

# 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 – Suchdol  
Zastoupený: Ing. Jakub Kleindienst, kvestorem  
bankovní spojení: xxxx  
číslo účtu: xxxx  
IČO: 60460709  
DIČ: CZ60460709  
(dále jen „kupující“) na straně jedné

a

- 1.2. Prodávající:** **Fimex, spol. s r.o. v jazyce českém, Fimex, GmbH v jazyce německém**  
Sídlo: Do Koutů 2073/1a, 143 00 Praha 4 – Modřany  
Zastoupený: Ing. Miloš Brada a Ing. Peter Hrubý, jednatele  
Bank. spojení: xxxx  
Číslo účtu: xxxx  
IČO: 61503657  
DIČ: CZ61503657  
Zapsaný v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 31051  
(dále jen „prodávající“) na straně druhé

(společně dále také jako „smluvní strany“)

uzavírají na základě výsledku zadávacího řízení s názvem „Maloobjemový provoz ke zpracování masa VCZZP“ 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 technologický celek Maloobjemový provoz ke zpracování masa 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, zabudování a instalaci,

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;
- b. zabudováním a instalací se rozumí montáž a zprovoznění v místě plnění, a to do předem stavebně připravené části místnosti, jeho sestavení, a to tak, aby zboží mohlo být uvedeno do provozu;
- c. kalibrací se rozumí ověření, s jakou odchylkou od skutečné hodnoty přístroj měří příslušnou veličinu;
- d. uvedením do provozu se rozumí 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;
- e. 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;
- f. 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;
- g. 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.
- e. vypracování dokumentace skutečného provedení, zahrnující všechny propojovací body včetně jejich dimenzí a umístění. Poskytnutí součinnosti zhotoviteli stavby při přípravě prostor pro montáž technologie.

**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 užití 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. Proávající 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. Proávající se zavazuje, že sjednané zboží dodá kupujícímu nejpozději do 3 měsíců ode dne odeslání písemné výzvy kupujícímu 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. Místo plnění bude upřesněno kupujícím v rámci písemné výzvy dle čl. 3.1 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. c) 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: **16 145 781,90** Kč bez DPH, a to na základě ocenění výkazu výměr, který je přílohou č. 1 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. 4.843.734,57 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. 11.302.047,33 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, 2.4 písm. a. až b. a d. až e. 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 kupujícím 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 – Suchbátka. 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 kupujícímu. 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 kupujícího o příslušnou částku DPH a prodávající není oprávněn po kupujícího uhrazení 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 kupujícího 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 kupujícího.
- 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 kupujícího, 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 množstevním (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 jakéhokoliv 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 jakýchkoliv 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: xxxx  
e-mail: xxxx  
tel.: xxxx

- 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: xxxx  
e-mail: xxxx  
tel.: xxxx

- 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: fimex@fimex.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 2 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 jejich 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, nevyplývá, 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.** Prodávající není oprávněn postoupit pohledávku, která mu vznikne na základě smlouvy nebo v souvislosti s ní, na třetí osobu. Prodávající 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 – Oceněný výkaz výměr  
Příloha č. 2 – Technická specifikace
- 13.9.** Prodávající 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. Prodávající 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.** Prodávající 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. Prodávající 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 Praze dne

Za kupujícího:

Česká zemědělská univerzita v Praze

Za prodávajícího:

Fimex, spol. s r.o. v jazyce českém, Fimex,  
GmbH v jazyce německém

.....  
Ing. Jakub Kleindienst, kvestor

.....  
Ing. Miloš Brada, jednatel

.....  
Ing. Peter Hrubý, jednatel

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
<b>1NP - místnost 1.02f</b>										
1	1.02f	chodba vstup	69	ostatní	Hygienický koridor	Hygienický koridor	1	264 859	264 859	
1	1.02f	chodba vstup	80	ostatní	Sanitační stanice	Sanitační stanice - satelit tlakového mytí	1	98 143	98 143	
1	1.02f	chodba vstup	80a	aktivní zařízení	Sanitační stanice	Rozvody potrubí sanitační stanice	1	161 922	161 922	
1	1.02f	chodba vstup	78	ostatní	Tlakový vzduch	Rozvody stlačeného vzduchu	1	149 850	149 850	
<b>1NP - místnost 1.07</b>										
1	1.07	expedice	52	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. sterilizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	1	34 452	34 452	
1	1.07	expedice	53	aktivní zařízení	Vážicí systém	Plošinová váha pro pracoviště expedice výrobků	1	229 422	229 422	
<b>1NP - místnost 1.12</b>										
1	1.12	denní místnost	76	aktivní zařízení	Vážicí systém	Komplexní dodávka vážícího systému	1	1 199 362	1 199 362	
<b>1NP - místnost 1.13</b>										
1	1.13	technická místnost	79	aktivní zařízení	Sanitační stanice	Sanitační stanice "matka", tlakové mytí	1	238 125	238 125	
1	1,13	technická místnost	77	aktivní zařízení	Tlakový vzduch	Filtr stlačeného vzduchu	1	14 250	14 250	
1	1,13	technická místnost	77	aktivní zařízení	Tlakový vzduch	Jemný prachový filtr	1	9 500	9 500	
1	1,13	technická místnost	77	aktivní zařízení	Tlakový vzduch	Odlučovač oleje z kondenzátu	1	13 062	13 062	
1	1,13	technická místnost	77	aktivní zařízení	Tlakový vzduch	Filtr s aktivním uhlím	1	32 625	32 625	
1	1,13	technická místnost	81	aktivní zařízení	Tlakový vzduch	Stacionární kompresor	1	215 750	215 750	
<b>1NP - místnost 1.14</b>										
1	1.14	sklad koření	65	aktivní zařízení	Vážicí systém	Plošinová váha	1	56 315	56 315	
1	1.14	sklad obalů	67	ostatní	Nerezový vozík na přepravky	Transportní podvozek pro přepravky	3	1 400	4 200	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
<b>1NP - místnost 1.15</b>										
1	1.15	sklep	57	manipulač ní technika	Vozík na surovinu	Nerezový pojízdný standardní vozík na surovinu	<b>4</b>	8 610	34 440	
1	1.15	sklep	58	aktivní zařízení	Poloautomatický nastříkovací stroj	Poloautomatický nástříkovací stroj	<b>1</b>	469 562	469 562	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
1	1.15	sklep	59	aktivní zařízení	Masírovací zařízení	Masírovací zařízení	1	895 592	895 592	
1	1.15	sklep	60	aktivní zařízení	Tvarovací zařízení	Tvarovací zařízení	1	145 145	145 145	
1	1.15	sklep	61	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. stelirizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	1	34 452	34 452	
1	1.15	sklep	62	ostatní	Nerezový vozík na přepravky	Transportní podvozek pro přepravky	4	1 400	5 600	
<b>1NP - místnost 1.16a</b>										
1	1.16a	rampa	1a	manipulační technika	Otočné rameno	Elektrohydraulická nakládací a vykládací ruka	1	190 187	190 187	
	1.16a	rampa	3	manipulační technika	Dráhy závěsné	Sada dráhy ve visu AI - profil- <b>JEDNOTKA - bm</b>	5	9 207	46 035	
<b>1NP - místnost 1.16b</b>										
1	1.16b	příjem	1	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. stelirizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	1	34 452	34 452	
1	1.16b	příjem	2	aktivní zařízení	Vážicí systém	Visutá váha	1	289 788	289 788	
1	1.16b	příjem	3	manipulační technika	Dráhy závěsné	Sada dráhy ve visu AI - profil- <b>JEDNOTKA - bm</b>	6	9 207	55 242	
<b>1NP - místnost 1.16c</b>										
1	1.16c	chladírna	4	manipulační technika	Dráhy závěsné	Sada dráhy ve visu AI - profil- <b>JEDNOTKA - bm</b>	28	9 207	257 796	
<b>1NP - místnost 1.16d</b>										
1	1.16d	chladírna zrání	5	manipulační technika	Dráhy závěsné	Sada dráhy ve visu AI - profil- <b>JEDNOTKA - bm</b>	9,7	9 207	89 308	
1	1.16d	chladírna zrání	7	aktivní zařízení	Ionizátor vzduchu	Ionizátor vzduchu	2	32 568	65 136	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
<b>1NP - místnost 1.19</b>										
1	1.19	bourárna	10	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. sterilizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	<b>3</b>	34 452	103 356	
1	1.19	bourárna	6	manipulač ní technika	Dráhy závěsné	Sada dráhy ve visu AI - profil- <b>JEDNOTKA - bm</b>	<b>6</b>	9 207	55 242	
1	1.19	bourárna	11	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, bourárenský	Pracovní nerezový bourárenský stůl	<b>2</b>	25 182	50 364	
1	1.19	bourárna	12	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, bourárenský	Pracovní nerezový bourárenský stůl	<b>1</b>	25 182	25 182	
1	1.19	bourárna	13	aktivní zařízení	Jednokomorová balička	Komorová vakuová balička se zaplynováním O2	<b>1</b>	160 875	160 875	
1	1.19	bourárna	14	aktivní zařízení	Stahovačka	Univerzální stroj na stahování kůží a odblaňování masa	<b>1</b>	435 435	435 435	



číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
1	1.19	bourárna	15	aktivní zařízení	Kotoučová pila	Ručně vedená bourárenská kotoučová pila	1	53 625	53 625	
1	1.19	bourárna	16	aktivní zařízení	Stolní pásová pila na kosti	Stolní pásová pila se stolkem	1	46 282	46 282	
1	1.19	bourárna	17	ostatní	špalek řeznický	Dřevěný řeznický špalek na nožkách	1	11 875	11 875	
1	1.19	bourárna	18	aktivní zařízení	Vážicí systém	Visutá váha	1	289 788	289 788	
1	1.19	bourárna	80	aktivní zařízení	Sanitační stanice	Sanitační stanice - satelit tlakového mytí	1	98 143	98 143	
<b>1NP - místnost 1.20</b>										
1	1.20	masná výroba	21	aktivní zařízení	Vážicí systém	Plošinová váha s terminálem	1	229 422	229 422	
1	1.20	masná výroba	23	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, s lemem	Pracovní stůl nerez	1	28 315	28 315	
1	1.20	masná výroba	24	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. sterilizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	1	34 452	34 452	
1	1.20	masná výroba	22	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, bourárenský	Pracovní nerezový bourárenský stůl	1	25 182	25 182	
1	1.20	masná výroba	27	aktivní zařízení	Řezačka masa	Řezačka masa	1	132 330	132 330	
1	1.20	masná výroba	28	aktivní zařízení	Kutr na maso	Kutr na maso	1	476 355	476 355	
1	1.20	masná výroba	29	aktivní zařízení	Výrobník ledu	Výrobník šupinkového ledu se zásobníkem	1	307 917	307 917	
1	1.20	masná výroba	30	aktivní zařízení	Vakuová plnička	Vakuový plnicí, porcovací a přetáčecí stroj k plnění masných výrobků do obalů	1	775 500	775 500	
1	1.20	masná výroba	31	aktivní zařízení	Pneumatická klipsovačka	Stolní klipsovací zařízení	1	94 050	94 050	
1	1.20	masná výroba	33	aktivní zařízení	Pístová plnička	Pístová plnička	1	99 440	99 440	
1	1.20	masná výroba	40	aktivní zařízení	Míchačka masa	Míchačka masa	1	124 025	124 025	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
1	1.20	masná výroba	43	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, s lemem	Pracovní stůl nerez	1	28 315	28 315	
	1.20	masná výroba	83	nerez	dvojdřez, nerez	Dvojdřez nerezový	1	25 690	25 690	
<b>1NP - místnost 1.21</b>										
1	1.21	tepelné opracování	34	aktivní zařízení	Konvektomat	Konvektomat	1	187 854	187 854	
	1.21	tepelné opracování	35	aktivní zařízení	Mlžící zchlazovací zařízení	Chladící zařízení na principu vodní mlhy	1	341 275	341 275	
1	1.21	tepelné opracování	36	aktivní zařízení	Udírna	Automatické udící zařízení s vyvíječem kouře a klima- paketem	1	1 438 672	1 438 672	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
1	1.21	tepelné opracování	37	aktivní zařízení	Smažící pánev elektrická, sklopná	Sklopná smažící pánev	1	125 389	125 389	
1	1.21	tepelné opracování	38	aktivní zařízení	Varný kotel/autokláv	Tlakový varný kotel - Autokláv	1	760 237	760 237	
1	1.21	tepelné opracování	39	aktivní zařízení	Varný kotel s míchadlem 120 l	Varný kotel s míchadlem, sklopný	1	527 753	527 753	
1	1.21	tepelné opracování	41	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, bourárenský	Pracovní nerezový bourárenský stůl	1	25 182	25 182	
1	1.21	tepelné opracování	42	aktivní zařízení	Vážicí systém	Plošinová váha s nájezdovým můstkem	1	332 516	332 516	
1	1.21	tepelné opracování	44	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. sterilizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	1	34 452	34 452	
1	1.21	tepelné opracování	67	ostatní	Nerezový vozík na přepravky	Transportní podvozek pro přepravky	3	1 400	4 200	
1	1.21	tepelné opracování	82	aktivní zařízení	Digestoř	Digestoř	1	90 558	90 558	
<b>1NP - místnost 1.22</b>										
1	1.22	sušárna	45	aktivní zařízení	Komora zrání	Komora pro zrání výrobků	2	246 262	492 524	
1	1.22	sušárna	46	aktivní zařízení	Komora zakuřovací/zrací	Komora pro zrání a zauzování výrobků	2	701 775	1 403 550	
<b>1NP - místnost 1.23b</b>										
1	1.23b	balení	49	interiér nerez	Umyvadlo nerez vč. sterilizátoru nožů	Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím	1	34 452	34 452	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
1	1.23b	balení	50	stoly nerez	Pracovní stůl nerez, bourárenský	Pracovní nerezový bourárenský stůl	1	25 182	25 182	
1	1.23b	balení	51	aktivní zařízení	Jednokomorová balička	Komorová vakuová balička se zaplynováním O2	1	160 875	160 875	
1	1.23b	balení	84	aktivní zařízení	nářezový stroj	Poloautomatický gravitační nářezový stroj	1	139 542	139 542	
<b>1NP - místnost 1.23c</b>										
1	<b>1.23c</b>	vypáření	47	manipulač ní technika	Udírenský vozík	Nerezový vozík	3	16 380	49 140	
<b>1NP - místnost 1.24</b>										
1	1.24	úklid	x78	interiér jiný	Výlevka	Závěsná výlevka	1	4 718	4 718	
<b>1NP - mléko</b>										
1	<b>mléko</b>	chodbaa vstup	80	ostatní	Sanitační stanice	Sanitační stanice - satelit tlakového mytí	1	238 125	238 125	
1	<b>mléko</b>	sklad koření	53	aktivní zařízení	Vážicí systém	Plošinová váha	1	229 422	229 422	
<b>3NP - pekárna</b>										
1	<b>pekárna</b>	sklad koření	53	aktivní zařízení	Vážicí systém	Plošinová váha	1	229 422	229 422	
<b>Doprava, montáž, zprovoznění</b>										
1	<b>masná výroba</b>		85	aktivní zařízení	Monitor teploty	Systém monitoringu teploty; <b>JEDNOTKA = komplet</b>	1	101 010	101 010	
					Dokumentace DPS	Vypracování projektové dokumentace skutečného provedení, zahrnující všechny připojovací body včetně jejich dimenzí a umístění. Tento podklad slouží k vypracování podkladů pro změnu prováděcí dokumentace, tak aby GD stavby byl schopen připravit prostor dle potřeb dané technologie.	1		0	
					Doprava, instalace, vedení do provozu, zaškolení	Doprava, instalace včetně instalačního materiálu, uvedení do provozu vč. seřízení a odborného přezkoušení zařízení, zaškolení, příslušné dokumenty (návodů k obsluze a údržbě, osvědčení, revize přístrojů apod.)	1	124 000	124 000	

číslo VŘ	místnost	název místnosti	výrobek	kategorie	typ zařízení	Označení zařízení	MJ (není-li uvedeno jinak = ks)	cena bez DPH / ks	cena bez DPH / CELKEM	Technický list (odkaz)
----------	----------	--------------------	---------	-----------	--------------	-------------------	---------------------------------------	-------------------	--------------------------	---------------------------

16145781,9

ing. Miloš  
Brada

Digitálně podepsal  
ing. Miloš Brada  
Datum: 2021.03.17  
15:46:58 +01'00'

Peter  
Hrubý

Digitálně podepsal  
Peter Hrubý  
Datum: 2021.03.17  
16:49:52 +01'00'

























































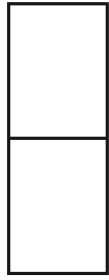


























Technická specifikace č. **822 / 2021** ze dne 10.3.2021

## Elektrohydraulická nakládací a vykládací ruka

Elektrohydraulická ruka SCF se používá pro manipulaci s poraženými zvířaty (vepřové 1/2, případně hovězí 1/2 a 1/4 atd.). Ideální např. pro převěšování z přepravních prostředků na dráhu či opačně.

Manipulace je velmi snadná, lze ji zvládnout dvěma prsty.



Napětí [V]: 12 nebo 24 DC

Maximální výška háku od podlahy [mm] 2400

Minimální výška háku [mm] 400

Pracovní zdvih [mm] 2000

Otočení předního ramene 270°

Otočení sloupku 270°

Celkové pracovní otočení 360°

Rychlosti zvedání/spouštění háku [m/s] 0,16

Hmotnost [kg] 60

Provozní nosnost [kg] 150

Instalovaný výkon [W] 800

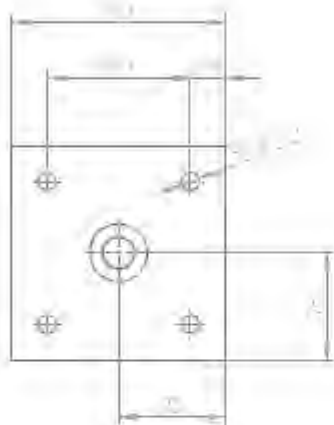
Připojovací napětí : 230 V/50 Hz  
Příkon : 800 W

## Sada dráhy ve visu AI – profil

Je navržen uzavřený profil dráhy AI guidovie, který se v masné výrobě používá. Zavěšení nosných konstrukcí žárově zinkovaných je pomocí dvoudílných závěsů ukotvených na železobetonový strop mimo bourárnu, kde bude samostatná konstrukce. Nosná konstrukce je spojována pomocí šroubových spojů v pozinkované úpravě. Nosnost dráhy je 350 kg/m při rozteči závěsných prvků 1200 mm, nosnost závěsného háku 250 kg, spodní hrana závěsného háku je 2100 mm od čisté podlahy. Hmotnost AI profilu (dráhy) – ca 21 kg/bm.

Zakreslení nosných konstrukcí a závěsů je na přiloženém náčrtu. Navržené řešení je nutno na stavbě zkoordinovat se skutečnými stropy a stavební konstrukcí v bourárně. Průchod dráhy chladírenskými dveřmi je v příloze.

V příloze je zakreslena horní část závěsu, která bude ukotvena na železobetonový strop. Zatížení jednotlivých závěsů je od 700 kg do 1.100 kg při nosnosti dráhy 350 kg/m. nutno posoudit statikem ukotvení závěsu a navržení způsobu kotvení, velikost kotev nebo závitů při použití chemické kotvy.





**Visutá váha kombinovaná s plošinovou váhou a terminálem**

## Visuté jateční váhy pro dráhy z ploché oceli nebo duralového profilu GUIDOVIA / GIMAR

Cejchuschopné váhy OIML  $\text{M}2000$  se dodávají ve dvou provedeních, pro vážení břemen dopravovaných po visuté dráze z ploché oceli nebo z duralového profilu GUIDOVIA / GIMAR. V základu je žárově zinkovaný pojezd z ploché oceli a nosná konstrukce z žárově zinkované oceli.

Vážicí můstek je dodáván s krátkým vážicím profilem 200 mm pro vážení na jednom háku, nebo s dlouhým vážicím profilem 400, 600, 800 a 1000 mm pro vážení více kusů současně. Dále se sestávají z indikátoru SOEHNLE Professional řady 30xx nebo vážního terminálu NETTO řady P210.

Váhy vynikají vysokou přesností vážení a robustní konstrukcí s krytím IP65 (tenzometrický snímač z Al slitiny) nebo IP68 (tenzometrický snímač z nerezové oceli).

Visuté váhy s indikátory SOEHNLE Professional lze začlenit přes standardní datová rozhraní (RS232, RS422/RS485, USB, Ethernet, Profibus) do informačních systémů. Vážicí most může být přímo připojen k cejchuschopnému vážicímu terminálu v systému řízení výroby a skladů NETTOControl.

OIML	Model	Materiál	Krytí	Rozměr vážicího profilu *	Maximální kapacita	Dílky
M	HB5.200.02.11	LC Al   zinek	IP65	délka 200 mm	200 kg	100 g
	HB5.200.02.12	LC Al   zinek	IP65	délka 200 mm	250 kg	100 g
	HB5.200.02.13	LC Al   zinek	IP65	délka 200 mm	300 kg	200 g
	HB5.300.04	LC Al   zinek	IP65	délka 400 mm	300 kg	200 g
	HB5.250.06	LC Al   zinek	IP65	délka 600 mm	250 kg	100 g
	HB5.300.06	LC Al   zinek	IP65	délka 600 mm	300 kg	200 g
	HB5.500.06	LC Al   zinek	IP65	délka 600 mm	500 kg	200 g
	HB5.250.08	LC Al   zinek	IP65	délka 800 mm	250 kg	100 g
	HB5.300.08	LC Al   zinek	IP65	délka 800 mm	300 kg	200 g
	HB5.500.08	LC Al   zinek	IP65	délka 800 mm	500 kg	200 g
	HB5.300.10	LC Al   zinek	IP65	délka 1000 mm	300 kg	200 g
	HB5.500.10	LC Al   zinek	IP65	délka 1000 mm	500 kg	200 g
	HB5.205.02.11	LC nerez   zinek	IP68	délka 200 mm	200 kg	100 g
	HB5.205.02.12	LC nerez   zinek	IP68	délka 200 mm	250 kg	100 g
	HB5.205.02.13	LC nerez   zinek	IP68	délka 200 mm	300 kg	200 g
	HB5.305.04	LC nerez   zinek	IP68	délka 400 mm	300 kg	200 g
	HB5.255.06	LC nerez   zinek	IP68	délka 600 mm	250 kg	100 g
	HB5.305.06	LC nerez   zinek	IP68	délka 600 mm	300 kg	200 g
	HB5.505.06	LC nerez   zinek	IP68	délka 600 mm	500 kg	200 g
	HB5.255.08	LC nerez   zinek	IP68	délka 800 mm	250 kg	100 g
HB5.305.08	LC nerez   zinek	IP68	délka 800 mm	300 kg	200 g	
HB5.505.08	LC nerez   zinek	IP68	délka 800 mm	500 kg	200 g	
HB5.305.10	LC nerez   zinek	IP68	délka 1000 mm	300 kg	200 g	
HB5.505.10	LC nerez   zinek	IP68	délka 1000 mm	500 kg	200 g	

\* Dvě provedení vážicího profilu - plochá ocel nebo dural (nutno specifikovat při objednávce)

### Technická specifikace:

- Cejchuschopné provedení OIML  $\text{M}2000$
- Teplotní pracovní rozsah -10°C až 40°C
- Dva druhy provedení tenzometrických snímačů:
  - Al slitina s krytím IP65
  - nerezová ocel s krytím IP68

### Příslušenství:

- Indikátor SOEHNLE Professional řady 30xx
- Vážní terminál NETTO řady P210



Délka vážicího profilu 200 mm



Délka vážicího profilu 800 mm

Plošina 2881.16.803

## NETTO

Váhy • Systémy • Řízení

# 2880 - 83

Vážicí platformy

Platformy mohou být položeny na stole, uchyceny na nerezovém stolku nebo podlaze. Tyto plně elektronické vážicí platformy 2880 až 2883 jsou určeny pro připojení k indikátorům. Pro podrobnější informace si vyžádejte samostatný prospekt "Přehled digitálních indikátorů".

### Dvourozsahové váhy

Teplota okolí od -10°C do 40°C, relativní vlhkost do 90%. Tenzometrické snímače a indikátor umožňují rozdělení vážicího rozsahu na dvě části. Jemnější dělení spodního rozsahu zvyšuje přesnost váhy.

### Materiálové provedení

Robustní konstrukce bez jakýchkoliv pohyblivých částí. Vážicí platforma obsahuje tenzometrický snímač chráněný proti přetížení mechanickými dorazy. Všechny modely mají vrchní kryt z nerezové oceli a vnitřní díly z nerezové oceli nebo v lakovaném provedení. Krytí proti prachu a vodě (IP65).

### Úřední ověření

Všechny modely jsou schváleny pro obchodní užití OIML Třída III ve všech zemích Evropské unie.

### Řada ALFA 2880 - 83

Vrchní kryt z nerezové oceli, vnitřní díly z lakované oceli. Tenzometrický snímač z odolné hliníkové slitiny. Doporučuje se jen do suchého prostředí.

### Řada STANDARD 2880 - 83

Vrchní kryt a vnitřní díly z nerezové oceli. Tenzometrický snímač z odolné hliníkové slitiny. Vážicí platforma je odolná proti korozi a vhodná pro užití v mokřem prostředí.

### Řada OMEGA 2880 - 83

Kompletní nerezové provedení platformy včetně vnitřních dílů a tenzometrického snímače. Vážicí platforma je plně odolná proti korozi a vhodná pro užití v mokřem a agresivním prostředí.

### Přísůlšenství

Nerezové stolky - výška včetně vážicí platformy 600 mm. Jiné rozměry a provedení po dohodě.

Valečkové můstky pro zařazení váhy do dopravníku s rozměry 400 x 325 mm až 900 x 900 mm (d x š).

Rozsah [kg]	Dílek [g]	Rozměr [mm]	Obj. číslo ALFA	Obj. číslo STANDARD	Obj. číslo OMEGA
3	0,5   1	310x275x105	2880.10.201	2880.10.001	2880.10.803
6	1   2	310x275x105	2880.11.201	2880.11.001	2880.11.803
15	2   5	310x275x105	2880.15.201	2880.15.001	2880.15.803
30	5   10	310x275x105	2880.16.201	2880.16.001	2880.16.803
60	10   20	310x275x105	2880.17.201	2880.17.001	2880.17.803
15	5	520x400x115	-	-	2881.14.803
30	5   10	520x400x115	2881.15.201	2881.15.001	-
30	10	520x400x115	-	-	2881.15.803 *
60	10   20	520x400x115	2881.16.201	2881.16.001	-
60	20	520x400x115	-	-	2881.16.803 *
150	20   50	520x400x115	2881.17.201	2881.17.001	-
150	50	520x400x115	-	-	2881.17.803 *
30	10	660x550x135	-	-	2882.23.803 *
60	10   20	660x550x135	-	2882.24.001	-
60	20	660x550x135	-	-	2882.24.803 *
150	20   50	660x550x135	-	2882.25.001	-
150	50	660x550x135	-	-	2882.25.803 *
300	50   100	660x550x135	-	2882.26.001	-
300	100	660x550x135	-	-	2882.26.803 *
60	10   20	660x550x155	2882.24.201	-	-
150	20   50	660x550x155	2882.25.201	-	-
300	50   100	660x550x155	2882.26.201	-	-
60	10   20	800x800x135	-	2883.24.001	-
60	20	800x800x135	-	-	2883.24.803 *
150	20   50	800x800x135	-	2883.25.001	-
150	50	800x800x135	-	-	2883.25.803 *
300	50   100	800x800x135	-	2883.26.001	-
300	100	800x800x135	-	-	2883.26.803 *
600	200	800x800x150	-	-	2883.27.803 *
60	10   20	800x800x155	2883.24.201	-	-
150	20   50	800x800x155	2883.25.201	-	-
300	50   100	800x800x155	2883.26.201	-	-

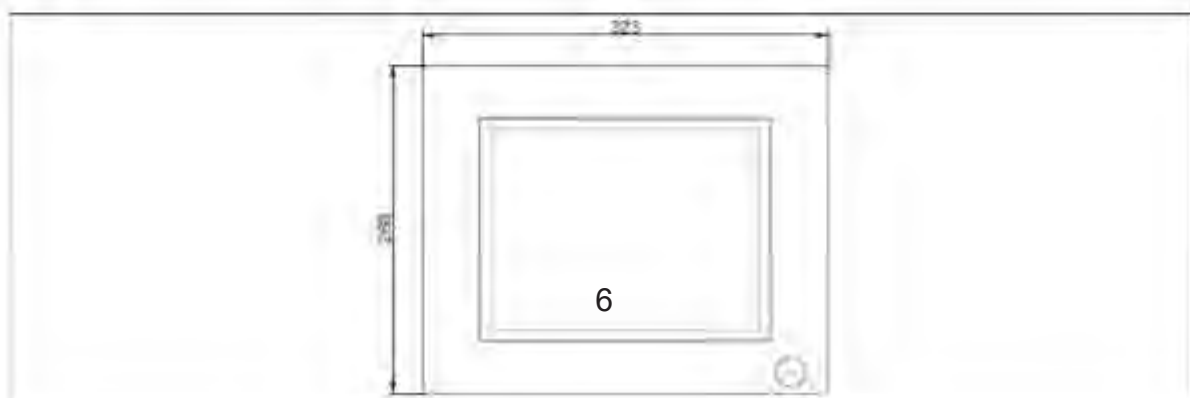
Pozn.: \* možnost dvourozsahového nastavení váhy

## Parametry dotykového PC panelu P210

### 1-Dotykový Panel

Model number	5AP1120.1043-000
<b>General information</b>	
B&R ID code	0xE7AD
Certification	
CE	Yes
UL	eULus E115257 Industrial Control Equipment
HicLoc	eULus HazLoc E160196 Industrial Control Equipment for Hazardous Locations Class I, Division 2 (Groups ABCD, T4)
<b>Interfaces</b>	
USB	
Quantity	1
Type	USB 2.0
Design	Type A
Transfer rate	Low speed (1.5 Mbit/s), full speed (12 Mbit/s), high speed (480 Mbit/s)
Current-carrying capacity	Max. 500 mA
<b>Display</b>	
Type	Color TFT
Display size	10.4"
Colors	16.2 million
Resolution	VGA: 640 x 480 pixels
Contrast	900:1
Viewing angles	
Horizontal	Direction R = 80° / Direction L = 80°
Vertical	Direction U = 80° / Direction D = 80°
<b>Backlight</b>	
Type	LED
Brightness (dimmed)	Typ. 22.5 to 450 cd/m <sup>2</sup>
Half-brightness time (1)	70,000 h
<b>Touch screen (1)</b>	
Type	AMT
Technology	Analog, resistive
Controller	B&R, serial, 12-bit
Transmittance	91% ±3%
<b>Operating conditions</b>	
EN 60529 protection	Back: IP20 (only with installed ink module or installed system unit) Front: IP65
UL 50 protection	Front: Type 4 (indoor use only)

Model number	5AP1120.1043-000
<b>Mechanical characteristics</b>	
Front *	
Frame	Naturally anodized aluminum
Panel overlay	
Material	Polyester
Light background	RAL 9006
Dark gray border around display	RAL 7024
Gasket	3 mm ball-in gasket
<b>Dimensions</b>	
Width	323 mm
Height	260 mm
Weight	2508 g









### WIRELESS CONNECTIVITY

Radio	Bluetooth v2.1 Class 2 Radio
Data Rate	3.0 Mbit/s (2.1 Mbit/s) Bluetooth v2.1
Radio Range	330 ft./100 m (line of sight)

### PHYSICAL CHARACTERISTICS

Dimensions	3.84 in. H x 2.75 in. W x 7.34 in. L 9.8 cm H x 7 cm W x 18.6 cm L
Weight	7.9 oz./224 grams
Cradle Interface	RS232, RS485 (IBM), USB, Keyboard Wedge
Color	Black; White
Battery	Rechargeable replaceable battery with 'green sustainability'

### **Dodávka komplexního vážicího systému HW + SW**

Systém NETTOControl navržen jako autonomní (bez propojení s ERP systémem zákazníka), s možností budoucího propojení na ERP systém přes standardní datové rozhraní systému NETTOControl. Nutno však doplnit informace, možnosti a požadavky ze strany objednatele. Propojení systému NETTOControl s ERP systémem zákazníka by bylo tedy řešeno jako samostatný navazující projekt.

## **1. Popis možných procesů pro ČZU – systém NETTOControl na provozech:**

### **a) ZPRACOVÁNÍ MASA**

- Příjem surového masa (anatomické části - např. vepřové půlky, hovězí čtvrtě)
- Evidence dodatečných atributů masa (šarže, expirace, země původu, číslo zvířete atd.)
- Příjem nemasných potravinových surovin (koření, soli atd.)
- Příjem ostatního nepotravinového materiálu (obaly)
- Řízení bourárny – správa bouracích norem, evidence výtežnosti bourání
- Správa receptur pro masnou výrobu
- Plánování a řízení masné výroby
- Navažování podle receptur
- Označování a balení výrobků
- Expedice masa a masných výrobků pomocí vážicích pracovišť

### **b) PEKÁRNA**

- Příjem potravinových surovin vážením
- Příjem ostatního nepotravinového materiálu (obaly)
- Správa receptur
- Navažování podle receptur

### **c) ZPRACOVÁNÍ MLÉKA**

- Evidence nákupu surového mléka
- Evidence odstředění a pasterizace mléka
- Plánování a řízení výroby
- Expedice

## **2. Obecný popis přípravných prací, zajištěných ze strany objednatele**

Objednatel zajistí ve vlastní režii montážní a implementační připravenost v min. níže uvedeném rozsahu:

1. Příprava PC a tiskáren pro využití PC klienta systému NETTOControl
2. Příprava serveru pro provoz aplikační a datové vrstvy systému NETTOControl a zajištění vzdáleného přístupu na tento server \*1
3. Rozvod sítě ethernet a samostatné napájení 230V k místu instalace vážicích pracovišť
4. Pokud bude požadováno propojení s ERP systémem, zajištění spolupráce s dodavatelem používaného ERP systému z hlediska tvorby datového rozhraní mezi systémy pro požadovaný přenos dat.
5. Zajistí případnou nezbytnou tvorbu datového rozhraní ERP systému na svojí straně dle požadavků zhotovitele tak, aby byl umožněn bezproblémový přenos dat mezi systémy v požadovaném a nezbytném rozsahu.
6. Zajistí na své straně personál projektového týmu pro implementaci NETTOControl
7. Pracovníky určené pro obsluhu a údržbu vážicího systému zaškolí zhotovitel během instalace systému a před začátkem zkušebního provozu. Objednatel zajistí výběr vhodného personálu pro tyto termíny.
8. Další případné požadavky plynoucí z předimplementační analýzy projektu budou dále doplněny.
9. V případě požadavku na provoz mobilních terminálů, zajistí objednatel dostatečné pokrytí signálem WiFi v částech, kde budou využívány mobilní terminály, případně další bezdrátová zařízení potřebná pro provoz systému.

**Aplikační / databázový server včetně licencí operačního systému**

Objednatel zajistí dodávku fyzického nebo virtuálního serveru pro provoz aplikační vrstvy systému NETTOControl, a to včetně licencí operačního systému WINDOWS (Windows Server 2012 a vyšší) a licencí databázového serveru Microsoft SQL Server (MS SQL Server 2012 R2 a vyšší - postačí nezpлатněná verze Express).

Objednatel dále zajistí pro zhotovitele vzdálený přístup na tento server, aby bylo možné vzdáleně provést instalaci jádra systému NETTOControl a později zajišťovat jeho servis.

**Plošinová váha s terminálem – expedice, navažování surovin dle receptur**

Plošina 2881.16.803

## NETTO

Váhy • Systémy • Řízení

# 2880 - 83

Vážicí platformy

Platformy mohou být položeny na stole, uchyceny na nerezovém stolku nebo podlaže. Tyto plně elektronické vážicí platformy 2880 až 2883 jsou určeny pro připojení k indikátorům. Pro podrobnější informace si vyžádejte samostatný prospekt "Přehled digitálních indikátorů".

### Dvourozsohové váhy

Teplota okolí od -10°C do 40°C, relativní vlhkost do 90%.

Tenzometrické snímače a indikátor umožňují rozdělení vážicího rozsahu na dvě části. Jemnější dělení spodního rozsahu zvyšuje přesnost váhy.

### Materiálové provedení

Robustní konstrukce bez jakýchkoliv pohyblivých částí. Vážicí platforma obsahuje tenzometrický snímač chráněný proti přetížení mechanickými dorazy. Všechny modely mají vrchní kryt z nerezové oceli a vnitřní díly z nerezové oceli nebo v lakovaném provedení. Krytí proti prachu a vodě IP65.

### Úřední ověření

Všechny modely jsou schváleny pro občasnou úžití OIML třída III ve všech zemích Evropské unie.

### Řada ALFA 2880 - 83

Vrchní kryt z nerezové oceli, vnitřní díly z lakované oceli. Tenzometrický snímač z odolné hliníkové slitiny. Doporučuje se jen do suchého prostředí.

### Řada STANDARD 2880 - 83

Vrchní kryt a vnitřní díly z nerezové oceli. Tenzometrický snímač z odolné hliníkové slitiny. Vážicí platforma je odolná proti korozi a vhodná pro užití v mokřem prostředí.

### Řada OMEGA 2880 - 83

Kompletní nerezové provedení platformy včetně vnitřních dílů a tenzometrického snímače. Vážicí platforma je plně odolná proti korozi a vhodná pro užití v mokřem a agresivním prostředí.

### Přizpůsobení

Nerezové stolky - výška včetně vážicí platformy 600 mm. Jiné rozměry a provedení po dohodě.

Valečkové můstky pro zařazení váhy do dopravníku s rozměry 400 x 325 mm až 900 x 800 mm (d x š).

Rozsah [kg]	Dílka [g]	Rozměr [mm]	Obj. číslo ALFA	Obj. číslo STANDARD	Obj. číslo OMEGA
3	0,5   1	310x275x105	2880.10.201	2880.10.001	2880.10.803
6	1   2	310x275x105	2880.11.261	2880.11.001	2880.11.803
15	2   5	310x275x105	2880.15.201	2880.15.001	2880.15.803
30	5   10	310x275x105	2880.16.201	2880.16.001	2880.16.803
60	10   20	310x275x105	2880.17.201	2880.17.001	2880.17.803
15	5	520x400x115	-	-	2881.14.803
30	5   10	520x400x115	2881.15.201	2881.15.001	-
30	10	520x400x115	-	-	2881.15.803 *
60	10   20	520x400x115	2881.16.201	2881.16.001	-
60	20	520x400x115	-	-	2881.16.803 *
150	20   50	520x400x115	2881.17.201	2881.17.001	-
150	50	520x400x115	-	-	2881.17.803 *
30	10	660x550x135	-	-	2882.23.803 *
60	10   20	660x550x135	-	2882.24.001	-
60	20	660x550x135	-	-	2882.24.803 *
150	20   50	660x550x135	-	2882.25.001	-
150	50	660x550x135	-	-	2882.25.803 *
300	50   100	660x550x135	-	2882.26.001	-
300	100	660x550x135	-	-	2882.26.803 *
60	10   20	660x550x155	2882.24.201	-	-
150	20   50	660x550x155	2882.25.201	-	-
300	50   100	660x550x155	2882.26.201	-	-
60	10   20	800x800x135	-	2883.24.001	-
60	20	800x800x135	-	-	2883.24.803 *
150	20   50	800x800x135	-	2883.25.001	-
150	50	800x800x135	-	-	2883.25.803 *
300	50   100	800x800x135	-	2883.26.001	-
300	100	800x800x135	-	-	2883.26.803 *
600	200	800x800x150	-	-	2883.27.803 *
60	10   20	800x800x155	2883.24.201	-	-
150	20   50	800x800x155	2883.25.201	-	-
300	50   100	800x800x155	2883.26.201	-	-

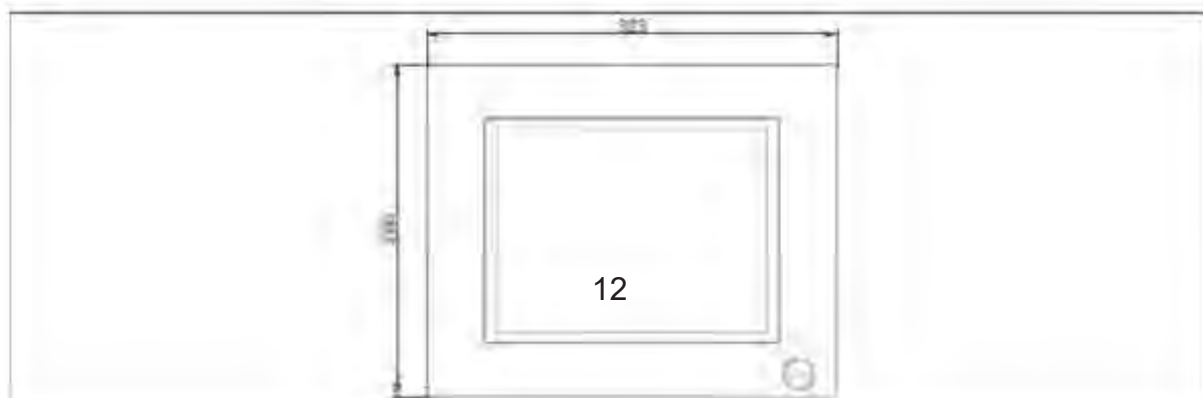
Pozn.: \* možnost dvourozsohového nastavení váhy

## Parametry dotykového PC panelu P210

### 1-Dotykový Panel

<b>Model number</b>	SAP1120.1043-000
<b>General information</b>	
B&R ID code	0xETAD
Certification	
CE	Yes
UL	cULus E115287 Industrial Control Equipment
HAZLoc	cULus HazLoc E180196 Industrial Control Equipment for Hazardous Locations Class I, Division 2, Groups A,B,C,D, T4
<b>Interfaces</b>	
USB	
Quantity	1
Type	USB 2.0
Design	Type A
Transfer rate	Low speed (1.5 Mbit/s), full speed (12 Mbit/s), high speed (480 Mbit/s)
Current-carrying capacity	Max. 500 mA
<b>Display</b>	
Type	Color TFT
Display size	10.4"
Colors	16.2 million
Resolution	VGA, 640 x 480 pixels
Contrast	900:1
Viewing angles	
Horizontal	Direction R = 80° / Direction L = 80°
Vertical	Direction U = 80° / Direction D = 80°
Backlight	
Type	LED
Brightness (diminable)	Typ. 22.5 to 450 cd/m <sup>2</sup>
Half-brightness time (1)	70,000 h
Touch screen (2)	
Type	4MT
Technology	Analog, resistive
Controller	B&R, serial, 12-bit
Transmittance	81% ±3%
<b>Operating conditions</b>	
EN 60529 protection	Front: IP65 Back: IP20 (only with isolated fire module or installed system unit)
UL 50 protection	Front: Type 4X (indoor use only)

<b>Model number</b>	SAP1120.1043-000
<b>Mechanical characteristics</b>	
Front (3)	
Frame	Naturally anodized aluminum
Panel overlay	
Material	Polyester
Light background	RAL 9000
Dark gray border around display	RAL 7024
Gasket	3 mm built-in gasket
Dimensions	
Width	323 mm
Height	280 mm
Weight	3800 g







### WIRELESS CONNECTIVITY

Radio	Bluetooth v2.1 Class 2 Radio
Data Rate	3.0 Mbit/s (2.1 Mbit/s) Bluetooth v2.1
Radio Range	330 ft./100 m (line of sight)

### PHYSICAL CHARACTERISTICS

Dimensions	3.84 in. H x 2.75 in. W x 7.34 in. L 9.8 cm H x 7 cm W x 18.6 cm L
Weight	7.9 oz./224 grams
Cradle Interface	RS232, RS485 (IBM), USB, Keyboard Wedge
Color	Black; White
Battery	Rechargeable replaceable battery with 'green sustainability'

**Plošinová váha s nájezdovým můstkem a terminálem**



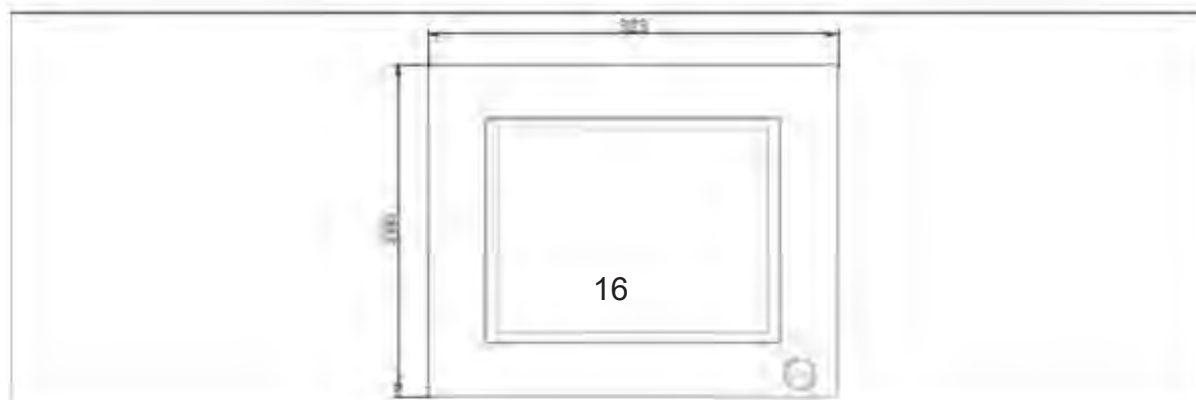


## Parametry dotykového PC panelu P210

### 1-Dotykový Panel

<b>Model number</b>	SAP1120.1043-000
<b>General information</b>	
B&R ID code	0xETAD
Certification	
CE	Yes
UL	UL/ULC E115287 Industrial Control Equipment
HAZLoc	UL/ULC HazLoc E180196 Industrial Control Equipment for Hazardous Locations Class I, Division 2, Groups A,B,C,D, T4
<b>Interfaces</b>	
USB	
Quantity	1
Type	USB 2.0
Design	Type A
Transfer rate	Low speed (1.5 Mbit/s), full speed (12 Mbit/s), high speed (480 Mbit/s)
Current-carrying capacity	Max. 500 mA
<b>Display</b>	
Type	Color TFT
Display size	10.4"
Colors	16.2 million
Resolution	VGA, 640 x 480 pixels
Contrast	900:1
Viewing angles	
Horizontal	Direction R = 80° / Direction L = 80°
Vertical	Direction U = 80° / Direction D = 80°
Backlight	
Type	LED
Brightness (diminable)	Typ. 22.5 to 450 cd/m <sup>2</sup>
Half-brightness time (1)	70,000 h
Touch screen (2)	
Type	4MT
Technology	Analog, resistive
Controller	B&R, serial, 12-bit
Transmittance	81% ±3%
<b>Operating conditions</b>	
EN 60529 protection	Front: IP65 Back: IP20 (only with isolated fire module or installed system unit)
UL 50 protection	Front: Type 4X (indoor use only)

<b>Model number</b>	SAP1120.1043-000
<b>Mechanical characteristics</b>	
Front (3)	
Frame	Naturally anodized aluminum
Panel overlay	
Material	Polyester
Light background	RAL 9000
Dark gray border around display	RAL 7024
Gasket	3 mm built-in gasket
Dimensions	
Width	323 mm
Height	280 mm
Weight	3800 g



## Snímač čárových kódů Motorola LI4278



### WIRELESS CONNECTIVITY

Radio	Bluetooth v2.1 Class 2 Radio
Data Rate	3.0 Mbit/s (2.1 Mbit/s) Bluetooth v2.1
Radio Range	330 ft./100 m (line of sight)

### PHYSICAL CHARACTERISTICS

Dimensions	3.84 in. H x 2.75 in. W x 7.34 in. L 9.8 cm H x 7 cm W x 18.6 cm L
Weight	7.9 oz./224 grams
Cradle Interface	RS232, RS485 (IBM), USB, Keyboard Wedge
Color	Black; White
Battery	Rechargeable replaceable battery with 'green sustainability'



**FIMEX**

**F**



IP 67

## Plošina 2880.11.803

### NETTO

Váhy • Systémy • Řízení

## 2880 - 83

Vážicí platformy

Platformy mohou být položeny na stole, uchyceny na nerezovém stolku nebo podlaže. Tyto plně elektronické vážicí platformy 2880 až 2883 jsou určeny pro připojení k indikátorům. Pro podrobnější informace si vyžádejte samostatný prospekt "Přehled digitálních indikátorů".

#### Dvourozsahové váhy

Teplota okolí od -10°C do 40°C, relativní vlhkost do 90%.  
Tenzometrické snímače a indikátor umožňují rozdělení vážicího rozsahu na dvě části. jemnější dělení spodního rozsahu zvyšuje přesnost váhy.

#### Materiálové provedení

Robustní konstrukce bez jakýchkoliv pohyblivých částí. Vážicí platforma obsahuje tenzometrický snímač chráněný proti přetížení mechanickými dorazy. Všechny modely mají vrchní kryt z nerezové oceli a vnitřní díly z nerezové oceli nebo v lakovaném provedení. Krytí proti prachu a vodě IP68.

#### Úřední ověření

Všechny modely jsou schváleny pro obchodní užití DML Třída III ve všech zemích Evropské unie.

#### Řada ALFA 2880 - 83

Vrchní kryt z nerezové oceli, vnitřní díly z lakované oceli. Tenzometrický snímač z odolné hliníkové slitiny. Doporučuje se jen do suchého prostředí.

#### Řada STANDARD 2880 - 83

Vrchní kryt a vnitřní díly z nerezové oceli. Tenzometrický snímač z odolné hliníkové slitiny.  
Vážicí platforma je odolná proti korozi a vhodná pro užití v mokřem prostředí.

#### Řada OMEGA 2881 - 83

Kompletní nerezové provedení platformy včetně vnitřních dílů a tenzometrického snímače. Vážicí platforma je plně odolná proti korozi a vhodná pro užití v mokřem a agresivním prostředí.

#### Přístrojovství

Nerezové stolky - výška včetně vážicí platformy 600 mm. Jiné rozměry a provedení po dohodě.  
Válečkové můstky pro zařazení váhy do dopravníku s rozměry 400 x 325 mm až 900 x 800 mm (d x š).

Rozsah (kg)	Dělek (g)	Rozměr (mm)	Obj. číslo ALFA	Obj. číslo STANDARD	Obj. číslo OMEGA
3	0,5   1	310x275x105	2880.10.201	2880.10.001	2880.10.803
5	1   2	310x275x105	2880.11.201	2880.11.001	2880.11.803
15	2   5	310x275x105	2880.15.201	2880.15.001	2880.15.803
30	5   10	310x275x105	2880.16.201	2880.16.001	2880.16.803
60	10   20	310x275x105	2880.17.201	2880.17.001	2880.17.803
15	5	520x400x115	-	-	2881.14.803
30	5   10	520x400x115	2881.15.201	2881.15.001	-
30	10	520x400x115	-	-	2881.15.803 *
60	10   20	520x400x115	2881.16.201	2881.16.001	-
60	20	520x400x115	-	-	2881.16.803 *
150	20   50	520x400x115	2881.17.201	2881.17.001	-
150	50	520x400x115	-	-	2881.17.803 *
30	10	660x550x135	-	-	2882.23.803 *
60	10   20	660x550x135	-	2882.24.001	-
60	20	660x550x135	-	-	2882.24.803 *
150	20   50	660x550x135	-	2882.25.001	-
150	50	660x550x135	-	-	2882.25.803 *
300	50   100	660x550x135	-	2882.26.001	-
300	100	660x550x135	-	-	2882.26.803 *
60	10   20	660x550x155	2882.24.201	-	-
150	20   50	660x550x155	2882.25.201	-	-
300	50   100	660x550x155	2882.26.201	-	-
60	10   20	800x800x135	-	2883.24.001	-
60	20	800x800x135	-	-	2883.24.803 *
150	20   50	800x800x135	-	2883.25.001	-
150	50	800x800x135	-	-	2883.25.803 *
300	50   100	800x800x135	-	2883.26.001	-
300	100	800x800x135	-	-	2883.26.803 *
600	200	800x800x150	-	-	2883.27.803 *
60	10   20	800x800x155	2883.24.201	-	-
150	20   50	800x800x155	2883.25.201	-	-
300	50   100	800x800x155	2883.26.201	-	-

Pozn.: \* možnost dvourozsahového nastavení váhy

## Umyvadlo se sterilizátorem nožů a příslušenstvím



### Umyvadlo:

provedení – nerezová ocel se zadní odstříkovou stěnou  
montáž – zavěšené na stěnu, ovládání pomocí kolenního spínače  
rozměr mísy : 420 x 340 x 175 mm  
vnější rozměr : 540 x 450 x 240 / 685 (celková výška vč. stěny)  
teplá voda: R 1“  
studená voda: R 1“  
vestavěná termostatická mísící baterie  
odpad: DN 50

### Sterilizátor nožů:

pro 5 ks nožů  
rozměr nádoby na nože š 110 x dl 150 x hl. 250 mm  
vnější rozměr 250 x 230 x 490 mm  
nastavitelný termostat  
ohřev vody el. 900-1000 W, 230 V/ 50 Hz  
doplňování a odpouštění vody do nádoby

### Příslušenství:

1 x zásobník na skládaný papír, rozměry 275 x 130 x 355 mm  
2 x pákový dávkovač mycího a desinfekčního prostředku  
1 x závěsný koš na papír– nerezové provedení, k zavěšení na zeď, rozměry š x hl. x v 350 x 300 x 400 mm

## Ionizátor vzduchu – Steril systems E1000-ST1



### Použití:

K účinné sterilizaci vzduchu v místnostech, kde není žádný aktivní pohyb vzduchu. Chladírny, laboratoře, sociální prostory a skladové prostory se tak mohou udržovat sterilní nebo také pachově neutrální. Vzduch proudí pomocí integrovaného ventilátoru skrz sterilizační přístroj. Vydaná dávka UV-C záření zajišťuje při vlnové délce přesně 253,7 nm bezpečnou eliminaci všech mikroorganismů ve vzduchu. Zároveň brání jejich rozmnožování. Stupeň účinnosti je až 99,99 procent. Model E1000-ST1 je kompletně odstíněný a speciálně konstruovaný pro menší nebo nižší místnosti. Důmyslná konstrukce zařízení zajišťuje spolehlivou ochranu pracovníků před přímým zářením. Montáž na stěně nebo na stropě je díky dodávaným montážním úchytům velmi jednoduchá.

### Konstrukce:

Kvalitní nerezová ocel a velmi vysoká kvalita povrchu vyhovují nejvyšším hygienickým požadavkům. Elektronika, ventilátor a přírodní vedení jsou chráněny proti vodě. Jako všechny přístroje od STERILSYSTEMS je také sterilizační přístroj E1000-ST1 velmi nenáročný na údržbu. Životnost UV-C zářiče je při zachování stejné účinnosti až 16.000 hodin. Zářič je upevněn ve šroubové objímce a jeho případná výměna je velmi jednoduchá. Na přání dodáváme UV-C zářič s ochranou proti roztržení, respektive proti kontaminaci prostředí střepinami. Pokud by byla potřeba neutralizace pachů, může být tento model vybaven příslušným zářičem pro výrobu ozónu.

### Účinnost zářiče:

- chladírny a výrobní prostory 1× lampa 100 m<sup>3</sup> prostoru
- klima komory a sušárny 1× lampa 60 m<sup>3</sup> prostoru

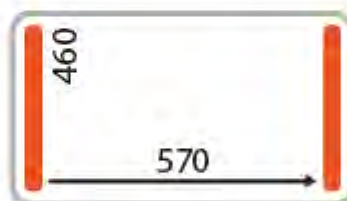
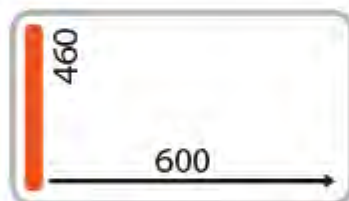
počet ionizačních tyčí	2
základní rozměry (š x d x v;)	700 x 200 x 100 mm
počet ventilátorů	2
výkon	regulovatelný
el. připojení	1 x 230V/50 Hz; 40 W
provedení pláště	nerez. ocel

## Pracovní stůl bourárenský

### Technické údaje:

- stůl, se zvýšeným zadním lemem o 40 mm,
- přední část desky (do hloubky 300 mm) je plastová (NIEROLENOVÁ tl. 30 mm),
- podstavec tvoří tuhý jeklový rám,
- nohy bourárenského stolu (JEKL 40 x 40 mm) jsou umístěny 30 mm od hrany stolu, základní výška 850 mm, jedna přední noha je opatřena kovovým stavěcím šroubem
- rozměry stolu d x š x v : 1200 x 700 x 850 mm

## Komorová vakuová balička se zaplynováním O<sub>2</sub> – BOSS MAX 46 – S Stolní, jednokomorový, vakuový balicí stroj



je určen pro použití v potravinářském, farmaceutickém, chemickém průmyslu, elektrotechnickém a všude tam, kde je potřeba uzavřít výrobek do bezpečného, hermeticky uzavřeného obalu pod vakuem nebo v ochranné atmosféře (na přání) při dodržení nejvyšších hygienických podmínek. Konstrukčně je stroj řešen jako stolní provedení v praxi je položen na pracovní ploše stolu nebo na pojízdném podstavci s přihrádkami pro uložení obalového materiálu (dodávka na přání).



Stroj je kompletně zhotoven z nerezových materiálů mimo víka, které je zhotoveno z 10 mm silného lisovaného polykarbonátu. Ve víku je zabudován opěrný protikus svařovací lišty se zvýšeným přtlakem. Víko je opatřeno zvedacím pružinovým mechanismem, který jej po ukončení procesu automaticky otevře. Stroj vybaven na zaplynování atmosférou s obsahem O<sub>2</sub> vyšším než 21%. Připojeno hadičníkem o průměru 8 mm.

Typy svárů :

**Oddělovací svár :**



Runddraht: 1,2 mm Ø  
Flachdraht: 4 x 0,2 mm



**Dvojitý svár :**



Doppelflachdraht: 6 x 0,3 mm



### **Základní technické údaje o stroji:**

rozměry evakuační komory (d x š x v)  
počet a délka svař. lišt  
ovládání prg.  
odsávací vývěva BUSCH  
provedení MAP pro obsah O<sub>2</sub> vyšší než 21%  
vnější rozměry (d x š x v)  
hmotnost  
provozní napětí  
příkon celkový :

650 x 475 x 210 mm  
1 x 460 mm  
Z 3000  
21 m<sup>3</sup>/hod.

750 x 630 x 410 mm  
95 kg podle provedení  
3 x 230/400 V; 50 Hz  
1,3 kW

### **Univerzální stroj pro stahování kůží a odblaňování masa**

#### **Poloautomatický, multifunkční , pásový stroj pro stahování kůží a odblaňování masa MAJA, typ „ESB 4434 / V “,**

je určen pro větší a střední zpracovatelské provozy, bourárny, přípravný supermarketů apod. Stroj je určen pro stahování kůží z oddělených částí bouraného vepřového masa, ( kýt, plecí pečení, laloků a pod) dále k opracování s částí kulatým průřezem ( kolena, celé kýty apod.) a k odblaňování , vepřového, hovězího, koňského masa a zvěřiny.

*Stroj lze použít dvěma způsoby a to :*

- a) pro automatický provoz ( pouze stahování kůží a plátkování) – stroj pracuje s podávacím dopravníkem, přítlačnými koly ( řezná část je kompletně uzavřena)
- b) poloautomatický provoz s nožním spouštěním ( stahování kůží z kulatých částí / odblaňování masa) – podávací dopravník je sklopen a zakryt kluzným plechem, podávací , horní část stroje s transportními válci je odklopena směrem vzhůru a hřídel s válci vyjmuta ze stroje.

Celá konstrukce stroje je provedena s ohledem na maximální provozní bezpečnost, minimalizaci rizik poranění obsluhy na nejmenší možnou míru, maximální provozní hygienu, přestavitelnost bez potřeby náradí a v souladu s veškerými směrnici a doporučeními EK pro tuto oblast. Oproti stroji ESB 4434 je stroj vybaven tažným válcem s jemnými zuby a je vždy ve dvou rychlostním provedení. 1 stupeň pro stahování kůží, 2.stupeň odblaňování masa.



**Princip:**

*při práci v automatickém cyklu* je po spuštění startovacího tlačítka stroj uveden do chodu. Surovina je ukládána na dopravní pás kůží směrem dolů. Pásem je dopravena do prostoru přítlačného válce, který je tvořen skupinou 8-mi speciálních podávacích paprskových kol, která jsou zhotovena ze speciální pryže. Kola jsou uložena na společné odpružené hnané hřídeli. Kola surovinu přitlačí k pásu a posunou směrem do vnitřní části stroje, kde je kůže zachycena příčným tažným válcem s jemným ozubením, který materiál táhne směrem proti oddělovacímu noži. Vzdálenost mezi nožem a válcem je nastavitelná ( standardně 0 ÷ 5 mm ), výška nastavení je volitelná podle požadavků na sílu oddělené části nebo sílu plátku. Na přání lze stroj doplnit o plátkovací nožový držák ( rozsah 10 ÷ 15 mm). K vypnutí stroje po stisknutí vypínacího tlačítka nebo po nadzvednutí bezpečnostního krytu.

*při práci v poloautomatickém cyklu* je tj. při otevřeném tažném válci a nožovém držáku je stroj spouštěn a zastavován nohou pomocí spouštěcího pedálu ve spodní části stroje. V tomto režimu je stroj používán především pro odblaňování jednotlivých anatomických částí masa a odstraňování kůží z kulatých částí. Podávací dopravní pás je sklopen směrem

dolů, opatřen ochrannou a krycí vložkou, která výškově navazuje na tažný válec a celá horní odklopná část stroje s přítlačným válcem je odklopena směrem vzhůru.

Pro usnadnění obsluhy může být stroj doplněn o odváděcí dopravní pás ( na přání – provedení ESB 4434V-1), kterým je surovina po opracování dopravována k další operaci nebo vážení.

Stroj je standardně dodán ve 2 rychlostním provedení (16,5 a 32,2 m/min.) se zabudovaným automatickým čištěním tažného ozubeného válce pomocí tl. vzduchu.

Konstrukce stroje je zhotovena jako svařenec ze 3mm silných nerezových plechů ze spodu uzavřená proti vnikání vody. El. rozvaděč je vestavěn ve stroji, bezpečností ochranné prvky jsou na všech pohyblivých krytech. Ve spodní části rámu stroje je umístěn držák, který slouží pro uložení std. EII nebo EIV přepravky, do které jsou zachycovány oddělené kůže a blány.

## Technické údaje

Typ	ESB 4434 V	ESB 4434 V/1 ( na přání)
šířka řezného záběru mm	434	434
šíře stroje vč. ovládacích prvků	849	849
délka s krycím plechem bez dopravníku mm	1360	---
délka s podávacím a odváděcím dopravníkem mm	1 456	1 757
výška stroje v mm	1242	1242
elektrický příkon 3AC/400V/50Hz	0,55 / 0,88 kW	0,55 / 0,88 kW
spotřeba vzduchu lt. / min. při 6 bar	ca. 280	ca. 280
hmotnost kg	270	285



manuální odblaňování  
oválných částí u ESB 4434  
V-1



ovládací panel v levém  
sloupku

# FIMEX



## Ručně vedená bourárenská kotoučová pila Kotoučová pila EFA SK 18 WB



S bočním ručním madlem,  
elektropohon,  
výkon motoru 1,02 kW,  
průměr kotouče 180 mm, zub 6 mm  
Ochrana IP 24  
počet otáček : 1.650 /min.,  
hloubka řezu nastavitelná 15 – 65 mm,  
CE označení,  
včetně brzdy a spirálového kabelu,  
Včetně pružinového vyvažovače s pojezdem nad stolem



Stolní pásová pila se stolkem

## Mainca, typ BC -1800

Pásová pila



Je určena především pro použití v obchodní síti při úpravě masa, malých bourárenských provozech, v přípravných ryb apod. Umožňuje zpracování masa s kostmi a zmrzlých menších bloků např. ryb.

Provedení z nerezové oceli. Pila zaručuje vysokou provozní hygienu, tichý chod, nízké ztráty řezem, optimální pracovní výkon a vysokou provozní bezpečnost pro obsluhu díky bezpečnostním snímačům na všech otevíratelných krytech a přitlačovací „U“ liště do řezu. Motorová brzda provozu ( na tlačítko STOP i při otevření dveří)

#### **Základní technické údaje:**

celková šířka pracovního stolu:	432 mm
celková délka stolu:	515 mm
výška stolu od základny:	328 mm
boční odstup pásu od rámu pily:	200 mm
min. řezná šířka:	200 mm
min. průchozí výška:	210 mm
celková výška:	875 mm
rozměry základny:	316 x 365 mm
délka pilového pásu:	1750 mm
Ø oběžných kol:	230 mm
pracovní stůl:	pevný
doběhová brzda:	ano
napínání pásu:	momentovým předpínačem
stolek pod pilu	ano

výška stolu od podlahy:	800 mm
nastavitelná šířka řezu:	ano
provozní napětí	3 x 230/400V;50 Hz;
hmotnost:	55 kg

## Dřevěný řeznický špalek na nožkách

### Technické údaje:

rozměr pracovní plochy špalku	500 x 500 mm
stahování špalku	dvojitě opásání
celková výška	850 mm
výška pracovní plochy	300 mm
materiál	buk

## Pracovní stůl s lemem, nerezový

### Technické údaje:

- Konstrukce ze svařených, nerezových, uzavřených profilů,
- Ve spodní části pomocný rám pro zavětrování.
- Pracovní plocha stolu je po celém obvodu opatřena prolisem se zvýšením o 10 mm, širokým 30 mm
- rozměry stolu d x š x v: 2000 x 1000 x 850 mm
- provedení: nerezová ocel, úprava brus

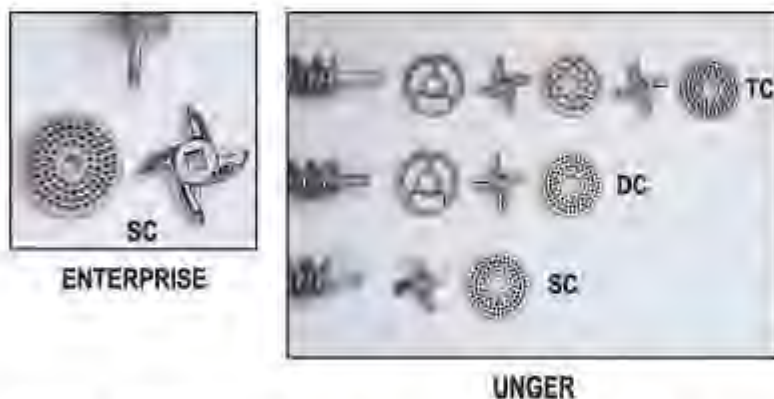
## Řezačka masa

### Řezačka masa MAINCA, typ PC 114 L

**FIMEX**

**F**





**SC\*** = Simple Corte / Simple Cut / Einfach-Schnitt / Taglio semplice / Simple Coupe  
**DC\*** = Doble Corte / Double Cut / Doppel-Schnitt / Doppio Taglio / Double Coupe  
**TC\*** = Triple Corte / Triple Cut / Dreifach-Schnitt / Tripla Taglio / Triple Coupe

slouží především v obchodních provozovnách a menších výrobních jednotkách k řezání masa, drobů, sýrů apod.

Provedení stroje je kompletně z nerezavějící oceli s **odnímatelnou šnekovou komorou**, která je plněna horní podávací šachtou. Šachta je spojena s plnicí vanou, která je umístěna nad poháněcí jednotkou. Pohon šneku obstarává převodový el. Motor s ložisky v olejové lázni. Díky tomu stroj spolehlivě pracuje i se silně podchlazenou surovinou. Průřez plnicího otvoru na výstupu z vany a délka šachty, plnicí zákryt ve vaně zabezpečují bezpečný provoz při plnění. Uvnitř šnekové komory je umístěn řezací šnek s proměnlivým stoupáním a standardní 5-dílnou řezací sadou systému UNGER (3x deska, 2x nůž).

Technické údaje:

**Ø řezného složení:** 114 mm (systém UNGER)

**Výkon:** až 1000 kg/hod.

výkon motoru: 3,68 kW 3-fáz. 400 V

výška: 1020 mm

šířka: 530 mm

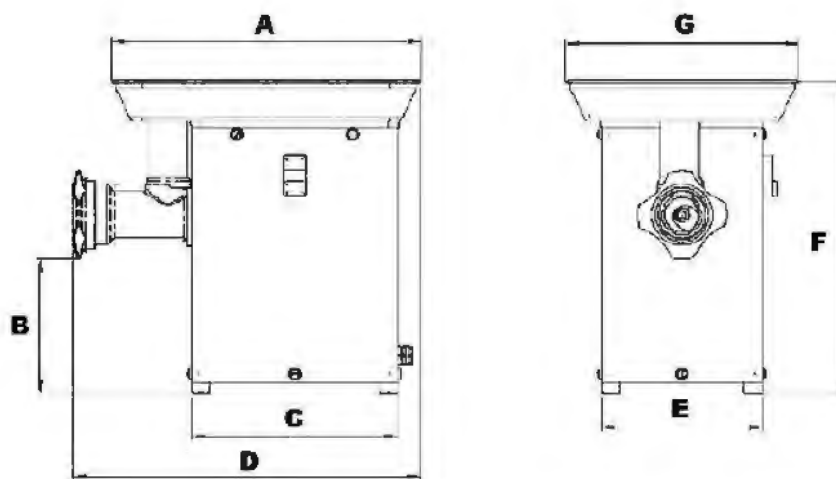
hloubka: 950 mm

hmotnost : 106 kg



# FIMEX

# F



mm	A	B	C	D	E	F	G
<b>PC-114L</b>	842	540	490	925	410	1055	542

Kutr na maso

## Mainca, typ CM-41S

Kutr



Řeznický kutr Mainca CM 41 je vybaven dvěma rychlostmi řezacích nožů kombinovanými s dvěma rychlostmi mísy, provedení CM 41 S má plynulou regulaci otáček nožů a 2 míchací rychlosti. Kutr je

vybaven vyměnitelnou hlavou s třemi noži, eventuelně s šesti noži (za příplatek). Vysoký výkon je schopen zaručit homogenní texturu produktů, vysokou absorpční kapacitu v případě výroby emulzí, je rovněž vhodný ke zpracování podmraženého masa. Řeznické kutry na maso Mainca jsou kompletně nerezové, kombinují rychlosti nožů a mísy. brzda motoru v případě zvednutí poklopu bezpečnostní tlačítko  
motory s tepelnou ochranou  
digitální teploměr

## Základní technické údaje:

	<b>CM 41</b>	<b>CM 41 S</b>
Kapacita mísy	40 l. tj. 25 – 30 kg	40 l. tj. 25 – 30 kg
Napětí	400 V	400 V
Celkový příkon	8,6 kW	9,7 kW
Otáčky nožů (1/min)	1500/3000	plynulá regulace 1000 – 3600
Míchací otáčky (1/min)	-	80/150, dopředu/dozadu
Otáčky mísy (1/min)	10/20	10/20
Výška při zavřeném víku	1080 mm	1080 mm
Hloubka	910 mm	910 mm
Šířka	1380 mm	1380 mm
Půdorys podstavce	900 x 460 mm	900 x 460 mm
Hmotnost	320 kg	330 kg
Počet nožů	3 nebo 6	3 nebo 6

## Výrobek šupinkového ledu se zásobníkem

### Výrobek šupinkového ledu MAJA SAH 250L



Provedení se zásobníkem EN1



Podstavec UG 250 + zásobník EVA 75

slouží k výrobě ledových šupinek o rozměrech ca. 15x20 mm a síle 1,5-2 mm. Šupinky mají teplotu až -8° C, díky které nedochází k rychlému spojování jednotlivých šupinek do větších kusů. Takto vyrobený led zůstává syký dlouhou dobu a při použití odnímá produktu velké množství tepla potřebné k jeho roztátí. Celé zařízení je zhotoveno z Cr-Ni oceli mimo ucpávek a těsnění. Chladicí agregát je integrován do těla stroje - platí pro SAH !

Výrobník je vybaven vlastním sledováním stavu hladiny napájecí vody a bezpečnostním ovládním proti spuštění v případě zamrznutí.

Systém Hy-GEN je patentovaná konstrukce výrobní nádoby pro možnost rozebrání a vyjmutí dílů bez použití náradí. Pak lze nádobu jednoduše vyčistit a desinfikovat.

Chlazení agregátu  
vzduchem.

Ovládním pomocí piezovypínače, který je integrován do těla stroje.

# FIMEX

# F



Teplota použité vody cca 16° C, teplota okolního prostředí cca 20° C, nesmí v žádném případě klesnout pod +6° C !!! - nebezpečí zamrznutí výrobku!  
Připojení zařízení - hadicové šroubení 3/4" na ventil.

Výkon za 24 hodin :	250 kg
Příkon :	1,26 kW
Rozměry (š x h x v) :	776 x 581 x 996 mm
Hmotnost :	145 kg
Kapacita zásobníku	185 kg
kontrola zaplnění zásobníku:	ano světelnou závorou
tepelná izolace zásobníku:	ano
provedení:	neruzová ocel u částí přicházejících do styku s ledem
vnější plášť:	neruzová ocel

**Vakuový plnící, porcovací a přetáčecí stroj k plnění masných výrobků do obalů**

*Vakuový plnící, porcovací a přetáčecí stroj **handtmann**®,*

*typ **VF 608 plus – FPA***



**Handtmann VF 608 plus** slouží k přímému plnění, porcování a přetáčení všech druhů mělněné suroviny v masném, drůbežářském, mlékárenském průmyslu a v dalších příbuzných oborech, kde je požadováno plnění pastovitých produktů s homogenní strukturou, popřípadě s částečným nebo úplným podílem kusovitých příměsí.

**Provedení stroje je celonerezové s odklopnou, dělenou plnicí násypkou, která je dělena v poměru 40 / 100lt. Na přání je možné dodat stroj se zmenšenou násypkou 40 / 80 lt. s drátěným bezpečnostním krytem.**



**V násypce je umístěna otočná podávací křivka se stěračem, která je pro potřeby čištění celá vyjímatelná. Ve víku násypky je rovněž vestavěno zařízení pro vymezování vůle napínacího excentru rotorových lopatek.**



V přední části stroje z pohledu obsluhy je umístěna kompaktní **monitorová řídicí jednotka**, s jejíž pomocí obsluha ovládá veškeré funkce stroje a všech dostupných pomocných zařízení. Veškeré tyto údaje je možné ukládat do paměti stroje a opakovaně vyvolávat. Jednotka rovněž zobrazuje servisní pokyny, popř. poruchové stavy a další potřebné údaje o stroji. Vlevo pod řídicí částí je umístěna konzole ovládací nožní páky a kontrolní okénko vakuového kanálu s **vestavěným senzorem pro kontrolu zaplnění**. Celá přední stěna se odklápí směrem vpravo a po jejím otevření je umožněn přístup k vnitřní, poháněcí části stroje. Ta **zcela postrádá jakoukoliv hydrauliku a je obstarávána pomocí el. motorů**, které jsou řízeny pomocí měničů povely od řídicí elektroniky. **Toto provedení zvyšuje provozní spolehlivost, výkon, přesnost a v neposlední řadě hygienu celého stroje.**

Na čelní stěně stroje je umístěn **výstup plnicího kanálu, který je opatřen patentovaným systémem uzavírání, které zamezuje unikání suroviny z plnicí trubice** a uzavírací převlečnou připojovací maticí. Přípojky pro elektrické propojení přídavných zařízení jsou umístěny na zadní straně stroje za odklopnými dvířky, pod nimi je umístěn filtr pro přívod vzduchu ke klimatizaci vnitřku stroje.

**Ke stroji tohoto provedení je možno doplnit všechna speciální přídavná zařízení Handtmann, kromě řezací hlavy a automatické navěšovací linky.**

### Základní technické údaje o stroji:

provedení pro:	plnění; porcování; porcování s přetáčením
systém plnění:	křídlové čerpadlo
plnicí tlak:	25 / 40 (krátkodobě) bar
plnicí výkon až:	2000 kg/ hod.
rozsah dávkování:	5 ÷ 100.000 gr.
porcovací rychlost s přetáčením	min 150 porcí/min. při přetočení 2,5 x/25gr.
plnicí násypka:	dělená 40/100 lt.
rozsah nastavení přetočení:	0,5 ÷ 10 ot./porce
provozní napětí	3 x 230 / 400 V; 50Hz
el. příkon	3 kW
základní rozměry (d x š x v)	1200 x 1200 x 2040 mm
hmotnost	475 kg
ovládání:	tlačítka nebo dotykové, s programovou pamětí min. na 100 druhů výrobků
provozní a chybová diagnostika:	ano

plnicí výkon – plynule regulovatelný:		<b>0 - 2.000 kg/hod.</b>
plnicí tlak až do:		<b>25 – 40 barů</b>
porcovací výkon při		
<b>hmotnost 1 porce:</b>	<b>25 Gr.</b>	<b>300 ks / min.</b>
	50 Gr.	230 ks / min.
	100 Gr.	180 ks / min.
	200 Gr.	120 ks / min.
velikost 1 porce:		5 – 100.000 g
el. příkon:		<b>3,0 kW</b>
hmotnost:		460 kg

#### Dodávka v námi nabízeném provedení obsahuje:

- vakuový plnicí, porcovací a přetáčecí stroj VF 608 plus FPA se standardním příslušenstvím
- přetáčecí převodovka, typ 410
- plnicí trubice na přímo - Ø 12, 16, 22, 30 a 40 mm
- přetáčecí trubice na ruční přetáčení – Ø 12, 15, 19 a 22 mm
- přípravek na vyjímání rotoru
- technická dokumentace
- přípojka na přídavné zařízení např. klipsovačku
- objem násypky 40/100 litrů

#### Automatické přidržovací zařízení HV 414



přidržovací zařízení střev k připojení na přetáčecí převodovku typ 410. Slouží k automatickému přetáčení kalibrovaných přírodních, kolagenních a umělých střev - (bez speciálních přetáčecích trubic)

#### 2 ks Speciální přetáčení trubice

s přidržovací hvězdici a brzdovým pouzdrem ve spojení s automatickým přidržovacím zařízením HV 414, dodávané trubice o velikosti: průměr 9, **10**, 11, 12, 13, 14, 15, **17**, 19, 20, 22, 25 a 28 mm (při objednávce udejte požadovanou velikost)

## Stolní pneumatický uzavírací stroj Stolní pneumatický uzavírací stroj TCNV E 220R.



je speciálně upravené uzavírací zařízení, které slouží k uzavírání všech druhů plastových, klišovkových a faserových střeň, sáčků a přírodních střeň. Uzávěr je vytvořen pomocí Al-spony řady E210-230 ve tvaru tzv. roll-clip (překládaná spona). Stroj vytvoří po uzavření pevný a vzduchotěsný uzávěr. Osa uzavíracího válce a čelistí je ve vertikální poloze. Součástí stroje může být regulační jednotka tlakového vzduchu. Pohon stroje je pneumatický s ručním spouštěním. Provedení stroje je nerezové včetně pneumatického válce.

### **Základní technické údaje:**

rozměry (šířka x hloubka x výška):

300 x 170 x 870 mm

hmotnost:

15 kg

výkon takt/min.

až 25

tlakový vzduch:

6 bar



# FIMEX



množství vzduchu na 1 pracovní takt:  
zásoba spon v rameni:

2-3 dm<sup>3</sup>  
235 ks

## Pístová plnička hydraulické plnicí zařízení – FC 20



**Konstrukce:** celo-nerezové provedení s nerezovým pístem, který je poháněn hydraulicky. Automatický návrat pístu do spodní polohy po dosažení horní úvratí. Standardně je zařízení dodáváno se 3-mi kusy výměnných plnicích trubic s Ø 15, 20 a 30 mm. Na přání 12,25 a 43 mm. Plnicí objem válce 20 lt. Víko komory z nerez materiálu, opatřené vnějším závitem pro připojení plnicí trubice. Hydraulická pohonná jednotka umístěna ve spodní části tělesa, přístup odnímatelným víkem ve kterém je zabudován ukazatel provozního tlaku. Rychlost pístu směrem do horní úvratí je regulovatelná pomocí obtokového ventilu na pravé straně podstavce stroje, kde je rovněž umístěn hlavní el. vypínač. Spouštění pomocí kolenní páky.

### Základní technické údaje FC 30:

plnicí objem válce:	20 lt.
optimální náplň:	± 18 kg
pohon:	hydraulický
osa plnicí trubice:	1.055 mm
el. připojení:	3 x 230/400V;50Hz; 0,92 kW
vnější rozměry ( d x š x v )	537 x 485 x 1107 mm
provozní napětí	400V/50Hz/
Pojízdné provedení	

### Varná skříň – konvektomat

## CONVOTHERM 4 easyTouch 6.10 ES



### Standardní výbava:

- Systém ACS+ hodnoty teplot volitelných režimů:

- |                |            |                             |
|----------------|------------|-----------------------------|
| + Pára         | 30 – 130°C | se zaručenou saturací       |
| + Kombinovaný  | 30 – 250°C | s nastavením vlhkosti       |
| + Horkovzdušný | 30 – 250°C | s optimálním přenosem tepla |

- HygienicCare – bezpečný díky antibakteriálním povrchům

- + Řídící panel easyTouch
- + Páka dveří a ruční sprcha

- Řídící panel easyTouch:

- + 9-ti palcový dotyková obrazovka
- + Press&Go – automatické vaření s použitím rychlé volby tlačítkem

- + TrayTimer – nastavení parametrů pro současné vaření různých potravin
  - + Regenerate+ univerzální nastavení regenerace s možnou předvolbou
  - + ecoCooking – funkce úspory energie
  - + Pečení/Vaření při nízké teplotě,  $\Delta T$  vaření
  - + Cook&Hold – vaření a udržování v jedné procesu
  - + 399 vařících/pečících profilů s až 20-ti kroky
  - + Funkce HELP s obrazovou nápovědou
  - + Možnost předvolení času začátku
- Vícebodový teplotní sensor
  - Klika dveří s bezpečnostní západkou a pojistkou proti rychlému otevření
  - Interface RS232 a RS485
  - Ukládání dat pro systém HACCP a sledování pasterizace
  - Funkce přehřevu a chladnutí
  - dveře s dvojitým sklem, integrovaným zámekem a samovyprazdňovací nádobou na zkondenzovanou vodu
  - ConvoClean – plně automatické mytí tekutými přípravky

## Technické parametry:

Rozměr celkový:	875 x 792 x 830 mm ( Š x H x V)
El. připojení:	11,0 kW/400 V/3 N 50/60 Hz
Jištění:	16 A
Hmotnost:	140 kg
Připojení vody:	2 x 3/4 “
Tlak vody	1,5 – 6 bar
Odpad vody:	DN 50
Kvalita vody	Vstřikování 4 – 7 °dh/ 70 – 125 ppm Mytí/sprcha 4 – 20 °dh/70 – 360 ppm
Hlučnost max.:	70 dB

**Dodávka včetně úpravy vstupní vody filtrací s vyměnitelnými kartušiemi.  
Brita Purity 600 Steam**



## Chladicí zařízení na principu vodní mlhy - mlžící zchlazovací zařízení

### Mlhovací sprchovací zařízení

1. **WUDU** (Wurst Dusche). Zařízení je určeno k efektivnímu zchlazování především drobných uzenářských výrobků (párky, uzenky apod.) Předností je vysoká úspora vody oproti rotační sprše. Zařízení pracuje s vodním aerosolem vytvořeným pomocí vody a tl. vzduchu. Vlastní zařízení je tvořeno zavěšeným čtvercovým rámem z Jäckel-profilů, kde je každá ze stran opatřena 4-mi rozprašovacími tryskami. Rám je pomocí zvedacího motoru spouštěn a vytahován okolo vozíku ve svislém směru. Zařízení pracuje v přerušovaném pracovním cyklu s tím, že ochlazuje pouze povrchovou vrstvu výrobku, následně se přeruší ostřík a dochází k přechodu vnitřní teploty do okrajové vrstvy. Zbytkové množství vody ochlazuje povrch v nižších patrech vozíku stékáním. Následně se rám posune směrem dolů ke spodní části vozíku a proces se opakuje. Po dosažení spodní nastavené polohy rám provádí na stejném principu zpětný pohyb. Doby pro sprchování přestávky a celkový počet cyklů je programovatelný pomocí řídicí jednotky (10 programů). Princip práce vlastně není šokový, ale jakýsi opak ohřevu podle  $\Delta t$ . Rovněž toto zařízení lze doplnit o možnost závěrečného postříku slabým roztokem kyselin pro zvýšení bakteriální odolnosti podobně jako u zařízení Trenn-Fix. Vyrábí se zařízení od 1 do 6 vozíků. U větších zařízení je možno část trysek vypnout, pokud máme k dispozici např. pouze 4 ze 6 vozíků.



zařízení WUDU pro 2 vozíky

WUDU, detail rámu s tryskami



**Přednosti:** výrazná úspora vody dle výrobce až 95%. V praxi 75 – 85%. Spotřeba vody je při konvenčním sprchování sprchou s otočným ramenem a 3-mi tryskami v závislosti na tlaku v systému a nastavení průtoku 400 – 600 lt. na vozík (sprchování 0,5 hod.) u klasických zchlazovacích komor uvádějí přední výrobci (Vemag, Fessmann) hodnotu 200 – 250 lt. na vozíkovou jednotku. U systému **WUDU** je spotřeba  $\approx 0,06$  lt./min. na jednu trysku. To znamená, při 16-ti tryskách v rámu u jedno-vozíkového zařízení 30 min. sprchování max. 30 lt. vody, tj. úspora v rozmezí 93%. Při procesu sprchování je doporučeno nastavení cca 20 sec. sprchování, 15-30 sec. pauza. Ta se postupně prodlužuje o přednastavenou hodnotu 2-3 sec. po proběhnutí nastaveného počtu zdihů ( 0 – 10) v závislosti na ochlazování výrobku, resp. prodlužování času potřebného k prostupu tepla ze středu výrobku k povrchu.

Čas potřebný pro vychlazení výrobku kal. 21 z výchozí teploty 73°C na teplotu v jádře na 20°C je shodný s klasickou sprchou ca 20-30 min.(27 min.)

Díky celkově malému množství sprchovací vody dochází k **výraznému snížení ztráty barvy a aroma** výrobku sprchováním, díky tomu je možné při stejném efektu jít na kratší časy potřebné pro zakuřování a zabarvení! (menší ztráty při procesu zakuřování).

#### Základní technické údaje:

půdorysný rozměr:

1450 x 8400 mm – v řadě za sebou

2800 x 4000 mm – uspořádání 2 x 3 vozíky

# FIMEX



studená voda max. 16°C	min. 3 bar / 6 lt./min. Rd ¾"
tlak vzduch :	6 bar/ 1050 lt./min.; ø10 mm
el. připojení :	230V/ 50 Hz; 1,1 kW
hmotnost:	podle provedení 360 – 470 kg

## **Automatické udíací zařízení s vyvíječem kouře a klima – paketem**

### **Univerzální udírenská komora Mauting UKM 1701.E+CH**

Univerzální komora Mauting UKM 1701.E+CH umožňuje tepelné opracování uzených výrobků v teplotním rozsahu od 20 °C do 110 °C. Všechny kroky tohoto procesu (tj. červení, prohřívání, sušení, uzení a vaření) probíhají automaticky bez potřeby jakékoliv další manipulace mezi jednotlivými kroky.

Komory jsou vhodné pro tepelné opracování všech typů výrobků, jako např.: párků, klobás, špekáčků, salámů, masa, drůbeže, ryb, sýrů atd.

Také jsou vhodné pro tepelné opracování šunky a podobných výrobků ve formách nebo v nepropustných obalech.

Volitelně mohou být vybaveny vyšším výkonem a případně i silnějšími panely, což umožňuje její využití k pečení sekané nebo podobných výrobků.

#### **V komoře vybavené chladicím výparníkem lze provádět i uzení studeným kouřem.**

Technologický proces tepelného opracování je řízen mikroprocesorovou řídicí jednotkou.

Komora je navržena pro provoz v těchto klimatických podmínkách:

Teplota okolí	+5 °C až 40 °C
Relativní vlhkost	50 % při +40 °C; 90 % při +20 °C
Nadmořská výška	do 1000 m nad mořem

#### **Parametry zařízení**

- celo-nerezové provedení
- vytápění elektrické (E) topná tělesa ELTOP
- řídicí jednotka M 2015 s možností tvorby až 99 programů
- základní programy: červení, sušení, uzení, vaření, pečení a mytí
- automatický mycí systém, pěnování detergent přes sprchu
- vyvíječ kouře: na dřevěné štěpky, tlakový, řízené spalování
- vybavení: dvourychlostní motory Siemens
- vpichové + psychometrické čidlo
- nerezový chladicí výparník pro uzení studeným kouřem
- pneu. písky a ventily SMC
- elektro součástky Siemens

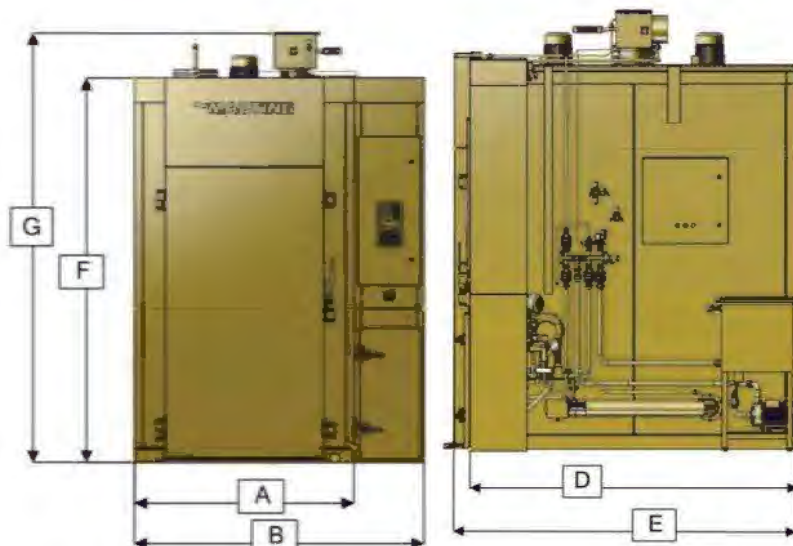
**FIMEX**

**F**



- obr. Udírenská komora Mauting UKM CLASSIC (vlevo) a UKM CLASSIC SMART DESIGN (vpravo)

## Standardní Parametry udírenské komory Mauting UKM a1701.E+CH



Typ udírenské komory		Mauting UKM Classic 1701.E+CH	
Počet vozíků		(ks)	1
Rozměry vozíku		(m)	0,9 x 1 x 1,5
Šířka		A (mm)	1470
		B (mm)	1970
Hloubka			1235
		E (mm)	1345
Výška		F (mm)	2340
		G (mm)	2705
Doporučená minimální výška místnosti		(mm)	2900
Celkový příkon		(kW)	30
Příkon motoru		(kW)	4,5
Příkon topení		(kW)	24
Jmenovitý proud		(A)	46
Systémové napětí			3 x 400 V / 230 V, 50 Hz
Hlavní přívod		(mm <sup>2</sup> )	Kabel CYKY 5 x 10 mm
Průměr odtahu kouře		(mm)	150
Přívod vody	Tlak vody	p (bar)	min. 4



Přívod čerstvého vzduchu	Přívodní potrubí	(DN)	20 (3/4")
	Tlak vzduchu	p (bar)	min. 5
	Přívodní potrubí	(DN)	12 (1/2")
Spotřeba štěpků		Cca. (L/min)	0,2 – 0,25
		Spotřeba za jeden cyklus (L)	2,5 – 3,3
Produktivita za 8 hodin		(t)	0,46-0,6
Maximální zatížení podlahy		(kg/m <sup>2</sup> )	750
Hmotnost	Hmotnost netto	(kg)	940
	Požadovaný chladicí výkon	(kW)	7,5
	Odpařovací teplota chladiva	°C	-5 - -7
Odtah spalin	Nerez tříšložkový komín		DN 200

## Konstrukční řešení

Komory Mauting jsou konstruovány a vyráběny v souladu s normami řízení jakosti. Všechny materiály použité k jejich výrobě jsou schváleny pro použití v potravinářských provozech a zajišťují efektivitu provozu, perfektní izolaci a výrazné úspory energie.

Komora je vyrobena z nerezavějící chromniklové oceli s broušenou, případně mořenou povrchovou úpravou.

### Skelet komory

Konstrukční systém a speciální těsnící materiál zajišťují po smontování na místě dokonalou těsnost a tuhost celé jednotky. Volitelně (za příplatek) ji lze taktéž přímo na místě svařit.

### Podlaha

Základem podlahy je jeklový rám, ve kterém je vevařen rošt z profilových výztuh. Na roštu je ustaven ve spádu ke dveřím pojezdový plech, který je s rostem a rámem svařen.

### Panely

Základem je profilový rám, který je vyroben z nerezavějící chrom-niklové oceli. Rám je vyplněn izolací z PUR pěny a je opláštěn z vnitřní strany plechem mořeným a z vnější strany plechem broušeným.

### Strop komory

Strop komory slouží k vytvoření oběhového vzdušného systému v komoře. Obsahuje přívod čerstvého vzduchu, odtah vzduchu (kouře), prostup pro vpichové čidlo, sací otvor ve vaně stropu a dmýhací dýzy umístěné na krajích vany.

Součástí stropu jsou klapky čerstvého vzduchu. Speciální konstrukce stropu zamezuje skapávání případného kondenzátu na produkty.

## **Dveře**

Dveře udírný jsou masivní konstrukce a jsou opatřeny spolehlivým uzavíracím systémem. Těsnění dveří ze silikonové pryže zajišťuje dokonalé utěsnění pracovního prostoru. Otvírání dveří může být dle přání zákazníka pravé nebo levé.

Masivní ocelové panty jsou vyrobeny z nerezové oceli, na přání mohou být panty zvedací (až o 18 mm).

Dveře je možno v souladu s bezpečnostními normami otevřít také zevnitř.

Volitelně mohou být jednokřídlé dveře vybaveny pneumatickým uzavíráním nebo skleněným oknem (pevným nebo otvíracím).

## **Elektrorozvaděč**

Elektrorozvaděč je vyroben z nerezové oceli. Udírenská komora je vybavena rozvaděčem, který je standardně osazen regulátorem M 2015. Rozvaděč je standardně usazen na vyvíječi kouře a je výškově sladěn s komorou, display řídicí jednotky je umístěn na dveře tohoto rozvaděče.

## **Vodící a ochranné lišty**

Vodící a ochranné lišty zajišťují přesné umístění vozíku v komoře a tím ideální proudění vzduchu i kouře a vlastní opracování produktů. Zároveň slouží jako ochrana proti mechanickému poškození vnitřních stěn při navážení/vyvážení díla a při manipulaci s vozíky uvnitř komory.

## **Vzduchotechnika**

### **Řízení klimatu**

Pro vlastní proces tepelného opracování je nesmírně důležitá kontrola nad všemi jeho parametry a stejnoměrné klima ve všech místech komory.

Komora je vybavena **psychrometrickým čidlem**, které měří teplotu a relativní vlhkost v komoře. To jsou dva parametry, které nejvíce ovlivňují kvalitu tepelného opracování a váhové úbytky, a tedy ovlivňují, přímo, či nepřímo, vaši ziskovost.

**Vpichové čidlo**, které se umísťuje přímo do výrobků, měří teplotu v jádře. To mimo jiné umožňuje použít pro řízení tepelného procesu **metodu Delta-T**.

Komora je vybavena **bezpečnostním tepelným čidlem**, které při příliš vysoké teplotě komoru vypne a ochrání tak komoru před případným poškozením.

### **Oběh vzduchu**

Proudění vzduchu a jeho kvalita patří k rozhodujícím faktorům ovlivňujícím výsledek tepelného opracování výrobků. Proto při návrhu komor Mauting využíváme moderní matematické modely a počítačové vybavení, které v reálném čase simuluje vliv jednotlivých faktorů.

Komory díky tomu zajišťují rovnoměrné proudění a opracování výrobků ve všech místech komory.

Oběh vzduchu zajišťují ventilátory umístěné nad jednotlivými vozíky. Ventilátory jsou dvourychlostní a jejich rychlost je řízena v závislosti na fázi automatického programu. Na přání (za příplatek) mohou být vybaveny i frekvenčním měničem pro plynulou regulaci otáček.

Dalším volitelným prvkem jsou řídicí (změnové) klapky, které zajišťují změnu poměru vzduchu mezi jednotlivými kanály. Tím přispívají k ještě lepšímu rozložení proudícího vzduchu v komoře.

Multipoziční změnové klapky jsou změnové klapky, které byly vyvinuty speciálně za účelem umožnění rovnoměrného opracování co největšího množství výrobků ležících na roštích.

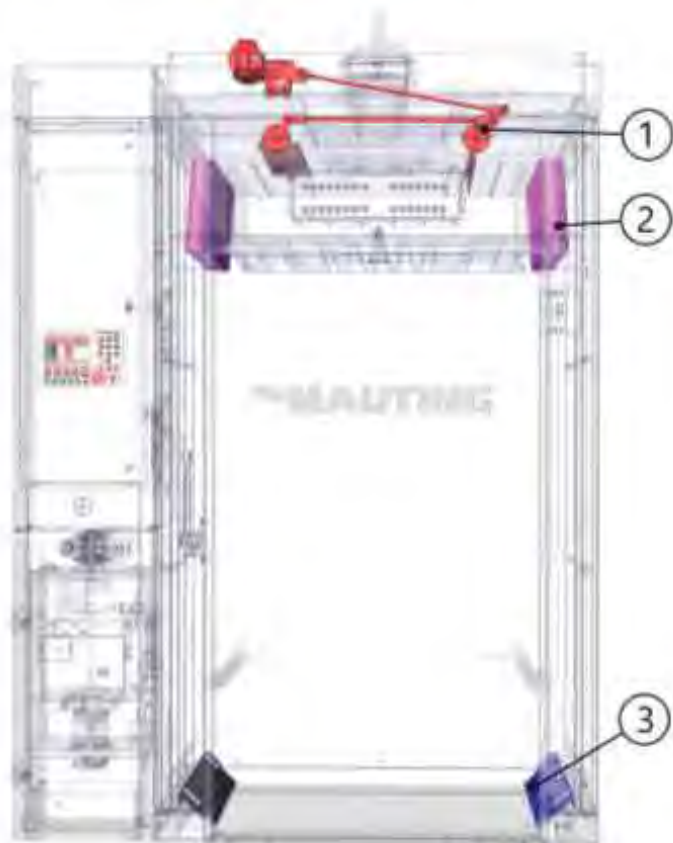
### Multi-poziční klapky proudění vzduchu v komoře

Mění intenzitu proudění vzduchu z dýz na pravé a levé straně. Vzduch z dýz na obou stranách se díky rozdílné intenzitě setkává v různých místech komory (podle natočení klapky) a vznikne společný intenzivní proud, který vniká do vozíku. Podle místa, kde se proudy setkají, je pak směr intenzivního společného proudu buď vertikální nebo horizontální. Tím že se klapky natáčejí a zastavují v nastavených pozicích, je možné cílit proudící vzduch horizontálně nebo vertikálně do kteréhokoliv místa vozíku. Díky možnosti zastavovat klapky na zadanou dobu pro kteroukoli z pozic, je možné velmi přesně zajistit rovnoměrnost opracování jak u výrobků na roštích, tak u výrobků ve visu. Udírenská komora s **multi-pozičními klapkami** se od standardní udírenské komory liší těmito konstrukčními prvky:

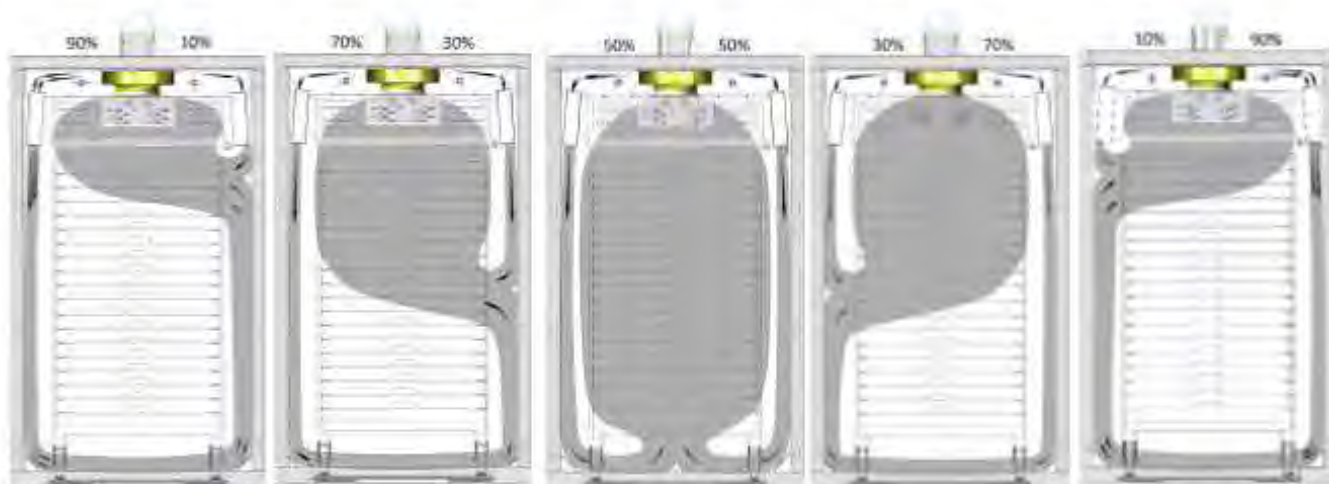
**1** – širší klapky proudění vzduchu, mechanismus natáčení klapky s převodovkou včetně kontinuálního snímání polohy klapky

**2** – nový tvar dýz

**3** – rohové naváděče proudění na podlaze



Při plném zavření pravé klapky projde do komory cca 10% vzduchu přičemž levá klapka je plně otevřena (do komory prochází 90 - 95% vzduchu). Spojený proud, který vzniká střetem protichůdných proudů vzduchu a kouře se nachází v horní části vozíku. Postupným otevíráním pravé klapky (a zavíráním levé) se dosáhne plynulého snižování výškové polohy spojeného proudu až na spodní patro vozíku. Spojený proud se dále posune pod vozíkem a postupuje nahoru do horních pater vozíku z druhé strany, kde se po dosažení vrcholu (levá klapka 10%) cyklus opakuje. Samozřejmostí je pevné nastavení klapek v pozici 50:50 a tím dosažení klasického proudění. Všechny pozice lze konfigurovat řídicím regulátorem, zvláště v každém kroku programu (podle výrobků, potřeby opracování) – jak délka času setrvání proudu v jedné poloze, tak jednotlivé pozice klapek. Může být nastaveno až 15 pozic proudění vzduchu.



**Ilustrační obr. Proudění vzduchu v komoře při využití multi-pozičních klapek**

## **Ohřev**

Ohřev komory může být na přání zákazníka elektrický, plynový, olejový, či parní.

## **Elektrický ohřev**

Komora je osazena přímým elektrickým ohřevem. Varná pára je vyvíjena nástřikem vody přes ventilátor, který jednotlivé kapky rozmělní na mlhu, na topné těleso, kde se mikrokapky odpaří. Elektrický výměník je nerezová krabice, ve které jsou uchycena topná tělesa. Výkon topení je přibližně 24 kW.

## **Vyvíječ kouře**

Udící proces je ve velké míře závislý na kvalitě kouře. Při různých teplotách doutnání se uvolňují a rozvíjí různé aromatické látky. Pokud je při uzení použita nesprávná teplota

doutnání, může to nepříznivým způsobem ovlivnit chuť výrobku nebo dokonce zvýšit koncentraci škodlivých látek.

Udírenská komora Mauting UKM 1501.E je standardně vybavena vyvíječem kouře MAUTING VK 01 na dřevěné štěpky. Jedná se o přetlakový typ vyvíječe kouře, který produkuje koncentrovaný kouř za přesně regulovaných podmínek.

Patentovaný způsob měření teploty přímo v centru hoření je jedním ze základů přesné regulace teploty kouře. V průběhu procesu hoření je regulováno množství vzduchu pod i nad rošt. Množství vzduchu přiváděného pod rošt ovlivňuje intenzitu hoření, množství vzduchu nad rošt pak výslednou teplotu kouře.

Teplota ve vyvíječi je monitorována mikroprocesorovou řídicí jednotkou, pokud dojde k nežádoucímu nárůstu, je podniknuto několik kroků k jejímu snížení. V případě dalšího růstu dojde ke zhašení nástřikem vody do místa hoření.

Vyvíječ je vybaven snímačem, který sleduje minimální hladinu štěpků v zásobníku a upozorní na jejich nedostatek.

Udírenské komory MAUTING využívají otevřený systém uzení, při němž je neustále otevřena malá klapka odtahu, aby byl vzduch v komoře částečně obnovován a nedocházelo k nadměrnému zvyšování vlhkosti a vzniku přetlaku v komoře. Kouř z komory se nevrací k regeneraci zpět do vyvíječe, což by vedlo k nadměrnému dehtování.

**Přetlakový typ vyvíječe kouře MAUTING se vyznačuje velmi nízkou spotřebou štěpků v poměru k vyprodukovanému množství a koncentraci kouře, čímž šetří vaše náklady.**

Díky dokonalému utěsnění vyvíječe je **zamezeno nežádoucímu zahoření vyvíječe** způsobenému změnou okolních podmínek (průvan atp.), navíc nedochází k nežádoucímu zakouření výrobních prostor.

Jelikož je doutnání po nažhavení vyvíječe řízeno již jen pomocí vzduchu a žhavicí spirála je vypnutá, nedochází k jejímu zbytečnému opotřebení, a navíc je snížena spotřeba elektrické Energie.

Díky možnosti **přesné regulace** množství vzduchu pod a nad rošt i teploty doutnání, lze pomocí nastavených parametrů měnit barvící a aromatické vlastnosti produkovaného kouře.

Pro vyvíječe kouře firmy MAUTING jsou doporučeny udírenské **štěpky z tvrdého dřeva frakce 2/16**, suché bezprašné. Jiná zrnitost štěpků je třeba uvést při objednání, aby byla zohledněna při nastavení vyvíječe kouře (intenzita nahrabávání, případně jiný design roštu).

**Je možno využít i frakci 4/12 mm.**

Vyprodukovaný kouř je z vyvíječe do udírenské komory veden vždy nejkratší možnou cestou, aby nedocházelo ke zbytečné kondenzaci a dehtování, standardně bočním panelem, případně stropem komory.

Volitelně mohou být udírenské komory vybaveny jinými druhy vyvíječů kouře – frikční (třecí) vyvíječ, parní vyvíječ kouře nebo aplikátor tekutého kouře.

Na přání může být udírenská komora vybavena jiným typem vyvíječe kouře (parní, třecí či aplikátor tekutého kouře).



Obr. Štěpkový vyvíječ kouře VK 01

### **Mytí a hygiena**

V potravinářském průmyslu patří mezi nejčastěji skloňovaná témata bezpečnost, zdravotní nezávadnost a hygiena. Hygienické provedení našich komor a možnosti automatického čištění zaručí, že vždy vyhovíte příslušným normám.

Systém mytí pro 1 vozíkové komory je zajištěn pomocí injektoru, který zabezpečí směšování vody s detergentem. Za příplatek lze dodat mytí pomocí dávkovacího čerpadla Dosatron, popřípadě vozík mytí s hlídáním hladiny vody.

### **Řídicí jednotka**

Komora je standardně ovládána řídicí jednotkou M 2015, která umožňuje vytvořit až 99 programů o 20 krocích. Na vstupy regulátoru jsou připojeny odporové snímače Pt100 pro měření teploty a realitní vlhkosti v komoře, teploty v jádře výrobku. Regulátor je standardně vybaven sériovým rozhraním RS 232 pro připojení na PC pro sběr a zpracování dat o průběhu tepelného procesu.

Vlastní programování je velmi jednoduché a skládá se z definice posloupnosti technologických kroků a jejich délky.



**M 2016 Touch screen**

**M 2015**

Jednotka poskytuje přehledné operátorské rozhraní, které zobrazuje název výrobku (programu) a právě probíhající krok. Dále jsou zobrazeny informace o čase zbývajícím do konce kroku a nastavených a skutečných hodnotách teploty v komoře, teploty v jádře a relativní vlhkosti.

Řídicí jednotka umožňuje v případě potřeby provést okamžitou úpravu právě probíhajícího kroku (například delší dobu sušení), která je platná jen pro aktuální běh programu. Tím je možno reagovat například na výjimečné odchylky ve vlastnostech díla nebo to využít při hledání neoptimálnější receptury.

### Archivace dat a vzdálená diagnostika

Systém VisuNet zaznamenává data aktuálního výrobního procesu (teplotu v komoře, teplotu v jádře a vlhkost). Pomáhá vám tak vyhovět legislativním požadavkům a zároveň poskytuje dostatek informací pro dohledání informací o konkrétní dávce. Umožňuje i vzdálenou správu řídicího systému prostřednictvím ethernetu/internetu. Ethernetové rozhraní umožňuje přenos dat mezi ovládacím panelem a počítačem s tiskárnou. Rovněž dovoluje propojení více regulátorů po síti k centrálnímu systému a monitorování záznamů o teplotách, křivky vlhkosti a průběh jednotlivých technologických programů, což zaručuje celkovou kontrolu kvality všech výrobků opracovávaných v zařízení.







Ilustrační obrázek katalyzátoru včetně dmýchadla

### Technické parametry

Napěťová soustava	220/380 V, 50 Hz
Topení	7,5 kW
Vstup / výstup	100 x 100 mm
Řízení	Řízením udírny (samostatné řízení, pokud je na více komor)
Množství kouřových plynů	<65 m <sup>3</sup> <sub>NP</sub> /hod.
Parametry kouřových plynů	(CO) <0,9 %(obj.) nebo (O <sub>2</sub> )>19,5 %
Rozměry katalyzátoru (bez dmýchadla atd.)	503 x 910 x 365

### Popis funkce

Dmýchadlem se pustí do katalyzátoru vzduch, který ohřátý elektrickými spirálami zahřeje vložky katalyzátoru. Jakmile tepelné čidlo naměří požadovanou teplotu (min. 320 °C),

dmychadlo se vypne a klapky vstupního potrubí začnou do katalyzátoru pouštět směs kouře a vzduchu z udírny. Kouř o teplotě 55–70 °C je zahříván elektrickými topnými tělesy na teplotu min. 320 °C. Následně zahřátý kouř se vede do katalyzátoru, kde dochází k chemické reakci mající za následek spálení většiny kouřových složek. Směs zplodin spalování o teplotě min. 320 °C obsahuje minimální množství škodlivých látek. Vzduch zbavený škodlivin uniká do atmosféry výstupním potrubím. Vychlazení vložek proběhne stejně jako zahřátí – vzduchem přivedeným z dmychadla.

Regulaci zabezpečuje mikroprocesorová řídicí jednotka spolu s dmychadlem. Slouží k předehtěvu, dodržení naprogramované teploty a doběhu zařízení. Pomocí funkce zachlazení lze provádět vychlazení zařízení před odstavením z provozu. Katalyzátor podléhá opotřebení.

## Smažicí pánve elektrická, sklopná ELEKTRICKÁ PÁNEV 80 LITRŮ E-TBP-80/900



Smažicí pánve jsou vyrobené z nerezavějící oceli 18/10. Skládají se z horní části a podstavce.

Horní část tvoří sklopná nádoba s celoplošně vyhříváním dnem o síle 12 mm. Sklopná nádoba s kulatými vnitřními rohy je vyrobena z korundem otryskaného nerez, která je

odolná proti korozičním účinkům vody a soli. Nádoba se sklápí pomocí ručního kola. Na pevné zadní části je upevněn závěs víka s držadlem a napouštěcí trubka. Podstavec je opatřen čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Zepředu je uzavřen krytem, kde jsou rozmístěny ovládací prvky pánve.

Vnější rozměry (šxhxv mm)	1000 x 900 x 900
Velikost vany (mm)	840 x 640 x 180
Regulace teploty	50 - 190 C
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50Hz
Příkon	12 kW (6 x 2 kW)
Maximální náplň nádoby	80 litrů
Otvor pro vyprázdnění	uprostřed a napevno
Smažicí plocha nádoby	0,54 m <sup>2</sup>
Druh ohřevu	nerezová topná tělesa
Krytí	IP 34
Brutto (objem / hmotnost)	1,08 m <sup>3</sup> / 222 kg

Materiál dna pánve nerezová ocel a hliník poskytuje zvýšenou odolnost pánve při vysokých teplotách

Plocha pánve 0,54 m<sup>2</sup> - až o 33% větší plocha pro smažení oproti dalším běžně dostupným pánvím

Využitelný objem **80 l** / celkový objem **96 l** Víko bez otvorů šetří energii a umožňuje rychlé zvýšení teploty vařiva

Celonerezová konstrukce z kvalitní potravinářské oceli AISI 304 - EN 1.4301

Sklopná nádoba s celoplošně vyhříváním sendvičovým dnem o síle 27 mm.

**Napouštění vody integrované ve stroji s ovládáním v přední části.**

## Tlakový varný kotel - Autokláv

## Autokláv Thissen-Stecher 160 E



Manuální verze

Autokláv Thissen-Stecher TSA je univerzální zařízení ve kterém je možné zpracovávat výrobky sterilací přetlakem, případně jako klasickým vařením nebo vakuově – podtlakem. Použití autoklávu je vhodné k prodloužení trvanlivosti výrobků jako jsou polévky, omáčky, hotová jídla, PET -Food atd. F-hodnoty průběhu zpracování je zaznamenána automaticky. Tato data mohou být po procesu uložena a archivována.

- Kompletně z nerezové oceli
- Objem 160 l
- Provozní tlak 1,0 až 2,5 bar
- Elektrický ohřev (možno i parou)
- Vpichový teploměr pro delta-T vaření a zaznamenání F-hodnoty
- Víko s bezpečnostními šroubovacími uzávěry
- Bezpečnostní přetlakový ventil umístěný ve víku
- Ukazatel tlaku na víku
- Vypouštěcí kohout

# FIMEX



- Certifikace CE
- Hygienická konstrukce
- Úprava proti napékání

Provedení:

**Manuální** - proces ohřevu je řízen automaticky, ostatní procesy – plnění vodou, zvyšování tlaku, chlazení, uvolnění tlaku provádí obsluha manuálně. Řízení pomocí ADITEC MKA 500

Technické údaje :

Objem	160 l
Příkon	13,5 kW
Vnitřní průměr kotle	600 mm
Vnitřní hloubka kotle	580 mm
Rozměry (š x h x v)	1100 x 950 x 970 mm

Dodávka obsahuje :

Autokláv

Varný koš 1 x

Varný koš 1/3 3x

Zvedací zařízení pro vyjímání košů horem s horizontálním pojezdem na otáčivém rameni

Proložky do košů 6x

Set pro zpracování dat

**Sklopný varný kotel s míchadlem**

**Kotel elektrický s automatickým mícháním a sklápěním, METOS Viking Combi 4G 80E**



### **Popis výrobku:**

Celonerezový kotel s vestavěným mixerem a funkcí sklápění. Řada Viking Combi je základní varný kotel s výkonným integrovaným míchacím zařízením pro všestranné a profesionální zpracování potravin. Díky vestavěnému mixéru jsou pokrmy připravovány od začátku do konce v jedné jednotce bez nutnosti přenášení. Míchání pomáhá přenosu tepla a jídlo se vaří rychleji a rovnoměrněji.

### **Technické parametry:**

Elektrický ohřev

Konstrukce z nerezové oceli

Vnitřní povrch nerezová ocel (EN 1.4432)

Plynulá regulace teploty na max. 120°C

Maximální provozní tlak páry 1,0 bar

Elektrické naklápění

Integrovaný mixer

Plynulé míchání s regulací otáček (20 – 110 min.)

# FIMEX



Dva míchací programy ( jemné míchání, těžké míchání)  
Autoreverzní míchání  
Míchací nástroj s odnímatelnými škrabkami

Kotel může být vybaven víkem s bezpečnostní mřížkou – doporučeno pro bezpečný provoz v kuchyni.

## Parametry:

### **Viking kombi 4G 80E**

Objem	80 l
Rozměry	1154 x 805 x 1020 mm
Příkon	15,0 kW
El. přívod	400V/3N, 32A
Hmotnost	167 kg

### **Míchačka masa – pojízdná**

## **Mainca RC - 100**

### **Míchačka na maso**



Míchačka na maso, hnětač masa Mainca RC-100 - lopatková míchačka RC-100 (400 V) je navržena pro výrobce uzenin, lahůdek a supermarketů. Robustní model

celonerezové konstrukce s jednou míchací osou, umožňuje ve velmi krátké době dosažení homogenního díla bez vzduchových bublin.

- manuální provoz s jednoduchou obsluhou
- jeden směr míchání
- míchací lopatky ve tvaru "T" na odnímatelném rameni
- odklopné víko (díky otvorům průhledné)

### Základní technické údaje o stroji:

Kapacita mísy v litrech	95 l
Kapacita mísy v kg	ca. 65 kg
Hmotnost	122 kg
Rozměry základny	82 x 47 cm
Rozměry	1000 x 500 x 980 mm
Pohon	1,2 kW převodový motor
Provozní napětí	400 V; 50 Hz

### Zrací komora pro salámy a speciality

#### Zrací skříň KRA-Gen3-M Brillant nerez/prosklené dveře

Zrací skříň KRA-Gen3 je určena pro menší výrobce, nebo záležitost výrobu fermentovaných mas a masných výrobků typu kobles, slaniny, šunka apod. výrobky, které musí dále zraje získávají plnou chuť a aroma. Zabudovaný ionizátor obsahuje vodu vysokým podílem negativních iontů. Čímž odpovídá vzduch v komoře kvalitě vzduchu ve vysokých horách nebo v blízkosti vodních toků. působí čistivě a pozitivně ovlivňuje chuť výrobků. Výsledkem je vždy stejný stupeň a kvalita vyzrání jako při zrání v nejlépejších horských lokalitách! Zrací skříň udržuje požadovanou vlhkost a teplotu, během celého procesu zrání. Výrobky mohou rovnoměrně rozvíjet chuť a aroma a jsou ochráněny proti kolísání teploty a nepravděpodobnosti, čímž je výroba nezávislá na počasí či ročním období.

#### Přednosti:

Zrací skříň je vyrobena jak pro vyzrání masných výrobků, tak i pro jejich skladování a uchování v nejlepší kvalitě. Může být použita kolekci, kde je vytvářena stále vlhkosť a teplota. Se zesílenou chladič jednotkou (volitelně vybavená iaz zrací skříň využívat také pro suché vyzrání hovězího masa Dry Aged-Beef při teplotě v 2 °C a 75% vr.

- nerezové provedení s nerezovými dveřmi
- vnitřně zavěšené dveře L/F
- nerezové stavitelné nohy pro korekci spády podlahy
- lišty pro odkládání udržených bledí
- měřič jednotka s vysokým LED displejem umístěná nad dveřmi
- vysokotlaké zvlhčování studenou parou
- připojení na vodu nebo samostatná nádrž
- bez odvodu kondenzátu
- o 30 až 50% rychlejší zrání bez ztráty kvality
- energeticky efektivní provoz a vysoká účinnost
- dodávána v demontovaném stavu s montáží až na místě
- snadná a rychlá montáž díky předem sestavené technologii
- firemní světelná zrcadla nerezová na nočním období
- prevence proti plísním
- konstantní kvalita výrobků
- bezúdržbové a snadno čistitelné



**Rozměry : 990 x 950 x 2250 mm**

**Napětí : 230 V**

regulace teploty	5° - 25°C
regulace vlhkosti	55 - 92%
el. příkon	1,0 kW
příkon chlazení	358 W
kapacita	200 kg

ovládání programovatelné – komunikace v ČJ  
 automatické odtávání

### Zrací a zauzovací komora pro salámy a speciality



## KMU mini

Klima-komora je určena pro malé řeznictví, restaurace či prodejny, kde je možné před zraky kupujících postupně opracovávat trvanlivý výrobek, v relativně malém množství a při zachování konzistentní kvality. Je možné v ní opracovávat jak výrobky italského, tak německého typu, se startovacími kulturami, GDL, nebo bez. Komora je vhodná i pro výrobu zaplísňených výrobků, pršutů, či jiných sušených mas. Je určena pro první i druhou fázi fermentace u tepelně neopracovaných trvanlivých masných výrobků, sušení u tepelně opracovaných trvanlivých masných výrobků a zakuřování

Komory jsou konstruovány na kapacitu 100 kg výrobku v surovém stavu, pro rozsah teplot 10–30 °C při regulované vlhkosti v rozsahu 65–95 %. Odvlhčovací výkon standardního zařízení je průměrně 1 až 3 % za 24 hodin, podle druhu výrobku, obalu a technologie výroby a probíhající fáze opracování výrobku.

Po ukončení procesu zrání, se komora může přepnout do **režimu spánku**, ve kterém je zajištěno optimální klima pro skladování výrobků při minimalizované hmotnostní ztrátě a nízkých nákladech na energii.

### 2.1. Funkce

Základní funkcí univerzální klima komory je odebírat vlhkost z produktů, při udržování stanovené teploty a vlhkosti v komoře. To se děje za pomoci proudícího vzduchu, který do komory vstupuje štěrbinami po bocích komory. Vzduch o požadovaných vlastnostech (teplota, rychlost a vlhkost) obtéká výrobky a je odsáván přes podhled ventilátorem (umístěným ve stropě), který jej přes chladicí výparník a spirály topení, vhání opět do dmýchacích štěrbin komory. Při průchodu vzduchu stropem je z něj odebrána vlhkost (vymražením, přimícháním čerstvého vzduchu, nebo obojím), upraví se teplota, případně se dodá chybějící vlhkost nebo kouř.

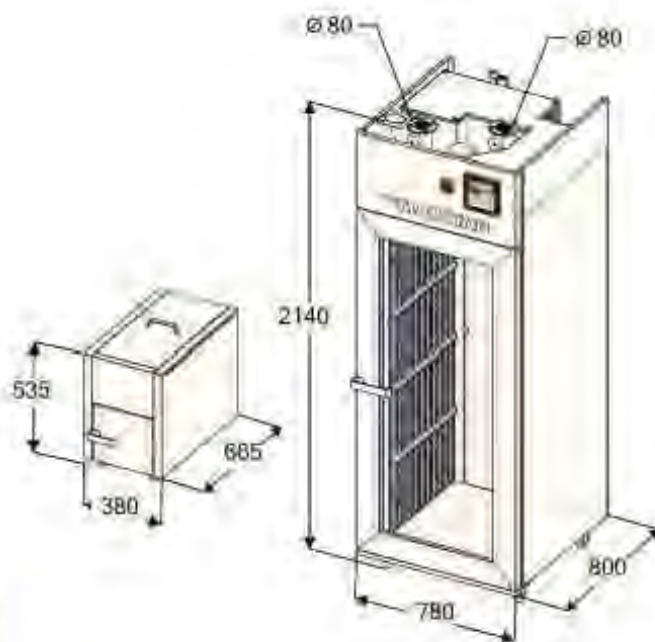
### 2.2. Přínosy nabízeného řešení

- Klima-komora oproti klasickým metodám urychluje výrobní proces a zajišťuje konzistentní kvalitu výrobků.
- Klima-komora zabezpečuje optimální proudění, rychlost, směr a výměnu oběhového vzduchu, což jsou základní předpoklady pro stejnoměrné rozložení teploty a vlhkosti v prostoru. Díky tomu je dosaženo rovnoměrné kvality výrobků v celé vsázce.
- Zařízení je do značné míry univerzální a splňuje podmínky pro opracování většiny běžně vyráběných trvanlivých výrobků, tepelně opracovaných i neopracovaných. Není tak potřeba mít pro různé výrobky různá zařízení.
- Uspořádání technologie dovozuje poskytnutí vysokého výkonu i při zachování kompaktních rozměrů.

- **Vzdálený přístup, diagnostika a sběr dat**, kterou poskytuje nástroj **VisuNet**, dovoluje sledovat všechny parametry bez nutnosti fyzické přítomnosti u komory. Můžete tak včas odhalit případné problémy a v některých případech dokonce na dálku podniknout kroky k jejich odstranění. To pochopitelně snižuje náklady na pracovní sílu, ale především to chrání výrobky zavezené do komory.

### 2.3. Konstrukční řešení

- Všechny součásti komory (kromě nakupovaných dílů) jsou vyrobeny z nerezové oceli určené pro využití v potravinářském průmyslu.
- Dozrávací komora je vyrobena tak, aby umožňovala snadné nastavení, údržbu a čištění.
- **Centrální ventilátor** slouží k zajištění oběhu vzduchu v komoře, jeho otáčky je možno plynule měnit pomocí frekvenčního měniče.
- **Topení** je určeno k zahřátí vzduchu na požadovanou teplotu. Je využito trojice elektrických topných těles.
- **Chlazení** je určeno k vymražení přebytečné vlhkosti a zchlazení oběhového vzduchu. Chladicí výparník je vyroben z nerez oceli. Chladicí agregát je dodáván na vyžádání jakožto příplatkové příslušenství komory, popřípadě může být komora připojena na centrální chladicí agregát u zákazníka.
- **Vlhčení** slouží k dosažení požadované hodnoty vlhkosti proudícího vzduchu poté, co byl vymražen a zahřát na zadanou teplotu. **Vlhčení je možno provádět vodou nebo párou 0,5 bar.**



Obr. 1 Rozměry klima komory a vyvíječe

kouře



Ilustrační obrázek KMU MINI (univerzální komora s vyvíječem kouře) a KMD MINI (dozrávací komora)

### 3. Technické parametry

<b>Vnější rozměry:</b>		
šířka	[mm]	780
hloubka	[mm]	900
Výška	[mm]	2140
<b>Vnitřní rozměry:</b>		
šířka	[mm]	540
hloubka	[mm]	560
výška	[mm]	1400
Výkon topení	[W]	900
Chladicí výkon při odpařovací teplotě -3 °C	[W]	750
Výkon motoru	[W]	120
Napěťová soustava		400/230 V ac 50 Hz
Jmenovitý proud	[A]	3,5
<b>Celkový příkon</b>	<b>[kW]</b>	<b>2</b>
Hlavní přívod	[mm <sup>2</sup> ]	5x1,5
Maximální průměrný odvlhčovací výkon	[%]	3 % / 24 hodin
Připojení vody	[DN]	1/2"
Požadovaný tlak vody	[MPa]	0,3 – 0,6
Ø odtahového potrubí	[mm]	80

### 3.1. Technické parametry doporučeného chladicího agregátu

HP	Jmenovitý proud A	Příkon W	Chladicí výkon W při -3 °C	Rozměry	Hmotnost kg
3/8	3,4	590	750	š 350, d 375, v 270	20

### Transportní vozík na surovinu

# FIMEX

# F

## Vozík na suroviny 200l

- Nerezový vozík na surovinu 200l
- kvalitní celonerezové provedení
- tloušťka plechu 2 mm
- zesílené dno na 5 mm
- provedení dle normy DIN 9797
- splňuje EU standardy

č. artiklu:  
4410200  
**Brökelmann**



Technická data:	Hmotnost [kg]	Vnější rozměry (š x h x v) [mm]	Vnitřní rozměry (š x h x v) [mm]	Objem [l]	Materiál koleček	Průměr koleček [mm]	Teplotní rozsah [°C]:
	40	730 x 720 x 700	625 x 636 x 512	220	polyamid	150	-30 až +80

## Poloautomatický nástřikový stroj

# Nástřikovací zařízení ELLER Prestomat 17/265



Pracovní šířka: 265 mm

Pracovní zdvih: 180 mm  
Počet jehel: 17  
Rozměry : 1400 x 600 x 1850 mm  
výška pásu x délka 820 mm x 1150 mm odnímatelný  
Příkon : 1,5 kW  
Počet řad jehel : 2  
Výkon : ca 800 kg/hod – v závislosti na druhu nastříkovaného masa

Stroj je určen k nastříkování masa s i bez kostí  
Stroj je vyroben kompletně z nerezové oceli.

#### Popis:

- Robustní nerezové provedení
- Moderní desing který pamatuje na pohodlí obsluhy
- Přímý pohon
- Systém pro rychlé vyjmutí jehlového můstku, snadné čištění a výměna jehel
- Mechanické odpružení každé jednotlivé jehly – pro výrobky s kostí
- Předfiltrace láku
- Dopravníkový pás z polyethylenu, kompletně vyjímatelný
- Úplné oddělení oběhu láku od elektromechanických komponentů
- Oběhové čerpadlo z nerezové oceli
- Procesní parametry plynule nastavitelné
- M-řízení s displejem a klávesnicí
- 20 míst pro uložení programu
- Počet taktů : 10 – 65 taktů/min. , plynule regulovatelné
- Změna nastříkovacího obrazu pomocí mechanického nastavení posunu pásu
- Vybaveno vývodem na ruční nastříkování (včetně nastříkovací jehly)

**Masírovací zařízení - Masírovací zařízení pro míchaní a masírování soleného masa pod vakuem**

**ELLER Combimix 150**

**FIMEX**

**F**



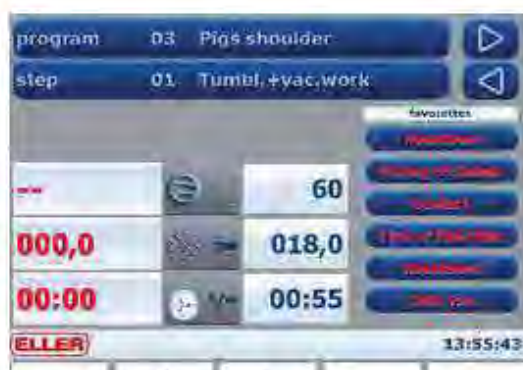
Kompletně z nerezové oceli. Pojízdné provedení.

Stojící elektromechanicky sklopitelný stroj až 100° od svislé osy s masírovacím nebo míchacím ramenem se stěračem.

Integrovaná vývěva pro vytvoření vakua v bubnu.

Chlazení – integrované chlazení bubnu s izolací, plynulá regulace teploty

Ovládání Combimix micro Touch- 10,4“ displej, možnost vytvoření až 40 programů.



## Technické parametry :

Objem :	150l
Kapacita plnění :	ca. 20 – 100 kg
Rozměry maximální (š x h x v):	174 x 132 x 173 cm
Plnicí výška :	130 cm
Otáčky ramene :	3 – 25/ min
Vakuum :	až 95%
Rozsah pracovních teplot :	-9°C až 10°C
Vyprazdňovací výška :	70 cm
El. připojení :	400 V
El. příkon :	1,5 kW
El. příkon chlazení	+ 0,5 kW

## Tvarovací zařízení

Eberhardt Metzgerpresse



# FIMEX

# F



Vyrobena kompletně z nerezové oceli. Pojízdne provedení. Pneumatický systém tvarování s vlastní regulační stanicí.

Rozměry vnější: d x š x v	810 x 520 x 900 mm
Rozměry vnitřní: d x š x v	600 x 400 x 450 mm
Plnicí objem:	ca. 90 kg
Rozsah dodávky :	
Nerezové plechy prokladové	4 x
Deska plastová 15 mm	3 x
Prokladové nerezové úhelníky	30 x

**Transportní podvozek pro přepravky**

# FIMEX

# F

## Vozík pod přepravky ECONOMIC

Celonerezový stohovatelný vozík na přepravky s 6 plastovými kolečky pro snadnou manipulaci.



Technická data:	Materiál: Rozměry (š x h x v) [mm] Nosnost [kg]: Kolečka (mm)			
	Nerez	655 x 415 x 160	250	PA, Ø 120

Hygienický koridor

Nieros URK V 300



Funkce :

Automatizovaná dezinfekce rukou

Sanitace obuvi

Čištění podrážek

Čištění holínek (vysoké obuvi)

Řízený průchod

Nastavitelná doba dezinfekce

Nastavitelné dávkování ručního dezinfekčního roztoku

Automatické dávkování dezinfekčního přípravku

Automatické uvolnění turniketu po ukončení dezinfekce, **zvýrazněno zvukovou a optickou signalizací**

Všechny nádoby s chemikáliemi jsou uzamčeny uvnitř pouzdra z nerezavějící oceli

Snadná výměna kartáčů

Digitálně ovládané

protiskluzová mřížka

Šikmé plochy

# FIMEX



Hladká hygienická úprava  
evropská značka CE  
ISO 9001

## TECHNICKÁ DATA:

- Kapacita / propustnost 3-6 sec. / osoba
- Nerezová ocel DIN 1.4301 (AISI 304)
- Stativový turniket z nerezové oceli DIN 1.4301 (AISI 304)
- jednotka pro automatizovanou dezinfekci rukou
- nádrž pro sanitaci obuvi s poháněnými rotujícími kartáči
- Rozměry D x Š x V: 1850 x 1000 x 1610 mm
- Horizontální kartáče: ø 190 x 1340 mm
- Vertikální kartáče: ø 250 x 300 mm
- Připojovací napětí: 3 x 400 V, 50 Hz resp. 3 x 480 V, 60
- Připojovací výkon: 1,3 kW
- Připojení vody: R ¾ "(teplé a studené)
- Tlak vody 2,5 až 5 barů
- tvrdost vody max. 12 dH
- Odpad: DN 50
- stupeň ochrany – IP 65

## Sanitační stanice – Tlaková stranice

**B 100 -27 F booster unit 100 L/Min, Floor bracket 4 kW**

## Booster B 100-27

### Datový a informační list

- Pro 3 uživatele
- Frekvenčně řízené čerpadlo s nejnovější technologií Grundfos a vysoce výkonným motorem v E15 standardu
- Dynamický výstupní tlak! Až 27 barů, podle vstupního tlaku
- Monitorování a dohled nad systémem
- Do čerpadla je integrován jasný a barevný digitální displej
  - Přečtěte si na displeji:
  - Výtláční tlak
  - Výslední požadovaná hodnota
  - Vstupní tlak
  - Teplota kapaliny
  - Automatický odvzdušňovací ventil. K dispozici jako volitelné příslušenství na dodatečnou ochranu čerpadla, kód: 7800418
  - Verze pro montáž na podlahu (F) nebo stěnu (C)



Čerpadlo má kapacitu 100 litrů za minutu.

Booster je vybaven tlakovým spínačem, který chrání booster proti kavitaci při nedostatku vody. Dále je osazen teplotním spínačem, chránícím proti příliš vysoké teplotě vody. Tyto prvky chrání nejen čerpadlo, ale také obsluhu.

### Technická specifikace:

#### Voda:

	Jednotky	B 100-27 F/C
Tlak výstupní při vstupním tlaku 7 bar	bar	27
Min./max. vstupní tlak	bar	2/10
Max. spotřeba vody	l/min	100
Max. teplota	°C	70
Rozměr vstupního potrubí	coul	1.1/4"
Rozměr výstupního potrubí	coul	1.1/4"

#### Elektrická energie:

Standartní napětí	V	380-500
Frekvence	Hz	50-60
Max. příkon	kW	4,0
Jištění	A	16
Připojení	mm <sup>2</sup>	4x2,5
Rozměry – podlahová konzola F (ŠxVxH)	mm	423x1038x400
Hmotnost	kg	65
Rozměry – kabinet C (ŠxVxH)	mm	510x970x370
Hmotnost	kg	80
Současní uživatelé		3

Sanitační stanice – Satelit tlakového mytí

## 7 Technické údaje

	Jednotky	SU 0127 Light
<u>Voda:</u>		
Vstupní tlak	Bar	10/25
Max. spotřeba vody	l/min.	50
Max. teplota	°C	70
Přívodní potrubí	palce	1/2"
Výstupní potrubí	palce	1/2"
<u>Vzduch :</u>		
Přívodní potrubí	palce	1/4"
Tlak vzduchu	bar	5/10
Průtok vzduchu	l/min	150-200

### Příslušenství:

Standardní oplachovací tryska 25/30  
Tryska pro tvorbu pěny 50/200

Materiál: Nerezová ocel  
Materiál: Nerezová ocel

Rozměry (V x Š x H)

mm 220x330x80

Hmotnost

kg 3,5

Nerez naviják s hadicí 25 m

### **Stacionární kompresor**

Atlas Copco GA 7 FF – 7,5

Stacionární, vzduchem chlazený, jednostupňový, šroubový kompresor se vstříkem oleje. Kompresor je poháněn vzduchem chlazeným 3 fázovým elektromotorem. Šroubový element je spojen s elektromotorem klínovým řemenem. Kompresor je zabudovaný v odhlučněné karoserii.

Součástí dodávky je kondenzační sušič stlačeného vzduchu a plovákový odvaděč kondenzátu.

## Technické parametry

### ATLAS COPCO GA5, GA7, GA11 TM TLAK 7,5 – 8,5 – 10 – 13 BAR

Technické parametry	GA 5	GA 7	GA 11
Výkonnost při výtlačném přetlaku 7 bar(*) [l/s]	15,0	21,0	30,7
Výkonnost při výtlačném přetlaku 8 bar(*) [l/s]	13,2	19,6	28,3
Výkonnost při výtlačném přetlaku 9,5 bar(*) [l/s]	11,7	17,2	26,0
Výkonnost při výtlačném přetlaku 12,5 bar(*) [l/s]	8,4	14,2	22,0
Výkon elektromotoru [kW]	5,5	7,5	11
Minimální pracovní tlak [bar]		4	
Maximální teplota okolí [°C]		46	
Minimální teplota okolí [°C]		0	
Hladina hluku dle PNEUROP PN8NTC 2 [dB(A)]	60	61	62
Požadované množství chladicího vzduchu [m³/s]	0,8	0,8	1,00
Rozměr závitu pro připojení potrubí [G]	3/4"	3/4"	3/4"
Požadované jističení přívodního kabelu [A]	16/21	20	32
Průřez přívodního kabelu, standardní podmínky [mm²]	4x2,5 (5x4)	5x2,5 (5x4)	5x10 (5x10)
<b>Rozměry a hmotnost</b>			
délka [mm]		1498 (1840)**	
šířka [mm]		699 (699)**	
výška [mm]		1729 (1850)**	
celková hmotnost [kg]	310	330	350
celková hmotnost [kg] – verze FF	360	375	405
<b>Integrovaný sušič – pouze verze FF</b>			
tlakový rosný bod [°C]		= 3	
chlادivo		R134A	

(\*) Výkonnost jednotky (množství nasávaného vzduchu) měřena podle ISO 1217, Ed. 3, Annex C- poslední vydání

(\*\*) Rozměry v závorce jsou uvedeny pro verzi s 500l vzdušníkem

#### Referenční podmínky

- Absolutní tlak na sání 1 bar (14,5psi).
- Relativní vlhkost vzduchu 0%
- Teplota nasávaného vzduchu 20°C, 68°F.

## Dvojdřez nerezový

### Technické údaje:

- provedení nerez,
- se zvýšený zadním lem o 40 mm,
- rozměr dřezu 500 x 500 x 300 mm
- osazen tlakovou oplachovou sprchou s pákovým ovládáním a napouštěcím rámečkem DOC-6.



## Digestoř

### Technické údaje:

- nerezové provedení
- umístění nad smažící pánev, varný kotel, digestoř, autokláv, konvektomat
- rozdělení na 3 části, každá se samostatným odtahem
- nárazový odtah odpadního vzduchu
- digestoř nebude umístěna nad udírnou (vlastní odtah)

## Poloautomatický gravitační nářezový stroj

### Poloautomatický gravitační nářezový stroj Bizerba GSP HD



Automatický nářezový stroj využívá gravitaci a jeho obsluha je bezproblémová díky ergonomickému, šikmému uspořádání řezného stolu a doslovné preciznosti značky Bizerba i u těžkého krájeného zboží. Podpora řezného pohybu nebo automatického průběhu řezání díky servům usnadňuje práci a poskytuje čas pro aktivní kontakt obsluhy se zákazníkem. GSP HD se vyznačuje širokým výběrem variant. Osobitě a výkonně pro velké množství krájeného zboží v manuálním i automatickém provozu.

Srdce přístroje se skládá z výkonného inteligentního pohonu nožů – Emotion®. Šetří se tak energie, optimalizuje se hladina hluku v prodejních prostorách a prakticky nedochází k zahřívání nože a odkládací plochy stroje, díky čemuž potraviny zůstanou déle čerstvé. Kromě toho může být model GSP HD vybaven povrchem Ceraclean®, který se nejen jednoduše čistí, ale i zajišťuje, aby se krájené zboží snadno dostávalo k noži.

Napětí : 230 V

Materiál skříně :	Eloxovaný hliník Bizerba Ceraclean® (volitelně) Sklolaminátový kompozit Transparentní umělé hmoty pro kontakt s potravinami
Průměr nože :	330 mm
Řezný výkon :	35 – 90 / min.
Rozměry :	GSP HD 18° L: 801 x 776 x 601 mm
Sklon sání :	0°
Orientace nože :	40°zešikmení
Nastavení tloušťky řezu :	plynule 0 -24 mm, jemně 0 – 3 mm
Stupeň krytí :	IP 33

### Max. průchod krájeného zboží :

Výška: 220 mm / 5,0" - 7,4"

Šířka: 290 mm / 11,4"

Kulatý tvar: 202 až 235 mm / 8,0" - 9,3"

Maximální průchodnost krájeného zboží je závislé na variantě sání. Stroj GSP HD 18° L má největší průchodnost krájeného zboží.

### Nerezový vozík pro standardní uzenařské hůlky

#### Technické údaje:

- provedení nerez
- pro standardní uzenařské hůlky délky 900 mm
- 4 patrový se 6-ti kolovým podvozkem

#### Závěsná výlevka

- bílá sanitární keramika,
- opatřena kovovou mřížkou s nerezavějící povrchovou úpravou.
- zaoblený plynulý tvar celku

### Systém monitoringu teploty

#### TEPLOTNÍ ČIDLO - SYNSTORES - HACCP REPORTING SYSTEM

Plně bezdrátový teplotní snímač

Přesnost měření teploty: 0,3°C v teplotním rozsahu -30°C až +50°C po dobu minimálně 10 let

Použitelný teplotní rozsah teplotního čidla je: -30°C až +50°C

Doba měření je: po 2 minutách

Použitá frekvence: 868,3 MHz

10 let minimální životnost baterie, integrovaná

Dosah na otevřeném prostranství: 800 m

Rozměry: 80x20 mm

Bez nutnosti kalibrace  
Krytí: IP65

## DVEŘNÍ SENSOR - SYNSTORES - HACCP REPORTING SYSTEM

Plně bezdrátový dveřní kontakt  
Použitelný teplotní rozsah: -30°C až +50°C  
Použitá frekvence: 868,3 MHz  
10 let minimální životnost baterie, integrovaná  
Dosah na otevřeném prostranství: 800 m  
Rozměry dveřního senzoru: 88x19x35 mm  
Rozměry dveřního magnetu: 38x14x25 mm  
Krytí: IP65

## ČIDLO TEPLoty A VLHKOSTI PROSTOROVÉ - SYNSTORES - HACCP REPORTING SYSTEM

Plně bezdrátový snímač teploty a vlhkosti  
Přesnost měření teploty: 0,5°C v teplotním rozsahu -30°C až +50°C po dobu minimálně 10 let  
Použitelný teplotní rozsah teplotního čidla je: -30°C až +50°C  
Měření vlhkosti: 0-100%  
Doba měření je: po 2 minutách  
Použitá frekvence: 868,3 MHz  
10 let minimální životnost baterie, integrovaná, výměnná  
Dosah na otevřeném prostranství: 800 m  
Rozměry: 80x80x12 mm  
Bez nutnosti kalibrace  
Krytí: IP20

## GATEWAY - SYNSTORES - HACCP REPORTING SYSTEM

LTE gateway pro bezdrátové měřiče teplot a otevřených dveří  
5V externí USB adaptér  
Provozní teplota: -10°C až 50°C  
Skladovací teplota: -40°C až 55°C  
GSM LTE  
Integrovaná SIM  
GSM integrovaná anténa  
Vnitřní paměť: 2GB min. 100.000 vzorků  
Záložní baterie: pro min. 24hod. provozu  
Rozměry: 210x210x80 mm  
Krytí: IP20  
Nevyžaduje připojení do wifi sítě, má vlastní SIMkارتu s nezávislým připojením.

## REPEATER - SYNSTORES - HACCP REPORTING SYSTEM

**FIMEX**



Zesilovač daleko vzdálených čidel  
Použitá frekvence: 868,3 MHz  
Rozměry: 210x210x80 mm  
Bateriový provoz (při výpadku sítě) po dobu minimálně 24 hodin  
5V externí USB adaptér  
Krytí: IP20

S pozdravem

Ing. Jan Wallisch

**FIMEX**

Fimex, spol. s r.o.  
Do Koutů 2073/1a  
143 00 Praha 412 - Modřany

Tel.: +420 261 109 050  
Mobil : +420 735 209 639  
E-mail: [wallisch@fimex.cz](mailto:wallisch@fimex.cz)  
Web: [www.fimex.cz](http://www.fimex.cz)