

Elektrická multifunkční pánev (např. FRIMA)

El. multifunkční pánev Užité kapacita: 100 l

Příkon : 3 NAC 400V 28,2 kW

Varná plocha: 42 dm²

Rozsah teplot: 30 - 250°C

Varná média- VarioCooking Control® - automatický modus se 7 druhy provozu: Maso / Ryby a mořské plody / Zelenina a přílohy / Vaječné pokrmy / Omáčky a polévky / Mléčné a sladké pokrmy /

Ruční modus se 3 druhy provozu: Vaření / Pečení / Fritování

AutoLift™ zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi: nemůže dojít k připálení oleje

VarioDose™ automatické plnění vodou s přesností na litr

Zjišťování teploty jádra s 6 měřicími body

Vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti)

Integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku

Dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu

Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr

Nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu

Vyklápění pánve pomocí elektromotoru

Víko pánve motoricky ovládáno

El. konvektomat (např. RACIONAL)

Kapacita: 10x GN 2/1

Materiál: komplet dle DIN 1.4301

Rozsah teplot: 30°C -300°C

Rozměr: š/h/v: 847x771x1042 [mm]

Napětí/příkon: 3 NAC 400 V/36,7 kW

Model vybavený stojanovým vozíkem a lyžinou, přepravním vozíkem + podstavcem

Provozní režimy:

Automatické vaření se 7 provozními režimy: maso, drůbež, ryby, pečivo, přílohy, vaječná jídla, pečivo regenerace.

Konvektomat se 3 provozu:

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 jednom procentu.

Automatické a manuální nastavení regeneračních programů.

Barevný display s dotykovou obrazovkou a intuitivními symboly s možností vlastní

Konfigurace a možnosti vkládání textů, obrázků. Vestavěná kuchařka s návody pro obsluhu.

Centrální nastavovací kolečko.

Automatické odvápňování (není nutné používat zařízení na změkčování vody).

Integrovaná ruční sprcha se samonavíjecí hadicí s plynulým dávkováním proudu vody a funkcí uzavírání vody.

Automatické zchlazení varného prostoru včetně výparů v odpadním systému.

Odložený start s automatickou předvolbou.

Digitální indikátory teploty s možností zobrazení skutečných a požadovaných hodnot.

Digitální spínací hodiny 0-24 hod s trvalým sepnutím.

Generátor čerstvé páry s automatickým doplňováním.

Automatické zařízení k čištění výparů.

Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška, klima...)

Integrovaná brzda kola ventilátoru.

Odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru.

Trojité sklo s výklopnou přední tabulkou. Vnitřní reflexní sklo.

Fixace dveří v poloze 120 a 180 stupňů.

Schválený stroj pro provoz bez dozoru (např. Noční úpravy).

KRYCÍ LIST NABÍDKY

Zadávací řízení

Zakázka malého rozsahu na dodávky dle směrnice č.1/2016,o zadávání veřejných zakázek

Předmět veřejné zakázky

Elektrická multifunkční pánev
Elektrický konvektomat

Zadavatel veřejné zakázky

Město Velké Meziříčí
Radnická 29/1
594 13 Velké Meziříčí
IČ:00295671

Zastoupené starostou Ing.arch.Alexandrosem Kaminaršem
Bankovní spojení:KB Velké Meziříčí,č.účtu:19-1427751/0100

Předkladatel cenové nabídky

Uchazeč, sídlo/místo podnikání	ABI-EPG s.r.o. Svatopluka Čecha 379/6, 674 01 Třebíč
IČ:	29232449
DIČ (byla-li přidělena):	CZ29232449
Bankovní spojení:	WSPK
Číslo účtu:	9500012447/7940
Telefon:	+420 739 264 965
Fax:	
Mail:	info.abiepg@gmail.com
Kontaktní osoba ve věci veřejné zakázky:	Josef Chvátal
Telefon:	+420 739 264 965
Fax:	
e-mail:	info.abiepg@gmail.com

Město Velké Meziříčí
Radnická 29/1
594 13 Velké Meziříčí

Cenová nabídka konvektomatu a multifunkční pánve

EI. konvektomat RATIONAL SCC WE 102

Kapacita: 10x GN 2/1

Model vybavený stojanovým vozíkem a lyžinou, přepravním vozíkem a podstavcem

Materiál: komplet dle DIN 1.4301

Rozsah teplot: 30°C -300°C

Rozměr: š/h/v: 847x771x1042 [mm]

Napětí/příkon: 3 NAC 400 V/36,7 kW

Provozní režimy:

Automatické vaření se 7 provozními režimy: maso, drůbež, ryby, pečivo, přílohy, vaječná jídla, pečivo regenerace.

Systém dokonalého a rovnoměrného rozdělení energie ve varném prostoru.

Možnost plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním vsunů a uzpůsobením doby pro každou zásuvku závislou na naplnění.

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 jednom procentu.

Automatické a manuální nastavení regeneračních programů.

Režim Delta-T pro šetrnou úpravu velkých kusů masa.

Obsluha:

Barevný display s dotykovou obrazovkou a intuitivními symboly s možností vlastní konfigurace a možnosti vkládání textů, obrázků.

Vestavěná kuchačka s návody pro obsluhu.

Centrální nastavovací kolečko.

čištění, péče a bezpečnost provozu:

Systém automatického čištění a péče:

- automatická detekce stupně znečištění a stavu péče,

- automatická indikace optimálního stupně čištění a množství chemie,

- automatické odvápnování (není nutné používat zařízení na změkčování vody).

Integrovaná ruční sprcha se samonavíjecí hadicí s plynulým dávkováním proudu vody a funkcí uzavírání vody.

Automatické zobrazení servisních hlášení.

Parametry:

Automatika měření teploty jádra - sonda se 6-ti měřícími zónami, pomocný držák na uchycení sondy.

350 programů až s 12 kroky volně volitelnými.

Rozšířená funkce napařování s možností nastavení ve 3 krocích (horký vzduch nebo kombinace)
5 stupňů kynutí programovatelné.
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 nebo °F.
Nastavitelná zvuková signalizace a kontrast displeje.
Nastavení času v hodinách a minutách a nebo minutách a sekundách.
Digitální indikátory teploty s možností zobrazení skutečných a požadovaných hodnot.
Digitální spínací hodiny 0-24 hod s trvalým sepnutím.
24hodinové hodiny reálného času.
Další standardní funkce přístroje:
Generátor čerstvé páry s automatickým doplňováním.
Automatické zařízení k čištění výparů.
Dynamické víření vzduchu.
Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška, klima...) přívod energie na základě aktuální potřeby.
Otočný vodící plech s rychlouzávěry.
Integrovaná brzda kola ventilátoru.
Odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru.
Trojitě 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.
Bezspárový 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.
Bezpečnostní omezovač teploty generátoru a topení.

Schválený stroj pro provoz bez dozoru (např. Noční úpravy).

Konvektomat SCC 102	429 500,-
Přepravní vozík Standard	25 650,-
Podstavec RATIONAL 102	11 200,-
Doprava a montáž	6 200,-
Cena bez DPH	472 550,-
DPH 21%	99 235,50
Cena celkem	571 785,50

RATIONAL VarioCooking Center® MULTIFICIENCY 211

El. multifunkční pánev Užitná kapacita: 100 l

Příkon : 3 NAC 400V 28,2 kW

Varná plocha: 42 dm²

Rozsah teplot: 30 - 250°C

Model vybaven zdvihacím ramenem , fritovacími a varnými koši

Varná média- VarioCooking Control® - automatický modus se 7 druhy provozu: Maso / Ryby a mořské plody / Zelenina a přílohy / Vaječné pokrmy / Omáčky a polévky / Mléčné a sladké pokrmy /

Finishing® a servis

Ruční modus se 3 druhy provozu: Vaření / Pečení / Fritování

Programovací režim pro individuální programy; min. 350 programů s až 12 kroky

Funkce A la Carte - 4 teplotní zóny

AutoLift™ zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi: nemůže dojít k připálení oleje

úprava Delta-T

VarioDose™ automatické plnění vodou s přesností na litr

zjišťování teploty jádra s 6 měřícími body

paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB

funkce nápovědy - v přístroji je uložen podrobný návod k obsluze a příručka pro použití s praktickými příklady a užitečnými tipy Vybavení VarioBoost™ patentovaný topný systém s celoplošnými topnými tělesy

FrimaTherm® - inovativní složení dna pánve z tří neoddělitelných ocelových vrstev

sonda teploty jádra s 6 měřících body

vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti)

integrováná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody a plynulým dávkováním paprsku

integrováná zásuvka 230V

indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování

integrováná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy

dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu

centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr

digitální ukazatel teploty

ukazatel požadovaných a skutečných hodnot

nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu

vyklápění pánve pomocí elektromotoru

víko pánve motoricky ovládáno

rozhraní USB, např. k připojení na FRIMA KitchenManagement Systém

servisní kryt přístupný zepředu

bezpečnostní termostat

integrováný vypínač

patentovaný držák sondy teploty jádra

volitelný jazyk pro systémové informace"

Schválený stroj pro provoz bez dozoru (např. Noční úpravy).

ABI-EPG

ABI-EPG s.r.o.
Svatopluka Čecha 379/6
674 01 Třebíč

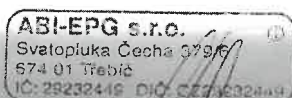
Město Velké Meziříčí
Radnická 29/1
59413 Velké Meziříčí

Multifunční pánev VCC 211		410 600,-
Fritovací koš pro Rational VarioCookingCenter 211	2 ks/6 750,-	13 500,-
Varný koš pro Rational VarioCookingCenter 211	2 ks/6 750,-	13 500,-
Rameno pro automatické zdvihání a pouštění		4 900,-
Doprava a montáž		7 200,-
Cena bez DPH		449 700,-
DPH 21%		94 437,-
Cena celkem		544 137,-

Cena kompletní dodávky bez DPH	922 250,-
DPH 21%	193 672,50
Cena celkem	1 115 922,50

Zaškolení obou zařízení kuchařem zdarma.

Záruční doba 36 měsíců při provádění pravidelných ročních prohlídek (tyto prohlídky jsou hrazeny provozovatelem)



Za ABI-EPG s.r.o.
Josef Chvátal
jednatel

Společnost je vedena u Krajského soudu Brno, oddíl C, vložka 67349
Tel./fax: +420 568 841 175
Mobil: +420 739 264 965
e-mail: info.abiepg@gmail.com

IČO: 29232449
DIČ: CZ29232449
Číslo účtu: 9500012447/7940