InterGast
COOKING EQUIPMENT SPECIALIST

Nabídka č.: 118802255

Datum vystavení: 12.9.2018
Platnost nabídky do: 12.10.2018

Vaše poptávka:

Dodavatel:

InterGast a.s.
Na Vinobraní 1792/55
106 00 Praha 10 Záběhlice
Česká republika
IČ: 62917153
DIČ: CZ62917153

Tel.: 241 471 034-6
www.intergast.cz
e-mail:intergast@intergast.cz

Registrace: Spisová značka B 10469, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank
Číslo účtu: 5278873001/2700
IBAN: CZ0427000000005278873001
SWIFT: BACXCZPP

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení
Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

Odběratel:

Domov Kolešovice
Kolešovice 180
27002 Kolešovice
Česká republika
IČ: 71209905
DIČ: CZ-není

Dodací adresa:

Domov Kolešovice
Kolešovice 180
27002 Kolešovice
Česká republika

Kontaktní osoba: Čížková Taťána Tel.: 731 173 502

Dodací podmínky:

Vážená paní Čížková,

dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz.	Popis	Číslo položky	Množství	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	InterGast PRODUKT konvektomat					
	Elektr. konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 10x GN 1/1 s možností rozšíření na 20x	MKN-FCMPE10.1	1,00 ks	283.075,00 CZK	21	283.075,00 CZK

Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection". Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection" – regeneraci s nastavením klima.Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.Funkce: AutoChef – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection" (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapaření, pečení a ostatní, StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných, Time2Serve: nastavení času dokončení vření, RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy, Ready2Cook: předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře, ClimaSelect Plus: kontrola klimatu ve varné komo, PerfectHold: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra, SES: bezpečnostní systém odsátí pá, PHIeco s DynaSteam2: dynamický systém výroby pá, pětirychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, taktování ventilátoru, BarCode: scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu, plnohodnotná funkce profesionální pece, EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání, dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládání kliky dveří jednou ruku, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem, nástrčné těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DVGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsunyCharakteristika: MagicPilot – revoluční ovládání, velmi odolný „true-colour" displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 miliónů barev, odolné LED podsvícení.ChefsHelp – informace pro uživatele, užitečný pomocník, návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej.VideoAssist - návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce. CombiDoctor – autodiagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji.GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.QualityControl - konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu, FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory.EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm.FlexiRack® - kapacitní koncept 1/1 GN – příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako 50% při smažení a pečení.WaveClean® - automatický čistící systém, bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem, jednoduše – nasadit kartuši, spustit, ekonomicky – maximální spotřeby vody cca 35l
d/š/v (mm): 997 × 799 × 1 060
Příkon 400 V: 15.9 kW

InterGast
COOKING EQUIPMENT SPECIALIST

Nabídka č.: 118802255

Datum vystavení: 12.9.2018
Platnost nabídky do: 12.10.2018

Vaše poptávka:

Poz.	Popis / Číslo položky	Množství	Cena / MJ	DPH %	Celkem
		Mezisoučet			**283.075,00 CZK**
InterGast příslušenství					
	Vsuny 2/1 - pro rozšíření kapacity při regeneraci na 20x GN1/1 nebo 10x GN2/1				
	MKN-815011	1,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	skládá se z 1x 856036, 1x 856037				
	Vsuny pro pekařskou normu (600 x 400 mm) pro 10.1				
	MKN-845941	1,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	Kompletní filtr BRITA Purity C 500 Quell ST				
	BRT-C500	1,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	max. provozní tlak: 8,6 barů provozní teplota: 4–30 °C provozní poloha: svislá, vodorovná a závěs nástavitelný obtok 0-70 %				
	Podestavba pro FlexiCombi/Gold/Silver 10.1 (580 mm)				
	MKN-216233	1,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	se vsuny pro GN d/š/v (mm): 1 000 × 655 × 580				
		Mezisoučet			**0,00 CZK**
InterGast služby					
	Kuchařský trénink obsluhy				
	S119	1,00 x	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	zaškolení odborným kuchařem po dobu 4 hod.				
	Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior				
	S101/IGP 1	1,00 pau	6.500,00 CZK	21	6.500,00 CZK

InterGast
COOKING EQUIPMENT SPECIALIST

Nabídka č.: 118802255

Datum vystavení: 12.9.2018
Platnost nabídky do: 12.10.2018

Vaše poptávka:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	> Komunikace o Realizaci				
	- specifikace plánu Realizace				
	- odsouhlasení si provedení, harmonogram činností				
	- technické podklady pro instalaci				
	- kontrola přípojných bodů				
	- v případě kolize se stavební připraveností, součinnst při hledání řešení				
	> Logistika				
	- transport				
	- nastěhování na místo instalace				
	- manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností				
	- rozbalení a likvidace obalů				
	- ustavení na místo instalace				
	> Instalace				
	- připojení na instalační body				
	- prozkoušení těstnosti spojů kalibrovanými přístroji, pospojení zemnícím vodičem				
	- kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem				
	- elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení				
	- likvidace instalačních odpadů, vyčištění stroje určenými prostředky				
	> Uvedení do provozu				
	- uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí				
	- provedení provozní zkoušky				
	> Zaškolení personálu pro obsluhu				
	- praktické vysvětlení provozních funkcí a parametrů				
	- detailní vysvětlení údržby v praxi				
	- popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků				
	> Akt předání InterGast PRODUKTu do užívání				
	- předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ				
	- způsob řešení záručního servisu				
	> Dohoda o InterGast Péči				
	- výhodná pravidelná technicko-uživatelská péče o technologii				
	- provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech				
	- monitoring stavu a kondice technologie				
			Mezisoučet		**6.500,00 CZK**

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení
Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy.
Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Vystavil: Petr Antoš
Tel.: 602 256 583
e-mail: antos@intergast.cz

Celkem:	**289.575,00 CZK**
DPH:	60.810,75 CZK
Celkem (vč.DPH):	350.385,75 CZK
NABÍDKA CELKEM:	**350.385,75 CZK**

razítko, podpis dodavatele