

PALUX C.S. spol. s r.o.
U Elektry 203/8
198 00 Praha 9 – Hloubětín
Tel.: +420 608 241 569

E-mail: palux@palux.cz
Internet: www.palux.cz

Školní jídelna Benešov
Jiráskova 888
256 01 Benešov

Paní Blanka Zemanová
- ředitelka ŠJ
Tel.: +420 317 722 679
E-mail: jidelna@sjbnjiraskova.cz

V Praze, dne 1. listopadu 2021

Věc: **CENOVÁ NABÍDKA 01211101**

Vážená paní ředitelko,

na základě Vaší poptávky si Vám dovoluji předložit cenovou nabídku elektrického konvektomatu **PALUX Touch `n` Steam Comfort** - špičkové verze s rozsáhlou nabídkou funkcí – např. automatickým režimem vaření SmartCooking, kuchačkou s řadou přednastavených programů a možností tvorby a ukládání vlastních receptur, programem Pečení určeným pro pekařství, speciálními programy speciálními programy (NT-vaření, Delta-T, Cook&Hold, kombinované vaření, vaření přes noc, Sous-vide), aktivním řízením klimatu varné komory, funkcí automatického rozeznání množství připravovaných pokrmů AQA, vícebodovou sondou teploty jádra, samonavíjecí hadicovou sprchou, rekuperací odpadní energie, USB rozhraním pro aktualizaci software, připojením na systém optimalizace energie, volitelným plnoautomatickým mycím systémem Eco-AutoClean a řadou dalších užitečných funkcí.

Zároveň si Vás dovoluji co nejsrdečněji pozvat k návštěvě našeho show roomu, kde se s novou řadou konvektomatů PALUX Touch `n` Steam můžete osobně seznámit.

1) Elektrický konvektomat PALUX Touch `n` Steam Comfort 1021 QL
typ E102QCRNTBUW00 – výroba Německo

Obecná charakteristika:

Elektrický konvektomat s kapacitou 10+1 GN 2/1 a roztečí vsunů 67 mm
Flexibilní systém vsunů 4 v 1 – příčný vsun pro GN 2/1 a GN 1/1 nebo podélný vsun pro GN 1/1, pekařské plechy (400 x 600 mm), Maxi-System

Vysoce moderní ovládání prostřednictvím barevného dotykového TFT displeje
Zadávání hodnot prostřednictvím dotykové číslíkové klávesnice nebo posuvného prvku
Vícejazyčná komunikace včetně **češtiny**
9 provozních a programových kategorií pro volbu od manuálního až po automatický **režim Smart Cooking** s individuálně upravenými programy pro každého uživatele
Rozsáhlá **programová paměť** pro uložení vlastních programů s možností ochrany proti přepsání
Režim **Varné metody** s 9 různými přednastavenými varnými procesy od jemné páry až po zapékání
Režim **Kategorie** - předdefinovaný seznam s piktogramy pro pohodlný výběr podle druhů pokrmů s možností doplnění vlastních receptur
Režim **Speciální programy** - Cook & Hold, NT- vaření, Delta-T vaření, Kombinované vaření (současná příprava různých druhů produktů), vaření přes noc nebo vaření metodou Sous-Vide
Režim **SmartCooking** - inteligentní vaření - stačí zvolit produkt, stanovit požadovaný výsledek a spustit program
Funkce **Pečení** - speciální program pro dokonalé vdolky muffiny, piškotové těsto, bábovky, řezy, jablečné záviny, pečivo z plundrového těsta, cukroví, kynuté pečivo, housky, preclíky, chléb, bagety, ciabattu apod.
Kuchařka - seznam programů řazený abecedně nebo jako piktogramy
Teplotní rozsah vaření horkým vzduchem 30-250 °C, kombi vaření 30-250 °C
Vaření s párou ve třech teplotních rozsazích: vario pára 30-98 °C, pára při 99 °C a intenzivní pára 100-130 °C
Funkce **AQA** - automatické rozeznání množství vloženého produktu s následným přizpůsobením průběhu programu
Časování vsunů - individuální nastavení času přípravy pro každý vsun přístroje
5 volitelných rychlostí autoreverzního ventilátoru s funkcí taktování pro dokonale rovnoměrné pečení
Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří
Funkce **PrimaClima**: aktivní řízení klimatu varné komory s nastavením vlhkosti v rozsahu 0-100 %
Temp-Activ: předešívání, popř. zchlazování s využitím zbytkového tepla
Rychlé zpětné zchlazení (Cool down) s využitím zbytkového tepla
Funkce **Timer** - předvolba času spuštění, popř. času ukončení
Funkce **Memory** - opakování posledního nastaveného programu
Vícebodová inteligentní **sonda teploty jádra** s teplotním rozsahem 20 až 99 °C
Sonda **Sous-Vide** (volitelné vybavení)
E/2 - funkce úspory energie
Funkce nápovědy
Patentovaný systém čerstvé páry PALUX - **Steam-Eco-System SES**
Integrovaný tepelný výměník pro rekuperaci odpadního tepla - **snižuje spotřebu energie až o 16 % a vody až o 42 %**
USB-rozhraní pro aktualizaci softwaru a výměnu dat – např. protokolu HACCP nebo obrázků
Bezkontaktní koncový dveřní spínač
Nastavení klidové polohy dveří
Výjímatelné těsnění dveří - snadná výměna zákazníkem
3násobné prosklení panoramatických dveří s infračerveným zrcadlením pro **redukcí tepelných ztrát**
Rychlouzavírání dveří - ovládání jednou rukou
Hygienické provedení varného prostoru
Halogenové osvětlení
Integrované ochlazování par
Bezpečnostní odsávání páry z varného prostoru před ukončením programu **SDA**
Integrovaná samonavíjecí hadicová sprcha
Dva přívody vody - pro neupravenou a změkčenou vodu
Odvětrávání odpadu
Ochrana proti přehřátí
Výklopný vnitřní vzduchový rozváděcí plech
Záznam dat HACCP s pamětí až 30 dní a výstupem dat prostřednictvím USB rozhraní
Servisní diagnostický program pro automatické vyhodnocování chyb
Varná komora z vysocejakostní chromniklové oceli 1.4404, vnější plášť z vysocejakostní chromniklové oceli 1.4301

Příplatková výbava zahrnutá v ceně: **Plnoautomatický mycí systém Eco-Autoclean EAC** s uzavřeným cirkulačním systémem pro úsporu vody – umožňuje volitelné používání práškových nebo tekutých mycích prostředků

Rozměry: 980 x 795 x 1120 mm (š x h x v)

Příkon: 33,0 kW / 400 V 50/60 Hz / 3x 50 A



Cena bez DPH 505.960,- Kč

2) Podstavec pod konvektomat TnS 1021

Obecná charakteristika:

Celonerezové čtyřstranně otevřené provedení
Vlevo volný prostor, v pravé části zásuvy pro GN 1/1

Rozměry: 975 x 630 x 570 mm

Cena bez DPH 12.500,- Kč

Rekapitulace ceny dodávky:

Konvektomat PALUX TnS 1021 QL Comfort 505.960,- Kč
Podstavec pod konvektomat TnS 1021 12.500,- Kč
Montáž, instalace a odborné zaučení obsluhy **v ceně zařízení**

Celkem bez DPH 518.460,- Kč
DPH 21 % 108.877,- Kč

Cena celkem vč. DPH 627.337,- Kč

Ceny: jsou uvedeny za kus, včetně montáže a odborného zaučení firemním kuchařem
Dodací lhůta: 8-12 týdnů od zaslání závazné objednávky
Záruka: 24 měsíců
Platební podmínky: faktura se splatností 14 dní po dodání zboží
Platnost nabídky: do 31. prosince 2021

Věřím, že naše nabídka bude pro Vás zajímavá a v případě potřeby jsem Vám kdykoliv plně k dispozici na uvedených telefonních číslech.

S pozdravem



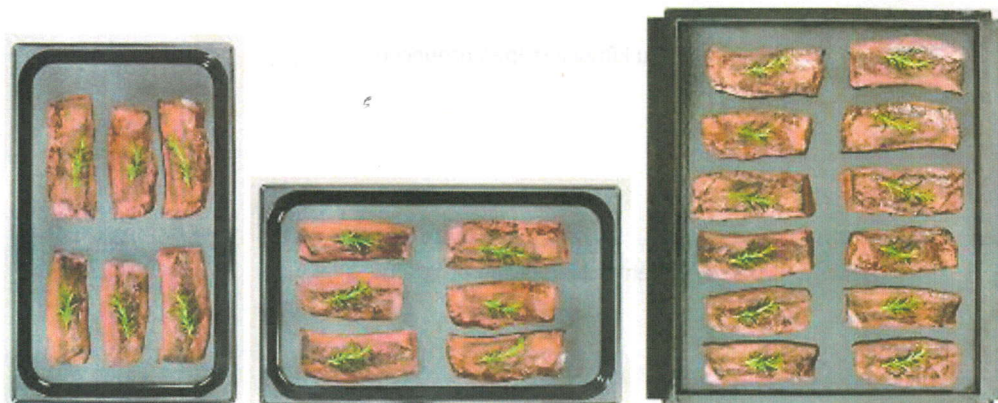
Ing. Pavel ŠIKÝŘ
608 241 569

Konvektomat PALUX Touch`n` Steam Comfort 1021 QL - charakteristické vlastnosti



Dotykový ovládací panel T`n`S

- **Flexibilní systém vsunů 4 v 1** – umožňuje podélné nebo příčné vkládání gastronádob, používání pekařských plechů (400 x 600 mm), nebo plechů Maxi-System pro **zvýšení kapacity konvektomatu až o 100 %**



• Ovládací panel verze **Comfort**



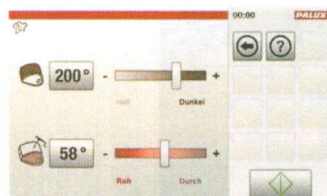
Smart Cooking - inteligentní vaření s přednastavenými parametry procesu



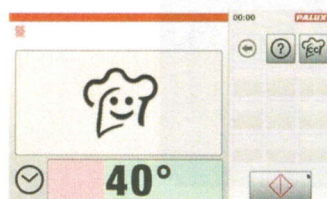
Zvolte druh připravovaného produktu



Vyberte velikost a druh úpravy



Zvolte barvu kůrky a stupeň propečení



Displej během probíhajícího programu