

## **SEP spol. s.r.o.**

Teplická 109, 405 05 Děčín IX,  
IČO: 40233944, DIČ: CZ40233944

tel.: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]@tiscali.cz, [REDACTED]@seznam.cz

**CENOVÁ NABÍDKA: Dodání a montáž elektrického  
konvektomatu – nástříkový (injekční) vývin páry.**

Základní škola Česká Lípa, Šluknovská 2904, příspěvková organizace  
Šluknovská 2904  
470 05 Česká Lípa  
IČ 482 830 70

## Elektrický konvektomat Retigo Blue Vision B 1221i



### **Základní vybavení:**

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc
- Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nízkoteplotní vaření
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický přehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení
- 8" displej
- MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- Dotykový panel
- Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- 1000 programů s 20 kroky
- Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojitě dveřní sklo

- Obousměrný ventilátor
- Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu
- 7 rychlostí ventilátoru
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika - antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy
- Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
- Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektometru
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP
- BCS (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru
- Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

#### Technické parametry:

Energie:	Elektřina
Vyvíjení páry:	injekční
Kapacita:	12 zásuvů GN 2/1
Kapacita jídel na výdej:	400 - 600
Rozteč zásevů:	65 mm
Rozměry (š x v x h):	1111 x 1343 x 961 mm
Hmotnost:	210 kg
Celkový příkon:	36,9 kW
Tepelný příkon:	36 kW
Jištění:	63 A
Napájení:	3N~/400V/50-60Hz
Hlučnost:	do 70 dBA

## CENOVÁ NABÍDKA

Konvektomat RETIGO B1221i	244.700,-
Náhradní zavážecí vozík ke konvektomatu vel. 1221	25.500,-
Samonavíjecí sprcha NEW Blue Vision	4.600,-
Změkčovač vody s odželezněním 5L – mechanický	6.834,-
Filtr mechanických nečistot 10" s vložkou 50 µm	670,-
NEW RETIGO ACT.CLEANER 50 ks/ 3 kg kyblík, 60g sáčky	945,-
TS 25 kg provedení tabletová sůl	198,-
Doprava konvektomatu	800,-
Montáž konvektomatu na stavební přípojky	5.000,-
Školení odborným kuchařem RETIGO	1,-

### **Cena celkem za dodávku:**

Cena celkem bez DPH 21%	289.248,-
DPH 21%	60.742,-
<b>Cena celkem za dodávku s DPH 21%</b>	<b>349.990,-</b>

Záruční podmínky:

Záruční doba 36 měsíců na dodávku a montáž zařízení dle záruční listiny.  
Záruční a pozáruční servis do 24 hodin od nahlášení poruchy vlastním certifikovaným servisem výrobce.

V Děčíně dne [REDACTED]

SEP s.r.o. Děčín  
Topolančín Milan - jednatel

[REDACTED]  
[REDACTED]  
**SEP**  
*společnost s ručením omezeným*  
TEPLICKÁ 109, DĚČÍN IX  
IČO: 40233944 DIČ: CZ40233944  
SERVIS DODÁVKY a MONTÁŽE  
VELKOKUCH. ZAŘÍZENÍ



**Příloha č. 3**

<b>Specifikační list - minimální parametry elektrického nástřikového konvektomatu - model (typ):</b>	<b>Nabídka* - doplní dodavatel</b>
kapacita jídel na výdej 400 - 600	ANO
počet vsunů 12, velikosti GN 2/1 s roztečí 65 mm	ANO
orientace vsunů na šíři s možností GN1/1 za sebe nebo-li velikostí 24 GN 1/1	ANO
hlučnost do 70 dBA	ANO
zavážecí vozík	ANO
horký vzduch 30 - 300°C, Pára 30 – 130°C, regenerace potravin	ANO
kombinovaný režim 30 - 300°C, řízení vlhkosti 0 - 100%	ANO
volba trvalého osvětlení (halogenové 2 žárovky)	ANO
Integrovaná externí sprcha (s navíjením pod ovládacím panelem)	ANO
vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová	ANO
trojitě sklo rozevíratelné, vnější oblé	ANO
hladký ovládací panel s tlakovým 8" dotykovým displejem	ANO
programování až 1000 programů s 20 kroky	ANO
předem nainstalované programy – minimálně 350 programů	ANO
možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce	ANO
možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nejpoužívanější funkce a programy)	ANO
program na sterilizaci a sušení	ANO
nízkoteplotní pečení a Delta T vaření	ANO
časování vsunů (nastavení samostatného času či programu pro každý vsun)	ANO
taktování ventilátoru	ANO
regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7 rychlostí – 2 reverzní ventilátory komory	ANO
okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří	ANO
klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře	ANO
konektor na připojení k PC (USB a LAN)	ANO
rychlý náhled programu se zobrazením spotřebované energie	ANO
automatický start, vlastní diagnostický systém	ANO
záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)	ANO
automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií	ANO
stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel	ANO
chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací	ANO
antibakteriální úprava, povrch klíky (madla)	ANO
příkon minimálně 36 kW maximálně 38 kW	ANO
vyvíječ páry injekční (nástřikový) s rekuperační jednotkou páry	ANO
stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1400 mm	ANO
rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 1105 x 1353 x 952 mm	ANO
dostupnost a garance náhradních dílů v České republice	ANO
náhradní zavážecí vozík kompatibilní se stávajícím konvektomatem	ANO
1balení mycí chemie (60g pytlíky)	ANO
filtr vody, automatický změkčovač, 1balení (25kg) sůl do změkčovače	ANO

\* vyberte ANO nebo NE a doplňte do tabulky

Jméno a podpis oprávněného zástupce uchazeče

Milan Topolančín

**SEP**  
 společnost s ručením omezeným  
 TEPLICKÁ 109, DĚČÍN IX  
 IČO: 40233944 DIČ: CZ40233944  
 SERVIS DODÁVKY a MONTÁŽE  
 VELKOKUCH. ZAŘÍZENÍ

