



Kupní smlouva č. 17/2023

uzavřená dle § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník

1. Smluvní strany

Kupující:

Název: Střední škola informatiky, poštovníctví a finančnictví
Brno, příspěvková organizace
Sídlo: Čichnova 982/23, 624 00 Brno
Zastoupena: Ing. Olga Hölzlová, ředitelka školy
Kontaktní osoba: 
IČ: 00380385
DIČ: CZ00380385
Bankovní spojení: 
dále jen „kupující“

Prodávající:

Název: HRASPO spol. s r.o.
Sídlo: Tuřanka 1148/107, 627 00 Brno
Zastoupena: Ing. Michal Hrabálek
Kontaktní osoba: Ing. Michal Hrabálek
IČ: 25323610
DIČ: CZ25323610
plátce DPH: ano
Bankovní spojení:
Zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně pod spisovou značkou C 25554
dále jen „prodávající“

ÚVODNÍ UJEDNÁNÍ

Smlouva je uzavřena na základě výsledků výběrového řízení (dále jen „**Řízení veřejné zakázky**“) veřejné zakázky s názvem: **Konvektomat - havárie**, sp. zn.: **SSIPF 0299/2023** (dále jen „**Veřejná zakázka**“). Jednotlivá ujednání Smlouvy tak budou vykládána v souladu s podmínkami výběrového řízení Veřejné zakázky a nabídkou prodávajícího podanou na Veřejnou zakázku.

2. Předmět smlouvy a rozsah

- 2.1 Předmětem smlouvy je kompletní dodávka konvektomatu pro školní kuchyni v souladu s požadavky kupujícího dle přílohy č. 1a výzvy k podání nabídek. Jedná se o řešení havarijního stavu. Prodávající se zavazuje na svůj náklad a nebezpečí kupujícímu dodat konvektomat dle specifikace – příloha č. 1a, jakož i doklady, které se k nim vztahují, a potvrzuje, že má předmět smlouvy požadované parametry. Součástí předmětu smlouvy je montáž, zprovoznění, provedení všech zkoušek a revizí a zaškolení pracovníků kupujícího a dále i demontáž a ekologická likvidace stávajícího konvektomatu v souladu se zákonem o odpadech. Při všech činnostech, souvisejících s dodávkou, se prodávající zavazuje dodržovat předpisy o zaměstnanosti a BOZP. Prodávající umožní kupujícímu nabýt vlastnické právo. Kupující kupuje předmět smlouvy, který splňuje požadavky dle specifikace – příloha č. 1 a zavazuje se zaplatit kupní cenu

3. Doba, místo, způsob a ostatní podmínky plnění

3.1 Doba plnění

Termín plnění dodávky je 2 měsíce ode dne účinnosti smlouvy. Přesný termín bude dohodnut s ohledem na provozní podmínky kupujícího. Zaškolení pracovníků kupujícího se uskuteční po instalaci a zapojení. Zkušební provoz proběhne po instalaci a zapojení při plném provozu v rozsahu 1 měsíce.

3.2 Místo plnění se vymezuje v místě jeho realizace, kterým jsou prostory školní jídelny Střední školy informatiky, poštovníctví a finančnictví Brno, příspěvková organizace, Čichnova 982/23, 624 00 Brno, Jihomoravský kraj.

4. Cena a platební podmínky

4.1 Cena

Cena za předmět smlouvy je stanovena dohodou obou smluvních stran a činí celkem:

cena bez DPH	794.400,-	Kč bez DPH
sazba DPH	21	%
DPH	166.824,-	Kč
cena celkem	961.224,-	Kč vč. DPH

4.2 Smluvní cena je maximální přípustná, nepřekročitelná a závazná po celou dobu plnění a zahrnuje veškeré náklady prodávajícího pro řádnou realizaci sjednaného předmětu této smlouvy.

4.3 Smluvní cena bude kupujícím uhrazena na základě faktury, po řádném předání a vyzkoušení předmětu smlouvy v plného provozu a prodávající ji vyúčtuje daňovým dokladem (fakturou) jím vystaveným ke dni uskutečnění zdanitelného plnění, kterým se rozumí datum řádného protokolárního předání a převzetí předmětu plnění.

4.4 Termín splatnosti daňového dokladu (faktury) je 30 kalendářních dnů ode dne jeho doručení kupujícímu. Daňový doklad (faktura) musí obsahovat veškeré náležitosti v souladu se zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění. V případě, že daňový doklad nebude obsahovat předepsané náležitosti, bude kupujícím ihned po zjištění nedostatku vrácen zpět k doplnění.

5. Záruka za jakost a záruční servis

5.1 Záruční lhůta

Prodávající poskytuje na předmět plnění následující záruku a zdarma servis po celou dobu trvání záruční lhůty:

- celá dodávka 48 měsíců

Záruční lhůta touto smlouvou sjednaná začne plynout ode dne úspěšného protokolárního předání a převzetí.

Kupující je povinen předat prodávajícímu reklamaci zjištěných závad, které jsou předmětem záruky, ihned po jejich zjištění.

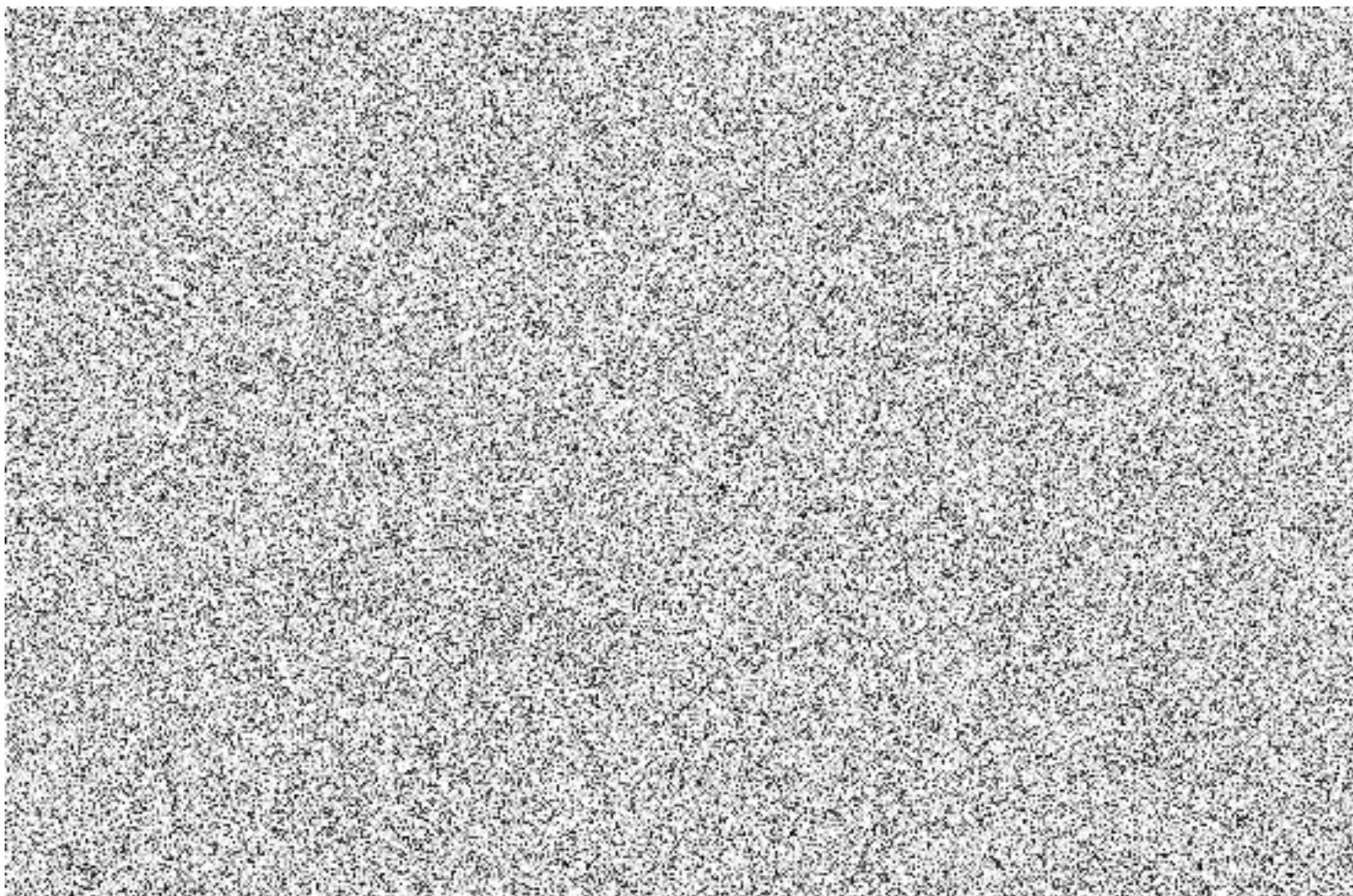
5.2 Prodávající poskytne servis neprodleně po nahlášení, nejpozději do 24 hodin. Kontakt pro nahlášení poruchy a závady – telefon:

6. Smluvní pokuty a úrok z prodlení

- 6.1 Pro případ prodlení se zaplacením kupní ceny kupující souhlasí s úrokem z prodlení ve výši 0,05% z dlužné ceny za každý den prodlení.
- 6.2 Pro případ prodlení s dodáním předmětu smlouvy prodávající souhlasí s úrokem z prodlení ve výši 0,05% z ceny za každý den prodlení po termínu uvedeném v odst. 3.1. této smlouvy.

7. Ostatní a závěrečná ustanovení

- 7.1 Vlastnické právo k předmětu plnění a nebezpečí škody na něm přechází na kupujícího dnem úspěšného protokolárního předání a převzetí předmětu plnění.
- 7.2 Prodávající prohlašuje, že neporušuje etické principy, principy společenské odpovědnosti a základní lidská práva.
- 7.3 Jakékoliv změny a doplňky této smlouvy je možné provádět dle dohody smluvních stran pouze písemně formou dodatků, pořadově očíslovaných a potvrzených oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 7.4 Prodávající souhlasí se zveřejněním kupní smlouvy v registru smluv. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oprávněných zástupců obou smluvních stran a účinnosti dnem zveřejnění v registru smluv.
- 7.5 Smlouva je vyhotovena ve 2 stejnopisech, z nichž po jednom obdrží každá ze smluvních stran. Nedílnou součástí této smlouvy je Příloha č. 1 – Specifikace předmětu plnění.
- 7.6 Prodávající poskytne součinnost při výkonech finančních kontrol prováděných v souvislosti s úhradou zboží z veřejných výdajů a zavazuje se poskytnout kontrolním orgánům podmínky k provedení kontroly a poskytnout jim součinnost.



Specifikace dodávky

Datový list

Konvektomat -Racional iCombi® Pro 20-2/1 E/G

Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 gastronádobami

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

iCookingSuite je inteligentní přípravou pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický.

Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou

dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.

- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Kondenzační digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným podáním pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty generátoru páry a horkovzdušného topení
- > Vestavěná brzda ventilátorového kola
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Použití čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozestupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním

RATIONAL iCombi Pro 20-2/1 E/G

- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Přizpůsobení místa instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
- > Instalace na stěnu *
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení

> Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL

Volitelné možnosti

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečnost/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (š x v x h)

Varný systém (korpus) 1082 x 1807 x 1052 mm

Varný systém (kompletní) 1082 x 1872 x 1117 mm

Varný systém s obalem 1190 x 2043 x 1218 mm

Maximální pracovní výška nejvyššího zásuvu* ≤ 1,60 m

* při použití stojanového vozíku RATIONAL typ 20-2/1 s 20 zásuvy, rozestup ližin 62 mm

Hmotnost

Maximální množství náplně / zásuvný rošt 9 kg

Maximální celkové vložené množství 180 kg

Hmotnost elektrického zařízení bez obalu 325 kg

Hmotnost elektrického zařízení s obalem 372 kg

Hmotnost plynového zařízení bez obalu 358 kg

Hmotnost plynového zařízení s obalem 405 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V

Elektrický příkon 67,9 kW

Výkon – provoz s párou 54 kW

Výkon – horký vzduch 66 kW

Pojistky 100 A

Připojovací impedance 0,09 Ω

Typ RCD B

Napětí 3 AC 220 V

Elektrický příkon 62,4 kW

Výkon – provoz s párou 49,41 kW

Výkon – horký vzduch 60,44 kW

Pojistky 200 A

Připojovací impedance 0,09 Ω

Typ RCD B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31

Jmenovitý tepelný příkon celkově 80 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou 51 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem 80 kW

Potřebný hydraulický tlak v přípojce 25–57,5 mbar

Zkapalněný plyn G30

Jmenovitý tepelný příkon celkově 84 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou 53,5 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem 84 kW

Potřebný hydraulický tlak v přípojce 25–57,5 mbar

Zemní plyn H G20

Jmenovitý tepelný příkon celkově 80 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou 51 kW

Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem 80 kW

Potřebný hydraulický tlak v přípojce 18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V

Připojovací hodnoty – plyn 2,2 kW

Pojistky 16 A

Typ RCD B

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy 3/4"

Tlak vody (tlak průtoku) vždy 1,0–6,0 bar

Maximální průtok na varný systém 12 l/min

Odtok vody vždy DN 50

Max. krátkodobé množství odpadní vody 0,4 l/s

Používejte pouze teplotně odolné odpadní potrubí

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení 3026 W

Senzibilní výdej tepla 3887 W

Hladina hluku (elektro) 60 dBA

Hladina hluku (plyn) 65 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN RJ45

Datové rozhraní Wi-Fi IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci**Minimální vzdálenost**

Standard 50 mm 0 mm 50 mm

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky instalace

> Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.

> Je nutné dodržovat národní a místní normy a předpisy týkající se instalace a provozu komerčních kuchyňských zařízení. Rovněž je nutné dodržovat místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.

> K používání ConnectedCooking musí být na místě k dispozici síťová zásuvka RJ45 nebo možnost připojení k WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Pro optimální výkon je zapotřebí použít rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Udržovací skříň model HoldMaker 51+