GASTRO MACH, s.r.o.
Za Podjezdem 449/9
790 01 Jeseník Bukovice
Tel.: +420 584 420 289
E-mail: info@gastromach.cz
www.gastromach.cz

NABÍDKA

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

PRO:
ZŠ a MŠ Bílovec, Komenského
paní Alena Beinhauerová
Komenského 701/3
743 01 Bílovec
Česká republika
TEL.: +420 556 411 512

ČÍSLO: **N-20-1642**
DATUM: 24.9.2020
VYPRACOVAL: Roman Tichánek
TEL.:
E-MAIL: r.tichanek@gastromach.cz

Vážení obchodní přátelé,
dovolujeme si Vám předložit jednu z variant vybavení Vašeho provozu

Konvektomat RATIONAL ICOMBI PRO 20.1 E

POZICE	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH	DPH

© Soft-4-Sale

GASTRO MACH
Podporujeme Váš úspěch
GASTRO MACH, s.r.o.
Za Podjezdem 449/9
790 01 Jeseník Bukovice
Tel.: +420 584 420 289
E-mail: info@gastromach.cz
www.gastromach.cz

NABÍDKA

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

001	**konvektomat elektrický, programovatelný, 20x GN1/1, 37,2kW/400V, aut. mytí, jehla, bojler, RATIONAL ICOMBI PRO 20.1 E** ▪ Ilustrační obrázek. Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry iCombi Pro Typ 201, elektrické provedení s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování. Počet jídel za den: 150-300 KAPACITA: > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby > Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky > Rukojeť pro stojanový vozík > 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 INTELIGENTNÍ ASISTENTI > 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	1 ks	475 090,00 Kč	475 090,00 Kč	21%

© Soft-4-Sale

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.

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 jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu 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

© Soft-4-Sale

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

© Soft-4-Sale

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

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

© Soft-4-Sale

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
> 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

© Soft-4-Sale

> 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

VOLITELNÉ MOŽNOSTI:
> MarineLine – lodní verze
> SecurityLine – Bezpečností/vězeňské provedení
> MobilityLine – mobilní verze
> HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
> Vestavěný odvod tuku
> Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
> Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
> Kryt ovládací lišty
> Bezpečnostní zavírání dvířek
> Provedení bez vybavení WLAN
> Uzamykatelný ovládací panel

PARAMETRY:
Kapacita: 20x GN 1/1
El. připojení: 400V
Příkon: 37,2 kW
Čisté rozměry: 877x913x1872mm
Rozměry balení: 1008x1013x2043mm
Čistá hmotnost: 263 kg
Hmotnost balení: 300 kg
877
913
1872
400V
Obj.číslo: 51108

© Soft-4-Sale

GASTRO MACH, s.r.o.
Za Podjezdem 449/9
790 01 Jeseník Bukovice
Tel.: +420 584 420 289
E-mail: info@gastromach.cz
www.gastromach.cz

NABÍDKA

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

002	**sada instalační BWT cartridge (hlava a příslušenství)** ▪ Skládá se z karet: 30518 - hlava filtrační pro cartridge BWT water + more, typ BWT Besthead, pro všechny cartridge BWT 44216 - hadice nerez 200mm 3/8x1/2 MM průměr 13x9mm 2x 23670 - kohout vstupní 3/8" pro změkčovače LT 32750 - průtokoměr, vodoměr studená Obj.číslo: 43655	1 ks	2 300,00 Kč	2 300,00 Kč	21%
003	**cartridge filtrační - kapacita (10dH) je cca 7000 litrů, mech., pitná voda, káva, pachy - BWT Bestmax XL** ▪ Ilustrační obrázek. 5násobná filtrace - vysoká účinnost Vysoce účinná úprava tvrdé vody pro ochranu proti zavápnění Lze použít horizontálně i vertikálně Nastavení bypass přímo na filtrační hlavě 1-3. Jednoduchá výměna - automatické zastavení vody při výměně filtru Filtr jemných nečistot pro zaručeně čistou vodu Aktivní uhlíkový filtr pro průzračnou vodu bez nežádoucího zápachu a chutě Jednoznačné výhody pro zákazníka: Trvale vysoká kvalita vody pro přípravu veškerých studených a horkách nápojů, technologická zařízení v kuchyni a pro veškeré typy provozoven s občerstvením a pekáren. Kapacita při karbonátové tvrdosti 10 °dKH od 4690 do 8160 litrů v závislosti na druhu technologie a nastavení bypassu. Životnost cartridge 1 rok nebo po vyčerpání kapacity. 145 145 530 Obj.číslo: 31913	1 ks	4 271,00 Kč	4 271,00 Kč	21%

© Soft-4-Sale

GASTRO MACH, s.r.o.
Za Podjezdem 449/9
790 01 Jeseník Bukovice
Tel.: +420 584 420 289
E-mail: info@gastromach.cz
www.gastromach.cz

NABÍDKA

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

004	**doprava na místo montáže** ▪ Cena dopravy je naceněna v běžné pracovní době. V případě instalace mimo běžnou pracovní dobu dojde k navýšení ceny dopravy.	1 ks	3 740,00 Kč	3 740,00 Kč	21%
005	**montáž na připravené přípoje** ▪ Cena montáže je naceněna v běžné pracovní době. V případě instalace mimo běžnou pracovní dobu dojde k navýšení ceny montáže.	1 ks	3 000,00 Kč	3 000,00 Kč	21%
006	**odhadované náklady na stěhování**	1 ks	4 000,00 Kč	4 000,00 Kč	21%
007	**revize elektrická**	1 ks	3 000,00 Kč	3 000,00 Kč	21%
008	**zaškolení rozšířené kuchařské**	1 ks	0,00 Kč	0,00 Kč	21%
009	**záruka 24 měsíců**	1 ks	0,00 Kč	0,00 Kč	21%
010		1 ks	0,00 Kč	0,00 Kč	21%

SAZBA DPH	ZÁKLAD DANĚ	DPH CELKEM
režim přenesení daňové povinnosti 21%	495 401,00 Kč	
CELKEM	**495 401,00 Kč**	
VČETNĚ DPH	495 401,00 Kč	

Dokument obsahuje položky v režimu přenesení daňové povinnosti (§92a - §92i)
Daň odvede zákazník.

INSTALAČNÍ PODMÍNKY PRO EL. KONVEKTOMAT:

V dosahu místa instalace (1,5 metru) si zákazník zajistí:
* vypínač 400 V s jištěním odpovídající příkonu stroje.
* přívody el. energie musí být zrevidovány dle platných předpisů (výchozí revize el. připojení).
* svorka nebo žlutozelený vodič pro napojení na potenciálové vyrovnání tzv. "pospojování" (průměr min.6 mm).
* odpad DN50 ve výšce maximálně 500 mm= 50 cm pro konvektomat na 6 a 10 GN.
* odpad DN50 ve výšce maximálně 50 mm= 5 cm pro konvektomat na 20 GN.
* studenou vodu ukončenou ventilem G3/4" a s garantovaným dynamickým tlakem vody ve vodovodním řádu 2-4 Bar = 2-4 atm (měřeno při tekoucí vodě). Při vyšším tlaku vody je nutná montáž redukčního ventilu.
* pro velikost konvektomatu na 20 GN se zavážecím vozíkem je nutné zajistit rovnou podlahu nebo doobjednat nájezdovou rampu.
* k přípojce vody bude vždy předřazen aktivní filtr s úpravnou vody jako prevence koroze a zavápňování. Velikost patrony a četnost její výměny bude stanovena dle místních podmínek.
* dveře a průchody k místu instalace musejí splňovat možnost stěhování dle velikosti objednaného stroje.

Nachází-li se místo instalace v poschodí bez nákladního výtahu, s nutností stěhování ručně po schodech, budou nad rámec nabídky doúčtovány náklady na stěhování těžkých břemen dle skutečných nákladů.

* pro servisní přístup je nutné zajistit volný prostor z levé strany min 50cm

DOBA PLATNOSTI NABÍDKY 1 měsíc od doručení.

© Soft-4-Sale

GASTRO MACH, s.r.o.
Za Podjezdem 449/9
790 01 Jeseník Bukovice
Tel.: +420 584 420 289
E-mail: info@gastromach.cz
www.gastromach.cz

NABÍDKA

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

Pracovníci naši firmy Vám rádi zodpoví jakékoliv bližší technické či obchodní dotazy. Děkujeme Vám za projevený zájem a těšíme se na spolupráci.

Roman Tichánek
obchodní zástupce
tel.: 777 223 190
email: r.tichanek@gastromach.cz

© Soft-4-Sale