



## **Veřejná zakázka malého rozsahu: „Dodávka a montáž konvektomatu do školní jídelny“**

**Zadavatel:** Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Kutná Hora, Masarykova 197  
Masarykova 197, 284 11 Kutná Hora

**Zastoupený:** Ing. Josef Treml, ředitel

**Kontakt:** Ing. Josef Treml, ředitel, Šárka Horvátová, vedoucí kuchyně  
tel: 725 420 396, e-mail: [treml@vos-kh.cz](mailto:treml@vos-kh.cz), tel: 601 381 784, e-mail:  
[horvatova@vos-kh.cz](mailto:horvatova@vos-kh.cz)

**Uchazeč:** Zich a spol., s.r.o.  
Na Štěpníku 32, 503 04 Černožice n/Labem

**IČO/DIČ:** 25267027 / CZ25267027

**Tel. /Fax:** 777 222 383 / 495 421 029

**Jednající:** Miloš Zich, jednatel společnosti

**kontakt:** Ing. Radek Novotný, tel: 777 222 386, e-mail: [zich@zich.cz](mailto:zich@zich.cz),  
[novotny@zich.cz](mailto:novotny@zich.cz)

### **Konvektomat Retigo typ Blue 2011b - bojler**

#### Vaření:

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

Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv

AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření

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

Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin

Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť

Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování

Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka

Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu

Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

### Vision Touch Controls ovládání:

8“ displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání

MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce

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

Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku

6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu

1000 programů s 20 kroky

Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu

Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření

Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů

Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření

Automatický start – možnost naplánovat odložený start

EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji

Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce

### Ostatní vybavení:

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

Klapka – rychlé odvlhčení varné komory - lepší křupavost a barvu, patentovaný systém

7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu

Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří

Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti

Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál

AISI 304 nerezová ocel – nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost

Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba

Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu

Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří

Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu

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

### **Standardní zavážecí vozík**

### Konektiva:

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu

Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč

VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

### Provozní záznamy:

**HACCP** záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření

Kompletní záznamy provozních událostí

### Servis:

BCS (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru

Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

#### Technické parametry B2011 b:

Energie	Elektrina
Vývin páry	Bojler
Kapacita	20 x GN1/1
Kapacita jídel	400-600
Rozteč zásuvů	63 mm
Rozměry	834 x 1804 x 943 mm
Váha	245 kg
Celkový příkon	36,9 kW
Tepelný výkon	36 kW
Příkon vyvíječe páry	33 kW
Jištění	63 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm m
Teplota	30 - 300 °C



#### **Nabídková cena :**

<b>Cena celkem bez DPH</b>	<b>292.500,- Kč bez DPH</b>
<b>DPH 21%</b>	<b>61.425,- Kč</b>
<b>Cena celkem s DPH</b>	<b>353.925,- Kč s DPH</b>

#### **Cena obsahuje:**

- dopravu do místa plnění: školní kuchyně Komenského náměstí 67, Kutná Hora
- montáž, zprovoznění zařízení na připravené instalace
- předání dokumentace, návod pro obsluhu v českém jazyce
- zaškolení obsluhy
- příslušenství ( 2 ks zavážecích vozíků, Filtrační systém - BWT včetně cartridge + náhradní, Připojovací sada rozšířená

Termín dodání:	nejdéle do jednoho měsíce od podpisu smlouvy
Záruka:	24. měsíců
Servis:	certifikovaný servis stroje výrobcem
Servisní zásah:	odstranění závady do 24 hod od nahlášení závady
Operační dojezd technika:	do 3 hodin od nahlášení závady

V Černožicích 17.02.2021

Miloš Zich, jednatel