

PRO:

**Střední zahradnická škola, Ostrava, p. o.**

██████████  
**Žákovská 288/20**

**709 00 Ostrava, Hulváky**

**Česká republika**

**tel.: 596 784 678, fax: 596 622 335**

ČÍSLO: **PV2020-077**

DATUM: 10.7.2020

VYŘIZUJE: ██████████

TEL.: ██████████

MOBILNÍ TEL.: ██████████

E-MAIL: ██████████

## Speciální nabídka na Convothem konvektomat s Uzavřeným

POZICE	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
001.1	<b>CONVOTHERM 4 easyDial 10.10 EB elektro bojlerový</b>	1 ks	245 500,00 Kč	245 500,00 Kč

Výrobce: CONVOTHERM Elektrogeräte, Německo, specialista na konvektomaty již od roku 1976. Pro ty, kteří chtějí jednoduché ovládání konvektomatu! Všechna nastavení a dodatečné přídatné funkce mohou být zvoleny pouhým dotykem na ovládacím panelu, kde jsou pod jednou úrovní a navíc jsou barevně odlišeny právě probíhající procesy na Convothem konvektomatu. Máme tímto přehled i z druhé strany kuchyně, v jakém stavu se právě Convothem konvektomat nachází. Díky bojlerovému vyvíjení páry a uzavřenému systému jsou např. vařené knedlíky podobné vaření ve vodě, a to s minimální spotřebou energie a vody. Díky "uzavřenému systému" se spotřebovává jen tolik energie a vlhkosti, co je potřeba. Pokud se bude vařit menší množství pokrmů, stroj se tomu přizpůsobí po stránce energie a přísunu vlhkosti. ACS+ (inovovaný patentovaný "uzavřený systém" s perfektně sladěnými dodatečnými funkcemi:

- Crisp&Tasty – tzv. Na povrchu křupavé a uvnitř šťavnaté s 5-ti možnostmi odsátí vlhkosti při pečení (pro vytvoření křupavé kůrčičky po upečení)
- BakePro – speciální funkce pro pekaře s 5-ti možnostmi tradičního pečení
- HumidityPro – funkce zvlhčení prostoru s 5-ti možnostmi nastavení
- Volitelné otáčky ventilátoru – 5-ti rychlostní nastavení pro rovnoměrné výsledky pečení (vhodné na jakékoliv pečení, včetně pekařiny a cukrařiny).
- ACS+ (inovovaný "uzavřený systém" pro stálou výslednou kvalitu vaření bez nutnosti nastavovat vlhkost při pečení)
- Vaření v páře od 30 – 130°C s garantovanou sytostí páry
- Kombinace horkého vzduchu s párou od 30 – 250°C s automatickým přísunem vlhkosti bez nutnosti nastavování
- Horký vzduch od 30 – 250°C s optimálním přenosem tepla na potraviny



POZ.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Hygienický bezpečnostní koncept – bezpečnost díky antibakteriálnímu povrchu kliky, ovládacího panelu a rukojeti sprchy</li><li>- Digitalní displej</li><li>- 99 varných receptů s až 9-ti možnými kroky</li><li>- Plně automatický mycí systém bez zásahu obsluhy a s volbou intenzity znečištění</li><li>- Vícebodová teplotní sonda</li><li>- Dveřní klika s bezpečnostní funkcí při otevření dveří, aby nedošlo k opaření</li><li>- Pravé otevírání dveří</li><li>- Uložení dat HACCP a pasterizace</li><li>- Funkce přehřevu a funkce zchlazení Convothem konvektomatu</li><li>- Speciální bojler s automatickým systémem odvápnění a vyplachování bojleru</li><li>- Kapacita: 10+1 x GN 1/1</li><li>- Rozměry Š/H/V: 875/792/1058 mm</li><li>- (3N - 400V 50/60 Hz (3/N/PE)): 19,5 kW</li></ul>			
001.2	<b>Příplatek za zasouvací dveře</b>	1	11 200,00 Kč	11 200,00 Kč
002	<b>Nerezový podstavec pod Convothem4</b> Po všech stranách otevřený, se vsuny pro GN 1/1, nastavitelné nožky - rozměr Š/H/V: 866x706x700 mm	1 ks	7 450,00 Kč	7 450,00 Kč
			CELKEM BEZ DPH:	264 150,00 Kč
			CELKEM DPH 21%	55 471,50 Kč
			CELKEM VČETNĚ DPH:	319 621,50 Kč

**V této cenové nabídce je zahrnuto následující:**

- doprava na místo
- montáž a uvedení zařízení do provozu
- praktické dvojfázové zaškolení obsluhy
- případná pomoc při vaření 365 dnů na horké lince

**Záruka**

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré dotazy a těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem a přáním hezkého dne