

6. 12. 2018

2101393

## FAKTURA - DAŇOVÝ DOKLAD číslo:

20181355

Dodavatel:

Zdeněk Vondra - GAVONA



Denisova 1525/8  
78701 Šumperk  
Česká republika

IČ: 65173694  
DIČ: CZ7607035821  
Mobil: 603830282

e-mail: vondrazdenek@seznam.cz  
www: www.gavona.cz

Registrace: e.j.: 01/4469/ZU, 0499/2001, 01/98/0558/Ma0, 98/0875/ZU  
ev.č.: 380900-110625-01, 380901-47202-01, 380901-43940,  
380900-106549-01

Objednávka:

Konstantní symbol: 0008  
Variabilní symbol: 20181355

Odběratel:

Státní léčebné lázně Bludov, státní podnik

Lázeňská 572  
78961 Bludov  
Česká republika

IČ odběratele: 14450241  
DIČ odběratele: CZ14450241

Bankovní účet:

277249423

0300

Způsob platby: převodem

Datum vystavení: 05.12.2018

Datum splatnosti: 19.12.2018

Datum uskutečnění zdanitelného plnění: 05.12.2018

Označení dodávky	Počet M.J. M.J.	Cena za M.J. DPH %	bez DPH	DPH	s DPH
El. konvektomat RETIGO O1011i	1,00 ks	149 000,00 21	149 000,00	31 290,00	180 290,00
99 Programů s 9 kroky	1,00 ks	6 600,00 21	6 600,00	1 386,00	7 986,00
Jednobodová teplotní sonda	1,00 ks	5 800,00 21	5 800,00	1 218,00	7 018,00
Zaokrouhlení za doklad v sazbě 15%			0,00	0,00	0,00
Zaokrouhlení za doklad v sazbě 21%			0,00	0,00	0,00
	<b>Základ</b>	<b>Výše DPH</b>	<b>Celkem</b>		
Nulová sazba 0 %:	0,00	0,00	0,00		
Snížená sazba 15 %:	0,00	0,00	0,00		
Základní sazba 21 %:	161 400,00	33 894,00	195 294,00		
<b>CELKEM</b>	<b>161 400,00</b>	<b>33 894,00</b>	<b>195 294,00</b>		

Pozn.: Částky jsou včetně hodnot zaokrouhlení

Celkem k úhradě v Kč:

195 294,00

Uhrazeno zálohou:

0,00

Zbývá uhradit:

195 294,00



SERVIS A PRODEJ  
GASTRO ZAŘÍZENÍ  
Zdeněk VONDRA  
Denisova 8, 787 01 Šumperk  
IČ: 651 73 694 DIČ: CZ7607035821  
mobil: 603 830 282

Státní léčebné lázně Bludov, státní podnik		Doklad č.:	
schválil	zpracoval	Úč. období: 12	
		stř.	Kč
		4	161 400
		MD	33 894
		D	

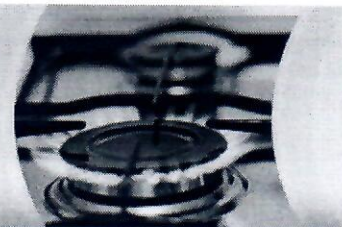
06/01

Přímě





prodej a servis  
gastronomických zařízení



## Cenová nabídka

CN341/2018

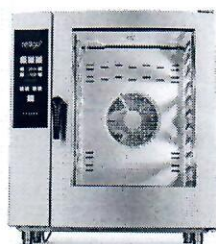
Pro: STÁTNÍ LÉČEBNÉ LÁZNĚ BLUDOV, S.P., Lázeňská 572, 789 61 Bludov

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

1

### El. konvektomat RETIGO O1011i

1,00 ks



Modelová řada konvektomatů RETIGO Orange Vision vychází z požadavků uspokojit uživatele s nižšími nároky na množství funkcí, ale s důrazem na vysokou kvalitu a jednoduchost ovládacího panelu. Na rozdíl od modelové řady Blue Vision jsou konvektomaty Orange Vision vybavené především klíčovými funkcemi a automatickým mytím.

Cena/MJ	186 250,00
Cena bez DPH	186 250,00
Sleva	20,00 %
Cena po slevě	149 000,00
Cena s DPH	180 290,00

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  
Pokročilý systém vývinu páry - skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu 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

Nízkoteplotní vaření - nižší váhové ztráty, lepší chuť  
Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu  
Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení - speciální programy pro moderní gastronomii

Dotykový panel - panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka

Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce

Automatický start - možnost naplánovat odložený start

Active Cleaning - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody

Trojité dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo

Obousměrný ventilátor - minimální rozdíly v barvě upečených jídel

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

Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří  
Dva přítoky vody - pro změkčenou a nezměkčenou vodu

WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu

Datum / platnost: 12.11.2018 / 12.12.2018

CN341/2018

Strana 1 / 3

vody  
Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

USB rozhraní - snadné přehrávání dat z a do konvektomatu  
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: Injekční  
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

<b>4</b>	<b>99 Programů s 9 kroky</b>		1,00 ks
		Cena/MJ	8 250,00
		Cena bez DPH	8 250,00
		Sleva	20,00 %
		Cena po slevě	6 600,00
		Cena s DPH	7 986,00
<b>5</b>	<b>Jednobodová teplotní sonda</b>		1,00 ks
		Cena/MJ	7 250,00
		Cena bez DPH	7 250,00
		Sleva	20,00 %
		Cena po slevě	5 800,00
		Cena s DPH	7 018,00

Suma položek bez DPH:	201 750,00 Kč		
Sleva na položkách:	-40 350,00 Kč		
Výsledná cena po slevě:	161 400,00 Kč		
<b>Základ</b>	<b>DPH</b>	<b>Výše DPH</b>	<b>Celkem s DPH</b>
161 400,00 Kč	21,00 %	33 894,00 Kč	195 294,00 Kč
Nabídka bez DPH celkem:		161 400,00 Kč	
Nabídka s DPH celkem:		195 294,00 Kč	

Vypracoval(a):

Vondra  
vondrazdenek@seznam.cz

603830282



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.