

Dodavatel:

**POTRAVINOMONT s.r.o.**

Sušilova 1264/45

75002 Přerov

Telefon: 581 202 989

Fax: 581 201 725

Mobil: 608 709 448

E-mail: [REDACTED]

IČ: 25838580 DIČ: CZ25838580



Odběratel:

**Město Moravská Třebová**

nám. T. G. Masaryka 32

57101 Moravská Třebová

IČ: 00277037

DIČ:

Tato nabídka je platná do 30.09.2019 Způsob platby: převodem

Doprava: dodavatelem

Vystavil (a) dne 20.09.2019 [REDACTED]

Popis položky	počet	m.j.	cena za m.j.	sleva %	bez DPH za m.j.	DPH %	- celkem za položku - bez DPH	s DPH
<b>KONVEKTOMAT ELEKTRICKÝ ADVANC</b> Konvektomat na 20 GN 1/1 nebo 40 GN 1/2. 5režimů vaření (horký vzduch -300 ° C, smíšený, pára, regulovatelná pára, regenerace). Delta vaření, vícebodová vpichovací jehla. Dotykový ovládací displej s možností práce v režimu EASY. Možnost přehřevu varné komory. Programovatelný modul FAGOR COOKING -recepty. Systém HACCP -zaznamenávání kritických hodnot. PC softwar pro správu receptů a HACCP. Funkce MULTI-TRAY SYSTEM -sledování vaření v jednotlivých GN zásuvech. Odložený start vaření / mytí. Mycí systém komory -5 programů Systém COOL DOWN -ochlazování komory. 3 rychlosti turbíny v komoře, 2 výkony ohřevu. Autoreverz turbíny v komoře. Generátor páry s detekcí vodního kamene, poloautomatický systém odvápnování. Automatické vypouštění generátoru páry. Dveře s rychlozavíracím systémem, dvojité vyklápěcí sklo. Stupeň ochrany IP-x5. Samonavíjecí integrovaná sprcha. Systém detekce poruch. Servisní menu SAT. Š 929 mm H 964 mm V 1841 mm	1,00	ks	294 900,00	20	235 920,00	21	235 920,00	285 463,20
<b>UNOX PURE-RO</b> Systém UNOX.Pure-RO používá reversní osmózu navrženou pro zajištění kompletní demineralizace jakéhokoliv typu vody a chrání tak varnou komoru před korozí a zanášením.  Systém UNOX.Pure-RO filtruje pevné částice a případné ionty kovů (jako olova a mědi). Má v sobě pro případ kompenze nízkého tlaku vody, zabudované sací čerpadlo.  Technická specifikace - napětí: 230V / 1N - frekvence: 50 / 60 Hz - příkon: 230 W - rozměr: 230 x 540 x 445 mm - hmotnost: 16kg	1,00	ks	31 200,00	20	24 960,00	21	24 960,00	30 201,60
<b>COMBI STAR FORTE</b> Pro automatické mytí varné komory konvektomatů Advance Plus je dodáván alkalický, rychle se rozpouštějící práškový detergent.Odstraňuje rychle a důkladně všechny mastnoty a zaschlé či zapečené zbytky pokrmů. Balení 8 kg	1,00	ks	2 240,00	20	1 792,00	21	1 792,00	2 168,32
Gastronádoba smaltovaná 1/1-20 rozměr 530 x 325 x 20 mm objem 2,5 l	10,00	ks	345,00	20	276,00	21	2 760,00	3 339,60
Gastronádoba smaltovaná 1/1-40 rozměr 530 x 325 x 40 mm objem 5 l	20,00	ks	390,00	20	312,00	21	6 240,00	7 550,40
Gastronádoba smaltovaná 1/1-65 rozměr 530 x 325 x 65 mm objem 9 l	10,00	ks	410,00	20	328,00	21	3 280,00	3 968,80
Gastronádoba 1/1-65 rozměr 530 x 325 x 65 mm objem 9 l	10,00	ks	255,00	20	204,00	21	2 040,00	2 468,40
Gastronádoba 1/1-100 rozměr 530 x 325 x 100 mm objem 14 l	10,00	ks	310,00	20	248,00	21	2 480,00	3 000,80
Gastronádoba 1/1-40 děrovaná rozměr 530 x 325 x 40 mm	10,00	ks	395,00	20	316,00	21	3 160,00	3 823,60

Popis položky	počet	m.j.	cena za m.j.	sleva %	bez DPH za m.j.	DPH %	- celkem za položku - bez DPH	s DPH
Gastronádoba 1/1-65 děrovaná rozměr 530 x 325 x 65 mm	20,00	ks	305,00	20	244,00	21	4 880,00	5 904,80
Rošt 1/1 Rošt 1/1 530 x 325 mm	5,00	ks	345,00	20	276,00	21	1 380,00	1 669,80
DOPRAVA / MONTÁŽ / ZAŠKOLENÍ	1,00	ks	15 000,00	20	12 000,00	21	12 000,00	14 520,00

Sleva celkem bez DPH: 75 223,00 Kč

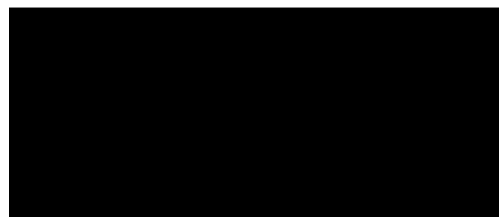
Sleva celkem s DPH: 91 019,83 Kč

**Cena celkem bez DPH**

**300 892,00 Kč**

**Cena celkem s DPH**

**364 079,00 Kč**



## APE-201

### Konvektomat elektrický Advance plus

19011025

#### Rozměry a váhy

		Bez obalu	S obalem
Šířka	mm	929	1.000
Hloubka	mm	964	1.100
Výška	mm	1.841	2.000
Váha	kg	333	366
Objem	m <sup>3</sup>	1,65	2,2

#### Elektrika

Příkon		kW	38,4
Napětí 230 V ~ 1N			-
Napětí 400 V ~ 3N		5 x 16 mm - 80 A	

#### Voda

Maximální spotřeba		l/h	40
Tlak		kg/cm <sup>2</sup>	2 - 4

#### Plyn

Příkon		kW	-
		kcal/h	-
Propan-butan			
Spotřeba		kg/h	-
Tlak		g/cm <sup>2</sup>	-
Zemní plyn			
Spotřeba		m <sup>3</sup> /h	-
Tlak		g/cm <sup>2</sup>	-

#### Pára

Spotřeba		kg/h	-
Tlak		bar	-

#### Vzduch

Spotřeba		Nl/min	-
Tlak		kg/cm <sup>2</sup>	-

#### Hlučnost

		dB	62
--	--	----	----

Konvektomat na 20 GN 1/1 nebo 40 GN 1/2.  
 5 režimů vaření (horký vzduch - 300 °C, smíšený, pára, regulovatelná pára, regenerace).  
 Delta vaření, vícebodová vpichovací jehla.  
 Dotykový ovládací displej s možností práce v režimu EASY.  
 Možnost přehřevu varné komory.  
 Programovatelný modul FAGOR COOKING - recepty.  
 Systém HACCP - zaznamenávání kritických hodnot.  
 PC softwar pro správu receptů a HACCP.  
 Funkce MULTI-TRAY SYSTEM - sledování vaření v jednotlivých GN zásuvech.  
 Odložený start vaření / mytí.  
 Mycí systém komory - 5 programů  
 Systém COOL DOWN - ochlazování komory.  
 3 rychlosti turbíny v komoře, 2 výkony ohřevu.  
 Autoreverz turbíny v komoře.  
 Generátor páry s detekcí vodního kamene, poloautomatický systém odvádění.  
 Automatické vypouštění generátoru páry.  
 Dveře s rychlozavíracím systémem, dvojité vyklápecí sklo.  
 Stupeň ochrany IP-x5.  
 Samonavíjecí integrovaná sprcha.  
 Systém detekce poruch.  
 Servisní menu SAT.



#### Přípojné body

	X	Y	Z	Průměry	Poznámky
Elektrika	781	616	110		proud. chránič 300 mA
Voda studená	850	495	110	3/4"	předřadit uzavírací ventil
Voda studená změkčená	850	560	110	3/4"	předřadit uzavírací ventil
Odpad	480	202	110	50 mm	sklon min. 5%

