

Dodavatel: **POTRAVINOMONT s.r.o.**
 Sušilova 1264/45
 75002 Přerov
 Telefon: 581 202 989
 Fax: 581 201 725
 Mobil: 608 709 448
 E-mail: obchod@potravinomont.cz
 Internet: www.potravinomont.cz
 IČ: 25838580 DIČ: CZ25838580



Odběratel:
Statutární město Brno
 Dominikánské náměstí 196
 60200 Brno
 IČ: **44992785**
 DIČ:

Tato nabídka je platná do **30.11.2019** Způsob platby: převodem

Doprava: dodavatelem

Vystavil (a) dne 21.11.2019 tel.

Popis položky	počet	m.j.	cena za m.j.	sleva %	bez DPH za m.j.	DPH %	be z	- celkem za položku - s DPH
KONVEKTOMAT ELEKTRICKÝ Konvektomat na 10 GN 1/1 nebo 20 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 předehevu 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, dvojitě vyklápěcí sklo. Stupeň ochrany IP-x5. Samonavíjecí integrovaná sprcha. Systém detekce poruch. Servisní menu SAT. Š 898 mm H 867 mm V 1117 mm	1,00	ks	189 900,00	25	143 052,00	21	143 052,00	173 092,92
PODSTAVEC POD EL. Rozměry 898x675x650	1,00	ks	14 500,00	25	10 923,00	21	10 923,00	13 216,83
KONVEKTOMAT ELEKTRICKÝ 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 předehevu 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, dvojitě 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	25	222 148,00	21	222 148,00	268 799,08

Popis položky	počet	m.j.	cena za m.j.	sleva %	bez DPH za m.j.	DPH %	be z	- celkem za položku - s DPH
VARNÝ ELEKTRICKÝ KOTEL 200L	2,00	ks	120 400,00	25	90 697,00	21	181 394,00	219 486,74
<p><i>Automatický systém kontroly tlaku v meziplášti, plynulá regulace výkonu, výpustný ventil 1,5 palce. Spínače a regulátory výkonu E.G.O., vypouštěcí ventil ECHTERMANN, bezpečnostní ventily Rubinetterie del Friuli.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - automatické dopouštění - kohout pro vyrovnání hladiny mezipláště - kohout pro naplnění mezipláště - přívod - přepínač - regulátor výkonu - kohout s pípou - vzduchový ventil - bezp. ventil 0,5bar - manometr - světelná signalizace - tepelná pojistka - vypouštěcí ventil - přípojka k naplnění vody do pláště - přípojka vody k naplnění kotle <p><i>Technický popis</i> rozměr: (š) 900 x (h) 900 x (v) 900cm příkon: 24kW objem: 200L ohřev: nepřímý</p>								

KROUHAČ ZELENINY CL50	1,00	ks	35 000,00	25	26 366,00	21	26 366,00	31 902,86
<p><i>Krouhač zeleniny CL 50 E Ultra Robot Coupe je určen pro střední gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny. Jednofázový model s jednou rychlostí. Vhodné pro rychlá občerstvení, bistra, školní jídelny, lahůdky, restaurace, pizzerie s max. denní kapacitou do 300 porcí. Zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev. Je vybaven magnetickou bezpečnostní pojistkou, brzdícím systémem motoru a automatickým restartem. Krouhací hlava je kovová a má 2 násypné otvory: 1 trubicový otvor o průměru 58 mm pro zpracování dlouhých a křehkých druhů zeleniny (např. cukety, okurky, houby) s vynikající přesností řezu, 1 tvar D: 139 cm2 pro krouhání objemných druhů zeleniny jako zelí nebo celeru. Během jedné operace lze zpracovat např. až 10 rajčat. Kryt motorového bloku je nerezový. Na krouhači zeleniny CL 50 E Ultra Robot Coupe lze použít disky na plátkování, strouhání, nudličkování, kostičkování a hranolkování. Vzhledem k širokému sortimentu až 50 disků se krouhač zeleniny CL 50 E Ultra Robot Coupe dodává bez disků. Dle konkrétního požadavku zákazníka lze vybrat požadovaný disk nebo využít zvýhodněné sady disků.</i></p> <p><i>Parametry produktu</i> délka: 390mm šířka: 340mm výška: 610mm příkon 550W napětí: 230V váha: 19,8kg</p>								

Popis položky	počet	m.j.	cena za m.j.	sleva %	bez DPH za m.j.	DPH %	be z	- celkem za položku - s DPH
MYČKA NÁDOBÍ PRŮCHOZÍ NE1000 Výkonná profesionální automatická myčka SILANOS v celonerezovém provedení s jednoduchým pláštěm, masivním madlem (řešeno pro využití v náročných gastroprovozech). Myčka má lisovanou vanu s dvojitou filtrací, oblé rohy v mycím prostoru pro dokonalou údržbu a čistotu, nezávislá rotační a oplachová ramena. Bezproblémový chod stroje zajišťuje snadné mechanické ovládání s funkcí automatického startu při uzavření zákrytu. Myčka je vybavena oběma dávkovači (mycího a oplachového prostředku). Základní výbava: - koš 500x500 na 18ks talířů (popř. na tácy) - koš 500x500 univerzální - košíček na přibory Technické parametry Rozměry (š x h x v): 655x785x1480/1930 mm Výška dveří: 430 mm Rozměr koše: 500x500 mm Mycí cyklus: 120/180sec. (32 košů/h) Výkon: 576talířů / 1152 sklenic Objem vany: 20 l Objem bojleru: 7 l Spotřeba vody na cyklus: 2,6 l Příkon mycího čerpadla: 520 W Příkon vany: 3 kW Příkon bojleru: 6 kW Celkový příkon: 6,52 kW Celkové napětí: 400 V Hmotnost: 105 kg Odpadové čerpadlo: ano	1,00	ks	57 800,00	25	43 541,00	21	43 541,00	52 684,61
AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ AQUINA Plně automatické časově nebo dle průtoku řízené změkčovací zařízení. Řídící ventil BNT. Plněno monodisperzní hmotou, zasolení 130g/1l hmoty. Dodávka zahrnuje kompletní funkční celek připravený k instalaci. Typ: SMKZ BNT650T/20 - při regeneraci zajištěna i nadále dodávka neupravené vody - přímíchávání přímo na řídicím ventilu - atestace pro pitné vody v CZ barva zásobníku / víka: bílá / modrá v / š / h: 530 / 225 / 400mm výška napojení vody / odpadu: 370 / 400mm napojení vody / odpadu: 1" / PE hadice 1/2" el. napojení / odběr: 230V, 50Hz / 5W provozní tlak vody: 0,2 - 0,8MPa teplota vody, okolí max.: 43°C	1,00	ks	7 700,00	25	5 798,00	21	5 798,00	7 015,58
Plynový sporák 000.KG- 2.L Prolisovaná plocha a utěsnění hořáků zabraňují přetékání vzdušných potravin dovnitř i vně zařízení. Plynulá regulace velikosti plamene, věčný plamen, elektromagnetické čidla zabraňující samočinnému úniku plynu. Výkon 13,5 kW Připojení R1/2" Rozměry 450x900x900 mm Počet hořáků 2 (1 x 4,5kW, 1 x 9kW)	1,00	ks	16 600,00	25	12 505,00	21	12 505,00	15 131,05
DOPRAVA / MONTÁŽ / ZAŠKOLENÍ	1,00	ks	50 000,00	25	37 665,00	21	37 665,00	45 574,65

Sleva celkem bez DPH: 223 808,00 Kč

Cena celkem bez DPH

683 392,00 Kč

Cena celkem s DPH

826 904,32 Kč

