

TeS, spol. s r.o. Chotěboř

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA A SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

Oržít >>> **GN EN** >>> **10-11-12-13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31-32-33-34-35-36-37-38-39-40-41-42-43-44-45-46-47-48-49-50-51-52-53-54-55-56-57-58-59-60-61-62-63-64-65-66-67-68-69-70-71-72-73-74-75-76-77-78-79-80-81-82-83-84-85-86-87-88-89-90-91-92-93-94-95-96-97-98-99-100**

poz.	Předmět - název	Typ
M	Varná	
M3	<p>Konvektomat elektrický, DUKOVÝ VYVĚJE P E T Y, kapacita 10x GN 1/1, speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6ti bodová vpichová sonda, trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření: smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní Asistenti: iDensityControl - Inteligentní regulace klimatu, iCooking Suite - Inteligentní příprava pokrmů, iProductionManager - optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstrašení mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu, iCareSystem: Inteligentní systém čištění a odvápnovací zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, Inteligentní funkce: - Inteligentní regulace klimatu s měřeními, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesné monitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Hygienická instalace bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění. Ochrana proti stříkající vodě IPX5, Barvený dotykový displej *0,1" s vysokým rozlišením, Centrální ovládací kolečko s funkcí push, Možnost nastavení více než 55 jazyků,</p>	iCombi Pro 10-1/1
M4	Podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1,	
M5	Originální příslušenství Rational - Granitová gastronádoba GN 1/1 - 40 mm -	Sada GN
M6	Automatický změkčovač vody, objemově řízená regenerace s možností přepnutí regenerace ně časově řízené, elektronické ovládání, v případě objemového nastavení možnost v rozsahu 0 99m3, objem pryskyřice 5 lt., možnost kontinuálního provozu tzn. při regeneraci zajištěna dodávka vody	SMK-BNT 1650F
P	Mytí provozního nádobí	
P1	Mycí stůl s lisovaným dřezem, 1x vevařený lisovaný dřez o rozměru 1060x500x375 mm, prolamovaná deska, výškově nastavitelné nožičky, zadní lem, kapatáž dřezu z čela a obou boků, nerezové provedení	KSVO
	Kontrolní mezisoučty	

Nabídka na dodávku a montáž konvektomatu a dřezu

AKCE : Praha - MŠ Na Výšinách, Praha 7



Rozměry	Napětí	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH	Sleva na položku %	Cena bez DPH po slevě/kus	Cena bez DPH po slevě
850x842x1014	18,9kW/400V	1	345 000	345 000	18	282 900	282 900
dle konvektomatu		1	18 500	18 500	18	15 170	15 170
		10	2 106	21 060	15	1 790	17 901
320x662x530	230V	1	9 850	9 850	15	8 373	8 373
1400x900x900		1	19 326	19 326	18	15 847	15 847
				413 736			340 191

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH	Sleva na položku %	Cena bez DPH po slevě/kus	Cena bez DPH po slevě
------	-----------------	-----	---------	--------	----	------------------	---------------------	--------------------	---------------------------	-----------------------

Cenová rekapitulace										
	Cena za technologii bez DPH před slevou celkem									413 736
	Celková výše poskytnuté sleva na technologii									-73 545
	Cena za technologii bez DPH po slevě celkem									340 191
	Cena za dopravu a instalaci zařízení *									12 999
	Dodávka celkem bez DPH									353 190

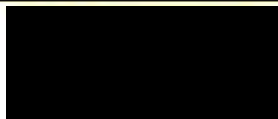
Komentář k cenové nabídce :

Platnost cenové nabídky do : 31. 12. 2020

*** Instalaci zařízení se rozumí :**

- montáž zařízení na připravené přívody elektroinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody vodoinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody kanalizace
- montáž zařízení na připravené přívody plynoinstalace
- použitý montážní materiál
- zprovoznění
- kalibrace zařízení
- seřízení
- odzkoušení
- základní technické zaškolení obsluhy
- rozšířené kuchařské zaškolení obsluhy
- odvoz a ekologická likvidace obalových materiálů

Naše společnost je plně připravena s Vámi spolupracovat na přípravě a realizaci této zakázky. Nabízíme Vám naše více než 25-ti leté zkušenosti z oblasti projekce, montáže a servisu velkokuchyňských zařízení. Příložená referenční listina je určitě jedním z dokladů deklarujících našich technickou způsobilost.



TeS, spol. s r.o. Chotáboř
Zednická 558



SOBŠTĚK JOSEF