KUPNÍ SMLOUVA

Č.j.: KRPL-70003/ČJ-2020-1800VZ

uzavřená v souladu s § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb. občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**občanský zákoník**")

Níže uvedeného dne, měsíce a roku byla uzavřena mezi smluvními stranami kupní smlouva tohoto znění (dále jen „**smlouva**")

Článek I.

Smluvní strany

Název:	**Česká republika – Krajské ředitelství policie Libereckého kraje**
Sídlo:	Náměstí Dr. E. Beneše 24 460 32 Liberec 1
IČ:	72050501
DIČ:	CZ72050501
Bankovní spojení:	[redacted]
Ve věcech smlouvy oprávněn jednat:	[redacted]
Ve věcech technických oprávněn jednat:	[redacted]
Osoba odpovědná za převzetí zboží:	[redacted]
E-mail:	
Telefon:	
Fax:	

(dále jen „kupující")

a

Název :	**InterGast a.s.**
Sídlo:	Na Vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10
Korespondenční adresa:	
IČ:	[redacted]
DIČ:	
Jejímž jménem jedná:	[redacted]
Bankovní spojení:	[redacted]
Číslo účtu:	[redacted]
Kontaktní osoba ve věcech technických:	[redacted]
E-mail:	
Telefon/fax:	
Zapsán v obchodním rejstříku:	[redacted]

(dále jen „prodávající")

[redacted]

Článek II.

Předmět smlouvy

1. Touto smlouvou se prodávající zavazuje dodat, za podmínek v ní sjednaných, kupujícímu zboží – elektrický konvektomat v počtu 2 ks včetně příslušenství a umožní kupujícímu k němu nabýt vlastnické právo.
2. Kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit sjednanou kupní cenu způsobem a v termínech stanovených touto smlouvou.
3. Podkladem pro uzavření této kupní smlouvy je nabídka prodávajícího ze dne 3.9.2020 která byla na základě zadávacího řízení zveřejněného pod číslem jednacím KRPL-70003-4/ČJ-2020-1800VZ vybrána jako nejvýhodnější.

Článek III.

Kupní cena a platební podmínky

1. Celková kupní cena za zboží je sjednána ve výši:

   Kupní cena za zboží celkem bez DPH činí 607.800,- Kč

   Kupní cena za zboží celkem vč. DPH činí 735.438,- Kč

   Slovy:sedm set třicet pět tisíc čtyři sta třicet osm korun českých

2. Kupní cena za zboží zahrnuje veškeré náklady spojené s koupí zboží (konvektomat, příslušenství, montáž, dopravu do místa plnění, balné, instalaci, technické a technologické zaškolení personálu a jiné poplatky) a sjednává se jako cena nejvýše přípustná, kterou nelze překročit. Její úprava je možná pouze při změně zákonné sazby DPH.
3. Kupní cena bude kupujícím zaplacena na základě faktury vystavené prodávajícím a doručené kupujícímu spolu s dodávkou zboží. Fakturační adresa:

   Krajské ředitelství policie Libereckého kraje, odbor správy majetku, oddělení materiálně technického zabezpečení, Náměstí Dr. E. Beneše 24, 460 32 Liberec 1

4. Faktura vystavená prodávajícím musí obsahovat číslo jednací této kupní smlouvy a mít náležitosti dle § 29 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a údaje uvedené v § 435 občanského zákoníku.
5. Smluvní strany se dohodly na lhůtě splatnosti faktury v délce 30 kalendářních dnů ode dne doručení faktury kupujícímu.
6. Kupní cena se považuje za uhrazenou okamžikem odepsání příslušné finanční částky z bankovního účtu kupujícího ve prospěch bankovního účtu prodávajícího. Pokud kupující uplatní právní nárok na odstranění vady zboží ve lhůtě splatnosti faktury, není kupující povinen až do odstranění vady zboží uhradit cenu zboží. Okamžikem předání zboží po odstranění vady kupujícímu začne běžet nová lhůta splatnosti faktury v délce 30 kalendářních dnů.

7. Kupující nebude poskytovat prodávajícímu jakékoliv zálohy na úhradu ceny zboží nebo jeho části.
8. Kupující je oprávněn před uplynutím lhůty splatnosti faktury vrátit prodávajícímu bez zaplacení fakturu, která neobsahuje náležitosti stanovené touto smlouvou nebo obecně závaznými právními předpisy, obsahuje jiné cenové údaje nebo jiný druh plnění než dohodnutý ve smlouvě nebo budou-li tyto údaje uvedeny chybně, a to s uvedením důvodu vrácení. Prodávající je povinen v případě vrácení faktury tuto fakturu opravit nebo vyhotovit znovu. Důvodným vrácením faktury přestává běžet původní lhůta splatnosti. Nová lhůta v původní délce splatnosti běží znovu ode dne doručení opravené nebo nově vystavené faktury kupujícímu.

Článek IV.

Doba a místo plnění

1. Prodávající dodá zboží kupujícímu v časovém rozmezí **do 30 dnů od nabytí účinnosti této smlouvy**. Zboží bude dodáno jednorázově. **Spolu s dodávkou zboží bude kupujícímu doručena faktura.**
2. Místem plnění je: **Účelové zařízení, Dolní Rokytnice 430, 512 44 Rokytnice nad Jizerou.**
3. Prodávající se zavazuje informovat osobu oprávněnou k převzetí o termínu dodání zboží nejméně 3 pracovní dny předem.

   Osoba oprávněná k převzetí zboží: Zdeněk Volf, vedoucí účelového zařízení, telefon: [redacted].
4. Při přejímce v místě plnění provede kupující (osoba oprávněná za převzetí zboží) kvalitativní a kvantitativní přejímku zboží.
5. O předání a převzetí zboží bude prodávajícím vyhotoven dodací list ve dvou (2) vyhotoveních, kdy každá ze smluvních stran obdrží po jednom (1) vyhotovení potvrzeného dodacího listu.
6. Dodáním zboží se rozumí okamžik, kdy kupující (osoba odpovědná za převzetí zboží) potvrdí dodací list v místě plnění.
7. Kupující odmítá dodání většího množství zboží, než je ujednáno ve smlouvě.

Článek V.

Vlastnické právo ke zboží a nebezpečí škody na zboží

1. Kupující nabývá vlastnického práva ke zboží okamžikem převzetí zboží od prodávajícího.
2. Přechod nebezpečí škody na předmětu plnění se řídí ustanovením § 2121 - 2125 občanského zákoníku.

Článek VI.

Vady zboží

1. Práva z vadného plnění vyplývají pro smluvní strany obecně z ust. § 2099 a násl. občanského zákoníku.

2. Prodávající je povinen předat kupujícímu zboží bez vad a prohlašuje, že zboží nemá právní vady ve smyslu § 1920 občanského zákoníku.
3. Kupující je oprávněn odmítnout převzetí zboží, pokud nebude dodáno řádně v souladu s touto smlouvou, ve sjednaném druhu a v jakosti vhodné pro účel patrný z této smlouvy (vady zjevné), přičemž v takovém případě osoba zodpovědná za převzetí zboží důvody odmítnutí převzetí uvede na dodací list. V případě dodání zboží se zjevnými vadami třetí osobou (spedice, smluvní přepravce) je kupující oprávněn vrátit zboží prodávajícímu do 5 pracovních dnů od převzetí. Veškeré náklady spojené s dodáním náhradního zboží nese prodávající. Termín dodání náhradního zboží je 5 pracovních dnů ode dne, kdy kupující odmítl převzít zboží, či jej vrátil.
4. Reklamaci skrytých vad uplatňuje kupující na prodávajícím písemně (poštovní styk, elektronicky) bez zbytečného odkladu po zjištění vady.
5. Veškeré náklady spojené s uplatněním reklamace (např. doprava, balné reklamovaného zboží) nese prodávající. Prodávající se zavazuje odstranit reklamované vady ve lhůtě 30 kalendářních dnů od doručení reklamace kupujícího.

Článek VII.

Smluvní pokuty a odstoupení od smlouvy

1. V případě nedodržení doby plnění podle čl. IV. odst. 1 ze strany prodávajícího, jakož i v případech prodlení s dodáním náhradního zboží či v případě prodlení s vyřízením reklamace dle čl. VI., je prodávající povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 500,- Kč za každý, byť i započatý den prodlení. Výše sankce není omezena.
2. Kupující je povinen zaplatit prodávajícímu za prodlení s úhradou faktury po sjednané lhůtě splatnosti zákonné úroky z prodlení za každý, byť i započatý, den prodlení. Výše sankce není omezena.
3. Smluvní pokuta a úroky z prodlení jsou splatné do 14 kalendářních dnů ode dne jejich uplatnění u povinné strany.
4. Zaplacením smluvní pokuty a úroků z prodlení není dotčen nárok smluvních stran na náhradu škody ani povinnost prodávajícího řádně dodat zboží.
5. Za podstatné porušení této smlouvy prodávajícím, které zakládá právo kupujícího na odstoupení od této smlouvy, se považuje zejména
   a) prodlení prodávajícího s dodáním zboží,
   b) nedodání zboží v požadovaném druhu a jakosti,
   c) prodlení s dodáním náhradního zboží ve lhůtě stanovené v čl. VI. odst. 3,
   d) prodlení s vyřízením reklamace ve lhůtě podle čl. VI. odst. 5,
   e) postup prodávajícího při dodání zboží v rozporu s pokyny kupujícího.
6. Kupující je dále, mimo jiné, oprávněn od této smlouvy odstoupit v případě, že
   a) vůči majetku prodávajícího probíhá insolvenční řízení, v němž bylo vydáno rozhodnutí o způsobu řešení úpadku, pokud to právní předpisy umožňují;

b) insolvenční návrh na prodávajícího byl zamítnut proto, že majetek prodávajícího nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení;

c) prodávající vstoupí do likvidace.

7. Prodávající je oprávněn od smlouvy odstoupit v případě, že kupující bude v prodlení s úhradou svých peněžitých závazků vyplývajících z této smlouvy po dobu delší než 15 kalendářních dnů.

8. Účinky každého odstoupení od smlouvy nastávají okamžikem doručení písemného projevu vůle odstoupit od této smlouvy druhé smluvní straně. Odstoupení od smlouvy se nedotýká zejména nároku na náhradu škody a smluvní pokuty.

Článek VIII.
Záruční doba

1. Prodávající na dodané zboží poskytuje záruku za jakost v délce minimálně 24 měsíců.
2. Poskytne-li prodávající záruční dobu delší než 24 měsíců, uvede ji v záručních listech ke zboží. Nebude-li v záručních listech uvedena delší záruční doba, platí, že záruční doba je poskytnuta v délce 24 měsíců.
3. V případě reklamace vad v rámci záruky se uplatní ustanovení uvedená v čl. VI. odst. 4 a 5 této smlouvy.

Článek IX.
Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv. Tuto smlouvu zašle správci registru smluv k uveřejnění prostřednictvím registru smluv kupující.
2. Tato smlouva může být měněna nebo doplňována jen písemnými, vzestupně očíslovanými dodatky, odsouhlasenými oprávněnými zástupci obou smluvních stran, které se stanou nedílnou součástí této smlouvy.
3. Vzájemné vztahy smluvních stran, které nejsou výslovně dohodnuty v této smlouvě, se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku.
4. Smluvní strany se zavazují, že veškeré spory vzniklé v souvislosti s realizací smlouvy budou řešeny smírnou cestou – dohodou. Nedojde-li k dohodě, budou spory řešeny před příslušnými obecnými soudy v sídle kupujícího.
5. Tato smlouva je vyhotovena ve 3 stejnopisech, z nichž 2 obdrží kupující a 1 prodávající.
6. Každá ze smluvních stran prohlašuje, že tuto smlouvu uzavírá svobodně a vážně, že považuje obsah této smlouvy za určitý a srozumitelný a že jsou jí známy veškeré skutečnosti, jež jsou pro uzavření této smlouvy rozhodující, na důkaz čehož připojují smluvní strany k této smlouvě své podpisy.

7. Nedílnou součástí této smlouvy jsou přílohy:

příloha č. 1 - technická specifikace konvektomatu
příloha č. 2 – technická specifikace příslušenství konvektomatu
příloha č. 3 – cenová tabulka

V Praze dne 8.9.2020.

Za prodávajícího:

[redacted]

V Liberci dne 16. 09. 2020

Za kupujícího:

[redacted]

[redacted]

POLICIE ČESKÉ REPUBLIKY
KRAJSKÉ ŘEDITELSTVÍ POLICIE
LIBERECKÉHO KRAJE
ODBOR SPRÁVY MAJETKU
ODDĚLENÍ MATERIÁLNĚ TECHNICKÉHO ZABEZPEČEN
LIBEREC

Datový list

iCombi® Pro 10-1/1 E MarineLine

Kapacita
- > 10 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- > Speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronádobami

Režim konvektomat
- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.
- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

roductionManager iCookingSuite iCareSystem+

iDensityControl
Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite
iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager
iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvech mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem
iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápňování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Datenblatt, Verze 9 - 04.05.2020 13:22 - Technické změny jsou vyhrazeny.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce
> Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
> Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
> Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky dvěma inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
> Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
> Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
> Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
> Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
> Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
> Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
> Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
> Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED
> Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
> Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
> Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
> Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření
> Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
> Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
> Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
> Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
> Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
> Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
> Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
> Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
> Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
> Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
> Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
> Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
> Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
> Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
> Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu
> Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
> Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
> Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
> Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
> Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
> Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
> Maximální výška zásuvu nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
> Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání
> Nastavitelné zajištění dveří při silném vlnobití
> Závěsné rámy se speciálními zásuvnými lištami zajišťují gastronádoby před vysunutím i při silném vlnobití
> Patky z nerezové oceli pro svaření k podlaze nebo pro montáž pomocí montážní sady zajišťují varný systém proti sklouznutí a překlopení
> Atest Germanischer Lloyd a USPHS

Propojení po síti
> Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
> Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
> Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
> Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče
> Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
> Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
> Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušenou hygienickou přípravu
> Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
> Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
> Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
> Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
> Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu

Datenblatt, Verze 9 - 04.05.2020 13:22 - Technické změny jsou vyhrazeny.

> Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
> Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

> Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
> Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
> Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
> Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
> Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
> Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
> Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
> Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
> Spuštění příkladů použití z nápovědy
> Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
> Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
> Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
> Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

> Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
> Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
> Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
> Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápňování
> Instalace na podlahu nebo na stěnu připojením v oblasti podstavce *
> Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
> Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
> Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu **
> Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL
> Energetická účinnost byla testována a schválena podle programu ENERGY STAR. Zveřejněno na stránkách www.energystar.gov

* Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení
** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

> Možnost kombinování s prvky HeavyDutyLine pro mimořádné namáhání
> Dvířka varné komory s levým dorazem
> Balíček stojanového vozíku
> Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
> Kryt ovládací lišty
> Uzamykatelný ovládací panel
> Bezpečnostní zavírání dvířek
> Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
> Provedení bez vybavení WLAN

Datenblatt, Verze 9 - 04.05.2020 13:22 - Technické změny jsou vyhrazeny.

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)

Varný systém (korpus)	850 x 1014 x 775 mm
Varný systém (kompletní)	850 x 1064 x 842 mm
Varný systém s obalem	935 x 1250 x 955 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	≤ 1,60 m

*při použití odpovídajícího podstavce RATIONAL

Hmotnosti

Maximální připravované množství / zásuv	4,5 kg
Maximální celkové připravované množství	45 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	127 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	147 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	155 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	175 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V

Elektrický příkon	18,9 kW
Výkon – provoz s párou	18 kW
Výkon – horký vzduch	18 kW
Pojistky	32 A
Typ RCD	F

Napětí 3 AC 220 V

Elektrický příkon	17,3 kW
Výkon – provoz s párou	16,47 kW
Výkon – horký vzduch	16,47 kW
Pojistky	50 A
Typ RCD	B

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0 – 6,0 bar
Odtok vody vždy	DN 50
Maximální průtok na varný systém	12 l/min

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	1272 W
Senzibilní výdej tepla	958 W
Hladina hluku (elektro)	55 dBA
Hladina hluku (plyn)	60 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

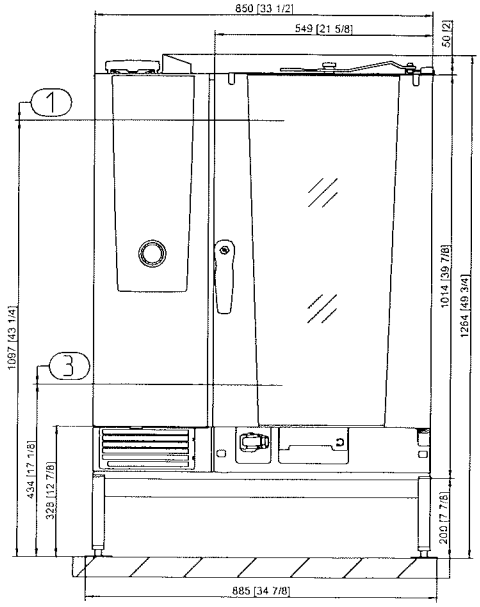
Podmínky pro instalaci

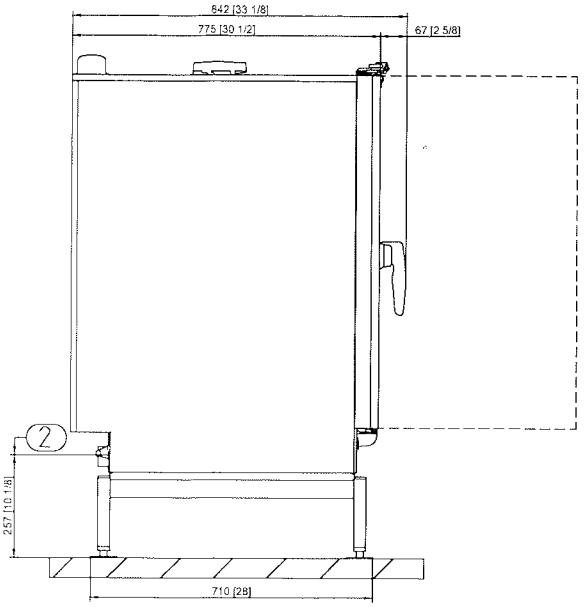
> Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
> Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Je nutné dodržovat také místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
> K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE 802.11 a/g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

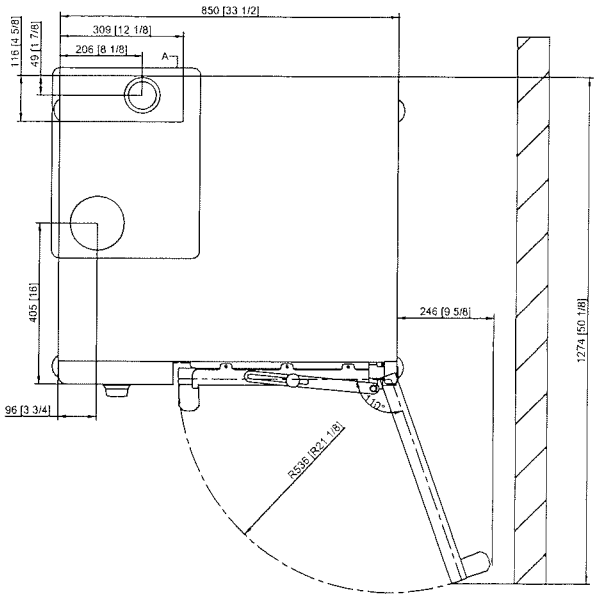
Schválení

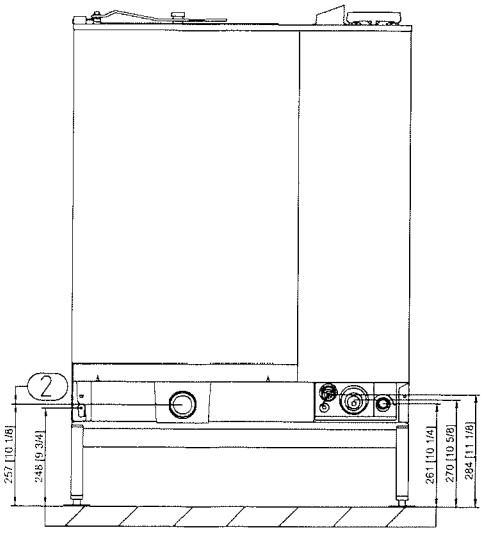
Datenblatt, Verze 9 - 04.05.2020 13:22 - Technické změny jsou vyhrazeny.

Technický výkres









1 Výška nejvyššího zásuvného roštu
2 Výška odtoku vody
3 Nájezdová výška zařízení

Datenblatt, Verze 9 - 04.05.2020 13:22 - Technické změny jsou vyhrazeny.

Příslušenství

Příslušenství	Katalogové číslo
Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění	
Ošetřovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene	
Jednoduchý snímač vnitřní teploty pokrmu umožňující zasunutí z vnějšku s připojovacím boxem USB	
Snímač vnitřní teploty pokrmu sous vide umožňující zasunutí z vnějšku s připojovacím boxem USB	
Sada pro instalaci zařízení	
Podstavce s upevnitelnými nožkami z ušlechtilé oceli	
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém	
Systémy Finishing pro banket	
Vjezdové lišiny pro stojanový vozík a stojanový vozík na talíře	
Přepravní vozík pro stojanový vozík a vozík na talíře – standardní a výškově nastavitelný	
Sada Combi-Duo – k montáži zařízení Combi-Duo na plyn nebo elektřinu	
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu	
Přerušovač kondenzace – k přesměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání	
Digestoř – pouze pro elektrická zařízení	
Kondenzační digestoř UltraVent Plus – pouze pro elektrická zařízení	
Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení	
Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine	
Flash disk - USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP	
VarioSmoker	

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožuře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: [redacted] E-mail: [redacted] Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com

Datenblatt, Verze 9 - 04.05.2020 13:22 - Technické změny jsou vyhrazeny.

Příloha č. 2 Kupní smlouvy, č.j. KRPL-70003/ČJ-2020-1800VZ

Technická specifikace příslušenství

Požadujeme originální příslušenství Rational.

1) **Plech s důlky Multibaker GN 1/1 Rational = požadované množství**: **8 kusů**

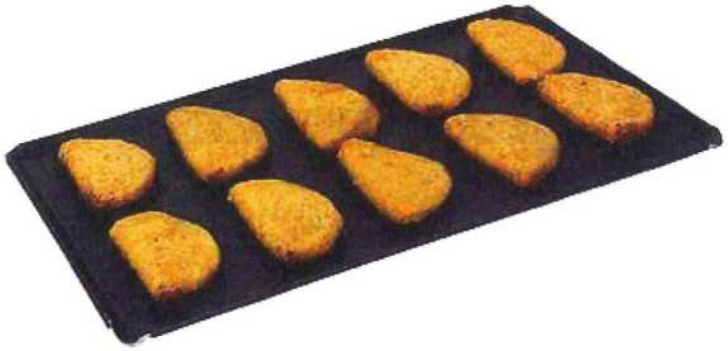
POPIS:

Plech na volská oka, až 160 ks za 2 minuty. Plech na bramboráčky s 8 důlky, plech na lívance, omelety, tortilly. Stejnoměrné opečení, antiadhezivní nepřilnavá povrchová úprava, snadné čištění. Ideálně pro větší množství.

Plech Multibaker, který se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek a tortill. Speciální teflonová vrstva TriLax zamezující ulpívání potravin na plechu, snadné čištění.

Provedení: GN 1/1
Rozměr: 325 x 530 mm

2) **Plech na pečení hladký** Rational **= požadované množství**: **10 kusů**



POPIS:

Plechy na rozpékání a pečení croissantů, baget, plundrového těsta, housek a jiného pečiva.

Třívrstvá povrchová úprava TriLax, která je odolná proti poškrábání a mytí v myčce nádobí, příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a odolná proti vysokým teplotám a louhům.

Provedení: GN 1/1
Rozměr: 325 x 530 mm

3) **Deska na grilování a pizzu GN 1/1 Rational = požadované množství**: **6 kusů**

POPIS:

Oboustranná deska na grilování a pečení. Pečící deska na přípravu čerstvé i předpečené pizzy, grilovací deska na grilování s jemným vzorem.

Přední stranu desek je možné použít ke grilování zeleniny, steaků nebo ryb; zadní stranu k přípravě čerstvé či předpečené pizzy.
Speciální Trilax povrch, který zabraňuje přilnutí.

4) **Požadované množství**: **1 balení**

POPIS:

Speciální tablety do konvektomatů, které zabraňují usazování vodního kamene již před jeho vznikem. Tablety Care zaručující nejvyšší provozní spolehlivost, a to i bez zařízení na změkčování vody a náročného odvápňování.

Originální pečující tablety do konvektomatu Rational pro všechny SelfCookingCenter s funkcí Care Control.

V balení: 150 kusů

[redacted]

Příloha č. 3 kupní smlouvy - cenová tabulka, předmět a místo plnění

Název materiálu	Množství	Cena v Kč/ks bez DPH	Cena v Kč/ks vč. DPH	Cena v Kč celkem bez DPH	Cena v Kč celkem vč. DPH	Technická specifikace
1) Konvektomat iCombi Pro 101 - elektrický	2	276000,00	333960,00	552000,00	667920,00	kapacita 10x GN 1/1; rozměry: 850x842x1014 mm; příkon/napětí: 18,9 kW/400 V (více v příloze č. 4)
Příslušenství ke konvektomatu						
2) Plech s důlky Multibaker GN 1/1 Rational	8	1725,00	2087,25	13800,00	16698,00	provedení: GN 1/1, rozměr: 325x530 mm (více v příloze č. 5)
3) Plech na pečení hladký Rational	10	1125,00	1361,25	11250,00	13612,50	provedení: GN 1/1, rozměr: 325x530 mm (více v příloze č. 5)
4) Deska na grilování a pizzu GN 1/1 Rational	6	2850,00	3448,50	17100,00	20691,00	oboustranná deska na pečení a grilování (více v příloze č. 5)
5) Tablety Care pro konvektomaty SCC Rational	1	1650,00	1996,50	1650,00	1996,50	speciální tablety, které zabraňují usazování vodního kamene (více v příloze č. 5)
6) Montáž, doprava, instalace, technické a technologické zaškolení personálu	1	12000,00	14520,00	12000,00	14520,00	
CELKEM za položky 1,2,3,4,5 a 6 (sada)				**607 800,00**	**735 438,00**	

SOUHRN:

MATERIÁL	Množství	Cena v Kč/sada bez DPH	Cena v Kč/sada vč. DPH	Cena v Kč celkem bez DPH	Cena v Kč celkem vč.
Konvektomat iCombi Pro 101 včetně příslušenství a položky 6 (sada)	2	303 900,00 Kč	367 719,00 Kč	607800,00	735438,00

Cena určená k hodnocení nabídek.

Poznámka: sadu tvoří položky 1,2,3,4,5 a 6.

Nabídková cena bude kalkulována za celou sadu (konvektomat, příslušenství, montáž, doprava, instalace, technické a technologické zaškolení personálu).

Záruční doba: 24 měsíců

Místo dodání: Účelové zařízení, Dolní Rokytnice 430, 512 44 Rokytnice nad Jizerou

Kontaktní osoba pro přejímku zboží: Zdeněk Volf, vedoucí účelového zařízení , telefon: [redacted]

Zpracovala:

[redacted]

tel.: [redacted]

Schválil: Ing. Ivo Hradecký
vedoucí OMTZ