



Pro: Slovan Hotel, Masarykovo nám. 23/4, 79001 Jeseník

Vážení obchodní partneři, na základě vzájemné dohody si Vám dovoluujeme zaslat následující cenovou nabídku.

1 **EI. konvektomat RETIGO B1011b**

1,00 ks



RETIGO Blue Vision je nejvyšší modelová řada konvektomatů RETIGO Vision. Jednotlivé konvektomaty jsou navrženy tak, aby nabídly vše potřebné náročným uživatelům. Ovládání probíhá přes 8" dotykový displej, který nabízí rychlý přístup ke všem klíčovým i speciálním funkcím. Všechny modely jsou v základní sestavě vybaveny funkcemi automatického mytí a Easy Cooking klapkou pro odvod páry a šestibodovou teplotní sondou.

Cena/MJ	268 700,00
Cena bez DPH	268 700,00
Sleva	27 %
Cena po slevě	196 151,00
Cena s DPH	237 342,71

Horký vzduch 30 – 300 °C
 Kombinovaný režim 30 – 300 °C
 Vaření v páře 30 – 130 °C
 Bio vaření 30 – 98 °C
 Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
 Časování zásuv – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
 AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
 Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
 Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
 Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
 Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
 Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
 Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
 Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
 Automatický přehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
 Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
 MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
 Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
 Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
 1000 programů s 20 kroky
 Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke

každému programu
Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
Automatický start – možnost naplánovat odložený start
EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce

Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
Kompletní záznamy provozních událostí

BCS (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

Energie: Elektřina
Vývin páry: Bojler
Kapacita: 11 x GN1/1
Kapacita (volitelná): 11 x 400/600
Kapacita jídel: 151-250

Počet zásuvů: 65 mm
 Rozměry (š x v x h): 933 x 1080 x 818 mm
 Váha: 138 kg
 Celkový příkon: 18,6 kW
 Tepelný výkon: 18 kW
 Jištění: 32 A
 Napájení: 3N~/400V/50-60Hz
 Hlučnost: do 70 dBA
 Přípojka vody/odpadu: G 3/4" / 40
 Teplota: 30 - 300 °C

2 Filtr vody BWT Bestmax 2XL + instalační hlava 1,00 ks

Details o produktu

BWT bestmax je praktický, univerzální filtr vyvinutý pro rozdílné požadavky v oblasti gastronomie a stravovacích služeb. Poskytuje vynikající kvalitu vody pro požitek z kávy, která bude mít perfektní chuť, aróma a pěnu. Ideální je také pro profesionální kuchyňské zařízení jako jsou trouby a konvektomaty, s jejichž naprosto čistou párou bude Vaše pečivo krásně nadýchané a křupavé.

Přednosti filtru BWT bestmax:

5-fázová filtrace

Vysoce efektivní ochrana proti vodnímu kameni

Jednoduchá výměna filtru

Možnost vertikální i horizontální instalace

Automatický uzavírací ventil vody

Cena/MJ 7 750,00

Cena bez DPH 7 750,00

Sleva 30 %

Cena po slevě 5 425,00

Cena s DPH 6 564,25

3 Podstavec pod konvektomat 1,00 ks



Podstavec pod konvektomat s 16 vsuvy pro GN.

Cena/MJ 8 000,00

Cena bez DPH 8 000,00

Sleva 10 %

Cena po slevě 7 200,00

Cena s DPH 8 712,00

4 Doprava + instalace 1,00 ks

Doprava zařízení + instalace na připojovací body.

Cena/MJ 2 000,00

Cena bez DPH 2 000,00

Cena s DPH 2 420,00

5 Zaškolení rozšířené kuchařské 1,00 ks

Cena/MJ 0,00

Cena bez DPH 0,00

Cena s DPH 0,00

6 Likvidace starého konvektomatu ALBA 1,00 ks

Cena/MJ 0,00

Cena bez DPH 0,00

Cena s DPH 0,00

Suma položek bez DPH:	286 450,00 Kč
Sleva na položkách:	-75 674,00 Kč
Výsledná cena po slevě:	210 776,00 Kč

Základ	DPH	Výše DPH	Celkem s DPH
210 776,00 Kč	21,00 %	44 262,96 Kč	255 038,96 Kč
Nabídka bez DPH celkem:		210 776,00 Kč	
Nabídka s DPH celkem:		255 038,96 Kč	

Vypracoval(a):

Vondra

Doufám že Vás naše nabídka zaujala a že v ní naleznete přesně to co hledáte. V opačném případě nás prosím neváhejte kontaktovat pro vypracování nové nabídky, nebo možnou konzultaci.
Děkujeme a těšíme se na budoucí spolupráci.