

Datum vystavení: 16.5.2018
Platnost nabídky do: 16.6.2018

Vaše poptávka:

Dodavatel:

InterGast a.s.

Na Vinobraní 1792/55
106 00 Praha 10 Záběhlice
Česká republika
IČ: 62917153
DIČ: CZ62917153

Tel.: 241 471 034-6
www.intergast.cz
e-mail:intergast@intergast.cz

Registrace: Spisová značka B 10469, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank
Číslo účtu: 5278873001/2700
IBAN: CZ0427000000005278873001
SWIFT: BACXCZPP

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení
Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

Odběratel:

Mateřská škola Ostrava, Blahoslavova 6, příspěvková organizace

Blahoslavova 1594/6
70200 Ostrava
Česká republika
IČ: 75027305
DIČ: CZ-není

Dodací adresa:

Mateřská škola Ostrava, Blahoslavova 6, příspěvková organizace
Blahoslavova 1594/6
70200 Ostrava
Česká republika

Kontaktní osoba: Stanovská Zuzana Tel.:

Dodací podmínky:

Vážená paní Stanovská,

dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz.	Popis	Množství	Cena / MJ	DPH %	Celkem
InterGast PRODUKT					
	Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 6x GN 1/1				
	MKN-FCMPE6.1	1,00 ks	238.165,00 CZK	21	238.165,00 CZK

Poz.	Popis	Množství	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	<p>Konvektomat s dvěma koncepty ovládní - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.</p> <p>Ruční ovládní se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“.</p> <p>Automatické ovládní AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klima. Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.</p> <p>Funkce:</p> <p>AutoChef – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapaření, pečení a ostatní,</p> <p>StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných,</p> <p>Time2Serve: nastavení času dokončení víření,</p> <p>RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy,</p> <p>Ready2Cook: předeštění, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře,</p> <p>ClimaSelect Plus: kontrola klimatu ve varné komoře, PerfectHold: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra,</p> <p>SES: bezpečnostní systém odsátí páry, PHIeco s DynaSteam2: dynamický systém výroby páry, pětirychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, taktování ventilátoru,</p> <p>BarCode: scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu, plnohodnotná funkce profesionální pece,</p> <p>EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání,</p> <p>dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládní kliky dveří jednou rukou, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem, nástrčné těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DVGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny</p> <p>Charakteristika:</p> <p>MagicPilot – revoluční ovládní, velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládní se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 milionů barev, odolné LED podsvícení. ChefsHelp – informace pro uživatele, užitečný pomocník, návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej. VideoAssist - návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce. CombiDoctor – autodiagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji. GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě. QualityControl - konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu, FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory. EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm. FlexiRack® - kapacitní koncept 1/1 GN – příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako 50% při smažení a pečení. WaveClean® - automatický čistící systém, bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem, jednoduše – nasadit kartuši, spustit, ekonomicky – maximální spotřeby vody cca 35l</p> <p>d/š/v (mm): 997 × 799 × 790</p> <p>Příkon 400 V: 10.4 kW</p> <p>Podestavba pro FlexiCombi/Gold/Silver 6.1 (850 mm)</p> <p>MKN-216232 1,00 ks 0,00 CZK 21 0,00 CZK</p> <p>se vsuny pro GN</p> <p>d/š/v (mm): 1 000 × 655 × 850</p>				
			Mezisoučet		238.165,00 CZK
InterGast příslušenství					
	<p>Kompletní filtr BRITA Purity C 300 Quell ST</p> <p>BRT-C300 1,00 ks 0,00 CZK 21 0,00 CZK</p> <p>max. provozní tlak: 8,6 barů</p> <p>provozní teplota: 4–30 °C</p> <p>provozní poloha: svislá, vodorovná a závěs</p> <p>nastavitelný obtok 0–70 %</p>				

Poz.	Popis	Množství	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	Two in one čistící a oplachová kartuše FlexiCombi				
	MKN-10012974	1,00 bal	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	pro WaveClean - automatický čistící program(balení: 1 karton s 10 kartušemi)				
	Gastronádoba smaltovaná 1/1-65				
	TOM-M3-11065	6,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	d/š/v (mm): 530 × 325 × 0				
	Gastronádoba smaltovaná 1/1-20				
	TOM-M3-11020	6,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	d/š/v (mm): 530 × 325 × 0				
	Gastronádoba děrovaná bez držadel GN 1/1-65				
	TOM-VL-11065P	3,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	d/š/v (mm): 530 × 325 × 65				
	Gastronádoba děrovaná bez držadel GN 1/1-100				
	TOM-VL-11100P	2,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	d/š/v (mm): 530 × 325 × 100				
	Gastronádoba bez držadel GN 1/1-200				
	TOM-M-11200	1,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	Víko nerez 1/1				
	TOM-VL-11001	3,00 ks	0,00 CZK	21	0,00 CZK
			Mezisoučet		0,00 CZK
	InterGast služby				
	Kuchařský trénink obsluhy				
	S119	1,00 x	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	zaškolení odborným kuchařem po dobu 8 hod.				
	Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior				
	S101/IGP 1	1,00 pau	6.500,00 CZK	21	6.500,00 CZK

