

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

PRO:

**SOŠ dopravy a cestovního ruchu, Krnov, p. o.**  
**Mgr. Zdeněk Klein**  
**Revoluční 92**  
**794 01 Krnov**  
**Česká republika**  
TEL.: 777 340 262

ČÍSLO: **N-18-1671**  
VYŘIZUJE: Radek Odstrčil  
TEL.: 725 520 607  
E-MAIL: r.odstrcil@gastromach.cz

Vážení obchodní přátelé,  
dovolujeme si Vám předložit jednu z variant vybavení Vašeho provozu

**Konvektomat SCC 20.1**

POZICE	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
--------	---------------	----------	----------------------	------------------------

**konvektomat elektrický  
programovatelný 20x GN1/1, 37kW  
400V, aut. mytí, jehla, RATIONAL SCC  
20.1 bojler, vč. vozíku**

001	▪ Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry SelfCookingCenter Typ 201, elektrické provedení, kapacita jídel za den 150 - 300. Zavážecí vozík v ceně.	1 ks	397 950,00 Kč	397 950,00 Kč
-----	--	------	---------------	---------------

**FUNKCE:**

Systém iCookingControl se 7 provozními režimy – maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a Finishing, předvolby podle jednotlivých zemí, iCC-Cockpit – grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídaného dalšího průběhu přípravy pokrmů, iCC-messenger – informace o aktuálních automaticky provedených úpravách nastavení procesu vaření, iCC-Monitor – přehledné zobrazení aktuálních automaticky provedených úprav nastavení procesu vaření a pečení, režim záznamu – stanovení ideálního procesu vaření a pečení podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější opětovanou přípravu bez snímače teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství připravovaného pokrmu, automatické chlazení pro inteligentní úpravu klimatu varného prostoru. ILevelControl iLC – kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuv a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

četnosti otevírání dvířek, na základě kombinace vložených pokrmů automaticky zajištěno optimální klima ve varné komoře. Inteligentní řízení předehřevu a regulace podle várky – příprava podle vloženého pokrmu, okamžité vkládání bez čekacích dob, skvělé výsledky, HiDensityControl – patentované, vysoce účinné dynamické proudění vzduchu a zajištění a rozvod energie ve varné komoře, 4 provozní režimy, pára 30 – 130°C, horký vzduch 30 – 300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 – 300°C, Finishing, ClimaPlus Control – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta, vysoce účinné odvlhčování varného prostoru s podtlakovou technologií pro tvorbu křupavých krust, automatické procesy Finishing pro banket, bufet atd., vaření s nízkými teplotami a vaření přes noc, vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa.

**OBSLUHA:**

Automatické přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání, automaticky vytvářený seznam 10 nejčastěji používaných funkcí systému iCookingControl a iLC. Funkce MySCC sloužící k individuálnímu přizpůsobení podle uživatele a jeho zvyklostí: uložení až 9 uživatelských profilů pro individuální konfiguraci přístroje a jeho obsluhy, programovatelná úvodní obrazovka s možností nastavení podle uživatele a způsobu používání, možnost vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli, další četné možnosti nastavení, jako například pokročilá nastavení (např. nucené čištění) energetická nastavení (např. osvětlení varného prostoru) nebo nastavení jazyka, zvukové signalizace, systému atd. Barevná matná dotyková obrazovka TFT se srozumitelnými symboly pro snadnou obsluhu, zorný úhel až 80°, garantovaná optimální čitelnost při různém umístění, centrální ovládací kolečko s možností stlačení sloužící k úpravě nastavení a potvrzení vybraných možností, zámky obsluhy a programů podle jednotlivých uživatelů (3 stupně), zámky programů, kontextová nápověda pro rychlý přístup, kontextová

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

nápověda pro rychlý přístup, vestavěná příručka k obsluze a ovládání doplněná o praktické příklady, ergonomická obsluha druhého systému SelfCookingCenter prostřednictvím displeje (pouze ve spojení s možností zohraní Ethernet, případně sadou Combi-Duo), dálkové ovládání a monitorování z iPhone/ iPadu pomocí aplikace RATIONAL Remote App nebo software ConnectedCooking, výběr z 56 jazyků nabídek.

**ČIŠTĚNÍ, PÉČE A BEZPEČNOST PROVOZU:**

Efficient CareControl – systém automatického čištění a péče o varný prostor a generátor páry: automatické rozpoznávání znečištění a aktuálního stavu, automatické zobrazení optimálního stupně čištění a doporučené množství tablet, automatické odvápnování – bez nutnosti připojení ke změkčovači vody, odpadá ruční odvápnování generátoru páry, automatické výzvy k čištění podle způsobu používání, zobrazení aktuálního kroku čistícího procesu a zbývající doby čištění, čistící prostředky a odvápnovače v pevném skupenství pro maximální bezpečnost, čistící tablety RATIONAL (zkušební balení) a údržbové tablety Care (zkušební balení). Týdenní plán čištění – týdenní plán s možností manuálního nastavení čištění přístroje, vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem, vestavěný uzávěr vody a plynulé dávkování proudu, systém SDS (ServiceDiagnoseSystem) s automatickým zobrazováním servisních hlášení.

**PARAMETRY VÝBAVY:**

6bodová sonda teploty jádra, individuální stanovení minimální a maximální teploty jádra, pomůcka k umístění sondy teploty jádra, možnost uložení 1 200 vlastních programů až o 12 krocích, ruční zvlhčování, možnost zvlhčování ve 3 nastavitelných stupních (30-260°C) v režimu Hot Air nebo v kombinovaném režimu, 5 programovatelných rychlostí proudění vzduchu, 5 programovatelných stupňů kynutí, funkce Cool Down – rychlé a bezpečné ochlazení varného prostoru, možnost nastavení teplotních jednotek (ve °C nebo °F), počítadlo spotřeby energie – spotřeba energie (každý

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

den nebo podle procesu vaření) je k dispozici prostřednictvím displeje nebo ji lze stáhnout, digitální zobrazení teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, digitální časový spínač, 0-24 hodin, s trvalým nastavením, hodiny v 24hodinovém formátu, nastavení času v hodinách a minutách nebo minutách a sekundách, automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času, možnost poloviční spotřeby energie, vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou, automatické parní čistící zařízení, dynamické proudění vzduchu díky vysoce výkonnému ventilátoru s obousměrným chodem, automatická kalibrace s přizpůsobením podle místa instalace (nadmořská výška, klima atd.) včetně vlastního testu, parní režim s automatickým přizpůsobením nadmořské výšce pro optimální tvorbu páry, přívod energie řízený podle aktuálních potřeb, otočný plech k usměrnění proudění vzduchu s rychlopojistkou, vestavěná brzda ventilátorového kola pro vysokou bezpečnost práce a rychlou změnu směru otáčení, odstředivé odlučování tuků bez přídavného tukového filtru, dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo, možnost zajištění dvířek v úhlu 120 / 80° pro maximální bezpečnost obsluhy, bezdotykový spínač kontaktu dvířek, sledování doby otevření dvířek při vkládání a během vaření, s funkcí alarmu, možnost volby doby doběhu odsávací a kondezační digestoře RATIONAL, zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek, pomůcky k zajištění stojanovým vozíkem, podélný zásuv vhodný pro GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, , 2/8 minimální energetické ztráty a nejnižší prostorové nároky při otevření a natočení dvířek, hygienický varný prostor ve tvaru vany beze spár, zaoblené rohy, pojistka proti přetečení, LED osvětlení varného prostoru a zásuvu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu, halogenové osvětlení varného prostoru se sklem Ceran, odolné vůči otřesům, ližiny ve tvaru U na zásuvy s výřezem pro snadné plnění, stojanový vozík s oboustrannou pojistkou, odkapávací

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

vaničkou s vyprazdňováním a tandemovými kolečky, průměr kolečka 125mm, kovové součásti z ušlechtilé oceli, dvířka varného prostoru s vestavěnou těsnicí mechanikou, při provozu bez stojanového vozíku nedochází k úniku páry, vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301, rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů na paměťovou jednotku USB a pro snadnou aktualizaci softwaru, možnost nahrání obrázků prostřednictvím rozhraní USB a přizpůsobení úvodní stránky, provozní a výstražné indikátory, např. upozornění na nedostatek vody.

**HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE A ERGONOMIE**

Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení, schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE (také přes noc), klika umožňující obsluhu dvířek jednou rukou, funkce dovírání a pojistka, maximální výška zásuvy 1,6 m (u stolních přístrojů na originální nosné skříni RATIONAL).

**PŘIPOJENÍ, INSTALACE, ZKUŠEBNÍ ZNAČKA:**

Rozhraní Ethernet, např. k použití aplikace RATIONAL-Remote App, počítačového software RATIONAL ConnectedCooking, k připojení k řídicímu kuchyňskému systému nebo k exportu dat HACCP, prohlášení o shodě CE, elektrická bezpečnost (VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC), bezpečnost zařízení/pracovníků obsluhy úroveň GS, všeobecné hygienické normy NSF, EN1717, osvědčení hečšer, ochrana pitné vody SVGW, KIWA, WRAS, Germanischer Lloyd, možnost připojení k měkké nebo teplé vodě, povoleno pevné připojení k odpadu dle SVGW a TZW, ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX5, výškově nastavitelné nohy, servisní dvířka přístupná zepředu, podlahová aretace.

879

791

1782

400V

Obj.číslo: 38028

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

**GN RATIONAL 1/1-40mm (530x325)  
GRANIT - plech smažící s kameným  
povchem**

001a	▪ Ilustrační obrázek. Granitové smaltované nádoby RATIONAL se hodí zejména k pečení koláčů, třeného těsta a pizzy. Výborná tepelná vodivost zajišťuje rovnoměrné opečení dozlatova i na spodní straně pečených potravin. Rohy nádob jsou plně vytvarované, díky čemuž lze vydávat i rohové kusy. 530 325 40 Obj.číslo: 31582	2 ks	1 999,00 Kč	3 998,00 Kč
	<b>montáž na připravené přípoje</b>			
002	▪ Obj.číslo: 39862	1 ks	4 300,00 Kč	4 300,00 Kč
	<b>doprava na místo montáže</b>			
003	▪ Obj.číslo: 39861	1 ks	1 500,00 Kč	1 500,00 Kč
004	<b>zaškolení rozšířené kuchařské</b>	1 ks	0,00 Kč	0,00 Kč
005	<b>záruka 24 měsíců</b>	1 ks	0,00 Kč	0,00 Kč

<b>CELKEM BEZ DPH:</b>	<b>407 748,00 Kč</b>
CELKEM DPH 21%	85 627,10 Kč
<b>CELKEM VČETNĚ DPH:</b>	<b>493 375,10 Kč</b>

**INSTALAČNÍ PODMÍNKY PRO EL.  
KONVEKTOMAT:**

V dosahu místa instalace (1,5 metru) si zákazník zajistí:  
\* vypínač 400V s jištěním odpovídající příkonu stroje  
\* přívody el. energie musí být zrevidovány dle platných předpisů (výchozí revize el. připojení)  
\* svorka nebo žlutozelený vodič pro napojení na potenciálové vyrovnání tzv. "pospojování"  
(průměr min.6 mm)  
\* odpad DN50 ve výšce maximálně 500 mm= 50cm pro konvektomat na 6 a 10 GN  
\* odpad DN50 ve výšce maximálně 50 mm= 5cm pro konvektomat na 20 GN  
\* studenou vodu ukončenou ventilem G3/4" a s garantovaným dynamickým tlakem vody ve  
vodovodním řádu 2-4 Bar = 2-4 atm (měřeno při tekoucí vodě). Při vyšším tlaku vody je nutná  
montáž redukčního ventilu.  
\* V případě tvrdosti vody vyšší než 5°dH (něm. stupňů) je nutné instalovat (objednat) úpravnu  
vody.

**DOBA PLATNOSTI NABÍDKY** 1 měsíc od doručení.

Pracovníci naší firmy Vám rádi zodpoví jakékoliv bližší technické či obchodní dotazy. Děkujeme Vám za projevený zájem a těšíme se na spolupráci.

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**