

KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená dle ustanovení § 2079 a násl. zákona 89/2012, občanský zákoník,
ve znění pozdějších předpisů

STŘEDNÍ ŠKOLA GASTRONOMIE A FARMÁŘSTVÍ JESENÍK

Právní forma : Příspěvková organizace
Se sídlem : U Jatek 8, 790 01 Jeseník
IČ : 00495433
DIČ : CZ00495433
Zastoupená : PhDr. Silvií Pernicovou, ředitelkou školy
telefon: 584 487 720, e-mail: pernicova@sosjesenik.cz
Bankovní spojení : Komerční banka, a. s.
č. ú.: 13732841/0100

dále jako „kupující“

a

MASO-PROFIT s.r.o.

Právní forma : Společnost s ručením omezeným
Se sídlem/
místem podnikání : Hrdlořežská 197/6, 190 00 Praha 9
IČ : 40612848
DIČ : CZ40612848
Zastoupený : Ing. Petr Kužniar
Osoby oprávněné jednat ve věcech:
- organizačních : Pavel Sarga
Bankovní spojení : Komerční banka, a.s.
č. ú.: 1009031/0100

dále jako „prodávající“

uzavírají níže uvedeného dne, měsíce a roku
tuto smlouvu:

I. Předmět smlouvy

1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu zboží – Multifunkční pánve včetně příslušenství ve specifikaci a ceně dle nabídky v rámci veřejné zakázky „**Dodávka multifunkční pánve**“ vyhlášené dne 18.5.2020 (dále jen „předmět smlouvy“) řádně, včas a ve sjednané kvalitě, a převést na kupujícího vlastnická práva k předmětu smlouvy.
2. Předmětem smlouvy je dodávka Multifunkční pánve ve specifikaci, která je uvedena v přesné Technické specifikaci předmětu smlouvy, která je přílohou č.1 této smlouvy a vychází z nabídky v rámci veřejné zakázky uvedené v odst. č. 1 tohoto článku. Součástí předmětu smlouvy je dodávka, instalace na místo určení a zaškolení personálu kupujícího.
3. Kupující se zavazuje předmět smlouvy dodaný od prodávajícího protokolárně převzít a zaplatit za něj kupní cenu dle čl. II. této smlouvy.

II. Cena

1. Kupující se zavazuje zaplatit prodávajícímu za předmět smlouvy celkovou cenu ve **výši 467 200 Kč bez DPH** (slovy: čtyřistašedesátsedmtisícdevět korun českých), **98 112 Kč 21 % DPH** (slovy: devadesátosmtisícjednostodvanáct korun českých) a **565 312 Kč včetně DPH** (slovy: pětšedesátpěttisícťřistadvanáct korun českých).
2. Celková cena předmětu smlouvy je cenou nejvýše přípustnou. Prodávající prohlašuje, že se předem seznámil se všemi okolnostmi a podmínkami, které by mohly mít jakýkoliv vliv na stanovení celkové ceny předmětu smlouvy. Celková cena zahrnuje veškeré náklady prodávajícího nezbytné k dodání předmětu smlouvy, a to včetně nákladů spojených s dopravou předmětu smlouvy na místo dodání, nákladů na instalaci a odborné zaškolení obsluhy i údržby.
3. Celkovou cenu je možné překročit v případě, že v průběhu realizace předmětu smlouvy dojde ke změnám sazeb DPH nebo ke změnám jiných daňových předpisů majících vliv na cenu předmětu smlouvy. Jiné podmínky pro překročení celkové ceny kupující nepřipouští. V případě změny sazby daně z přidané hodnoty (zvýšení či snížení) nejsou smluvní strany povinny uzavírat ke smlouvě dodatek. Platná sazba daně z přidané hodnoty bude k datu uskutečnění zdanitelného plnění uvedena v daňovém dokladu – faktuře.
- 4.

III. Platební podmínky

1. Kupující neposkytuje zálohy.
2. Sjednanou celkovou cenu uhradí kupující prodávajícímu na základě faktury – daňového dokladu, který je prodávající oprávněn vystavit po předání předmětu smlouvy v souladu s touto smlouvou.
3. Prodávající je oprávněn vystavit fakturu nejdříve ke dni dodání a převzetí předmětu smlouvy kupujícímu, nejpozději však do 15 dnů ode dne dodání a převzetí předmětu smlouvy.
4. Splatnost faktury bude stanovena nejméně 30 dní od jejího doručení kupujícímu.
5. V případě, že faktura nebude vystavena oprávněně, bude obsahovat nesprávné údaje, nebo nebude obsahovat náležitosti v souladu s touto smlouvou, je kupující oprávněn vrátit ji prodávajícímu. V takovém případě se přeruší plynutí lhůty splatnosti a nová lhůta splatnosti začne plynout vždy až dnem doručení opravené nebo oprávněně vystavené faktury kupujícímu.

6. Faktura bude obsahovat všechny náležitosti řádného daňového a účetního dokladu ve smyslu příslušných právních předpisů (zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů), případně další níže také uvedené údaje, zejména:
- Označení faktury a její číslo.
 - Označení kupujícího – název, sídlo, IČ a DIČ, bankovní spojení.
 - Označení prodávajícího – obchodní firma, sídlo, IČ a DIČ, bankovní spojení.
 - Předmět smlouvy (účel výdaje), číslo smlouvy kupujícího a den jejího uzavření.
 - Cena bez DPH – fakturovaná částka.
 - Sazba DPH v platné výši.
 - Cena celkem včetně DPH.
 - Datum vystavení a odeslání faktury.
 - Datum uskutečnění zdanitelného plnění.
 - Splatnost faktury.
 - Razítko a podpis oprávněné osoby, stvrzující oprávněnost, formální a věcnou správnost faktury.
 - Přílohou faktury bude předávací protokol (dodací list) potvrzený kupujícím - osobou oprávněnou jednat ve věcech organizačních.
7. Smluvní strany se dohodly, že dnem zaplacení je den odepsání finančních prostředků z účtu kupujícího.
8. Platba proběhne výhradně v českých korunách, rovněž veškeré cenové údaje budou uváděny v této měně.
9. Proávající prohlašuje, že není veden v registru nespolehlivých plátců DPH a pro případ, že by se tak stalo v průběhu trvání této smlouvy, je povinen uhradit kupujícímu pokutu ve výši DPH z ceny dodaného zboží. Proávající se dále zavazuje po dobu trvání této smlouvy řádně a včas platit DPH a to pod sankcí smluvní pokuty. Pokud FÚ vyzve kupujícího k placení DPH nezaplacené prodávajícím při realizaci této smlouvy, tak se prodávající zavazuje kupujícímu zaplatit smluvní pokutu ve výši uvedené v tomto odstavci smlouvy.
10. Proávající se zavazuje použít na faktuře číslo bankovního účtu zveřejněné v registru plátců podle § 96 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění (dále jen „ZDPH“).
11. Kupující si vyhrazuje právo uplatnit institut zvláštního způsobu zajištění daně z přidané hodnoty ve smyslu § 109a ZDPH, pokud prodávající bude požadovat úhradu za zdanitelné plnění na bankovní účet, který nebude nejpozději ke dni splatnosti příslušné faktury zveřejněn správcem daně v příslušném registru plátců daně (tj. způsobem umožňujícím dálkový přístup).
12. Obdobný postup je kupující oprávněn uplatnit i v případě, že v okamžiku uskutečnění zdanitelného plnění bude o prodávajícím zveřejněna v příslušném registru plátců daně skutečnost, že je nespolehlivým plátcem.
13. V případě, že nastanou okolnosti umožňující kupujícímu uplatnit zvláštní způsob zajištění daně podle § 109a ZDPH, bude kupující o této skutečnosti prodávajícího informovat. Při použití zvláštního způsobu zajištění daně bude příslušná výše DPH zaplacená na účet prodávajícího vedený u jeho místně příslušného správce daně, a to v původním termínu splatnosti. V případě, že kupující institut zvláštního způsobu zajištění daně z přidané hodnoty ve shodě s tímto ujednáním uplatní, a zaplatí částku odpovídající výši daně z přidané hodnoty uvedené na daňovém dokladu vystaveném prodávajícím na účet prodávajícího vedený u jeho místně

příslušného správce daně, bude tato úhrada považována za splnění části závazku kupujícího odpovídajícího příslušné výši DPH sjednané jako součást sjednané ceny za zdanitelné plnění.

IV. Dodací podmínky

1. Prodávající se zavazuje dodat předmět smlouvy kupujícímu nejpozději do **6 týdnů** a kupující se zavazuje předmět smlouvy převzít.
2. Místem dodání předmětu smlouvy je adresa sídla kupujícího – Střední škola gastronomie a farmářství Jeseník, U Jatek 916/8, 790 01 Jeseník
3. Prodávající je povinen oznámit termín předání předmětu smlouvy kupujícímu nejméně 3 pracovní dny předem. Termín předání může být jen v pracovní dny v době od 8:00 hod. do 14:00 hod.
4. Prodávající je povinen předat kupujícímu nejpozději v den předání předmětu smlouvy veškeré doklady, které jsou nutné k převzetí a k užívání předmětu smlouvy. Převzetím předmětu smlouvy se rozumí kompletní a bezvadná dodávka zboží do místa dodání.
5. Nebezpečí škody na předmětu smlouvy přechází na kupujícího dnem jeho předání a převzetí.
6. Vlastnické právo k předmětu smlouvy přechází na kupujícího dnem předání a převzetí předmětu smlouvy.
7. Odpovědnost prodávajícího za vady předmětu smlouvy se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku v platném znění.
8. Předmět plnění se považuje za splněný řádně a včas dodání sjednaného zboží, provedení instalace a zaškolení personálu kupujícího.

V. Záruční podmínky

1. Záruční doba, kterou prodávající poskytuje kupujícímu na předmět smlouvy, je **24 měsíců**. Záruční doba začíná běžet dnem předání a převzetí předmětu smlouvy dle čl. IV. této smlouvy.
2. Záruka za jakost předmětu smlouvy se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku v platném znění.

VI. Sankce a odstoupení od smlouvy

1. Za prodlení prodávajícího s předáním předmětu smlouvy dle čl. IV. této smlouvy se sjednává smluvní pokuta ve výši 500,- Kč za každý den z prodlení.
2. V případě prodlení prodávajícího s předáním předmětu smlouvy dle čl. IV. této smlouvy delším než 10 dnů je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit. Odstoupením od smlouvy se tato smlouva od počátku ruší.
3. Uplatněním sankcí není dotčen nárok smluvních stran na náhradu škody, způsobené nesplněním povinností dle této smlouvy.

VII. Závěrečná ujednání

1. Tuto smlouvu lze měnit pouze písemnými vzestupně číslovanými dodatky, podepsanými oběma smluvními stranami.

2. Právní vztahy touto smlouvou neupravené a z této smlouvy vyplývající se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. **89/2012 Sb., občanský zákoník**, v platném znění. Nebude-li možné vzájemné eventuální spory urovnat dohodou smluvních stran, budou předloženy k projednání a rozhodnutí příslušnému soudu.
3. Tato smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech, z nichž kupující obdrží 2 stejnopisy a prodávající 2 stejnopisy.
4. Tato Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu posledním účastníkem této Smlouvy a účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o registru smluv.
5. Účastníci smlouvy výslovně souhlasí s uveřejněním této smlouvy v jejím plném rozsahu včetně příloh a dodatků v Registru smluv. Plněním povinnosti uveřejnit tuto smlouvy podle zák. č. 340/2015 Sb., o registru smluv, v platném znění, je pověřen kupující, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 15-ti dnů od jejího uzavření.
6. Smluvní strany shodně prohlašují, že si smlouvu přečetly a že byla uzavřena svobodně a vážně a že došlo k dohodě o celém obsahu této smlouvy. Na důkaz toho připojují podpisy osob oprávněných za smluvní strany jednat.
7. Smluvní strany prohlašují, že obsah této smlouvy není ve smyslu ustanovení § 504 občanského zákoníku, v platném znění, obchodním tajemstvím a souhlasí s případným zveřejněním této smlouvy v souladu s ustanoveními zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, v platném znění.
8. Přílohy smlouvy:
Příloha č. 1: Technická specifikace plnění
9. O uzavření této smlouvy rozhodla ředitelka Střední školy gastronomie a farmářství Jeseník dne 10.6.2020 v souladu se Zásadami, kterými se stanovují podmínky pro poskytování dotací pro roky 2017-2021 v programu 129 710 Centra odborné přípravy (verze č.2-aktualizace) č.j. 12553/2019-MZE-14153 a v souladu s přílohou č. 3 Principy zadávání veřejných zakázek Směrnice Olomouckého kraje ze dne 17. 7. 2017, kterou se vydávají Zásady řízení PO zřizovaných OK, ve znění novelizací k 1.1.2018 a 1.1.2019.

V Jeseníku

V

Dne

Dne.....

Za kupujícího:

Za prodávajícího:

.....

.....

Střední škola gastronomie a
farmářství Jeseník
PhDr. Silvie Pernicová
ředitelka školy

Elektrická multifunkční pánev Rational VCC 211 Dynamic

V oblasti profesionální kuchyně představuje značka RATIONAL prvotřídní techniku varných přístrojů již mnoho desetiletí. Naším záměrem je nabídnout co největší užitek lidem, kteří tepelně připravují jídla ve všech profesionálních kuchyňských provozech. Společnost RATIONAL vyvinula již v roce 1985 první multifunkční zařízení pracující na bázi přenosu tepla kontaktním ohřevem a tento systém dodnes neustále zdokonaluje. Současné zařízení VarioCookingCenter® v sobě spojuje maximální účinnost a snadné ovládání na minimální ploše. Toto všestranné zařízení nahrazuje běžné sklopné pánve, kotle, sporáky a fritézy. Ušetříte s ním místo, čas, elektrickou energii, vodu... a získáte flexibilitu pro řešení každodenních úkolů ve vaší kuchyni. Vynikající výsledky, kterých budou Vaši kuchaři pomocí něj dosahovat, Vás budou přesvědčovat každý den! Vaření, restování, fritování, vše v jednom zařízení, až 4 krát rychleji a se 40% úsporou elektrické energie. A la carte restaurace i společné stravování, 30 jednotlivých porcí, nebo 1000 jídel, vaření přes noc a v tlaku či příprava minutek - VarioCookingCenter® nabízí vždy vhodné řešení individuálních požadavků Vaší kuchyně.

Multifunkční pánev Rational VarioCookingCenter® 211 Dynamic

- užitná kapacita: 100 litrů
- verze Dynamic se sníženým příkonem 22kW
- počet porcí: 100-300
- varná plocha: 42 dm²
- výška okraje pánve: 900mm
- přívod vody: R3/4
- odvod vody: DN 50mm
- jištění: 50A

Významné a trvalé úspory ve Vaší kuchyni s VarioCookingCenter®

VarioCookingCenter® nahradí několik jiných spotřebičů, takže získáte v kuchyni o 30 % více prostoru. Díky tomu lze zmenšit velikost digestoře a tak ještě více snížit spotřebu energie. Radikálně se sníží spotřeba vody, tuků a surovin na vaření, ale také čistících prostředků na mytí a údržbu. A navíc díky vynikajícímu výkonu VarioCookingCenter® spotřebujete až o 40%* méně energie.

Úspory při provozu:

- V průměru o **10%** nižší spotřeba surovin
- Snížení výparů z vaření až o **60%**
- Úspory energie až **40%**
- Až **70%** snížení spotřeby vody
- Až **30%** úspora podlahové plochy

* Viz srovnávací tabulka energetických úspor (příloha)

Inteligentní funkce

Naším cílem je co nejvíce vám usnadnit práci. Proto jsme zařízení VarioCookingCenter® vybavili čtyřmi inteligentními funkcemi a udělali jsme z něj pomocníka, který je efektivní, snadno se obsluhuje a zaručí skvělou kvalitu pokrmů

Funkce **AutoLift** pro přesné výsledky vaření.

Praktická funkce automatického zvedání a spouštění AutoLift, která je standardní součástí vybavení, umožňuje dokonalou přípravu těstovin a fritovaných, pošírovaných nebo vařených potravin. Zbaví vás nutnosti zdlouhavého dohledu na připravovaný pokrm a zajistí dokonalý výsledek. Těstoviny a rýže jsou dokonale uvařeny a zelenina si zachovává křehkost a barvu. Přesné plnění bez nutnosti dohledu. Pro maximální užitek a radost z vaření. Představte si: Přístroj VarioCookingCenter® se automaticky naplní vodou a v rekordním čase ji uvede do varu. Koncentrovaný výkon topného systému VarioBoost® zajišťuje, že voda i po přidání nutilí nadále vře. Vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® za vás dohlídí na proces vaření a připravovaný pokrm bude díky funkci AutoLift ve správný okamžik automaticky vyjmut.

Inteligentní řídicí systém **VarioCookingControl®** je dokonalým pomocníkem.

Vestavěný inteligentní řídicí systém VarioCookingControl® vám pomůže s každodenní prací a zbaví vás časově náročných rutinních činností, jako je neustálé nastavování teploty a sledování přístroje. Dušená pečeně, těstoviny, smažená jídla, polévky nebo dezerty - jednoduchým stisknutím si zvolíte požadovaný výsledek přípravy dané potraviny, například stupeň opečení od světlého po tmavé a stupeň přípravy dle požadavku strážníka. Zaručená kvalita pokrmů. Vy určujete požadovaný výsledek. Systém VarioCookingControl® vás přivolá, jakmile bude třeba něco udělat, například otočit steak či podlít ragú, nebo jakmile budete mít hotový bešamel. Průběh přípravy se přitom vždy přizpůsobuje vařenému jídlu, bez ohledu na to, kolik porcí připravujete - vždy dosáhnete dokonalých výsledků.

Patentovaný topný systém **VarioBoost®**.

Prudké orestování v rekordním čase Za pouhé 2,5 minuty dosáhne nádoba teploty 200 °C a teplo si udrží i tehdy, když ji naplníte velkým množstvím studené připravované potraviny. Vaření je až čtyřikrát rychlejší, bez dlouhého čekání, dávka za dávkou. Zhuštěná síťovitá topná struktura systému VarioBoost® zajišťuje, že se teplo dnem nádoby rovnoměrně šíří k potravíně a zabraňuje tak jejímu připálení. Díky mimořádné kapacitě můžete restovat dvakrát více masa v lepší kvalitě než na tradičních pánvích, grilovacích plotnách, sklopných pánvích či tlakových nádobách. Přesvědčivý topný výkon. Síla, rychlost a preciznost s přesností v jednom. Už po několika málo sekundách je dno nádoby díky intenzivnímu topnému výkonu přístroje VarioCookingCenter® nahřáto a připraveno k použití. Díky variabilní výkonové rezervě je mimoto možné restovat až o 40 % více masa než v běžných sklopných pánvích. Z masa neunikne žádná šťáva: Výsledkem je vyšší kvalita jídel a až o 17 % nižší hmotnostní ztráta. Následné čištění proběhne snadno během několika minut a Vy můžete ve velmi krátké době začít s další přípravou.

Skvělé výsledky díky **tlakovému vaření** (modely "plus").

č. článku:

7225203D



Když máte ve špičce naspěch, můžete přípravu ragú, dušených pokrmů, polévek, základů i směsí zkrátit o dalších 30 procent. A díky vestavěnému inteligentnímu řídicímu systému VarioCookingControl® proběhne tepelná příprava přesně podle vašich představ. Maximální flexibilita. Inovativní technologie - jednoduché a bezpečné. Výkonný systém ohřevu VarioBoost® rychle vytváří tlak a udržuje ho konstantní během celého procesu vaření. Buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstane zachována a vy dosáhnete ve velmi krátkém čase vysoce kvalitních výsledků vaření - jednoduše stisknutím tlačítka. Volitelná možnost tlakového vaření je navíc bezúdržbová. Nevzniknou vám žádné další provozní náklady. Např. v přístroji VarioCookingCenter® 311+ pod tlakem připravíte za pouhých 20min. 28 kg fazolí a v modelu VarioCookingCenter® 112+ pod tlakem připravíte za pouhých 20min. 28 kg telecího základu

Technické detaily a výbava.

Bezpečná ochrana před připálením. Nevyhříváné boční stěny, nehrozí nebezpečí popálení o okraj nádoby a ani připálení díky patentovanému systému rozpoznávání připravené potraviny.

Nejvyšší bezpečnost práce. Integrovaný odtok vody umožňuje vyprazdňování bez sklápění nádoby. To zabraňuje nebezpečí opaření a umožňuje napojení přístroje bez podlahové výpusti.

Ergonomické ovládání. Díky ideálně umístěným zásuvkám a automaticky sklopné nádobě se přístroj ovládá jednoduše a bez námahy. Vše na dosah ruky. Díky integrované sprše odpadá otravné nošení vody. Oplachování a čištění se díky příkladné hygienické integraci stane hračkou. Přívod vody s přesností na litr. Umožňuje dodávání vody s přesností na litr. Díky tomu je šetřen váš čas a není nutný ani váš dohled. Precizní výsledky vaření. Funkce automatického zvedání a spouštění AutoLift umožňuje dokonalou přípravu těstovin, fritovaných, pošírovaných nebo vařených potravin.

Spolehlivé udržování teploty vaření. Snímač vnitřní teploty pokrmu se šestibodovým měřením automaticky rozpozná chybné vpichy a zaručí precizní výsledky přípravy, včetně zaznamenání dat HACCP.

Nejrychlejší předeřev. Patentovaný topný systém VarioBoost® v sobě spojuje sílu, rychlost a preciznost. 200°C za 2 minuty (model 112+ a 112T), popř. 200°C za 2,5 minuty (model 211 a 311).

Varná média

Režim VarioCooking Control® se 7 možnostmi přípravy: Maso, Ryby, Zelenina a přílohy, Pokrmy z vajec, Polévky a omáčky, Mléčné a sladké pokrmy, Finishing® a Servis

Ruční režim se 3 provozními režimy: Vaření, pečení, fritování

Teplotní rozsah: 30-250°C

Režim programování

Doplňkové funkce

Zaznamenání teploty jádra pomocí 6 měřicích bodů

Souběžné vaření pomocí dvou různých varných médií u VarioCooking Center® 112+, 112T, 112L

Funkce automatického zvedání a spouštění AutoLift (koše k vaření a fritování)

Rozpoznávání varných médií v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje

Náhled À la carte pro dokonalé vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí

Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB

350 paměťových míst pro individuální procesy a programy

Prvky výbavy

Zásuvka (vyjma 112T, 112L)

Vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem a plynulým nastavením proudu vody

Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)

Automatické zařízení k napouštění vody s přesností na litry VarioDose

Display TFT se srozumitelnými symboly pro snadnou obsluhu

Vestavěné tlačítko zapnutí/vypnutí

Doplňkové funkce lze volit stisknutím tlačítka

Integrovaná uživatelská příručka a návod k obsluze

Zobrazení textových informací u všech postupů přípravy

Nastavitelné zobrazení hlášení zařízení v cizím jazyce

Centrální ovládací kolečko

Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování

Digitální zobrazení teploty

Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot

Digitální časový spínač 0-24 hodin s trvalým nastavením

Bezpečnostní omezovač teploty

Topný systém VarioBoost®

Dno nádoby TrimaTherm u typu 211 a 311

Magnetický držák sondy teploty jádra

Integrované ethernetové rozhraní a rozhraní USB

Připojení a instalace, zkušební značka

CE

Elektrická bezpečnost: SEMKO Intertek

Bezpečnost ovládání: GS

Ochrana pitné vody: SVGW

Ochrana proti stříkající vodě: IPX5
Schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE

Volitelné možnosti

Model "Dynamic" se sníženým příkonem (22kW)
Varná deska VitroCeran (F01)
Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení (Opt.F03)
Nohy z nerezové oceli (Opt.F27)
Připojení teplé vody (Opt.F37)
Uzamykatelný ovládací panel (Opt.F66)

Volitelné příslušenství

Sítka pro vylévání
Stěrka
Rameno pro automatické zdvihání a spouštění
Varné koše
Fritovací koše
Vložka do koše
Nástavec Bain Marie, nádoba na malé porce a víko
Nástavec Bain Marie GN
Vozík na koše
Vozík na olej
VarioMobil®
Kondenzační digestoř UltraVent®
Sada koleček pro montáž
Sada instalační pro zavěšení pánve na zeď
Sada instalační pro umístění pánve na stavební sokl
ConnectedCooking - nejmodernější síťové řešení
Děrovaná/neděrovaná lopatka
Míchací stěrka

Technická data:	Napájení / ohřev:	Příkon zařízení [kW]	Napětí [V]:	Hmotnost [kg]	Rozměry (š x h x v) [mm]	Regulace teploty [°C]	Počet porcí:	Užitná kapacita [l]:	Varná plocha [dm ²]:	Jištění [A]:
	elektrika	22	400/3/50Hz	195	1164x914x1100	30-250	100-300	100	42	50

Pozice	Název	ks	Cena/ks	Celkem	Záruční doba [měsíce]
	Elektrická multifunkční pánve Rational VCC 211 Dynamic	1	467 200,00 Kč	467 200,00 Kč	12

Shrnutí nabídky:

Název	ks	Cena/ks	Celkem
Elektrická multifunkční pánev Rational VCC 211 Dynamic	1	467 200,00 Kč	467 200,00 Kč
Celková cena bez DPH			467 200,00 Kč
Celkem DPH			98 112,00 Kč
Celková cena s DPH			565 312,00 Kč

MONTÁŽ A ZAŠKOLENÍ:

Montáž zařízení, uvedení do provozu, zaškolení, záruční a pozáruční servis provádí naši vyškolení servisní technici. Cena dopravy, montáže a zaškolení bude zdarma.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY:

Záruční doby jsou uvedeny u jednotlivých položek v nabídce a platí pro jednosměnný provoz. Odpovědnost za vady se nevztahuje na zařízení používané v rozporu s podmínkami uvedenými v návodu k obsluze, závady způsobené nezaškolenou obsluhou, či živelnými pohromami.

TECHNICKÁ PŘÍPRAVA:

Není součástí dodávky, pokud není výslovně uvedeno jinak

Pozáruční servis

Reakční doba: 48 hodin od nahlášení Cena servisu (značkový servis): 700 Kč/h

Balíček příslušenství

Balíček příslušenství pro multifunkční pánve RATIONAL VCC 211 (211+). Součástí dodávky. Sada základního příslušenství obsahuje : 1x Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku VCC 211, 2x Varný koš pro VCC 211, 1x Špachtle zesílená pro VCC 211, 2x Rošt na dno pánve pro VCC 211, 1x Síto pro volně vařené produkty ve VCC 211

Nabídku vypracoval:



Pavel Sarga

Technolog
+420 739 587 726
pavel.sarga@masoprofit.cz

nabídka online



V Ostravě dne 20.5.2020, nabídka platí 30 dní.