



IQ Gastro s.r.o.
Na Bohdalci 1438/6
101 00 Praha 10

VÁŠ DOPIS ZNAČKY/ZE DNE

NAŠE ZNAČKA
Objednávka – 2020-5

VYŘIZUJE/LINKA
Jaroslav Melša

PŘÍBRAM DNE
2020-02/12

Vážení obchodní partneři,

tímto u Vás objednáme na základě vaší cenové nabídky 119 379 Kč - následující produkt:
konvektomat Rational CombiMaster Plus CM 61, včetně dopravy a instalace.

S přátelským pozdravem



Mgr. Jaroslav Melša
ZŘ pro PVY a provozní záležitosti
ISS HPOS Příbram
Gen. R. Tesaříka 114
261 01 Příbram I
tel.: 318 623 124
gsm: 
e-mail: 
www.isspb.cz

INTEGROVANÁ STŘEDNÍ ŠKOLA
hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram
Gen. R. Tesaříka 114, 261 01 PŘÍBRAM I
IČ: 005 08 268, IZO: 108 051 692





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

PRO:

**Integrovaná střední škola hotelového
provozu, obch
Gen. R. Tesaříka 114
261 01 Příbram - Příbram I
Česká republika**

ČÍSLO: **N19-0166**

DATUM: **18.12.2019**

VYŘIZUJE:

TEL.:

MOBILNÍ TEL.:

FAX.:

E-MAIL:



Vážený pane Mejšo,
dovolujeme si Vám předložit tento cenový návrh, který jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

Cenový návrh na konvektomat Rational CM 61

POZ.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
SPECIFIKACE TECHNOLOGIE				
002	<p>EI. konvektomat RATIONAL CombiMaster® Plus 61 bez automatického mytí</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: 847x776x782 [mm] Napětí/příkon: 3 NAC 400V /11kW Hmotnost: 99 [kg] Provozní režimy: Vaření ve 4 provozních režimech, pára, kombinace, horký vzduch, regenerace + možnost své vlastní varotěky s 50 programy. Tlačítko na zchlazení varného prostoru. Systém dokonalého a rovnoměrného rozdělení energie ve varném prostoru. Konvektomat se 3 provozy: 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 dvaceti procentech. Manuální nastavení regeneračních programů. Režim Delta-T pro šetrnou úpravu velkých kusů masa. Vývin páry boilerem. Regulace ventilátoru v pěti stupních. Čištění, péče a bezpečnost provozu: Integrovaná ruční sprcha se samonavíjecí hadicí s plynulým dávkováním proudu vody a funkcí uzavírání vody. Automatické zobrazení servisních hlášení. Čistící program</p> <p>Parametry: Automatika měření teploty jádra - sonda s 6-ti měřicími zónami. Individuální programování, paměť na 50 programů v šesti krocích.</p>	1 ks	91 520 Kč	91 520 Kč

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

POZ.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
	<p>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 Zvuková signalizace a kontrast displeje. Nastavení času v hodinách a minutách. Digitální indikátory teploty s možností zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Digitální spínací hodiny 0-24 hod s trvalým sepnutím. Další standardní funkce přístroje: Generátor čerstvé páry s automatickým doplňováním. Automatické zařízení k čištění výparů. Dynamické víření vzduchu. 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. Bezparový 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. 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). Klika dvířek umožňující obsluhu jednou rukou, funkce dovírání. Umístění, připojení a certifikační znak: Shoda: CE. Ele.bezpečnost: VDE, UL, CUL, DEKRA. Bezpečnost obsluhy: GS. Všeobecná hygiena: NSF. Ochrana pitné vody: SVGW, KIWA, WRSA. Možnost připojení k měkké vodě. Povolené pevné napojení na odpad dle SVGW. Ochrana proti stříkající nebo proudící vodě: IPX 5. Výškově nastavitelné nohy přístroje.</p>			
003	Jeklový profil s trny	1 ks	640 Kč	640 Kč
PRÁCE TECHNICKÉ				
005	Instalace konvektomatu RATIONAL 61/62/	1 ks	6 500 Kč	6 500 Kč



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

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			
--	--	--	--

CELKEM BEZ DPH:	98 660,00 Kč
CELKEM DPH 21%	20 719,00 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	119 379,00 Kč

Zaruční doba, podmínky RATIONAL: - **24 měsíců** aktivní technologie
- instalace provedena certifikovaným odborníkem Rational
- doporučujeme pravidelné provádění profylaktických prohlídek **Rational BASIC, OPTIMAL, EXCLUSIVE**

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

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 Petr Cuiřin

