

victus

VICTUS Hungária
Élelmiszeripari Kft

H-2330 Dunaharaszti
Jedlik Anyos utca 24

Tel +36-24-520 190

Fax +36-24-520 191

E-mail info@victus.hu

http://www.victus.hu

Ajánlattevő

Victus Hungária Kft.

2330 Dunaharaszti, Jedlik Ányos u. 24.

Adószám: 10614130-2-13

Cégjegyzékszám: 13-09-092652

Kapcsolattartó neve: Adrian Savic

Kapcsolattartó telefonszáma: +43 1 869 66 44

Email: adrian.savic@victus.at

www.victus.hu

Ajánlatkérő

Tamási-Hús Kft.

7090 Tamási, Dózsa György u. 123

Adószám: 13387574-2-17

Cégjegyzékszám: 17-09-005195

Sándorné Rózinger Mária

ügyvezető részére

Ments Gábor

termelési vezető részére

Tárgy: Árajánlat

Ajánlat száma: 3505 G24

Ajánlat tárgya: WEBER weSLICE 4000 szeletelő vonal

Dunaharaszti, 2024. szeptember 13.

Tétel	Db.	M e g n e v e z é s	Ár / EUR
001	1db	WEBER weSLICE 4000 szeletelő vonal VTSZ szám: 84385000	



WEBER weSLICE 4000 szeletelőgép- A kép illusztráció.

1. Alkalmazás:

Az ügyfél részére összeállított alkalmazás neve	[1] A – Bacon darabok 300 g
alkalmazás,(adag forma)	zsindelyezve
Termék megnevezése:	Bacon darabok 300 g
termékfajta	Bacon (állati eredetű)
termékkaliber min.	
[mm] max.	
termékforma	egyenetlen
termékmagasság min.	30
[mm] max.	40
termékszélesség min.	200
[mm] max.	230
termék hosszúság min.	500
[mm] max.	550
szeletelés után megmaradó végdarab formája	egyenetlen
külső felület / szél	műbél / más bevonat nélkül
szeletek/adag	1
adagsúly [g]	300
szelet vastagság [mm]	39,76
adag hosszúság [mm]	35
adag magasság / szélesség / átmérő	
termékszám	1
termék középvonali szétvágása	nincs
átfedés / átlapolás	nincs
adagok egy tálcán egymás mögött/mellett	1 / 1
Optimális szeletelési hőmérséklet (°C)	-6
Formaszerszám - képlet	2.3
Alsó fólia szélesség (mm)	
Előtolási hossz (mm)	

WEBER weSLICE 4000 szeletelő vonal részei, műszaki adatok:

1.1.1 Szkennelési állomás

1.1.1.1 1db Termékszkenner weSCAN 3000

A termékek több sorban haladhatnak át egy lézer/kamerarendszeren, itt egyesével felmérésre kerülnek, majd a mérlegállomásnál a súlyuk is lemérésre kerül. Ezen adatok továbbításra kerülnek a szeletelő gépnek. Az így nyert adatok biztosítják a leghatékonyabb termékfeldolgozást, azaz a minimális ajándék súlyokat darabolás és szeletelés esetén.

Alkalmazás: [1] Bacon

Maximálisan szkennelhető termékszélesség: 520 mm

Maximálisan szkennelhető termékmagasság: 230 mm

Maximálisan szkennelhető termék hosszúság: 800 mm

1.2 1db weSLICE 4000 szeletelő gép

Alkalmazás: Húskészítmények, rúdárúk, valamint sajtfélék szeleteléséhez.

Szeletvastagság: 0,1 – 50 mm között állítható

Vágótér szélesség: max. 330 mm

Vágótér magassága: max. 165 mm

Alkalmazott kés: körkés

Szeletelési sebesség: max. 600 szelet/perc

A gép teljesen rozsdamentes kivitelű, modern higiénikus kialakítású.

A termékzónák szabadon hozzáférhetőek a megfelelő tisztításhoz.

A CCU egység szalag védő borítása mindkét oldalról nyitható, ezáltal könnyebb a tisztítás és a késcsere.

A pneumatikus és elektronikus géprészek egymástól elválasztva találhatóak a gépvázon belül.

Intuitív gépvezérléssel: Weber Power Control (WPC)

1.2.1 Szeletelőgép egységek

1db Nyomáserősítő

A termékfogó karmok fogását erősíti, igen kemény termékekhez ajánlott.

1.2.1.1 1db Berakó egység BEL

Automatikus központi berakás.

Ütemezetten működtetett behordó- szalag és alagút

A termékek egy, a szeletelőgéphez illesztett ütemezetten működtetett behordó-szalagra kerülnek, mely automatikusan bevezeti azokat a szeletelőgépbe.

A megajánlott kivitel tartalmazza a szeletelőgépre szerelt, ütemezetten működtetett behordószalagot, jobb és bal oldali termék megvezetéssel.

Szalag hossza: 800 mm

Ez a rövidebb típusú behordószalag rövid termékekre alkalmas, azonban ezáltal a szeletelőgép által kezelhető maximális, 1.200 mm-es termék hosszúság nem kerül kihasználásra.

1.2.1.2 1db Termék hozzá vezetés

Termék hozzá vezetési egység max. 1.200 mm hosszú termékek részére.

Kolbász- és sonkafélékhez alkalmas kivitel.

A bal oldali termék megvezetés végzi a termék kezelő oldali hozzá vezetését, a jobb oldali termék megvezetés a termék oldalsó ütközőjeként szolgál a kezelővel ellentétes oldalon lévő adagolóterületen.

Különösen kemény termékekhez (pl. nyers sonka).

Ez a változat tartalmaz egy kezelőoldali támasztó egységet a megfogó tartókarhoz.

1.2.1.3 1db Termék kezdet szenzor

Funkció: termék kezdetének érzékelése.

A fotocellák biztosítják a termék elejének biztos érzékelését.

Beépítve a termék megvezető szintjébe.

1.2.1.4 1db Késfej

Körkésfej SK 144 Easy Lock

Üresvágástámogatás meghajtás, automatikus vágórés pozicionálással.

Megakadályozza a szeletdarabkák képződését és biztosítja az első és utolsó szelet párhuzamosságát.

Az automatikus vágórés pozicionálás a vágórésérzékelővel megfelelő vágási eredmények állandóságát szolgálja, még különböző kopásállapotú kések használata esetén is.

Különálló körkésfej meghajtással.

Maximális vágási teljesítmény: 600 szelet/perc

1.2.1.5 1db Vágótér alagút

Magassága fix 120 mm

1.2.2 Adagolás

1.2.2.1 1db Adagoló egység CCU

Az adagoló egység egy adagoló és egy vezérlő szalagból áll. Előbbi a szeletelő által előállított szeleteket veszi fel, adagokat állít össze belőlük és továbbadja a vezérlő szalagnak, amely tovább viszi az utána következő egységek felé. A vezérlő szalag kis átmenetekkel a biztonságos terméktovábbításhoz. Az adagoló egység a szeletelő kimeneti oldalán fixre szerelt és oldalt kifordítható. Az adagoló egység dőlése szerszám nélkül fokozatmentesen állítható. A szállítóegység illetve a görgők a tisztításhoz könnyen levehetőek.

Lehetséges adagképzési módok: rakatos, zsindelyes, rakatosan eltolt

Bővített CCU adagoló- és vezérlő szalaggal

Rakatsüllyesztés

Max. 80 mm magasságú rakatok készítésére. A rakat-CCU legfontosabb részei egy süllyeszthető adagoló szalag és egy vezérlő szalag. A szeleteket az adagoló szalag felveszi, ezek a szeletelési folyamat alatt a megadott szeletvastagsággal lesüllyednek, hogy az egyes szeleteknek folyamatosan egyforma esési magasságuk legyen. A rakat ezután az adagoló szalagról a vezérlő szalagra kerül, amely továbbítja az utána következő egységekhez.

Vezérlőszalag egyes meghajtással.

Adag-komplettírozás

Az adag komplettírozási funkció biztosítja, hogy egy szeletelési folyamat végén a megfelelő szeletszámú adagok kerüljenek továbbításra az adagolószalagról a vezérlőszalag felé. Amennyiben egy szeletelési folyamat végén nem megfelelő szeletszámú adag képződik, akkor a gép azt a vezérlő szalagról visszaszállítja az adagoló szalagra, ahol azt a következő szeletelési folyamatban a kívánt szeletszámmal kiegészíti és a komplett szeletszámú adagot adja át a vezérlő szalagra, ami tovább szállítja a szeletelőgép után következő egységhez.

1.2.3 Szeletelőgép tartozékok

1.2.3.1 1db Vágóél SKE

A formatálcáknál a terméktartókat a kalibernek megfelelően kell beállítani.

1-félszkes, szögletes forma vágóél, nemesacél kivitel.

Alkalmazás: [1] Bacon 300 g

1.2.3.2 1db Vágóél SKE

A formatálcáknál a terméktartókat a kalibernek megfelelően kell beállítani.

Standard kivitelű, egyenes forma vágóél, nemesacél kivitel.

Alkalmazás: jövőbeni

- 1.2.3.3 2db Termék leszorító elem**
A termék leszorító elemet minden termék esetében egyedileg kell meghatározni. Minden termékhez hozzá illő leszorítót kell alkalmazni.
Pneumatikus, görgős leszorító.
Alkalmazás: [1] Bacon 300 g

Henger nemesacél kivitelben.

- 1.2.3.4 2db WEBER Körkés WKM**
Fogazatlan, bevonat nélküli körkés, Weber Durablade® magas minőségű késtípus
Átmérő: 460 mm
Alkalmazás: [1] Bacon 300 g

- 1.2.3.5 2db Késvédő WEBER körkéshez**
460mm átmérőjű körkéshez

- 1.2.3.6 1db Automatikus termékbefogó soros karmokkal APR**
Az alábbi termékekhez:
Alkalmazás: [1] Bacon 300 g

- 1.2.3.7 1db Adapter a megfogókhoz, a gyorscsere rendszerhez való csatlakoztatáshoz**
Nem vario típusú, központi betöltővel ellátott szeletelőkhöz szükséges. Lehetővé teszi a megfogók gyors cseréjét.
Egy adapter több megfogóval együtt használható.

1.3 A szeletelő után beépíthető modulok

1.3.1 Adagellenőrzés

- 1.3.1.1. 1 db Átmenő ellenőrző mérleg CCW-100**
Digitális mérlegrendszer 1.000 mm / sec szállítási sebességre.
Nemesacél kivitel.
Szólómérleg
Mérlegasztal hossza: 485 mm,
Mérlegasztal szélessége: 375 mm
Teljesítmény: max. 90 mérés/min (adag súlyától függően)
Max. adagsúly: 1.000 g Pontosság: +/- 1 gramm
Mérlegasztal körszalagokkal

1.3.2 Adagkiemelés

1.3.2.1 1 db Jelölő szalag CMB100

Önálló jelölő szalag rozsdamentes acél kivitelben. Az eltérő súlyú adagokat oldalra helyező, jelölésre szolgáló egység.

Szalag hosszúsága: 400 mm

Szalag szélessége: 380 mm

1.3.3 Adagok átadása

1.3.3.1 1db Szállítószalag CCE-100

A leszeletelt adagok szeletelőgéptől a csomagológéphez történő szállítására. A szalag számszám nélkül könnyen levehető az állványról. A szállítási sebességet a szeletelőgép irányítja. Opcionálisan jelölő- és osztályozószalaggal lehet felszerelni. A berakószalag meghosszabbítása kihajtható.

Szalagszélesség: 420 mm.

Szalaghosszúság feszítőelemmel: 4.100 mm.

Feszítőelem hossza: 900 mm, kihajtható.

Fix szalagmagasság.

1.4. Vonaltartozékok

1.4.1 Szoftver- és hardvermodul

Kihajtható 12,1" érintőképernyővel

1.5. Szolgáltatások

1.5.1 Oktatás a WEBER cégnél 2 fő részére

A megrendelés visszaigazolást követő 12 hónapon belül jelezni kell a részvételt.

1.5.2 1db WEBER távoli elérés WRS, mely egy router segítségével egy VPN kapcsolattal lehetővé teszi a Weber szervíz „support” munkatársa részére a gép internetes elérését. Analóg modem kiépítése nem szükséges.

Munkaszpecifikus teljesítmény: max.600 szelet/perc

Névleges teljesítmény: kb. 7 kW

Méretek: kb. 11.138 x 1.500 x 2.365 mm (H x SZ X M)

Ártábla:

Tétel megnevezése	Menny.	Menny. egys.	Nettó egységár EUR	Nettó ár EUR	Áfa (27%) EUR	Bruttó ár EUR
Weber weSlice4000 szeletelőgép	1	db	530.200,-	530.200,-	143.154,-	673.354,-
Összesen:				530.200,-	143.154,-	673.354,-

Szállítási és fizetési feltételek:

Szállítási határidő: az ajánlatadás időpontjában kb. 5-6 hónap

Fizetési feltétel: 30% előleg a szerződés aláírását követően 8 napon belül
40% előleg gyári készre jelentés után 8 napon belül, szállítás előtt
30% beüzemelés után 30 napon belül

Garancia: 1 év, 1 műszaki termelési rendben, kivéve kopóalkatrészek és vágóeszközök.
Mechanikus sérülés, nem rendeltetésszerű használat, valamint nem eredeti alkatrészek felhasználása a garanciát kizáró ok. A jótállás a közvetett vagy közvetlen bekövetkező károkra, különösen termelés kiesésre, elmaradó nyereségre és egyéb vagyoni károkra nem terjed ki.

Származási ország: Németország / EU - A gép CE minősítéssel rendelkezik!

Érvényesség: 2024. december 31.

Egyéb: A gép szállító járműről való levétele, üzembe való bevitele, üzemben belüli helyrevitele és bekötése a vevő feladata.

Nyilatkozatok:

Ajánlattevő kijelenti, hogy

- az Ajánlattevő az ajánlat tárgyának kereskedője, az ajánlatban szereplő gép, eszköz kereskedelmével cégszerűen foglalkozik, Magyarország területén **kizárólagos** forgalmazási jogosultsággal rendelkezik.
- a megajánlott gép új, mely megfelel a vonatkozó európai irányelveknek, szabványoknak, illetve az azokat átültető magyar jogszabályoknak, szabványoknak, környezetvédelmi előírásoknak.



Adrian Savic
ügyvezető
Victus Hungária Kft.

