

Krycí list nabídky

| | |
|----------------|---|
| Zadavatel: | Základní škola Pardubice, Josefa Ressla 2258, Josefa Ressla 2258, 530 02, Pardubice |
| Název zakázky: | Dodávka konvektomatů |

| Uchazeč: | | | | | | | | |
|---------------------------|--|------------|---|-------------------|-------------------------|-----------------------|----------------------|--------------------|
| Název | Minimální parametry | Počet kusů | Popis | Záruka v měsících | jednotková cena bez DPH | jednotková cena s DPH | celková cena bez DPH | celková cena s DPH |
| 1. Elektrický konvektomat | <p>Elektrický konvektomat s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů minimálně 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režim pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C - 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C - 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C - 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokové zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou min. 95 programů, každý alespoň se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Manuální přípravě. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické předehřátí a mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické předehřátí a chlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Přímý elektrický tepelný výměník umístěný v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plným rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškové nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavce s šíří 800 mm. Příkon el.17,3 kW/400V.</p> | 1 | <p>Elektrický konvektomat ANGELO PO FX101E2 s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režim pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C - 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C - 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C - 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokové zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Manuální přípravě. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické předehřátí a chlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Přímý elektrický tepelný výměník umístěný v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškové nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavce s šíří 800 mm. Příkon el.17,3 kW/400V.</p> | 24 | 166 488 Kč | 201 450 Kč | 166 488 Kč | 201 450 Kč |

| | | | | | | | | |
|--------------------------------------|--|---|----------|-----------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| <p>2. Plynový konvektomat</p> | <p>Plynový konvektomat s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C – 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C – 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C – 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokové zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Neprétřžitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapy komory. Manuální připáření. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvěpání. Autodiagnostika závad. Automatické předeírání a zchlazení. Konstrukce z oceli AISI 316L. Varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Nepřímý plynový tepelný výměník umístěný v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškové nastavitelné nerezové nohy, výška nohou min. 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavec</p> | <p>Plynový konvektomat ANGELO PO FX101G2 s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C – 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C – 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C – 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokové zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Neprétřžitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapy komory. Manuální připáření. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvěpání. Autodiagnostika závad. Automatické předeírání a zchlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Nepřímý plynový tepelný výměník umístěný v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškové nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavec s šíří 800 mm. Příkon plyn 19,5 kW, příkon el. 0,8kW/230V.</p> | <p>1</p> | <p>24</p> | <p>183 088 Kč</p> | <p>221 536 Kč</p> | <p>183 088 Kč</p> | <p>221 536 Kč</p> |
| <p>Celková cena bez DPH</p> | <p>349 576 Kč</p> | | | | | | | |
| <p>Celková cena s DPH</p> | <p>422 987 Kč</p> | | | | | | | |



Podpis:

Datum: 7.7.2021

Poznámka: uchažeč vypni žlutě označené části, ceny se dopočítou samostatně, případně další informace uchažeč uvede do pole popis zboží



ZŠ JOSEFA RESSLA PARDUBICE

KUPNÍ SMLOUVA

MULTI CZ, s.r.o.
se sídlem: Anenská 1715, 530 02 Pardubice
zastoupený: Ing. Janem Vaško, MBA
IČO: 27488837
DIČ: CZ 27488837
(dále jen „prodávající“)

a

Základní škola Pardubice, Josefa Ressla 2258
se sídlem: Josefa Ressla 2258, 530 02, Pardubice
zastoupená: PaedDr. Světlana Divecká, ředitelka školy
IČO: 46496921
(dále jen „kupující“)

uzavřeli níže uvedeného dne ve smyslu ustanovení § 409 a násl. obchodního zákoníku v platném znění tuto kupní smlouvu:

I.

Předmět smlouvy

1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu a převést na něj vlastnické právo k následujícímu zboží:

| Název zboží | množství | Délka záruční lhůty v měsících | Parametry zboží |
|--|----------|--------------------------------|---|
| Elektrický konvektomat ANGELO PO FX 101 E2 | 1 | 24 | Elektrický konvektomat ANGELO PO FX101E2 s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C - 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C – 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C – 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Manuální připáření. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické předehřátí a zchlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná |

| | | | |
|---|---|----|---|
| | | | <p>klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Přímý elektrický tepelný výměník umístěný v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškově nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavec s šíří 800 mm. Příkon el.17,3 kW/400V.</p> |
| Plynový konvektomat ANGELO PO FX 101 G2 | 1 | 24 | <p>Plynový konvektomat ANGELO PO FX101G2 s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C – 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C – 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C – 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Manuální připáření. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické přehřátí a zchlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Nepřímý plynový tepelný výměník umístěný v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškově nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavec s šíří 800 mm. Příkon plyn 19,5 kW, příkon el. 0,8kW/230V.</p> |

2. Kupující se zavazuje od prodávajícího uvedené zboží převzít a zaplatit za jeho dodání kupní cenu sjednanou ve výši a způsobem uvedeným v čl. III. této smlouvy.

II.

Podmínky plnění předmětu smlouvy

1. Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží dle nabídky (Příloha - krycí list) a specifikace uvedené v čl. I. této smlouvy ve lhůtě do 20.8.2021.
2. Prodávající splní svůj závazek předáním zboží kupujícímu spolu s dodacím listem, a to v místě sídla kupujícího.
3. O převzetí zboží bude sepsán protokol o předání a převzetí zboží, podepsaný oběma smluvními stranami.
4. Nebude-li zboží dodáno ve lhůtě uvedené v čl. II., odst. 1, je kupující oprávněn od smlouvy odstoupit.
5. Vlastnictví k prodávanému zboží přechází na kupujícího zaplacením kupní ceny.
6. Nebezpečí škody na zboží přechází na kupujícího podepsáním protokolu o převzetí zboží ve smyslu bodu 2 tohoto článku.

III.

Cena a platební podmínky

1. Cena za dodané zboží činí:

| Ks | Název | Cena za 1ks bez DPH | Cena celkem | Cena celkem s DPH |
|----|---------------------|------------------------|----------------|----------------------|
| 1 | ANGELO PO FX 101 E2 | 166.488,- | 166.488,- | 201.450,48,- |
| 1 | ANGELO PO FX 101 G2 | 183.088,- | 183.088,- | 221.536,48,- |

Cena celkem bez DPH 349.576 ,- Kč, z toho DPH je 73.411,- Kč, celkem tedy 422.987,-

2. Cena za zboží byla stanovena nabídkovou cenou prodávajícího, kterou udal v nabídce podané do výběrového řízení, a která byla kupujícím jakožto zadavatelem výběrového řízení vybrána jako nejvýhodnější, a činí celkem bez DPH 349.576 ,- Kč, z toho DPH je 73.411 ,- Kč, celkem tedy 422.987 ,- Kč.

3. Tato cena, která zahrnuje veškeré náklady prodávajícího, je cenou nejvýše přípustnou a může být změněna jen v případě změny daňových předpisů její výše včetně DPH.

4. Prodávající vyúčtuje kupní cenu za zboží tak, že předloží fakturu, která musí mít náležitosti daňového dokladu v souladu se zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Faktura musí být doložena protokolem o předání a převzetí zboží.

5. Faktura je splatná do 14 dnů od převzetí kupujícím. Námitky proti údajům uvedeným na faktuře může kupující uplatnit do konce lhůty její splatnosti s tím, že jí odešle zpět prodávajícímu s uvedením výhrad. Tímto okamžikem se staví lhůta splatnosti a nová lhůta splatnosti běží od doručení opravené faktury kupujícímu.

6. Dnem zaplacení kupní ceny (faktury) se rozumí den odepsání kupní ceny z účtu kupujícího.

7. Prodávající prohlašuje, že na zboží nevážnou práva třetí osoby.

IV.

Záruční a servisní podmínky

1. Nesplňuje-li zboží vlastnosti stanovené touto smlouvou a ustanovením § 420 Obchodního zákoníku, má vady. Za vady se považuje i dodání jiného zboží, než určuje smlouva a vady v dokladech nutných k užívání zboží.

2. Prodávající nenese odpovědnost za vady, na něž se vztahuje záruka za jakost, jestliže tyto vady vznikly prokazatelným zaviněním kupujícího.

3. Záruční lhůta je stanovena v článku I této smlouvy u každé položky a začíná běžet ode dne převzetí zboží dle protokolu ve smyslu bodu II. 3 této Smlouvy.

4. Kupující je povinen v souladu s příslušnými ustanoveními obchodního zákoníku bez zbytečného odkladu oznámit prodávajícímu zjištěné vady dodaného zboží poté, co je při vynaložení odborné péče zjistil.

5. V případě, že kupující v záruční době včas uplatní zjištěné závady na zboží, je prodávající povinen vady odstranit ve lhůtě nejdéle do 30 dnů.

6. Vady zboží uplatňuje kupující na adrese prodávajícího.

V.

Sankční ustanovení

1. V případě prodlení prodávajícího s dodáním zboží je prodávající povinen zaplatit kupujícímu za každý započatý den prodlení smluvní pokutu ve výši 0,05% z ceny zboží, s jehož dodáním je v prodlení. Tato smluvní pokuta bude uplatněna formou slevy z ceny plnění.
2. V případě prodlení kupujícího se zaplacením kupní ceny na základě řádně vystavené faktury - daňového dokladu, zavazuje se kupující zaplatit prodávajícímu úrok z prodlení ve výši 0,05% z dlužné částky za každý den prodlení.

VI.

Závěrečná ustanovení

1. Ve všech ostatních záležitostech neupravených touto smlouvou se vzájemný vztah obou smluvních stran řídí příslušnými ustanoveními občanského a obchodního zákoníku a ostatních právních předpisů platných na území České republiky.
2. Nedílnou součástí této smlouvy je příloha č. 1 „Nabídka podaná prodávajícím ve výběrovém řízení“.
3. V případě sporu se smluvní strany pokusí dosáhnout vyřešení sporu mimosoudním jednáním. Jestliže během takového jednání nebude shody dosaženo, každá ze smluvních stran má právo obrátit se na příslušný soud.
4. Veškeré změny a doplňky k této smlouvě jsou možné po vzájemné dohodě obou smluvních stran, a to výhradně písemně ve formě číslovaných dodatků.
5. Obě smluvní strany potvrzují, že tato smlouva byla uzavřena svobodně a vážně, na základě projevené vůle obou smluvních stran, že souhlasí s jejím obsahem a že tato smlouva nebyla ujednána v tísní ani za jinak jednostranně nevýhodných podmínek.
6. Smlouva se vyhotovuje ve dvou stejnopisech po jednom pro každou ze smluvních stran.

V Pardubicích dne 7.7.2021

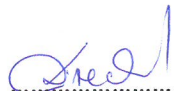

Multi CZ s.r.o. DIČ: CZ27488837
Anenská 1715, 530 02 Pardubice TEL: 466 616 765
02

za prodávajícího

MULTI CZ, s.r.o.

Ing. Jan Vaško, MBA - Jednatel

V dne
Pardubice 15.7.2021



za kupujícího

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ K PROKÁZÁNÍ ZPŮSOBILOSTI A KVALIFIKACE

Dodavatel: MULTI CZ, s.r.o.
Se sídlem: Anenská 1715, 530 02 Pardubice
Zastoupený: Ing. Janem Vaško, MBA
IČO: 274 88 837

A. Základní způsobilost. Dodavatel čestně prohlašuje, že je základně způsobilý dle požadavku zadavatele uvedeného v odst. 3.2 zadávací dokumentace, tedy že:

- a) nebyl v zemi svého sídla v posledních 5 letech před zahájením zadávacího řízení pravomocně odsouzen pro trestný čin uvedený v příloze č. 3 k zákonu č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále jen „zákon“) nebo obdobný trestný čin podle právního řádu země sídla dodavatele (§ 74 odst. 1 písm. a) zákona)
- b) nemá v České republice nebo v zemi svého sídla v evidenci daní zachycen splatný daňový nedoplatek
- c) nemá v České republice nebo v zemi svého sídla splatný nedoplatek na pojistném nebo na penále na veřejné zdravotní pojištění
- d) nemá v České republice nebo v zemi svého sídla splatný nedoplatek na pojistném nebo na penále na sociální zabezpečení a příspěvku na státní politiku zaměstnanosti
- e) není v likvidaci, nebylo proti němu vydáno rozhodnutí o úpadku, nebyla vůči němu nařízena nucená správa podle jiného právního předpisu nebo v obdobné situaci podle právního řádu země sídla dodavatele

Je-li dodavatelem právnická osoba, splňuje podmínku pod písm. a) zároveň každý člen statutárního orgánu této právnické osoby.

V Pardubicích dne 7.7.2021


Multi CZ s.r.o.
Anenská 1715
530 02 Pardubice
DIČ: CZ27488837
TEL: 466 616 765
02



MULTI CZ, s.r.o.
Ing. Jan Vaško, MBA
Jednatel

Výpis

z obchodního rejstříku, vedeného
Krajským soudem v Hradci Králové
oddíl C, vložka 22020

| | |
|-------------------------------|--|
| Datum vzniku a zápisu: | 17. února 2006 |
| Spisová značka: | C 22020 vedená u Krajského soudu v Hradci Králové |
| Obchodní firma: | Multi CZ s.r.o. |
| Sídlo: | Anenská 1715, Zelené Předměstí, 530 02 Pardubice |
| Identifikační číslo: | 274 88 837 |
| Právní forma: | Společnost s ručením omezeným |
| Předmět podnikání: | Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona |
| Statutární orgán: | |
| jednatel: | Ing. JAN VAŠKO, dat nov 27 března 1987 Rybářská 676, Pardubice, 533 51, Pardubice Den vzniku funkce: 27. května 2013 |
| Počet členů: | 1 |
| Způsob jednání: | Každý z jednatelů zastupuje společnost samostatně. |
| Společníci: | |
| Společník: | Ing. JAN VAŠKO, MBA, dat nov 27 března 1987 Rybářská 676, Pardubice, 533 51, Pardubice |
| Podíl: | Vklad: 200 000,- Kč Splaceno: 100% Obchodní podíl: 100% |
| Základní kapitál: | 200 000,- Kč |
| Ostatní skutečnosti: | Obchodní korporace se podřídila zákonu jako celku postupem podle § 777 odst. 5 zákona č.90/2012 Sb. o obchodních společnostech a družstvech |

Angelo PO FX 101 E2

Elektrický konvektomat ANGELO PO FX101E2 s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C - 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C – 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C – 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapy komory. Manuální připáření. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické přehřátí a zchlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Přímý elektrický tepelný výměník umístěn v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškově nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavci s šíří 800 mm. Příkon el. 17,3 kW/400V.

Elektrický konvektomat

Rozměry: 920x1030x901 mm

Příkon: 17,3kW

::: Zpracoval Filip Šaroun, MULTI CZ, Anenská 1715, Pardubice ::: 602 476 425 ::: filip.saroun@multi.cz :::



::: Zpracoval Filip Šaroun, MULTI CZ, Anenská 1715, Pardubice ::: 602 476 425 ::: filip.saroun@multi.cz :::

Angelo PO FX 101 G2

Plynový konvektomat ANGELO PO FX101G2 s kapacitou 10 x GN 1/1 a roztečí zásuvů 66 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s okamžitou tvorbou páry po zapnutí stroje a s nízkými provozními náklady. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v nastavitelném rozmezí teplot 30°C – 300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 0 - 100% / kombinované vaření v rozmezí teplot 30°C – 250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v rozsahu 10% - 90% / parní vaření v rozmezí teplot 30°C – 125°C. Další funkce konvektomatu: uzení, příprava dezertů, smažení, zapékání, vaření delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Knihovna varných programů s kapacitou 95 programů, každý se 4 fázemi. Ventilátor s autoreverzem a 3 rychlostmi proudění vzduchu každým směrem. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Manuální připáření. Příprava s vpichovou sondou. Digitální LED displej + ovládací kolečko s funkcí potvrzení. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Automatické mytí varné komory s programem dezinfekce a 2 mycími programy. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické přehřátí a zchlazení. Konstrukce z oceli AISI 304, varná komora z oceli AISI 316L. Parní generátor a ventilátory z oceli AISI 316L. Vyjímatelná klec se zásuvy, umožňující vložení GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3 i GN 1/3 bez dalšího příslušenství. Nepřímý plynový tepelný výměník umístěn v komoře. Osvětlení varné komory. Ovládací panel chráněn 5 mm tlustým temperovaným sklem. Dveře se stop pozicemi v úhlu 90° a 130° s dvojitým zasklením temperovaným sklem s tloušťkou 6 mm. Ergonomické kovové madlo umožňující otevření i s plnými rukama. Oplachová sprcha zavěšená z boku konvektomatu. Výškově nastavitelné nerezové nohy, výška nohou 90 mm. Konvektomat bude umístěn na stávající podstavec s šíří 800 mm. Příkon plyn 19,5 kW, příkon el. 0,8kW/230V.

Plynový konvektomat

Rozměry: 920x1030x901 mm

Příkon PLYN: 19,5kW

Příkon ELEKTRO: 0,8kW



::: Zpracoval Filip Šaroun, MULTI CZ, Anenská 1715, Pardubice ::: 602 476 425 ::: filip.saroun@multi.cz :::