

Pozor - NOVÝ BANKOVNÍ ÚČET!
Provozní kancelář: Na Roudné 15 | 301 65 Plzeň

PRO:

**Mateřská škola Přeštice, Dukelská 959, okres
 Plzeň
 Jitka Erbenová
 Dukelská 959
 334 01 Přeštice - Přeštice
 Česká republika**

ČÍSLO: **N19-0041**

DATUM: 17.4.2019

VYŘIZUJE: Ondřej Dort

TEL.:

MOBILNÍ TEL.:

FAX.:

E-MAIL:

Vážená paní ředitelko,
 dovolujeme si Vám předložit tento cenový návrh, který jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

Cenový návrh na řešení konvektomatu Rational SCC WE 61

POZ.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
SPECIFIKACE TECHNOLOGIE				
002	<p>EI. konvektomat RATIONAL SCC WE 61</p> <p>Kapacita: 6x GN 1/1, 12x GN 1/2 Materiál: komplet dle DIN 1.4301 Rozsah teplot: 30°C -300°C Rozměr: š/h/v: 847x771x782 [mm] Napětí/příkon: 3 NAC 400 V/ 11 kW Hmotnost: 112,5 [kg] Provozní režimy: Automatické vaření se 7 provozními režimy: maso, drůbež, ryby, pečivo, přílohy, vaječná jídla, pečivo regenerace. Systém dokonalého a rovnoměrného rozdělení energie ve varném prostoru. Možnost plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním vsunů a uzpůsobením doby pro každou zásuvku závislou na naplnění. Konvektomat se 3 provozů: pára 30°-130°C, horký vzduch 30°-300°C kombinace horkého vzduchu a páry 30°-300°C. Měření v 5 stupních, nastavování a regulace vlhkosti s procentuální vlhkostí po jednom procentu. Automatické a manuální nastavení regeneračních programů. Režim Delta-T pro šetrnou úpravu velkých kusů masa. Obsluha: Barevný display s dotykovou obrazovkou a intuitivními symboly s možností vlastní konfigurace a možnosti vkládání textů, obrázků. Vestavěná kuchařka s návody pro obsluhu. Centrální nastavovací kolečko. Čištění, péče a bezpečnost provozu: Systém automatického čištění a péče: - automatická detekce stupně znečištění a stavu péče, - automatická indikace optimálního stupně čištění a množství chemie, - automatické odvěpňování (není nutné používat zařízení na změkčování vody). Integrovaná ruční sprcha se samonavíjecí hadicí s plynulým dávkováním proudy vody a funkcí uzavírání</p>	1 ks	174 402 Kč	174 402 Kč



IQ GASTRO s.r.o.
Na Bohdalci 1438/6
101 00 Praha 10
Tel.:
E-mail:
www.iqgastro.cz

NABÍDKA

Pozor - NOVÝ BANKOVNÍ ÚČET!
Provozní kancelář: Na Roudné 15 | 301 65 Plzeň

POZ.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
	<p>vody. Automatické zobrazení servisních hlášení.</p> <p>Parametry: Automatika měření teploty jádra - sonda se 6-ti měřicími zónami, pomocný držák na uchycení sondy. 350 programů až s 12 kroky volně volitelnými. Rozšířená funkce napařování s možností nastavení ve 3 krocích (horký vzduch nebo kombinace) 5 stupňů kynutí programovatelné. Automatické zchlazení varného prostoru včetně výparů v odpadním systému. Odložený start s automatickou předvolbou. Výběr volby nastavení kuchařem: Možnost nastavení jednotek teploty ve stupních °C nebo °F. Nastavitelná zvuková signalizace a kontrast displeje. Nastavení času v hodinách a minutách a nebo minutách a sekundách. Digitální indikátory teploty s možností zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Digitální spínací hodiny 0-24 hod s trvalým sepnutím. 24hodinové hodiny reálného času. Další standardní funkce přístroje: Generátor čerstvé páry s automatickým doplňováním. Automatické zařízení k čištění výparů. Dynamické víření vzduchu. Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmožská výška, klima...) Přívod energie na základě aktuální potřeby. Otočný vodící plech s rychlouzávěry. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru. Dvojitě sklo s výklopnou přední tabulkou. Vnitřní reflexní sklo. Dveřní odkapová vanička s vyprazdňováním i při otevření dveří. Fixace dveří v poloze 120 a 180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Zásuvné a snadno vyměnitelné těsnění dvířek. Bezspárový hygienický varný prostor se zaoblenými hranami - optimální proudění vzduchu. Servisní dvířka přístupná zepředu. Halogenové osvětlení varného prostoru. Vyjímatelné otočné závěsy rámu s doplňkovou ližinou na záchytnou vanu na tuk. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN.</p> <p>Hygiena a bezpečnost práce: Rozhraní USB pro export HACCP. Provozní a výstražné indikátory. Bezpečností omezovač teploty generátoru a topení. Schválený stroj pro provoz bez dozoru (např. Noční úpravy). Maximální zásuvná výška horního vsunu 160 cm. Klika dvířek umožňující obsluhu jednou rukou, funkce</p>			

Pozor - NOVÝ BANKOVNÍ ÚČET!
Provozní kancelář: Na Roudné 15 | 301 65 Plzeň

	dovírání. Umístění, připojení a certifikační značky: Shoda: CE. Ele.bezpečnost: VDE, UL, CUL, DEKRA. Bezpečnost obsluhy: GS. Všeobecná hygiena: NSF. Ochrana pitné vody: SVGW, KIWA, WRSA. Možnost připojení k měkké nebo teplé vodě. Povolené pevné napojení na odpad dle SVGW. Ochrana proti stříkající nebo proudící vodě: IPX 5. Výškově nastavitelné nohy přístroje.			
003	Podestavba pod konvektomat RATIONAL 61 s dvěma řadami vsunů na GN 1/1 Rozměry: š/h/v: 843x724x800 [mm] Provedení: jeklový rám 40x40 [mm] - nerezový podstavec otevřený bez bočních oplechování - 4x čepy pro fixaci konvektomatu - průměr čepu 5mm - 2 řady vsunů pro GN 1/1 - 4x výškově stavitelné nohy	1 ks	9 750 Kč	9 750 Kč
004	Balík gastronádob v hodnotě 15.000.-Kč	1 ks	15 000 Kč	15 000 Kč
PRÁCE TECHNICKÉ				
006	Instalace konvektomatu RATIONAL 61/62/101 STANDARD - instalace certifikovaným odborníkem RATIONAL - doprava zařízení na místo určení - instalační materiál určený k dopojení konvektomatu k připraveným instalacím - vlastní montáž zařízení - kalibrace konvektomatu, odzkoušení konvektomatu - předávací dokumentace - zanesení stroje do systému RATIONAL	1 ks		
PRÁCE KUCHAŘSKÉ				
008	Kuchařský trénink certifikovaným gastronomickým specialistou - zaškolení po dobu 1 pracovní směny certifikovaným kuchařem RATIONAL - telefonní HOT-LINE zdarma - přímý mobilní telefon na kuchaře - možnost návštěvy kuchařských seminářů IQ GASTRO - upgrade software ZDARMA	1 ks		

CELKEM BEZ DPH:	199 152,00 Kč
CELKEM DPH 21%	41 822,00 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	240 974,00 Kč

Celková cena zahrnuje: - dopravu na místo určení
- předvedení a odzkoušení certifikovaným odborníkem IQ GASTRO

Termín dodání: - technologie bude dodána do 14 dní od data objednání



IQ GASTRO s.r.o.
Na Bohdalci 1438/6
101 00 Praha 10
Tel.: [redacted]
E-mail: [redacted]
www.iqgastro.cz

NABÍDKA

Pozor - NOVÝ BANKOVNÍ ÚČET!
Provozní kancelář: Na Roudné 15 | 301 65 Plzeň

Zaruční doba, podmínky RATIONAL: - **36 měsíců** aktivní technologie
- instalace provedena certifikovaným odborníkem Rational
- doporučujeme pravidelné provádění profylaktických prohlídek **Rational BASIC, OPTIMAL, EXCLUSIVE**

Doufáme, že Vás náš cenový návrh zaujal a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy.

Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem Ondřej Dort

