



PRO:

**Fakultní nemocnice Královské Vinohrady**  
**Šrobárova 1150/50**  
**CZ-100 34 Praha 10**  
**Česká republika**

TEL.:

FAX:

ČÍSLO: **NT04943.1**

DATUM: 06.06.2022

VYSTAVIL:

TEL.:

E-MAIL:

FAX.: no

Dobrý den,

předkládáme Vám nabídku v souladu se zadáním a s dodržením soutěžních parametrů na konvektomat RATIONAL s příslušenstvím.  
 Nabídka je včetně:

- balného
- dopravy ze zahraničí na místo instalace včetně pojištění
- garance 24. měsíců
- návodu v českém jazyce
- instalace certifikovanými technikami od německého výrobce RATIONAL
- provozní a odborné zaškolení obsluhy včetně certifikovaným kuchařem od firmy RATIONAL
- demontáže stávajícího zařízení
- ekologická likvidace stávajícího zařízení, jeho odvoz a odvoz obalu
- doporučené základní vybavy chemickými prostředky nutnými pro provoz konvektomatu
- revizní zprávy elektra na zapojený konvektomat

**" Dodávka elektrického konvektomatu pro stravovací provoz FNKV "**  
**i.č.2022\_037\_00\_00**

| POZICE | NÁZEV A POPIS | MNOŽSTVÍ | CENA / MJ<br>BEZ DPH | CENA CELKEM<br>BEZ DPH | DPH |
|--------|---------------|----------|----------------------|------------------------|-----|
|--------|---------------|----------|----------------------|------------------------|-----|

21 **Konvektomat RATIONAL elektrický,  
 včetně zavážecího vozíku s  
 kapacitou 20 x GN 1/1, iCombi® Pro  
 20-1/1 E**

Konvektomat RATIONAL iCombi Pro. Je inteligentní, flexibilní a produktivní zařízení.

Intuitivní ovládání

Nové intuitivní ovládání vás provede varným procesem pomocí obrázků, logickými kroky a jasnými interaktivními pokyny. Každý tak může pracovat bezchybně hned od začátku.

Kapacita zařízení

20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronomii

Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky

Rukojeť pro stojanový vozík

Režim konvektomat

Vaření v páře 30 °C÷130 °C

Horký vzduch 30 °C÷300 °C

Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C÷300 °C

Funkce iDensityControl s účinnou cirkulací vzduchu a odvlhčováním přináší o 50 %\* vyšší produktivitu a až o 10 % kratší dobu vaření. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potravin. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů. Na začátku si uživatel podle připravované potravin zvolí ze sedmi provozních režimů, anebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá



požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů teploty. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin.

Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel také 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 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. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování konvektomatu. 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 a vyčistí zařízení 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.

ConnectedCooking.

Všichni dnes mluví o on-line propojení. iCombi Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě.

Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načist data HACCP je provedeno jedním kliknutím. Konvektomat sám si zavolá technika na servis.

ENERGY STAR®-Partner

Vynikající hodnocení, pokud jde o energetickou účinnost.

Popis zařízení a charakteristiky

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 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 množství.

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

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 čistících tablet Active Green a ošetrovacích 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 zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvky a rozestupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

**Ovládání**

Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním nebo

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

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

**Technické specifikace**

Hmotnost (brutto) : 263 kg

Přívod vody (tlaková hadice): 3/4" / d 1/2"

Tlak vody (tlak průtoku): 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar

Odtok vody: DN 50 mm

Elektrický příkon: 37,2 kW

Výkon v „parním režimu“: 36 kW

„Horký vzduch“ (nahore/dole): 36 kW

Přípojka k síti Pojistky Průřez kabelu 3 x 63 A 5 x 10 mm

Jmenovitý tepelný příkon celkem 42 kW.

K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE 802.11 a/

g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.

Rozměr (š-h-v): 877 x 913 x 1872 mm

Příkon: 37,2 kW / 3 x 63A/ 400V / 50 Hz



Hmotnost 263 kg  
 Přívod vody R 3/4  
 Obj.číslo: RT7225534



22

### **Zavázečí vozík RATIONAL pro konvektomatu, iCombi® Pro 20-1/1**

Celonerezové provedení.

Stojanový vozík z kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejpřísnějším nárokům na jakost a je optimálně přizpůsoben přístrojům RATIONAL.

Malá zásuvná výška umožňuje rychlé a ergonomické plnění a vyprazdňování.

Nejjednodušší přepravy jídel se dosahuje díky obzvláště velkým a hygienickým tandemovým kolečkům (CNS) s klidným chodem.

Pro transport a rychlé plnění a vyprazdňování i mimo přístroj RATIONAL.

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.

Rozměr (š-h-v): 522 x 809 x 1718 mm

Hmotnost: 24 kg.

Obj.číslo: RT4420070



23

### **Tablety mycí Active Green RATIONAL 150 ks pro konvektomat, iCombi® Pro iCombi® Classic)**

Mycí tablety Rational Active Green (čisticí tablety Active Green pro nová zařízení iCombi® Pro a iCombi® Classic).

Čisté zařízení, čisté životní prostředí: nové čisticí tablety s novou recepturou neobsahují fosfáty ani fosfor a snižují množství čisticího prostředku až o 50 %.



Bez kompromisů v čistící síle a hygieně. Umožňuje velmi rychlé průběžné čištění zařízení iCombi Pro za přibližně 12 minut.

Speciální odvápnovací přísady obsažené v tabletách zabraňují usazování vodního kamene již při jeho vzniku.

Inovativní ošetřující látky prodlužují životnost vaší investice. Neustále se čistí a ošetřuje nejen varná komora, ale i celý varný systém.

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.

Obj.číslo: RT722555



24

### **Tablety RATIONAL oplachové CareControl pro konvektomat, iCombi® Pro**

Vysoce účinné ošetřující substance aktivně chrání a rozhodujícím způsobem prodlužují životnost vašeho přístroje.

Speciální odvápnovací přísady obsažené v tabletách zabraňují usazování vápna již před jeho vznikem. Trvale zaručují nejvyšší provozní spolehlivost, a to i bez zařízení na změkčování vody a náročného odvápnování.

Ekonomické balení obsahuje 150 kusů.

Baleno jednotlivě.

Tablety jsou speciálně přizpůsobeny potřebám přístrojů RATIONAL.

Mezi hlavní výhody originálních čistících produktů RATIONAL patří:

nejlepší výsledky čištění

silný účinek proti nečistotám a vápnu

nejvyšší vydatnost

ideální dlouhodobá péče

maximální provozní bezpečnost

optimální hygienická bezpečnost pro zdravá jídla

minimální náklady na čištění a péči

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.

Obj.číslo: RT7220059

STEVY s.r.o.



Oliší 3

CZ-588 56 Telč

Tel.: +420721208991, Fax: no

E-mail: stevy@stevy.cz

www.stevy.cz

## č.1 - Technická specifikace



31 **Doprava ze zahraničí včetně  
pojištění zásilky**

33 **Instalace, instalační materiál,  
zaškolení**

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| <b>CELKEM BEZ DPH:</b>    | <b>659 129,00 Kč</b> |
| <b>CELKEM DPH 21%</b>     | <b>138 417,09 Kč</b> |
| <b>CELKEM VČETNÉ DPH:</b> | <b>797 546,09 Kč</b> |

Platnost nabídky a cen při současném kurzu ČNB je do 30.6.2022.

Poznámka: Dodací lhůty jsou v současné době dle výrobce až 3 měsíce.

paní Jana Rychlá

Jednatelka společnosti