

**Příloha č. 1 Kupní smlouvy – Technická specifikace předmětu plnění**

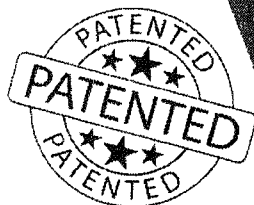
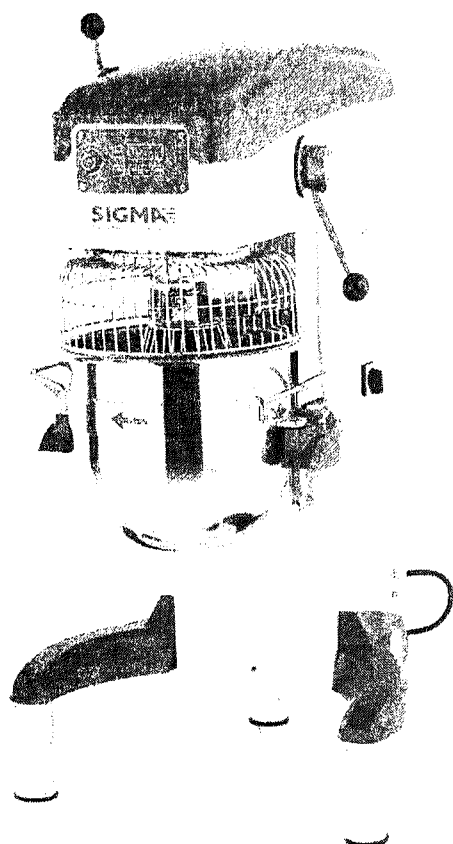
| Položka                 | Název                                                             | Požadová<br>né<br>množství | Jednotková cena<br>v Kč bez DPH | Cena celkem v Kč bez DPH |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 1                       | Univerzální kuchyňský robot 100L s příslušenstvím                 | 1                          | 605 000,00                      | 605 000,00               |
| 2                       | Zaškolení obsluhy                                                 | 1                          | 500,00                          | 500,00                   |
| 3                       | Montážní práce, manipulace, připojení na koncové body technologií | 1                          | 10 000,00                       | 10 000,00                |
| 4                       | Doprava                                                           | 1                          | 8 000,00                        | 8 000,00                 |
| Celkem v Kč bez DPH     |                                                                   |                            |                                 | 623 500,00               |
| DPH 21%                 |                                                                   |                            |                                 | 130 935,00               |
| Celkem v Kč vč. 21% DPH |                                                                   |                            |                                 | 754 435,00               |

**Dodavatel vyplní všechna barevná pole. Dodavatel pro splnění technické kvalifikace doloží katalogový - technický list , ze kterého bude zřejmé splnění všech technických parametrů, stanovených v zadávací dokumentaci. Dodavatel dále předloží certifikát výrobce k Robotu, potvrzující oprávnění dodavatele ucházejícího se o zakázku k odbornému prodeji, instalaci a servisu. Nesplnění požadavku může vést k vyloučení dodavatele ze zadávacího řízení.**

| Univerzální kuchyňský robot 100L |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | SIGMA AeroMix 100  |                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Požadavek                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | SPLŇUJE:<br>ANO/NE | DODAVATEL NABÍZÍ (stejně nebo lepší parametry)                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1                                | Univerzální kuchyňský robot o objemu mísy min. 100L                                                                                                                                                                                                                                                          | ANO                | Univerzální kuchyňský robot o objemu mísy 100L                                                                                                                                                                                                                                          |
| 2                                | Ergonomické parametry – umožňují snadnou manipulaci (zdvih, pokles, vyjmutí nádoby). Vyjmutí-nasazení nádoby bez nutnosti odejmutí nasazeného nástroje ( metla, hák, míchač ). Výška stroje min. 1850mm.                                                                                                     | ANO                | Ergonomické parametry – umožňují snadnou manipulaci (zdvih, pokles, vyjmutí nádoby). Vyjmutí-nasazení nádoby bez nutnosti odejmutí nasazeného nástroje ( metla, hák, míchač ). Výška stroje 1954mm                                                                                      |
| 3                                | Motorové automatické zvedání mísy a úplné uvolnění nástrojů. Převodovka bez olejové lázně. Elektrická regulace rychlosti. Programovatelný ovládací panel min. 5 rychlostí + pauza s elektronickým variátorem.                                                                                                | ANO                | Motorové automatické zvedání mísy a úplné uvolnění nástrojů. Převodovka bez olejové lázně. Elektrická regulace rychlosti. Programovatelný ovládací panel 5 rychlostí + pauza s elektronickým variátorem.                                                                                |
| 4                                | Kombinované působení spirály a protiběžného nástroje. Tato funkce umožní dvojité rafinování a kontinuální dělení těsta bez přehřívání produktu, větší objem produktu, rychlé kynutí a méně času na správné rozvnutí lepkou, lepší okysličením těsta.                                                         | ANO                | Kombinované působení spirály a protiběžného nástroje. Tato funkce umožní dvojité rafinování a kontinuální dělení těsta bez přehřívání produktu, větší objem produktu, rychlé kynutí a méně času na správné rozvnutí lepkou, lepší okysličením těsta.                                    |
| 5                                | Standardní vybavení: spirála, míchač, šlehací metla, protiběžný nástroj, stěrka, nerezová mísa s kolečky, nohy z nerezové oceli.                                                                                                                                                                             | ANO                | Standardní vybavení: spirála, míchač, šlehací metla, protiběžný nástroj, stěrka, nerezová mísa s kolečky, nohy z nerezové oceli.                                                                                                                                                        |
| 6                                | Digitální ovládací panel, displej, ovládání s časovačem, spirálovým počítacem otáček, teploměr s tepelnou sondou, signalizací a STOP tlačítkem. Ukládání receptů do paměti.                                                                                                                                  | ANO                | Digitální ovládací panel, displej, ovládání s časovačem, spirálovým počítacem otáček, teploměr s tepelnou sondou, signalizací a STOP tlačítkem. Ukládání receptů do paměti.                                                                                                             |
| 7                                | Objem mísy: min. 100L<br>Púdorysný rozměr: max. š 810 x h 1040mm<br>Příkon: min. 4kW<br>Napětí: 400V<br>Rozměr mísy: min. pr. 500mm x v 590mm                                                                                                                                                                | ANO                | Objem mísy: 100L<br>Púdorysný rozměr: max. š 800 x h 1029mm<br>Příkon: 4kW<br>Napětí: 400V<br>Rozměr mísy: pr. 510mm x v 600mm                                                                                                                                                          |
| 8                                | PŘÍSLUŠENSTVÍ 1: Řezačka masa (plnicí trychtýř pr.76mm), výkon min.500kg/hod, nerezové tělo i řezné složení, trychtýř pro plnění o průměru 76mm. Standardní vybava mlýnku: 1 nůž (samoostřící) a 1 průtlačná deska 6mm. Výkon min. 1500W, vč. mobilního podstavce se zásuvkou pro příslušenství řezačky. 1ks | ANO                | Řezačka masa (plnicí trychtýř pr.76mm), výkon 500kg/hod, nerezové tělo i řezné složení, trychtýř pro plnění o průměru 76mm. Standardní vybava mlýnku: 1 nůž (samoostřící) a 1 průtlačná deska 6mm. Výkon min. 1500W, vč. mobilního podstavce se zásuvkou pro příslušenství řezačky. 1ks |
| 9                                | PŘÍSLUŠENSTVÍ 2: Gastronádoba děrovaná GN1/1-100 10ks, váha digitální váživost 20kg 2ks                                                                                                                                                                                                                      | ANO                | Gastronádoba děrovaná GN1/1-100 10ks, váha digitální váživost 20kg 2ks                                                                                                                                                                                                                  |
| 10                               | PŘÍSLUŠENSTVÍ 3: Zvedací vozík, výška zdvihu min. 500mm, celonerezový, nosnost min. 60kg, rozměr min. 1000x500x850mm, 2 ks                                                                                                                                                                                   | ANO                | Zvedací vozík, výška zdvihu min. 500mm, celonerezový, nosnost min. 60kg, rozměr min. 1000x500x850mm, 2 ks                                                                                                                                                                               |



AEROMIX



Made in Italy

## La planetaria che diventa impastatrice

The planetary mixer becomes a dough mixer  
Le batteur mélangeur qui devient pétrin

# SIGMA

Bakery Pastry Pizza equipment

[www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)



## La planetaria più versatile sul mercato

- monta e miscela come una planetaria
- impasta come un'impastatrice a spirale
- garantisce un'ottima ossigenazione dell'impasto

### SISTEMA BREVETTATO

L'azione combinata della spirale e di un utensile speciale controrotante garantisce:

- doppia raffinazione e continua ripartizione dell'impasto senza surriscaldare il prodotto
- maggiore alveolatura e volume del prodotto finale
- riduzione del tempo necessario per la formazione della maglia glutinica

## The most versatile planetary mixer on the market

- whips and mix like a planetary mixer
- kneads like a spiral mixer
- guarantees excellent final dough oxygenation

### PATENTED SYSTEM

The combined action of the spiral and a special counter-rotating tool guarantees:

- double refining and continuous division of the dough without overheating the product
- greater alveolation and volume of the final product
- quick leavening and less time to properly develop the gluten net in the dough

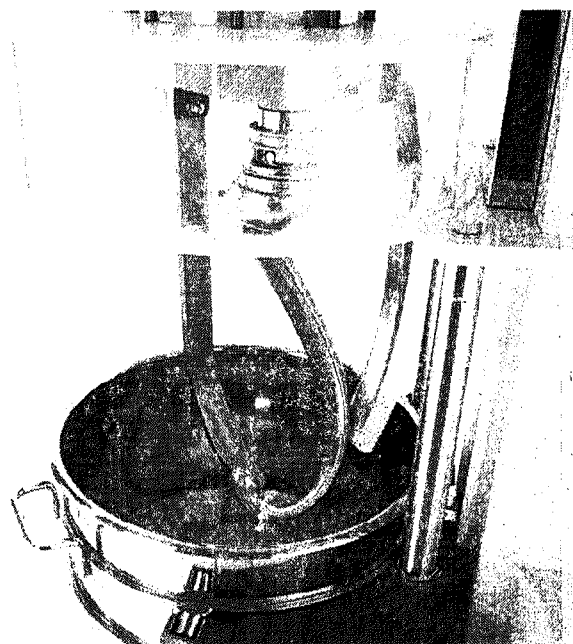
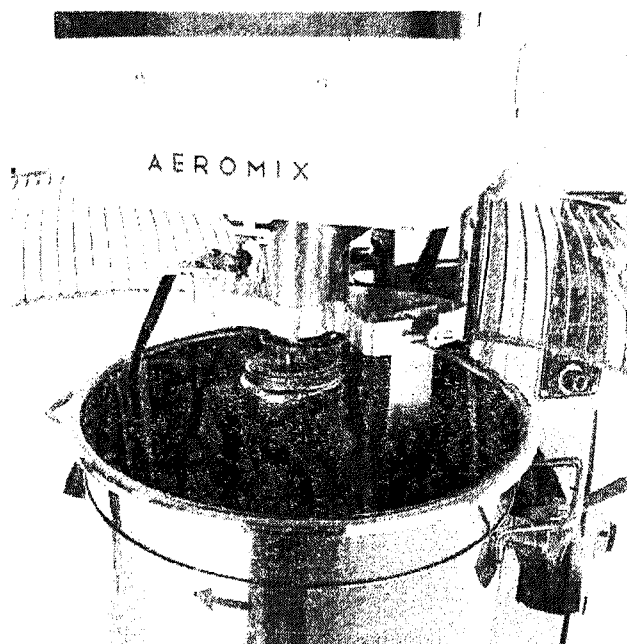
## Le mélangeur le plus polyvalente dans le marché

- monte et mélange comme un batteur mélangeur
- pétrit comme un pétrin à spirale
- garantit une excellente oxygénation finale de la pâte

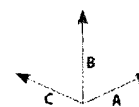
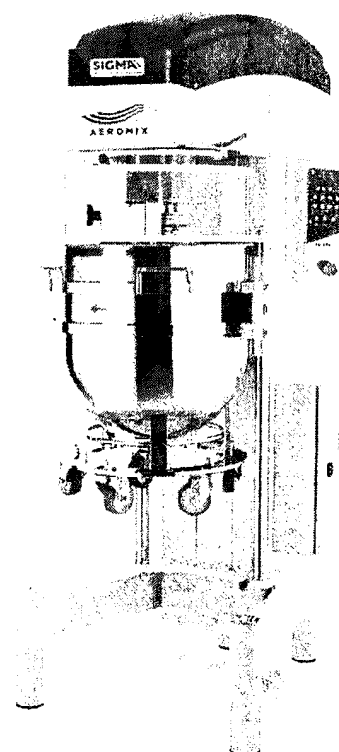
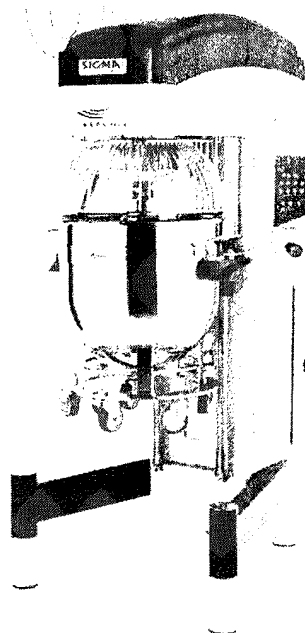
### SYSTEME BREVETE

L'action combinée du crochet et d'un outil spécial contre rotatif assure:

- double raffinage et distribution continue de la pâte sans surchauffer le produit
- alvéolage et volume du produit final plus grand
- réduction du temps nécessaire à la formation du réseau gluten



60-80-100



| MODEL | kW  | Kg   | VOLTAGE  | VASCA/BOWL/CUVE<br>[L] | Øxh [mm] | AxBxC<br>[mm] |
|-------|-----|------|----------|------------------------|----------|---------------|
| 60    | 2.2 | 1000 | 400/3/50 | 60                     | 450x370  | 1000x1750x800 |
| 80    | 4.0 | 980  | 400/3/50 | 80                     | 480x506  | 1015x1954x800 |
| 100   | 4.0 | 1029 | 400/3/50 | 100                    | 510x600  | 1029x1954x800 |

#### CARATTERISTICHE GENERALI

- Dotazione standard: pala, frusta, spirale, utensile controrotante e raschiatore
- 5 velocità + pausa con variatore elettronico (inverter)
- Griglia di sicurezza: in acciaio inox facilmente asportabile (60) protezione in plastica alimentare (80-100)
- Corpo in acciaio verniciato
- Piedini in acciaio inox
- Pannello comandi digitale laterale: timer, velocità, contagiri, termostato con sonda a cuore
- Vasca in acciaio inox su ruote
- Salita e discesa della vasca motorizzata con disimpegno totale dell'utensile
- Memorizzazione delle ricette

#### OPTIONAL

Tensioni speciali  
Frusta speciale  
Porta utensili da muro  
Insufflazione aria nella vasca  
Set di filtri  
Sistema nebulizzazione acqua  
Pannello comandi con PLC  
Illuminazione vasca  
Tappo scarico vasca  
Versione in inox

#### GENERAL CHARACTERISTICS

- Standard equipment: blade, whisk, spiral, counter-rotating tool and scraper
- 5 speeds + pause with electronic variator (inverter)
- Safety guard: in stainless steel (60) or food-grade plastic protection (80-100)
- Models in powder-coated steel
- Stainless steel feet
- Digital control panel: timer, spiral rpm counter, thermometer with thermal probe
- Stainless steel bowl on wheels
- Motorized bowl lifting and total release of the tools
- Memorization of recipes

#### OPTIONAL

Special tensions  
Special whisk  
Wall tools stand  
Air pressure incoming system  
Set of filters  
Water nebulisation system  
PLC control panel  
Bowl lighting  
Drain Cap  
Stainless steel version

#### CARACTERISTIQUES GENERALES

- Equipement standard: feuille, fouet, crochet, outil contre rotatif et racleur
- 5 vitesses + pause avec variateur électronique (inverter)
- Grille de sécurité: en acier inox facilement amovible (60) Protection en plastique alimentaire (80-100)
- Corps en acier peint
- Pieds en acier inox
- Panneau de commandes digitale latéral: minuterie, vitesse, compte-tours, thermostat avec sonde cœur
- Cuve en acier inox sur roulettes
- Montée et descente cuve motorisée avec désengagement total de l'outil
- Mémorisation des recettes

#### OPTIONAL

Tensions spéciales  
Fouet spécial  
Porte-outils mural  
Insufflation d'air dans la cuve  
Jeu de filtres  
Système de nébulisation d'eau  
Panneau de contrôle avec PLC  
Eclairage cuve  
Bouchon de vidange cuve  
Version en acier inox



### **Sigma Srl**

via Artigianato, 85  
25030 Torbole Casaglia (BS) - Italy

Tel. +39 030 2650488/479  
Fax +39 030 2650143

[info@sigmasrl.com](mailto:info@sigmasrl.com)

 [@sigmabakeryequipment](#)

 [@sigmasrl](#)

 [/sigmaindustrial](#)

 [/sigma-bakery-equipments](#)

**800 948484**

**SIGMA**  
Bakery Pastry Pizza equipment

[www.sigmasrl.com](http://www.sigmasrl.com)



Brescia, 07/01/2025

*SUPPLIER'S OFFICIAL LETTERHEAD*

*That Certificate confirms that*

*MEGASTRO CZ,s.r.o. is an official distributor and service partner of SIGMA SRL (via Artigianato 85 25030 Torbole Casaglia (Bs), Italy) in Czech Republic.*

*Valid until 31.12.2025*

SIGMA srl  
Via Artigianato 85  
25030 TORBOL CASAGLIA(BS)  
Partita IVA 312198017a  
sigma srl