

# KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená dle ustanovení § 2079 a násl. zákona 89/2012, občanský zákoník,  
ve znění pozdějších předpisů

## **STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A FARMÁŘSTVÍ JESENÍK**

Právní forma : Příspěvková organizace  
Se sídlem : U Jatek 8, 790 01 Jeseník  
IČ : 00495433  
DIČ : CZ00495433  
Zastoupená : PhDr. Silvií Pernicovou, ředitelkou školy  
telefon: 584 487 720, e-mail: pernicova@sosjesenik.cz  
Bankovní spojení : Komerční banka, a. s.  
č. ú.: 13732841/0100

***dále jako „kupující“***

**a**

## **MASO-PROFIT s.r.o.**

Právní forma : společnost s ručením omezeným  
Se sídlem/  
místem podnikání : Hrdlořežská 197/6, 190 00 Praha 9  
IČ : 40612848  
DIČ : CZ40612848  
Zastoupený : Ing. Petr Kužniar - jednatel  
Osoby oprávněné jednat ve věcech:  
- organizačních : Aleš Rodryč, Pavel Sarga  
Bankovní spojení : Komerční banky  
č. ú.: 1009031/0100

***dále jako „prodávající“***

uzavírají níže uvedeného dne, měsíce a roku  
tuto smlouvu:

## I. Předmět smlouvy

1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu zboží – Konvektomat s udírnou včetně příslušenství ve specifikaci a ceně dle nabídky v rámci veřejné zakázky „**Dodávka konvektomatu s udírnou**“ vyhlášené dne **27.5.2019** (dále jen „předmět smlouvy“) řádně, včas a ve sjednané kvalitě, a převést na kupujícího vlastnická práva k předmětu smlouvy.
2. Předmětem smlouvy je dodávka Univerzálních robotů ve specifikaci, která je uvedena v přesné Technické specifikaci předmětu smlouvy, která je přílohou č.1 této smlouvy a vychází z nabídky v rámci veřejné zakázky uvedené v odst. č. 1 tohoto článku. Součástí předmětu smlouvy je dodávka, instalace na místo určení a zaškolení personálu kupujícího.
3. Kupující se zavazuje předmět smlouvy dodaný od prodávajícího protokolárně převzít a zaplatit za něj kupní cenu dle čl. II. této smlouvy.

## II. Cena

1. Kupující se zavazuje zaplatit prodávajícímu za předmět smlouvy celkovou cenu ve výši **243 388,20 Kč bez DPH** (slovy dvěstěčtyřicettřítisícťřistaosmdesátosm korun českých dvacet haléřů), **51 111,52 Kč 21 % DPH** (slovy padesátjednatísícjednostojedenáct korun českých padesátdva haléřů) a **294 499,72 Kč včetně DPH** (slovy dvěstědevadesátčtyřítisícčtyřistadevadesátdevět korun českých sedmdesátdva haléřů).
2. Celková cena předmětu smlouvy je cenou nejvýše přípustnou. Prodávající prohlašuje, že se předem seznámil se všemi okolnostmi a podmínkami, které by mohly mít jakýkoliv vliv na stanovení celkové ceny předmětu smlouvy. Celková cena zahrnuje veškeré náklady prodávajícího nezbytné k dodání předmětu smlouvy, a to včetně nákladů spojených s dopravou předmětu smlouvy na místo dodání, nákladů na instalaci a odborné zaškolení obsluhy i údržby.
3. Celkovou cenu je možné překročit v případě, že v průběhu realizace předmětu smlouvy dojde ke změnám sazeb DPH nebo ke změnám jiných daňových předpisů majících vliv na cenu předmětu smlouvy. Jiné podmínky pro překročení celkové ceny kupující nepřipouští. V případě změny sazby daně z přidané hodnoty (zvýšení či snížení) nejsou smluvní strany povinny uzavírat ke smlouvě dodatek. Platná sazba daně z přidané hodnoty bude k datu uskutečnění zdanitelného plnění uvedena v daňovém dokladu – faktuře.

## III. Platební podmínky

1. Kupující neposkytuje zálohy.
2. Sjednanou celkovou cenu uhradí kupující prodávajícímu na základě faktury – daňového dokladu, který je prodávající oprávněn vystavit po předání předmětu smlouvy v souladu s touto smlouvou.
3. Prodávající je oprávněn vystavit fakturu nejdříve ke dni dodání a převzetí předmětu smlouvy kupujícímu, nejpozději však do 15 dnů ode dne dodání a převzetí předmětu smlouvy.
4. Splatnost faktury bude stanovena nejméně 30 dní od jejího doručení kupujícímu.
5. V případě, že faktura nebude vystavena oprávněně, bude obsahovat nesprávné údaje, nebo nebude obsahovat náležitosti v souladu s touto smlouvou, je kupující oprávněn vrátit ji prodávajícímu. V takovém případě se přeruší plynutí lhůty splatnosti a nová lhůta splatnosti začne plynout vždy až dnem doručení opravené nebo oprávněně vystavené faktury kupujícímu.

6. Faktura bude obsahovat všechny náležitosti řádného daňového a účetního dokladu ve smyslu příslušných právních předpisů (zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů), případně další níže také uvedené údaje, zejména:
  - Označení faktury a její číslo.
  - Označení kupujícího – název, sídlo, IČ a DIČ, bankovní spojení.
  - Označení prodávajícího – obchodní firma, sídlo, IČ a DIČ, bankovní spojení.
  - Předmět smlouvy (účel výdaje), číslo smlouvy kupujícího a den jejího uzavření.
  - Cena bez DPH – fakturovaná částka.
  - Sazba DPH v platné výši.
  - Cena celkem včetně DPH.
  - Datum vystavení a odeslání faktury.
  - Datum uskutečnění zdanitelného plnění.
  - Splatnost faktury.
  - Razítko a podpis oprávněné osoby, stvrzující oprávněnost, formální a věcnou správnost faktury.
  - Přílohou faktury bude předávací protokol (dodací list) potvrzený kupujícím - osobou oprávněnou jednat ve věcech organizačních.
7. Smluvní strany se dohodly, že dnem zaplacení je den odepsání finančních prostředků z účtu kupujícího.
8. Platba proběhne výhradně v českých korunách, rovněž veškeré cenové údaje budou uváděny v této měně.
9. Proávající prohlašuje, že není veden v registru nespolehlivých plátců DPH a pro případ, že by se tak stalo v průběhu trvání této smlouvy, je povinen uhradit kupujícímu pokutu ve výši DPH z ceny dodaného zboží. Proávající se dále zavazuje po dobu trvání této smlouvy řádně a včas platit DPH a to pod sankcí smluvní pokuty. Pokud FÚ vyzve kupujícího k placení DPH nezaplacené prodávajícím při realizaci této smlouvy, tak se prodávající zavazuje kupujícímu zaplatit smluvní pokutu ve výši uvedené v tomto odstavci smlouvy.
10. Proávající se zavazuje použít na faktuře číslo bankovního účtu zveřejněné v registru plátců podle § 96 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění (dále jen „ZDPH“).
11. Kupující si vyhrazuje právo uplatnit institut zvláštního způsobu zajištění daně z přidané hodnoty ve smyslu § 109a ZDPH, pokud prodávající bude požadovat úhradu za zdanitelné plnění na bankovní účet, který nebude nejpozději ke dni splatnosti příslušné faktury zveřejněn správcem daně v příslušném registru plátců daně (tj. způsobem umožňujícím dálkový přístup).
12. Obdobný postup je kupující oprávněn uplatnit i v případě, že v okamžiku uskutečnění zdanitelného plnění bude o prodávajícím zveřejněna v příslušném registru plátců daně skutečnost, že je nespolehlivým plátcem.
13. V případě, že nastanou okolnosti umožňující kupujícímu uplatnit zvláštní způsob zajištění daně podle § 109a ZDPH, bude kupující o této skutečnosti prodávajícího informovat. Při použití zvláštního způsobu zajištění daně bude příslušná výše DPH zaplacená na účet prodávajícího vedený u jeho místně příslušného správce daně, a to v původním termínu splatnosti. V případě, že kupující institut zvláštního způsobu zajištění daně z přidané hodnoty ve shodě s tímto ujednáním uplatní, a zaplatí částku odpovídající výši daně z přidané hodnoty uvedené na daňovém dokladu vystaveném prodávajícím na účet prodávajícího vedený u jeho místně

příslušného správce daně, bude tato úhrada považována za splnění části závazku kupujícího odpovídajícího příslušné výši DPH sjednané jako součást sjednané ceny za zdanitelné plnění.

#### **IV. Dodací podmínky**

1. Prodávající se zavazuje dodat předmět smlouvy kupujícímu nejpozději do 4 týdnů a kupující se zavazuje předmět smlouvy převzít.
2. Místem dodání předmětu smlouvy je adresa sídla kupujícího – Střední škola gastronomie a farmářství Jeseník, U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník
3. Prodávající je povinen oznámit termín předání předmětu smlouvy kupujícímu nejméně 3 pracovní dny předem. Termín předání může být jen v pracovní dny v době od 8:00 hod. do 14:00 hod.
4. Prodávající je povinen předat kupujícímu nejpozději v den předání předmětu smlouvy veškeré doklady, které jsou nutné k převzetí a k užívání předmětu smlouvy. Převzetím předmětu smlouvy se rozumí kompletní a bezvadná dodávka zboží do místa dodání.
5. Nebezpečí škody na předmětu smlouvy přechází na kupujícího dnem jeho předání a převzetí.
6. Vlastnické právo k předmětu smlouvy přechází na kupujícího dnem předání a převzetí předmětu smlouvy.
7. Odpovědnost prodávajícího za vady předmětu smlouvy se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku v platném znění.
8. Předmět plnění se považuje za splněný řádně a včas dodání sjednaného zboží, provedení instalace a zaškolení personálu kupujícího.

#### **V. Záruční podmínky**

1. Záruční doba, kterou prodávající poskytuje kupujícímu na předmět smlouvy, je 36 měsíců. Záruční doba začíná běžet dnem předání a převzetí předmětu smlouvy dle čl. IV. této smlouvy.
2. Záruka za jakost předmětu smlouvy se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku v platném znění.

#### **VI. Sankce a odstoupení od smlouvy**

1. Za prodlení prodávajícího s předáním předmětu smlouvy dle čl. IV. této smlouvy se sjednává smluvní pokuta ve výši 500,- Kč za každý den z prodlení.
2. V případě prodlení prodávajícího s předáním předmětu smlouvy dle čl. IV. této smlouvy delším než 10 dnů je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit. Odstoupením od smlouvy se tato smlouva od počátku ruší.
3. Uplatněním sankcí není dotčen nárok smluvních stran na náhradu škody, způsobené nesplněním povinností dle této smlouvy.

#### **VII. Závěrečná ujednání**

1. Tuto smlouvu lze měnit pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, podepsanými oběma smluvními stranami.

2. Právní vztahy touto smlouvou neupravené a z této smlouvy vyplývající se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. **89/2012 Sb., občanský zákoník**, v platném znění. Nebude-li možné vzájemné eventuální spory urovnat dohodou smluvních stran, budou předloženy k projednání a rozhodnutí příslušnému soudu.
3. Tato smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech, z nichž kupující obdrží 2 stejnopisy a prodávající 2 stejnopisy.
4. Tato Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu posledním Účastníkem této Smlouvy a účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o registru smluv.
5. Účastníci smlouvy výslovně souhlasí s uveřejněním této smlouvy v jejím plném rozsahu včetně příloh a dodatků v Registru smluv. Plněním povinnosti uveřejnit tuto smlouvy podle zák. č. 340/2015 Sb., o registru smluv, v platném znění, je pověřen kupující, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 15-ti dnů od jejího uzavření.
6. Smluvní strany shodně prohlašují, že si smlouvu přečetly a že byla uzavřena svobodně a vážně a že došlo k dohodě o celém obsahu této smlouvy. Na důkaz toho připojují podpisy osob oprávněných za smluvní strany jednat.
7. Smluvní strany prohlašují, že obsah této smlouvy není ve smyslu ustanovení § 504 občanského zákoníku, v platném znění, obchodním tajemstvím a souhlasí s případným zveřejněním této smlouvy v souladu s ustanoveními zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, v platném znění.
8. Přílohy smlouvy:  
Příloha č. 1: Technická specifikace plnění
9. O uzavření této smlouvy rozhodla ředitelka Střední školy gastronomie a farmářství Jeseník dne 14.6.2019v souladu se Zásadami, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací pro roky 2017-2021 v programu 129 710 Centra odborné přípravy (verze č.2-aktualizace) č.j. 12553/2019-MZE-14153 a v souladu s přílohou č. 3 Principy zadávání veřejných zakázek Směrnice Olomouckého kraje ze dne 17. 7. 2017, kterou se vydávají Zásady řízení PO zřizovaných OK, ve znění novelizací k 1.1.2018 a 1.1.2019.

V Jeseníku

V .....

Dne .....

Dne.....

Za kupujícího:

Za prodávajícího:

.....  
Střední škola gastronomie a  
farmářství Jeseník  
PhDr. Silvie Pernicová  
ředitelka školy

.....

## Rational SCC 61E 5Senses (400V)

Tato novinka v nabídce přístrojů RATIONAL je výsledkem 40-letého výzkumu přípravy pokrmů. Byla vyvinuta kuchaři pro kuchaře. Společně s vědci zabývajícími se výživou, fyzikou a konstruktéry jsme posunuli standardy kvality pokrmů, účinnosti přípravy a intelligence varného systému. Standardy, jejichž výhody určitě oceníte. Zařízení SelfCookingCenter® 5 Senses dokáže grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, předvářet i pasírovat. Vůbec nezáleží na tom, zda připravujete maso, ryby, drůbež, zeleninu, vaječná jídla, pečivo nebo zákusky, případně zda připravujete 30 porcí či několik tisíc. Tento varný systém je všestranným pomocníkem pro restaurace, hotely, cateringové společnosti, zavodní jídelny či řetězce rychlého občerstvení.

- přívod: R3/4"
- odpad vody: DN 50
- tlak vody: 150-600 kPa nebo 0,15-0,6 Mpa
- jištění: 3 x 16 A
- síťová přípojka: 400 V, 3 fáze, střídavé
- kapacita: 6 x 1/1 GN
- osvětlení LED
- dvířka varné komory z trojitého skla
- zobrazení spotřeby energie
- RATIONAL funkce vzdáleného přístupu
- vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem
- odstředivý systém odlučování tuků
- ClimaPlus Control®
- provozní displej
- inteligentní 6bodový senzor
- asistent správné polohy
- generátor čerstvé páry
- dynamické proudění vzduchu

**Dříve potřeboval kuchař k přípravě dobrého pokrmu kromě spousty úsilí také mnoho speciálních přístrojů a načiní, jako jsou gril, pec, sporák nebo pánve. Nyní mu stačí tyto 4 inteligentní funkce, které obohatí každou kuchyni.**

### iCooking Control

Prostřednictvím senzorů rozezná iCookingControl velikost a stav pokrmů a naplnění varného prostoru a podle daného pokrmu optimálně přizpůsobí průběh vaření výsledkům, které požadujete. Sám dělá nezbytná rozhodnutí a automaticky upravuje teplotu, klima varného prostoru a dobu vaření. O každé změně Vás informuje na displeji. Díky tomu přesně víte, co se děje, a máte o všem přehled.

### HiDensityControl

Vysoce citlivé senzory rozpoznají a vyhodnocují každou sekundu aktuální podmínky ve varném prostoru. Nezbytné množství energie je optimálně přizpůsobeno pokrmům. Precizně a efektivně. Výsledek: na všech zásuvech stejná špičková kvalita pokrmů při minimální spotřebě energie.

### iLevelControl

Které suroviny nebo pokrmy lze připravovat současně Vám SelfCookingCenter® ukáže na displeji. Stačí zadat, jaký pokrm právě chystáte, a iLevelControl dohlídí na každý zásuvný rošt zvlášť. Dle množství připravovaných pokrmů, četnosti otevření dveří a doby, po kterou byly dveře otevřeny, automaticky upraví dobu přípravy a dokonce Vás o této změně informuje. Vždy tak máte přehled o tom, co se právě děje. Když je pokrm hotový, ozve se iLevelControl a na displeji zobrazí, o který zásuv se jedná. Pokud chcete, signalizuje systém pomocí osvětlení, který zásuvný rošt lze naložit a který můžete vytáhnout.

### Efficient CareControl

S funkcí Efficient CareControl se SelfCookingCenter® automaticky vyčistí a odstraní vodní kámen, dle potřeby též bez dohledu přes noc. Podle míry znečištění automaticky vyhodnotí nejefektivnější stupeň čištění a zobrazí navrhované dávky čistícího prostředku a prostředku k odvápnění. Nákladný a na údržbu náročný změkčovač vody už nebudete potřebovat. Nová funkce Efficient CareControl dokáže v porovnání s předchozím modelem ušetřit až 30 % prostředků. Je tedy mnohem úspornější než důkladné ruční čištění a díky použití tablet je zaručena také bezpečná manipulace s chemikáliemi.

### Příslušenství a detailní popis funkcí

#### Řešení montáže produktů RATIONAL

Právě při front cookingu je vizuální dojem důležitý. Řešení montáže od společnosti RATIONAL je možné doplnit kondenzační digestoř UltraVent, která váže a zcela odvádí unikající páru. Již namontovaná zaslepovací sada brání usazování nečistot na špatně dostupných místech, splňuje přísné hygienické nároky a zajišťuje profesionální a harmonický celkový vizuální dojem.

#### Combi-Duo: dvě zařízení na jednom místě

Naše kombinace zařízení Combi-Duo umožňuje hned dvěma zařízeními současně pracovat na jednom stanovišti. Díky nim budete ještě flexibilnější v exponovaných časech. Snadno můžete používat současně dva různé způsoby přípravy pokrmů a například najednou připravovat v páře a grilovat.

#### U příslušenství nedělejte kompromisy.

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře neomezené možnosti využívání varného systému SelfCookingCenter® XS. Vyznačuje se maximální robustností, díky čemuž se skvěle hodí pro každodenní zatížení v profesionální kuchyni. Jen s ním můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, např. pro přípravu před smažených potravin nebo grilování kuřat a kachen. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízky a steaky.

č. artiklu:

7220030



### Digestoř UltraVent

Díky technologiím UltraVent a UltraVent Plus kterými je vybaven stroj, jsou vázány a odváděny vznikající páry. Nákladná technická opatření související s instalací systému pro odvětrávání tak již nejsou potřeba. Vyvedení digestoře do venkovního prostoru není nutné. Díky tomu můžete pokrmy bez problému připravovat i přímo před hosty.

### Deska na grilování a pizzu

S deskou na pečení pizzy, která má vysokou vodivost tepla, připravíte všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů v optimální kvalitě. Když desku otočíte, můžete grilovat zeleninu, steaky nebo také ryby s perfektním grilovacím vzorem.

### Křížový a proužkový grilovací rošt

S novým křížovým a proužkovým grilovacím roštem získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý grilovací vzor. Přitom si můžete vybrat: Kromě klasických proužků typických pro grilování nyní nově můžete mít nejrůznější pokrmy s oblíbeným originálním americkým steakovým vzorem. Křížové a proužkové rošty jsou mimořádně kvalitní a trvanlivé. Třívrstvá povrchová úprava TriLax má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám.

### Příslušenství pro profesionální použití. Neuvěřitelně odolné.

#### Plechky na smažení a pečení

Hliníkové pečicí plechky RATIONAL se vyznačují dokonalou nepřilnavostí, robustností a dlouhou životností. Housky, pečivo z plundrového těsta, minutky i obalované pokrmy budou krásně dozlatova a zvláště křupavé.

#### CombiFry®

Díky patentovanému příslušenství CombiFry® je vůbec poprvé možná příprava většího množství před smažených produktů, jako jsou rybí nugety, hranolky a americké brambory, bez přidání tuku.

#### Multibaker

Nádoba Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků a tortil. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

#### Superspike pro přípravu kuřat

Díky uspořádání drůbeže nastojato a komínovému efektu, který takto vzniká, se v porovnání s otočným grilem výrazně zkracuje doba přípravy. Tento zvláštní efekt zajišťuje mimořádně šťavnaté maso prsní části a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku.

### Technika, která toho více zvládne. Rozdíl najdete v každém detailu.

#### Osvětlení LED

Kompletně nové osvětlení LED zajišťuje optimální osvětlení varného prostoru a každého zásuvného roštu, odshora dolů a odzadu dopředu. Světlo věrně zobrazuje míru upečení pokrmů. Šetří energii, má dlouhou životnost a nevyžaduje údržbu.

#### Dvířka varné komory z trojitého skla

Dvířka z trojitého skla s nejmodernější vrstvou odrážející teplo zajišťuje minimalizaci tepelných ztrát. Tím ušetříte dalších 10 % nákladů na energii. Všechna skla lze čistit, takže i po letech zůstává pohled přes skla kvalitní.

#### Zobrazení spotřeby energie

Jste neustále informováni o tom, kolik energie jednotlivé kroky vaření potřebují a kolik energie bylo spotřebováno za den. Údaje jsou viditelné na displeji a také jsou dostupné ke stažení.

#### RATIONAL funkce vzdáleného přístupu

Pokud je vaše zařízení SelfCookingCenter® připojeno k síti, můžete jej snadno ovládat a kontrolovat prostřednictvím vašeho iPhone. Máte tak vše pod kontrolou a jste stále informováni o tom, co se v zařízení právě děje.

#### Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem

Díky možnosti nastavení intenzity proudu a pohodlné manipulaci bude čištění nahrubo, oplachování a napouštění ještě snadnější. Vestavěný vratný mechanismus a automatický uzávěr vody zaručují optimální bezpečnost a dodržení hygienických podmínek stanovených normou EN 1717 a sdružením SVGW (Švýcarský spolek plynáren a vodáren).

#### Odštědivý systém odlučování tuků

Zajišťuje stále čisté ovzduší ve varném prostoru i bez nutnosti měnit nebo čistit tukové filtry. Čistý chuťový prožitek

### ClimaPlus Control®

Vlhkost ve varném prostoru je přesně měřena prostřednictvím senzorů a upravována podle zadání na desetinu přesně. V případě potřeby systém přebytečnou vlhkost odsaje a prostřednictvím nového generátoru páry dodá novou vlhkost. I při větším množství pokrmů budete mít zaručenou křupavou krustu a kůrčičku, typický vzorek grilovacího roštu a šťavnatě pečeně.

### Maximální teplota varného prostoru 300 °C

Zvláště odolná konstrukce dovoluje dlouhodobé vysoké teploty varného prostoru až 300 °C. Díky tomu je možné zařízení využívat ke speciálním účelům, jako je grilování nebo prudké restování, a to i ve větším množství.

### Provozní displej

Díky promyšlené ergonomii a technice není provozní displej umístěn nad zařízením, ale naleznete ho nalevo vedle dvířek. Snižuje se tak nebezpečí úrazu způsobeného unikající párou při obsluze. Současně je tak maximálně chráněna elektronika před dlouhodobým poškozováním unikající párou.

### Inteligentní 6bodový senzor

I když není snímač vnitřní teploty pokrmu správně umístěný, vypočítá senzor spolehlivě nejstudenější bod pokrmu. Díky tomu jsou všechny pokrmy do jednoho správně uvařeny.

### Asistent správné polohy

Patentovaný asistent správné polohy ulehčuje správné umístění snímače vnitřní teploty pokrmu do tekutých, měkkých nebo velmi malých pokrmů.

### Generátor čerstvé páry

Generátor čerstvé páry je nepostradatelný, když chcete dosáhnout nejvyšší kvality pokrmu při vaření v páře. 100 % hygienická čerstvá pára je zárukou nejvyššího nasycení párou také při vaření v nízkých teplotách, jako například u pošírování. V průběhu čištění je generátor páry automaticky odváděn. Díky tomu jsou drahé způsoby odvádění naprosto zbytečné.

### Dynamické proudění vzduchu


Díky výjimečné geometrii varné komory a výkonnému pohonu ventilátorového kola, jehož směr a rychlost otáčení se inteligentně přizpůsobuje podle konkrétního připravovaného pokrmu, je teplo ve varné komoře vždy optimálně rozděleno. Tím je zaručena vysoká kvalita pokrmů i při úplném naplnění varné komory. Vestavěná brzda kola ventilátoru bleskově reaguje a při otevření dvířek dokáže kolo velmi rychle zastavit. Tím je zajištěna vyšší bezpečnost.

Technická data:	Kapacita:	Rozměry (š x h x v) [mm]	Regulace teploty [°C]	Odpad vody:	Přívod vody:	Jištění [A]	Počet jídel za den min.:	Počet jídel za den max.:	Podélné vsuny pro:	Tlak vody:	Příkon zařízení [kW]	Hmotnost [kg]	Napájení:	Výkon v režimu horkého vzduchu [kW]:	Výkon v režimu páry [kW]:
	6 x 1/1 GN	847 x 776 x 782	30 - 300	DN 40	R 3/4"	3 x 16	30	80	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	150 - 600k PA nebo 0,15 - 0,6 Mpa	11	110	400 V/3N/~	10,3	9

Pozice	Název	ks	Cena/ks	Celkem	Záruční doba [měsíce]
	Rational SCC 61E 5Senses (400V)	1	256 196,00 Kč	256 196,00 Kč	36
	<b>SPECIÁLNÍ CENA</b>		<b>243 386,20 Kč</b>	<b>243 386,20 Kč</b>	



## Příslušenství

Pořadí	Číslo artiklu	Foto	Název	ks	Cena/ks	Celkem	Záruční doba [měsíce]
-	7210072		Rational Vario Smoker	1	1,00 Kč	1,00 Kč	36
							
-	7220082		Podstavec Rational 61 (6+6 GN1/1)	1	1,00 Kč	1,00 Kč	36
							