až na 3 fáze, kde u každé fáze je možné nastavit nezávisle všechny parametry jako je zapaření, odtah, teplota a další
- digestoř s displejem zobrazujícím informace o teplotě a času pečení na dálku

Výhody pečení na peci MONSUN:

- velký pečný prostor na malé zastavěné ploše – pouze 1,35 m široká
- tato pec nemá rotační mechanismus na vozíky, proto má méně dílů podléhajících opotřebení a potřebujících servis
- velké snížení spotřeby energií
- možnost dodat kompletně smontovanou pec
- na jedné peci se upeče kompletní výroba pekárny
- ve srovnání s ostatními pecemi zabírá díky menším rozměrům méně místa

Technické údaje:

Kapacita jednoho pečení:	např. housky (50 g)	735 ks
	chléb (1 kg)	72 ks
Vnější rozměry:	šířka x hloubka x výška	1350 x 2535 x 2960 mm
Váha:		2200 kg
Pečná plocha:		9,5/8,1 m ²
Počet plechů:	pečivo na vozících	21 plechů 580 x 780, 600 x 800 mm, nebo 18 plechů 580 x 780, 600 x 800 mm
	el. příkon	72 kW
Materiál:	komplet nerez	

Součástí příslušenství pece S5 je 5 ks pekařských vozíků vhodných pro pečení v této peci

ELEKTRICKÁ ETÁŽOVÁ PEC DEBAG model HELIOS 80120-4 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- samostatně vyhřívaná etážová pec s nastavením dolního a horního ohřevu
- pečivo a chléb se peče přímo na kamenných deskách, které akumulují teplo a následně ho sálají na produkt, pečení je tedy velmi intenzivní ale klidné
- výkonné nezávislé zapařování každé pece (etáže) prostřednictvím samostatného vyvíječe páry je řízeno pomocí automatického displeje s možností nastavení doby zapařování a nastavitelným množstvím páry
- tepelně izolované sklo dveří garantuje udržení tepla v pečné komoře a zabraňuje úniku tepla z pece
- pizza, pečivo a chléb pečené na kamenných deskách má nezaměnitelnou charakteristiku střídy a skvěle vypečenou kůrku
- dveře pece jsou snadno demontovatelné (bez použití nástrojů) a tím se velmi zjednodušuje čištění a servis pece
- snadné čištění a velmi snadná obsluha
- pec kompletně z nerezů

- 4 etáže na sobě
- digitální ovládání PRO CONTROL s možností uložit až 100 programů a každý program rozdělit až na 3 fáze, kde u každé fáze je možné nastavit nezávisle všechny parametry jako je zapaření, odtah, teplota a další

Technické údaje:

Pečná plocha:	4 x 0,96 m ²	
Rozměry (1 etáž):	šířka x hloubka x výška	1530 x 1420 x 426 mm
Hmotnost (1 etáž):	240 kg	
Kapacita jednoho pečení:	např. pečivo (50 g)	4 x 60 ks
	chléb (1 kg)	4 x 16 ks
	počet plechů	16 x plech 400 x 600 mm nebo 8 x plech 580 x 780 nebo 600 x 800 mm
Příkon (1 etáž):	pec	10,5 kW, 400 V, 16 A
Materiál:	komplet nerez	

Součástí dodávky:

Etážová pec HELIOS 80120-4

Kondenzační digestoř T020

Kynárna BASIS 600 mm výška s 6ti vsuny pro plechy 580 x 980 mm

2 ks manuální sázecí zařízení na polovinu etáže

STROJ PRO BALENÍ VÝROBKŮ DO MISEK TECHNOLOGY model REETRAY 20 VGM/40 (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Typ stroje:	STROJE PRO BALENÍ VÝROBKŮ DO MISEK
Typy výrobků:	Čerstvé těstoviny
Rozměry misek (d x š x v):	227 x 178 mm, hloubka 35 – 110 mm
Požadovaná rychlost/výkon:	Není specifikována
Vrchní balicí materiál:	PP/PET tloušťka bude stanovena
Vkládání:	Vkládání ručně obsluhou

BALENÍ DO MISEK – obecná charakteristika:

- Balení do hotových misek je velmi rozšířená technologie vhodná pro balení masa, uzeniny, hotových jídel, pekařských výrobků, sendvičů, baget, salátů, ale i technických a dalších výrobků
- Prodloužení trvanlivosti je kromě způsobu balení závislé i na typu výrobku, typu obalového materiálu, dodržení odpovídajícího způsobu skladování a hygienických a technologických postupů při výrobě a balení výrobku.
- Polypropylenová miska nebo podložka může mít různé tvary, barvy a velikosti.

- Vrchní fólie může mít různou úroveň bariéry a z vlastností například Peel efekt (možnost odtržení fólie od misky) nebo Antifog (nemlživá úprava).

REETRAY 20 VGM/40 – poloautomatický stroj pro balení do misek:

- Provedení s integrovaným pojízdným vozíkem otvíratelným z obou stran.
- Poloautomatický balicí stroj určený pro balení výrobků do misek přetažením a přivařením fólie, zajišťující ochranu při manipulaci a ekonomické uskladnění výrobků.
- Elektricky ovládaný systém sváření, motorizovaný přítlak a přesný ořez fólie kolem misky.
- Stroj je vybaven vakuovou pumpou značky BUSCH a systémem dávkování modifikované atmosféry (MAP).
- Snadné ovládání a minimální nároky na údržbu.
- Systém tvarování ouška balení.
- Filtr pro balení výrobků s obsahem vody nebo sypkou složkou.
- Konstrukce stroje z nerez oceli

Technická charakteristika stroje:

- Stroj je vyroben v nerezovém provedení a zcela v souladu s normami CE (elektroinstalace, bezpečnostní prvky).
- Přesné ořezávací zařízení vytvořené podle tvaru misek.
- Jednoduchý systém navedení a výměny role fólie.
- Elektronický systém kontroly teploty a času sváření dle nastavených hodnot.
- Programovatelný ovládací panel umožňuje nastavit a uložit požadované parametry vakua, modifikované atmosféry a času sváření do paměti.
- Senzorické snímání tlaku a vakua umožňuje přesné a velice snadné nastavení veškerých parametrů vakua a dávkování ochranné atmosféry v procentech.
- Možnost balení s mírným přetlakem, podtlakem či několikanásobným vakuovým cyklem (postupným vakuováním – nutné pro balení tekutých jídel nad 70 °C nebo jídel obsahující velké množství vzduchu jako jsou našlehané pěny, majonézové saláty).
- Nástroj pro 2 dvoukomorové MM misky
- Integrovaný pojízdný vozík uzavíratelný z obou stran

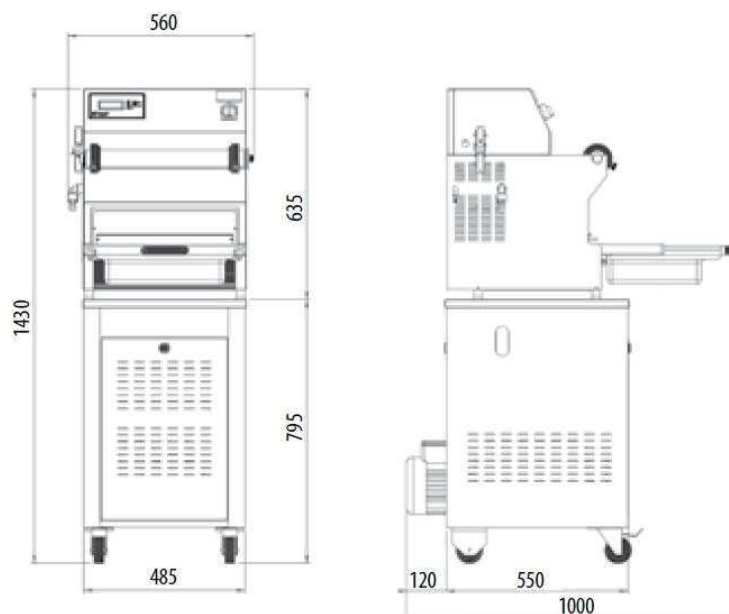
Postup balení:

- Založení naplněných misek do spodní základové desky.
- Ruční zasunutí základové desky do prostoru balení.

- Automatické nadávkování fólie přes misky.
- Pokud je nastaveno vakuování, odsaje pumpa vzduch na požadovaný stupeň vakua.
- Nadávkování požadovaného množství modifikované atmosféry.
- Přivaření fólie k miskám.
- Po dokončení procesu sváření následuje přesné oříznutí fólie kolem jednotlivých misek.
- Poté je možné vysunout základovou desku, odstranit zbytek oříznuté fólie a odebrat zabalené výrobky.
- Po vyjmutí misek následuje nový cyklus.

Technické parametry:

Max. rozměry misky (š x d)	270 x 360 mm
Max. hloubka misky	100 mm
Vakuová pumpa	40 m ³ /h
Výkon	3 cykly/min
Připojení / napájení	400 V - 50 Hz
Příkon	max. 4 kW
Max. průměr a šíře návinu fólie	230 x 390 mm
Rozměry zařízení (š x d x v)	560 x 1000 x 1430 mm
Hmotnost zařízení	140 kg



STROJ PRO BALENÍ DO TEPEM SMRŠTITELNÉ FOLIE TECHNOLOGY model REPLAY 55 EVO (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Technická charakteristika stroje:

- **Univerzální balicí stroj** určený pro ruční obsluhu.
- Výrobky můžeme balit **sáčkováním** nebo **smršťováním**.
- **Nový elektronický systém**, který automaticky kontroluje čas svařování a teplotu smršťování.
- **Elektromagnet** přidržující víko po dobu smršťování.
- Zařízení je vybaveno programovací deskou s možností naprogramování 10-ti pracovních programů, kde je možné nastavit **čas svařování, teplotu ve smršťovací komoře, čas smršťování a výkon ventilátoru (funkce Soft shrink)** dle typu baleného výrobku a použité fólie:
 - **Program č. 1** – sáčkování.
 - **Program č. 2 – 10** – zavaření výrobku do sáčku s následným smršťováním. Možnost nastavení časové prodlevy mezi svařováním a smršťováním, aby svar vychladnul a nepraskal (textilní výrobky, velmi vysoké výrobky...).
- Ve všech programech je **počítadlo cyklů**.
- Nerez pultík na přípravu produktu.

Postup balení:

- Předmět se založí do „polorukávu“ fólie a spolu s fólií se posune do balicí komory.
- Následuje manuální uzavření víka komory obsluhou na určitou předprogramovanou dobu.
- Uzavřením víka se výrobek zasáčkuje a zároveň se působením tepla fólie smrští kolem baleného předmětu.
- Mezitím, co probíhá smršťování, si obsluha připravuje další zabalení.
- Po otevření víka probíhá nový cyklus.

Technické parametry:

Rozměry svářecích lišt	540 x 390 mm
Max. výška produktu	200 mm
Výkon	0 - 300 ks/h
Připojení / napájení	230 V - 50 Hz
Příkon	3,15 kW
Max. průměr a šíře návinu fólie	250 x 600 mm
Pracovní výška	925 mm
Rozměry otevřeného zařízení (š x d x v)	810 x 1260 x 1310 mm
Hmotnost zařízení	103 kg

PRŮMYSLOVÁ MYČKA CUKRÁŘSKÉHO NÁDOBÍ, NÁŘADÍ A PŘEPRAVEK A. T. A. model ALP 01 S (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- tento model reprezentuje ideální řešení pro mytí plechů a přepravek do 80 cm výšky
- je vybavena mycím systémem, který má čtyři ramena ve spodní části, tři ramena v horní části, 2 bojlerů na vytápění vody a dvě silná mycí čerpadla, které jsou extrémně efektivní v odstraňování špíny a mají celkový příkon 12,7 kW
- konstrukce a opláštění stroje kompletně z nerez oceli AISI 304
- dvojité dveře
- možnost programování pracovních cyklů a jejich změn pomocí ovladače Palmtop
- široký sortiment příslušenství
- dvouplášťový tank se zaoblenými rohy a spádováním, kterým je zajištěno kompletní vypuštění špinavé vody
- odtah páry pomocí komínku
- spodní mycí čerpadlo je výkonnější než horní a má zpožděnou akci což předchází změně pozice mytých věcí při začátku programu
- programovatelný systém THERMOLOCK zajišťuje, že oplach nezačne dříve než při teplotě vody 85 °C, což je ideální teplota pro masivní snížení přítomnosti bakterií

- instalovaný systém W.A.G.P. zajišťuje perfektní umytí a zabraňuje znečištění hlavního mycího systému špinavou vodou; navíc umožňuje nezávislost na tlaku vody v řádu, díky samostatnému zásobníku s čerpadlem v myčce
- dvojité povrchové filtry z nerez oceli mají jednoduše vyjímatelné zásobníky na odpad
- ovládací panel soft-touch – automatické digitální ovládání
- nastavení cyklu na krátký (120 s), dlouhý (240 s) a nekonečný
- veškeré elektrické části jsou snadno přístupné z přední části myčky
- vestavěný dávkovač leštidla se sondou hlídání hladiny v zásobníku
- vestavěný dávkovač mycího prostředku se sondou hlídání hladiny v zásobníku
- nastavitelná četnost vypouštění vody z hlavního tanku
- možnost mytí plechů 600 x 800 mm

Technické údaje:

- rozměry: 800 x 860 x 2090 (v) mm
- rozměry mycího prostoru: 600 x 700 x 800 (výška) mm
- elektrické připojení: 400 V/ 3+N / 50-60 Hz
- celkový příkon: 12,7 kW
- pracovní cykly v sek.: 120 - 240 + ∞
- užitečná výška mycího prostoru: 850 mm
- počet pracovních cyklů: 30/15

Standardní výbava:

1 ks nerez koš základní se základnou 600 x 700 mm

1 ks nerez koš pro mytí 7 ks plechů 600 x 800 mm

CHLADICÍ NEREZOVÁ SKŘÍŇ S PLNÝMI DVEŘMI (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- vnitřní agregát
- korpus zvenku z nerezové oceli
- vnitřní část z nerez
- samozavírací dveře
- panel o síle 60 mm
- magnetické, snadno demontovatelné těsnění dveří
- elektronický termostat s ukazatelem teploty
- automatické odtávání a odpařování kondenzátu
- regulovatelné nožky (v rozmezí do 50 mm)
- ventilátorové chlazení
- automatické vypínání ventilátoru
- 3 roštové police o rozměru GN 2/1 (530 x 650 mm)
- 6 vodicích lišt

Technická data:

- počet dveří:	1 ks
- napětí:	230 V, 50 Hz
- chladio:	R507
- okolní teplota:	+16 až +43 °C (při 60 % HR)
- teplotní rozsah:	+0 až +10 °C
- počet polic:	3 ks
- zatížení:	160 kg
- váha zařízení:	126 kg
- max. zatížení police:	30 kg
- vnější rozměr:	710 x 800 x 2030 mm
- vnitřní čistý objem:	455 l

MLÝNEK NA MÁK SE ZÁSUVKOU SANTOS S.A.S. model N 01PV (TECHNICKÝ LIST)



Foto je pouze ilustrativní.

Charakteristika:

- vhodný pro různé typy provozů – prodejny, supermarkety, pekárny apod.
- určen pro mletí máku
- výkon mlýnku je závislý na hrubosti mletí máku

Mlýnek je vybaven:

- regulací hrubosti mletí
- zásuvkou o objemu 0,8 kg, cca 1,2 litru
- výkonným odhlučněným motorem
- motorovým blokem z nerez a slitiny hliníku
- tělo z kalené oceli
- mlecími kameny o průměru 63,5 mm:
 - o vyrobeny z kalené oceli
 - o vyznačují se dlouhou živostí
 - o jejich instalace umožňuje operativní výměnu

- káva se při mletí nepřepaluje
- barva: hnědá lakovaná

Technické údaje:

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| - napětí: | 230 V |
| - příkon: | 600 W |
| - objem násypky: | 1 kg |
| - výkon: | 14 kg/h |
| - zásuvka na mletou kávu: | ano |
| - objem zásuvky: | 0,8 kg |
| - držák sáčků: | ne |
| - rozměr (š x h x v): | 250 x 320 x 550 mm |
| - váha: | 15 kg |

Tomáš
Kočárek

Digitálně
podepsal Tomáš
Kočárek
Datum: 2021.03.30
21:00:35 +02'00'

Pomůcky pekařsko-cukrárenské části pro technologické centrum ČZU

Název	Počet	jednotková cena (bez DPH)	celková cena (bez DPH)
Plech pečící plný AlMn 400 x 600 mm (3 hrany 90°, jedna výsypná)	50	300,00 Kč	15 000,00 Kč
Plech pečící děrovaný AlMn 400 x 600 mm (3 hrany 90°, jedna výsypná, průměr díry 3 mm)	20	300,00 Kč	6 000,00 Kč
Plech pečící děrovaný AlMn 580 x 780 mm (3 hrany 90°, jedna výsypná, průměr díry 3 mm)	100	400,00 Kč	40 000,00 Kč
Forma kvádřová na toustové chleby, 275 x 95 x 95 mm	40	400,00 Kč	16 000,00 Kč
Odkládací nerezové vozíky na plechy 400 x 600 mm	6	7 000,00 Kč	42 000,00 Kč
Ošatka na chléb pedig oválná - 1200 g/1500 g	20	300,00 Kč	6 000,00 Kč
Ošatka na chléb pedig oválná - 800 g/1000 g	20	290,00 Kč	5 800,00 Kč
Ošatka na chléb pedig oválná - 600 g/500 g	20	280,00 Kč	5 600,00 Kč
Ošatka na chléb pedig kulatá - 2000 g	5	280,00 Kč	1 400,00 Kč
Ošatka na chléb pedig kulatá - 800 g/1000 g	20	220,00 Kč	4 400,00 Kč
Ošatka na chléb pedig kulatá - 600 g/500 g	20	200,00 Kč	4 000,00 Kč
Indukční plotýnka, skleněná varná plocha, tělo z nerezové oceli, plynulé nastavení výkonu, pro hrnce o průměru 120-250 mm, tukový filtr	2	9 800,00 Kč	19 600,00 Kč
Rychlovarná konvice, obehem min. 1,5 litru	2	1 345,00 Kč	2 690,00 Kč
Mixér tyčový včetně šlehacího nástavce, ponor min. 35 mm, provedení nerez	1	6 800,00 Kč	6 800,00 Kč
Přepravka nízká cukrářská plastová 400 x 600 x 95mm, žlutá	20	120,00 Kč	2 400,00 Kč
Přepravka nízká pekařská plastová 400 x 600 x 135 mm, žlutá	50	120,00 Kč	6 000,00 Kč
Přepravka vysoká pekařská plastová 400 x 600 x 324 mm, žlutá	10	340,00 Kč	3 400,00 Kč
Podložky pod přepravky s kolečky 400 x 600 mm - podvozek	10	600,00 Kč	6 000,00 Kč
Polystyrénový udržovací box s víkem, objem min 30 litrů	3	1 500,00 Kč	4 500,00 Kč
Přepravka na chlazené polotovary nízká 400 x 600 mm, žlutá	30	150,00 Kč	4 500,00 Kč
Pečící papíry 400 x 600 mm kartón/silikonový 500 listů v kartonu	2	1 000,00 Kč	2 000,00 Kč
Pečící papíry 580 x 780 mm kartón/silikonový 500 listů v kartonu	3	1 700,00 Kč	5 100,00 Kč
Váleček točný, dřevěný, šířka 25 cm	2	1 000,00 Kč	2 000,00 Kč
Váleček PE, šířka 400 mm, otočný	1	2 300,00 Kč	2 300,00 Kč
Pekařské rukavice silné kožené palčáky	3	530,00 Kč	1 590,00 Kč
Pekařské rukavice bavlněné palčáky	6	295,00 Kč	1 770,00 Kč
Teflonové pečící fólie 400 x 600 mm	20	150,00 Kč	3 000,00 Kč
Lopatky na suroviny plast (1520 ml)	2	184,00 Kč	368,00 Kč
Lopatky na suroviny plast (875 ml)	2	115,00 Kč	230,00 Kč
Lopatky na suroviny plast (550 ml)	2	75,00 Kč	150,00 Kč

Pomůcky pekařsko-cukrárenské části pro technologické centrum ČZU

Lopatky na suroviny plast (230 ml)	2	55,00 Kč	110,00 Kč
Lopatky na suroviny plast (110 ml)	2	30,00 Kč	60,00 Kč
Odměrky (5000 ml), s uzavřeným uchem	3	280,00 Kč	840,00 Kč
Odměrky (3000 ml), s uzavřeným uchem	3	230,00 Kč	690,00 Kč
Odměrky (2000 ml), s uzavřeným uchem	3	200,00 Kč	600,00 Kč
Odměrky (1000 ml), s uzavřeným uchem	3	120,00 Kč	360,00 Kč
Smetáčky na stoly: smetáček na mouku bez rukojeti	4	242,00 Kč	968,00 Kč
Lopatka na stoly	4	200,00 Kč	800,00 Kč
Žáruvzdorný smeták na vymetání pece	1	1 100,00 Kč	1 100,00 Kč
Smeták na podlahu	2	450,00 Kč	900,00 Kč
Smetáček na podlahu	2	180,00 Kč	360,00 Kč
Lopatka na podlahu	2	150,00 Kč	300,00 Kč
Vlažovka na těsto, délka 320 mm	5	380,00 Kč	1 900,00 Kč
Vařečky plastové, délka 350 mm	5	150,00 Kč	750,00 Kč
Vařečky plastové, délka 450 mm	5	180,00 Kč	900,00 Kč
Stěrka měkká, 116 x 78 mm	5	18,00 Kč	90,00 Kč
Stěrka karta flexibilní, 148 x 99 mm	5	39,00 Kč	195,00 Kč
Stěrka karta flexibilní, 120 x 86 mm	5	20,00 Kč	100,00 Kč
Stěrka karta flexibilní, 120 x 88 mm	5	20,00 Kč	100,00 Kč
Stěrka měkká kulatá, 160 x 120 mm	5	49,00 Kč	245,00 Kč
Stěrka karta, 120 x 88 mm	15	18,00 Kč	270,00 Kč
Stěrka karta zubatá, 112 x 78 mm	5	15,00 Kč	75,00 Kč
Stěrka karta kulatá, 160 x 120 mm	5	36,00 Kč	180,00 Kč
Stěrka karta tvrdá, 125 x 100 mm	15	27,00 Kč	405,00 Kč
Silikonové štětce	3	175,00 Kč	525,00 Kč
Štětec dřevěný, šířka 20 mm	2	36,00 Kč	72,00 Kč
Štětec dřevěný, šířka 30 mm	2	41,00 Kč	82,00 Kč
Štětec dřevěný, šířka 40 mm	2	58,00 Kč	116,00 Kč
Teploměr vpichový do těsta	2	400,00 Kč	800,00 Kč
Teploměr cukrářský s mřížkou, na cukr od +80 až + 180°C	2	562,00 Kč	1 124,00 Kč
Minutka digitální	5	456,00 Kč	2 280,00 Kč
Krájecí prkénko, plastové, 450 x 300 x 10 mm, bílé	5	342,00 Kč	1 710,00 Kč
Rádélko rovné, průměr 55 mm	3	301,00 Kč	903,00 Kč
Rádélko vlnité, průměr 55 mm	3	301,00 Kč	903,00 Kč

Pomůcky pekařsko-cukrárenské části pro technologické centrum ČZU

Rádélko 7 dílné, oboustranné	1	2 561,00 Kč	2 561,00 Kč
Vykrajovač croissantů jednořádkový, 180 x 140 mm	1	1 100,00 Kč	1 100,00 Kč
Vykrajovač croissantů třířádkový, 180 x 140 mm	1	2 800,00 Kč	2 800,00 Kč
Kaiserka otočná raznice	1	2 325,00 Kč	2 325,00 Kč
Kastrůlek na indukční plotýnku - průměr 200 mm / výška 90 mm	10	843,00 Kč	8 430,00 Kč
Metlička - 25 cm, měkká 1,6 mm / 24 drátů	10	142,00 Kč	1 420,00 Kč
Metlička - 30 cm, měkká 1,6 mm / 24 drátů	10	171,00 Kč	1 710,00 Kč
Metlička - 35 cm, měkká 1,6 mm / 24 drátů	10	199,00 Kč	1 990,00 Kč
Metlička - 40 cm, měkká 1,6 mm / 24 drátů	10	228,00 Kč	2 280,00 Kč
Stříkací trubičky - různé typy /sada min 25 dílů	3	744,00 Kč	2 232,00 Kč
Plastová nálevka malá průměr 60 / 8 mm	3	23,00 Kč	69,00 Kč
Plastová nálevka velká průměr 140 / 15 mm	3	65,00 Kč	195,00 Kč
Špachtle nerezová, šířka 60 mm	5	142,00 Kč	710,00 Kč
Důlkovač na koláče	2	300,00 Kč	600,00 Kč
Přikrývka na kynuté těsto	5	300,00 Kč	1 500,00 Kč
Nerezová naběračka průměr 65 mm, délka 340 mm	5	171,00 Kč	855,00 Kč
Kitr mřížka - kulatá, průměr 320 mm	2	391,00 Kč	782,00 Kč
Kitr mřížka - obdélníková, 590 x 390 mm	2	880,00 Kč	1 760,00 Kč
Otvírák na konzervy stolní určený pro gastro provozy	2	2 918,00 Kč	5 836,00 Kč
Struhadlo univerzální čtvercové určené pro gastroprovozy	4	345,00 Kč	1 380,00 Kč
Modelovací kostice, sada min 10 kusů	2	516,00 Kč	1 032,00 Kč
Rádélko s bodliny - ježek, nerez, šířka min 120 mm	1	1 285,00 Kč	1 285,00 Kč
Rádélko na mřížku, nerez, šířka min 120 mm	1	1 342,00 Kč	1 342,00 Kč
Rádélko na hřeben, nerez, šířka min 60 mm	1	1 128,00 Kč	1 128,00 Kč
Rozprašovač na vodu, objem nadržce min. 750 ml	3	996,00 Kč	2 988,00 Kč
Sítka jemná, průměr 160/ vel.ok 0,2 mm	4	380,00 Kč	1 520,00 Kč
Sítka hrubá, průměr 220 / vel. ok 0,84 mm	4	702,00 Kč	2 808,00 Kč
Nůž pekařský - vlnka 360 mm	4	742,00 Kč	2 968,00 Kč
Nůž pekařský - pilka 10 cm	5	380,00 Kč	1 900,00 Kč
Nůž pekařský - pilka 18 cm	5	380,00 Kč	1 900,00 Kč
Lopatka na pizzu: 350 x 305, délka držadla 910 mm	1	558,00 Kč	558,00 Kč
Sázecí lopata na chléb	1	1 541,00 Kč	1 541,00 Kč
Miska nerez 250 ml	6	142,00 Kč	852,00 Kč
Miska nerez 500 ml	6	284,00 Kč	1 704,00 Kč

Pomůcky pekařsko-cukrárenské části pro technologické centrum ČZU

Miska nerez 750 ml	6	301,00 Kč	1 806,00 Kč
Miska nerez 1000 ml	6	392,00 Kč	2 352,00 Kč
Miska nerez 2000 ml	6	415,00 Kč	2 490,00 Kč
Miska nerez 3000 ml	3	580,00 Kč	1 740,00 Kč
Miska nerez 5000 ml	3	724,00 Kč	2 172,00 Kč
Miska plast 2000 ml	3	134,00 Kč	402,00 Kč
Miska plast 4500 ml	3	154,00 Kč	462,00 Kč
Miska plast 6000 ml	3	212,00 Kč	636,00 Kč
Rendlík s rukojetí, průměr 16 cm	5	749,00 Kč	3 745,00 Kč
Koš na pečivo (objem min 50 litrů)	5	540,00 Kč	2 700,00 Kč
Gastronádoby hluboké plastové s víkem, objem min 20 litrů	10	1 050,00 Kč	10 500,00 Kč
Gastronádoby nízké plastové s víkem, objem min. 10 litrů	10	850,00 Kč	8 500,00 Kč
Plastové kbelíky s uchem určené pro styk s potravinami, min 10 litrů	5	170,00 Kč	850,00 Kč
Plastové kontejnery s víkem na mouku pojízdné, min. 200 litrů	10	9 755,00 Kč	97 550,00 Kč
Plastové palety EUR	15	1 000,00 Kč	15 000,00 Kč
Rudlík bantamový	1	1 800,00 Kč	1 800,00 Kč
CELKEM BEZ DPH			458 177,00 Kč