

| POZ. | Předmět - název  | Typ       | Rozměry (š. x hl. x v.) | Příkon / napětí | Ks | Cena bez DPH po slevě/kus | Cena bez DPH po slevě | DPH 21% | Cena vč. DPH |
|------|--|-----------|-------------------------|-----------------|----|---------------------------|-----------------------|---------|--------------|
|      | Plynový konvektomat RATIONAL iCombi PRO 10x GN 2/1, bližší popis zařízení - viz katalogový list                      | ICP 1021  | 1072x1042x1064          | plyn 40kW       | 1  | 497 862                   | 497 862               | 104 551 | 602 413      |
|      | Příslušenství ke konvektomatu - podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, sloupec zásuvů na GN 1/1 a GN 2/1 |           |                         |                 | 1  | 20 885                    | 20 885                | 4 386   | 25 270       |
|      | Příslušenství ke konvektomatu - výsuvná klec do konvektomatu   | 60.12.150 |                         |                 | 2  | 17 679                    | 35 358                | 7 425   | 42 784       |
|      | Příslušenství ke konvektomatu - vozík pro manipulaci s výsuvnou klecí  | 60.73.999 |                         |                 | 2  | 22 269                    | 44 538                | 9 353   | 53 891       |
|      | Příslušenství ke konvektomatu - vjezdová ližina  | 60.74.650 |                         |                 | 1  | 3 626                     | 3 626                 | 761     | 4 388        |
|      | Příslušenství ke konvektomatu - vjezdová ližina  | 60.74.650 |                         |                 | 1  | 5 210                     | 5 210                 | 1 094   | 6 304        |
|      | Příslušenství k multifunkční pánvi - Prvek pro zajištění proudění  | 70.01.582 |                         |                 |    |                           |                       |         |              |
|      |  |           |                         |                 |    |                           | 607 479               |         |              |
|      | <b>Kontrolní mezisoučty</b>  |           |                         |                 |    |                           |                       |         |              |

| Cenová rekapitulace |  |  |  |  |  |  |         |         |         |
|---------------------|--|--|--|--|--|--|---------|---------|---------|
|                     |  |  |  |  |  |  | 607 479 |         |         |
|                     | <b>Cena za technologii bez DPH po slevě celkem</b>       |  |  |  |  |  | 7 000   | 1 470   | 8 470   |
|                     | <b>Cena za dopravu a instalaci zařízení *</b>            |  |  |  |  |  | 490     | 103     | 593     |
|                     | <b>Cena za provedení kompletních stavebních prací **</b> |  |  |  |  |  | 614 969 |         |         |
|                     | <b>Dodávka celkem bez DPH</b>                            |  |  |  |  |  |         | 129 143 |         |
|                     | <b>DPH 21%</b>   |  |  |  |  |  |         |         | 744 113 |
|                     | <b>Dodávka celkem vč. DPH</b>                            |  |  |  |  |  |         |         |         |

**Komentář k cenové nabídce :**

Platnost cenové nabídky do : 30. 6. 2022

**\* Instalaci zařízení se rozumí :**

- demontáž stávajícího zařízení
- montáž zařízení na připravené přívodyplynoinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody elektroinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody vodoinstalace
- montáž zařízení na připravené přívody kanalizace
- použitý montážní materiál
- zprovoznění
- kalibrace zařízení
- seřízení
- odzkoušení

**\*Stavebními pracemi se rozumí :**

- úprava stávajícího přívodu plynoinstalace
- úprava stávajícího přívodu vodoinstalace
- úprava stávajícího přívodu kanalizace
- úprava stávajícího přívodu elektroinstalace

| poz. | Předmět - název | Typ | Rozměry (š. x. hl. x v.) | Příkon / napětí | Ks. | Cena bez DPH po slevě/kus | Cena bez DPH po slevě | DPH 21% | Cena vč. DPH |
|------|-----------------|-----|--------------------------|-----------------|-----|---------------------------|-----------------------|---------|--------------|
|------|-----------------|-----|--------------------------|-----------------|-----|---------------------------|-----------------------|---------|--------------|

- registrace zařízení na portálu výrobce z důvodu garance záruční lhůty 24 měsíců
- základní technické zaškolení obsluhy vč. předání technických podkladů
  - rozšířené kuchařské zaškolení obsluhy
  - odvoz a ekologická likvidace obalových materiálů
  - případný odvoz vč. zajištění ekologické likvidace stávajícího zařízení
  - vystavení protokolu o vyřazení fyzické likvidaci stávajícího zařízení

**Naše společnost je plně připravena s Vámi spolupracovat na přípravě a realizaci této zakázky. Nabízíme Vám naše více než 26-ti leté zkušenosti z oblasti projekce, montáže a servisu velkokuchyňských zařízení. Příložená referenční listina je určitě jedním z dokladů deklarujících našich technickou způsobilost.**

Zpracoval :  
10.5.2022

# Datový list

## iCombi® Pro 10-2/1 E/G



### Kapacita

- > 10 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronádoby
- > Vyjímatelné standardní závěsné rámy s rozstupem zásuvů 68 mm
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 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

### Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

### Inteligentní asistenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

#### 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 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 zásuvkách 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 zásuvku) 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 odvápnování 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.

## 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 dvěma inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům 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
- > 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 odvěpnění
- > Inteligentní ovládání zařízení VarioSmoker (příslušenství) prostřednictvím postupů přípravy
- > 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 chlazení 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 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 podáním 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 zásuvy 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 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 odvěpněním 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 odražející 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 přejetí nebo rolování
- > 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

**Instalace, údržba a životní prostředí**

- > Doporučujeme profesionální instalační techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
  - > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
  - > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
  - > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
  - > Instalace na podlahu nebo na stěnu připojením v oblasti podstavce \*
  - > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
  - > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
  - > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu \*\*
  - > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL
  - > Energetická účinnost byla testována a schválena podle programu ENERGY STAR. Zveřejněno na stránkách [www.energystar.gov](http://www.energystar.gov)
- \* Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení
- \*\* Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na [www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

**Volitelné možnosti**

- > Dvířka varné komory s levým dorazem
- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Balíček stojanového vozíku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

## Technické specifikace

### Rozměry a hmotnosti

| Rozměry (Š × V × H)                      |                       |
|--|-----------------------|
| Varný systém (korpus)                    | 1072 x 1014 x 975 mm  |
| Varný systém (kompletní)                 | 1072 x 1064 x 1042 mm |
| Varný systém s obalem                    | 1175 x 1250 x 1155 mm |
| Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv* | ≤ 1,60 m              |

### \*při použití odpovídajícího podstavce RATIONAL

| Hmotnosti                                |        |
|--|--------|
| Maximální připravované množství / zásuv  | 9 kg   |
| Maximální celkové připravované množství  | 90 kg  |
| Hmotnost elektrického zařízení bez obalu | 179 kg |
| Hmotnost elektrického zařízení s obalem  | 206 kg |
| Hmotnost plynového zařízení bez obalu    | 192 kg |
| Hmotnost plynového zařízení s obalem     | 219 kg |

### Podmínky připojení elektro

| Napětí 3 NAC 400 V     |          |
|------------------------|----------|
| Elektrický příkon      | 37,4 kW  |
| Výkon – provoz s párou | 36 kW    |
| Výkon – horký vzduch   | 36 kW    |
| Pojistky               | 63 A     |
| Připojovací impedance  | 0,09 Ω   |
| Typ RCD                | B        |
| Napětí 3 AC 220 V      |          |
| Elektrický příkon      | 34,3 kW  |
| Výkon – provoz s párou | 32,94 kW |
| Výkon – horký vzduch   | 32,94 kW |
| Pojistky               | 100 A    |
| Připojovací impedance  | 0,09 Ω   |
| Typ RCD                | B        |

### Podmínky připojení – plyn

| Zkapalněný plyn G31                                 |       |
|---|-------|
| Jmenovitý tepelný příkon celkově                    | 40 kW |
| Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou           | 40 kW |
| Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem | 40 kW |

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

### Podmínky pro instalaci

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat předpisy dané zemí a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Je nutné dodržovat také místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > 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.

### Schválení



| Potřebný hydraulický tlak v přípojce                | 25–57,5 mbar |
|---|--------------|
| Zkapalněný plyn G30                                 |              |
| Jmenovitý tepelný příkon celkově                    | 42 kW        |
| Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou           | 42 kW        |
| Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem | 42 kW        |
| Potřebný hydraulický tlak v přípojce                | 25–57,5 mbar |
| Zemní plyn H G20                                    |              |
| Jmenovitý tepelný příkon celkově                    | 40 kW        |
| Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou           | 40 kW        |
| Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem | 40 kW        |
| Potřebný hydraulický tlak v přípojce                | 18–25 mbar   |

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

### Podmínky připojení – plyn

| Napětí 1 NAC 230 V         |        |
|----------------------------|--------|
| Připojovací hodnoty – plyn | 1,5 kW |
| Pojistky                   | 16 A   |
| Typ RCD                    | B      |

### Podmínky připojení vody

|                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| Přívod vody (tlaková hadice) vždy | 3/4"          |
| Tlak vody (tlak průtoku) vždy     | 1,0 – 6,0 bar |
| Odtok vody vždy                   | DN 50         |
| Maximální průtok na varný systém  | 12 l/min      |

### Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Latentní tepelné zatížení | 1763 W |
| Senzibilní výdej tepla    | 2216 W |
| Hladina hluku (elektro)   | 58 dBA |
| Hladina hluku (plyn)      | 63 dBA |

### Podmínky připojení – data

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Datové rozhraní LAN   | RJ45              |
| Datové rozhraní Wi-Fi | IEEE 802.11 a/g/n |

### Minimální vzdálenosti při instalaci

| Minimální vzdálenost | Odkazy | Vzadu | Vpravo |
|----------------------|--------|-------|--------|
| Standard             | 50 mm  | 0 mm  | 50 mm  |