

Dodávateľ:		GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.		7710092		Mimo zúčtú a posúčtú servísiu náklad											
ID	Název - Typ	Specifikace - Popis	m.j.	Počet	Cena za m.j. bez DPH	Cena celkom bez DPH	Cena celkom s DPH	Miesto dodaní	Termín dodaní (v týždňoch)	Doba nutná na demontáž, starú inštaláciu, inštaláciu a provedenie (v dňoch)	Miesto	Vzdialenosť (km)	Cena dopravy za 1 km	Servisná záležitosť (bez DPH)	Cena dopravy celkom	Cena 1 servísiu hodiny	Všetchno (bez DPH)
5982	Konvektor	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	307 500 Kč	307 500 Kč	445 150 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1	1	Prostějov	37	15 Kč	480 Kč	650 Kč	650 Kč	1 130 Kč
5983	Konvektor	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	2	337 300 Kč	674 600 Kč	812 240 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	8	1	Prostějov	1	100 Kč	100 Kč	650 Kč	750 Kč	750 Kč
5983	Šokový zchladzovák-zmrzovák	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	172 300 Kč	172 300 Kč	248 483 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	5	1	Prostějov	1	100 Kč	100 Kč	650 Kč	750 Kč	750 Kč
5984	Multifunkčný pískar 95	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	481 817 Kč	481 817 Kč	662 959 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	8	1	Prostějov	32	15 Kč	480 Kč	650 Kč	650 Kč	1 130 Kč
5985	Chlenný vozík 4xGN	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	421 923 Kč	421 923 Kč	519 537 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1	1	Prostějov	38	15 Kč	570 Kč	650 Kč	650 Kč	1 220 Kč
5985	Chlenný vozík 4xGN	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	2	30 830 Kč	61 660 Kč	74 923 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1	1	Prostějov	38	15 Kč	570 Kč	650 Kč	650 Kč	1 220 Kč
5986	Chlenný vozík 4xGN	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	7	24 650 Kč	172 550 Kč	208 786 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1	1	Prostějov	38	15 Kč	570 Kč	650 Kč	650 Kč	1 220 Kč
5986	Průchodový vozík	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	94 250 Kč	94 250 Kč	113 982 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1	1	Prostějov	38	15 Kč	570 Kč	650 Kč	650 Kč	1 220 Kč
5987	Mýva na maso	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	55 300 Kč	55 300 Kč	66 913 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	4	1	Prostějov	38	15 Kč	570 Kč	650 Kč	650 Kč	1 220 Kč
3166	Stroj na mýtie	dodávateľ výplní tabuľku - špecifikácia a doba výroby list	ks	1	48 900 Kč	48 900 Kč	59 880 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1	1	Prostějov	38	15 Kč	570 Kč	650 Kč	650 Kč	1 220 Kč

Ceny zahŕňajú dopravu všeter montáže, odštiepenie a zakalenie obaluhy
 Zadávatel si vyhradzuje právo na číselnú pokutu z CN dodávateľa.
 Cenník č. 001

Generová tabuľku zpracoval dne:

produktu

ač zeleniny CL 50 E od francouzského výrobce **ROBOT COUPE**.

určen pro střední gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny

- vhodný pro rychlá občerstvení, bistra, školní jídelny, lahůdky, restaurace a pizzerie s **max. denní kapacitou do 300 porcí**
- zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev
- **Lze kostičkovat a hranolkovat**

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
 - A. asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
 - B. nerezová hřídel
 - C. magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky
 - D. automatický restart
- **kryt motorového bloku** je z polykarbonátu
- jedna regulace rychlosti

KROUHACÍ HLAVA

- plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
- celokovové provedení. Odnímatelné víko se 2 násypnými otvory:
 - A. **1× velký otvor ve tvaru ledvinky** o ploše 139 cm², objem násypky 2,2 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny
 - B. **1× trubicový otvor o průměru 58 mm** – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.), stejnoměrný řez

Lze doobjednat:

- stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu

* Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně. * Na výběr až z 50 disků: XXXXXXXXXX ✓

Profesionální krouhač zeleniny - specifikace minimálních požadavků

Lokace: *Nemocnice AGEL Šternberk*

Kód ID:3166

Množství: 1

Technické parametry	Uchazeč	<i>GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.</i>
	IČ	<i>7710097</i>
	Název nabízené technologie	<i>Krouhač zeleniny CL50E</i>
	Výrobce	<i>ROBOT COUPE</i>
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
provedení	kovová krouhací hlava	<i>ANO</i>
kapacita	min. 230kg/h	<i>ANO</i>
počet otáček	350-400 ot./min	<i>ANO</i>
váha	do 18 kg	<i>ANO</i>
plnicí otvory	2	<i>ANO</i>
magnetický bezpečnostní systém	ano	<i>ANO</i>
automatický restart	ano	<i>ANO</i>
hřídel	nerezová	<i>ANO</i>
příkon	500-600W	<i>ANO</i>
napětí	230V	<i>ANO</i>
základní sada	6 disků	<i>ANO</i>
plátkovač	2 mm, 4 mm	<i>ANO</i>
strouhač	1,5 mm	<i>ANO</i>
nudličkovač	4x4 mm	<i>ANO</i>
kostičkovač (ze dvou disků - plátkovač 14 mm a mřížka 14x14 mm)	14x14x14	<i>ANO</i>
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
servis po dobu záruky bezplatně	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>

Dodavatel:	
Název:	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
IČ:	7710097

ID	Název - Typ	Specifikace - Popis	Počet	m.j.	Cena za m.j. bez DPH	Cena celkem bez DPH	Cena celkem s DPH	Místo dodání	Termín dodání (v týdnech)
5963	Šokový chlazenáč-zmrazovač	dodavatel vyplní tabulku - specifikace a doloží produktový list	1	ks	172 300 Kč	172 300 Kč	208 483 Kč	Nemocnice AGEL Píerov	5

Ceny zahrnují dopravu včetně montáže, odzkoušení a zaškolení obsluhy
 Zadavatel si vyhrazuje právo na částečné plnění z CN dodavatele

Cenovou nabídku zpracoval dne: Ctirad Šmid



ŠOKERY

IS 0511 - 4011

Šokery IS jsou multifunkční zařízení s vysokým výkonem a úsporným provozem. Umožňují šokové zchlazení, šokové zmrazení, uchování v chladu, řízené rozmrazování. 9" displej nabízí jednoduché a přehledné menu s českou kuchařkou. Kryt výparníku je jednoduše odnímatelný z přední strany.



- kompletně z nerezové oceli AISI 304
- celé zařízení na nožkách nebo kolečkách
- 9" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Barev
- cyklus šokového zchlazení
- cyklus šokového zmrazení
- cyklus rozmrazování
- personalizované automatické cykly
- umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě
- funkce MULTILEVEL
- kombinovaný cyklus
- 4-bodová vnitřní sonda
- graf teplot v reálném čase
- porty na USB, SD a SIM kartu
- měřič energie, záznam dat HCCP
- chladicí plyn: R452A

Volitelné příslušenství:

- Vyhřívaná sonda jádra • Bezdrátová sonda jádra • Sterilizátor
- Systém Wifi supervizor • GSM sada



Index	Model	Název	mm	kg	V / Hz	KW	GN	Ovládání
00009778	IS 0511	Soker IS	790 x 839 x 947	111	230 V / 50 Hz	0,578	5 x	Touch Screen 9"
00009361	IS 0811	Soker IS	790 x 839 x 1322	139	230 V / 50 Hz	0,900	8 x	Touch Screen 9"
00008779	IS 1011	Soker IS	790 x 839 x 1650	180	400 V/3N/50 Hz	1,600	10 x	Touch Screen 9"
00009366	IS 1021	Soker IS	1020 x 1022 x 1843	236	400 V/3N/50 Hz	2,39	10 x	Touch Screen 9"
00008761	IS 1511	Soker IS	790 x 839 x 1990	228	400 V/3N/50 Hz	2,39	15 x	Touch Screen 9"
00009363	IS 2011 S	Soker IS	1190 x 1332 x 2490 1182 x 450 x 901	538 + 120	400 V/3N/50 Hz	4,18	20 x	Touch Screen 9"
00009365	IS 4011 S	Soker IS	1390 x 1532 x 2490 1302 x 450 x 1201	615 + 200	400 V/3N/50 Hz	7,5	40 x	Touch Screen 9"

Šokový zchlazovač zmrazovač - specifikace minimálních požadavků

Lokace: *Nemocnice AGEL Přerov*

Kód ID:5963

Množství: 1

Technické parametry	Uchazeč	<i>GASTROCENTHUM Moravia s.r.o.</i>
	IČ	<i>7710097</i>
	Název nabízené technologie	<i>Zmrazovač šokový IS1511KL</i>
	Výrobce	<i>BM GASTRO CE</i>
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
minimální kapacita	13 GN 1/1	<i>ANO</i>
hloubka	65 mm	<i>ANO</i>
minimální kapacita zchlazování	47 kg /+65 C na + 3 C/90 min	<i>ANO</i>
minimální kapacita zmrazování	47 kg /+65 C na - 18 C/240 min	<i>ANO</i>
chlادivo	R 452a	<i>ANO</i>
kompresor	vestavěný	<i>ANO</i>
ovládání pomocí dotykového displeje	min. 7"	<i>ANO</i>
přednastavené programy	ano	<i>ANO</i>
možnost ukládání vlastních programů	ano	<i>ANO</i>
ukládání HACCP záznamu	ano	<i>ANO</i>
USB port pro stahování dat	ano	<i>ANO</i>
pokrmová sonda	<i>min. 4 měřicí body</i>	<i>ANO</i>
rozměry	<i>max. 800 x 900 x 2100 mm</i>	<i>ANO</i>
el. energie	400 V	<i>ANO</i>
el. příkon	<i>min. 2,9 kW</i>	<i>ANO</i>
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
servis po dobu záruky bezplatně	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>

Dodavatel:	
Název:	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
IČ:	7710097

ID	Název - Typ	Specifikace - Popis	Počet	m.j.	Cena za m.j. bez DPH	Cena celkem bez DPH	Cena celkem s DPH	Místo dodání	Termín dodání (v týdnech)
5964	Multifunkční pánev 95	dodavatel vyplní tabulku - specifikace a doloží produktový list	1	ks	481 817 Kč	481 817 Kč	582 999 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	8
5964	Multifunkční pánev 2x25	dodavatel vyplní tabulku - specifikace a doloží produktový list	1	ks	421 923 Kč	421 923 Kč	510 527 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	8

Ceny zahrnují dopravu včetně montáže, odzkoušení a zaškolení obsluhy
Zadavatel si vyhrazuje právo na částečné plnění z CN dodavatele.

Cenovou nabídku zpracoval dne: Ctirad Šmíd

atový list

Vario® Pro L s podstavcem



Kapacita

- > 100 litrů užitečného objemu
- > 39 dm² plochy na pečení

Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C

iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

Inteligentní asistenti

iVarioBoost 

iCookingSuite 

iZoneControl 

iVarioBoost

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými destičkami, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem pánve odolným proti poškrábání. Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 2,5 minuty na 200 °C (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží.

Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon, a přesto žádné připálení, žádné překypění: Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17 % nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

iCookingSuite

Funkce iCookingSuite je vaším inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Výhodou pro vás je maximální bezpečnost a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

iZoneControl

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

Režim programování

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

Multifunkční pánev - specifikace minimálních požadavků

Lokace: **Nemocnice AGEL Prostějov**

Kód ID:5964

Množství: 1

Technické parametry	Uchazeč	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
	IČ	7710097
	Název nabízené technologie	Multifunkční pánev IVARIO Pro L
	Výrobce	RATIONAL
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
multifunkční elektrická pánev pro stravovací provozy tlaková	Ano	ANO
počet porcí	100-300	ANO
vnitřní a vnější materiál z nerezavějící ušlechtilé oceli	Ano	ANO
příkon	max. 30 kW	ANO
pojistky	Ano	ANO
přívod vody, průměr šroubení	R 3/4"	ANO
odtok vody	DN 50 mm	ANO
šířka	max. 1150mm	ANO
hloubka	max 950 mm	ANO
výška (včetně podstavce / dolní části)	max. 610 (1080)mm	ANO
regulace teploty v rozsahu	30-250°C	ANO
užitná kapacita	min 95 litrů	ANO
plocha na pečení	min 39dm2 (2/1 GN)	ANO
podstavec pánve	Ano	ANO
dno pánve odolné proti poškrábání a připálení	Ano	ANO
individuální rozdělení dna pánve na jednotlivé topné zóny	Ano	ANO
počet pracovních zón	min. 4	ANO
topný systém keramické topné destičky případně obdobný systém	Ano	ANO
funkce snadného ovládní při vaření	Ano	ANO
úprava procesu vaření na základě vloženého množství pokrmu snímaného senzory ve dně pánve případně obdobný systém	Ano	ANO
systém přivolání obsluhy pro aktivní provedení úkonu	Ano	ANO
režim programování ručních programů pro ukládání postupů přípravy s individuálním nastavením a přehledné provádění jejich správy	Ano	ANO
FUNKCE		
inteligentní asistent vaření s provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo postupy při vaření, smažení, pečení, grilování, vaření v tlaku atd.	Ano	ANO
vaření při nízké teplotě, konfitování, vaření sous-vide	Ano	ANO
flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami	Ano	ANO
manuální režim, teplotní rozsah 30°C - 250°C	Ano	ANO
funkce řízení spotřeby energie	Ano	ANO
uživatelské profily pro individuální konfiguraci zařízení a ovládní	Ano	ANO

zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších	Ano	ANO
funkce rozpoznávání varného media v nádobě	Ano	ANO
vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa	Ano	ANO
citlivé vaření pro šetrné vaření choulostivých pokrmů	Ano	ANO
přívod vody, automatické plnění nádoby s přesností na litry	Ano	ANO
OVLÁDÁNÍ		
barevný display s dotykovou obrazovkou a symbolikou pro jednoduché intuitivní ovládání	Ano	ANO
centrální kolečko nebo tlačítko s možností stlačení určené k potvrzení vybraných možností	Ano	ANO
funkce tlakového vaření ovládaná jedním tlačítkem	Ano	ANO
sledování zařízení z PC nebo tabletu	Ano	ANO
funkce k zobrazování o průběhu postupu přípravy	Ano	ANO
funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy.	Ano	ANO
PARAMETRY VYBAVENÍ		
sonda vnitřní teploty s minimálně 6 měřicími body	Ano	ANO
vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě	Ano	ANO
integrováná, ergonomicky ovládatelná ruční sprcha s automatickým zpětným navíjením do zařízení a integrovanou funkcí uzavření vody	Ano	ANO
integrováná zásuvka 1 NAC 230V	Ano	ANO
nastavení teplotních jednotek ve °C	Ano	ANO
magnetický držák sondy vnitřní teploty	Ano	ANO
pánev naklonitelná pomocí elektrického válce	Ano	ANO
otevírání a zavírání víka pomocí elektrického válce	Ano	ANO
víko s integrovaným přívodem vody	Ano	ANO
systém s automatickým zobrazování servisních hlášení	Ano	ANO
připojení studené vody včetně hadice na vodu v délce skutečné potřeby v místě instalace	Ano	ANO
komunikační rozhraní např. WIFI	Ano	ANO
HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGOMETRIE		
indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např. horkého oleje při fritování	Ano	ANO
rozhraní USB pro export dat HACCP, snadnou aktualizaci SW apod.	Ano	ANO
technický prostor přístupný zepředu	Ano	ANO
hygienická pánev beze spár a se zaoblenými rohy	Ano	ANO
vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi	Ano	ANO
elektronický bezpečnostní omezovač teploty	Ano	ANO
dotyková teplota obložení pánve max 75°C	Ano	ANO
varný systém má schválen provoz bez dozoru	Ano	ANO
integrováné zamykání displeje bránící náhodné obsluze	Ano	ANO
hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění s možností namontování nožek min. výšky 45 mm včetně podstavce s těsněním	Ano	ANO

jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a ochrana pro stříkající a tryskající vodě IPX 5	Ano	ANO
PŘÍSLUŠENSTVÍ		
varný koš typ L,XL 2x	ano	ANO
rošt dna pánve typ L,XL 2x	ano	ANO
síto pro vypouštění typu L 1x	ano	ANO
míchací stěrka 1x	ano	ANO
fritovací koš 2x	ano	ANO
zvedací rameno 1x	ano	ANO
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	Ano	ANO
servis po dobu záruky bezplatně	Ano	ANO
demontáž stávajícího zařízení bezplatně	Ano	ANO
montáž pánve včetně instalačního materiálu pro vodu, odpady, elektřinu bezplatně	Ano	ANO

Multifunkční pánev - specifikace minimálních požadavků

Lokace: **Nemocnice AGEL Prostějov**

Kód ID:5964

Množství: 1

Technické parametry	Uchazeč	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
	IČ	7720097
	Název nabízené technologie	Multifunkční pánev Ivario Pro 2-5
	Výrobce	RATIONAL
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
multifunkční elektrická pánev pro stravovací provozy tlaková	Ano	ANO
počet porcí	50-100	ANO
vnitřní a vnější materiál z nerezavějící ušlechtilé oceli	Ano	ANO
příkon	max. 25 kW	ANO
přívod vody, průměr šroubení	R 3/4"	ANO
pojistky	ano	ANO
odtok vody	DN 40 mm	ANO
šířka	max. 1100 mm	ANO
hloubka	max 940 mm	ANO
výška (včetně podstavce / dolní části)	max. 500 (1080)mm	ANO
regulace teploty v rozsahu	30-250°C	ANO
objem	2 x 25 l	ANO
plocha na pečení	min 39dm ² (2/1 GN)	ANO
podstavec pánve	Ano	ANO
dno pánve odolné proti poškrábání a připálení	Ano	ANO
individuální rozdělení dna pánve na jednotlivé topné zóny	Ano	ANO
počet pracovních zón	min. 4	ANO
topný systém keramické topné destičky případně obdobný systém	Ano	ANO
funkce snadného ovládní při vaření	Ano	ANO
úprava procesu vaření na základě vloženého množství pokrmu snímaného senzory ve dně pánve případně obdobný systém	Ano	ANO
systém přivolání obsluhy pro aktivní provedení úkonu	Ano	ANO
režim programování ručních programů pro ukládání postupů přípravy s individuálním nastavením a přehledné provádění jejich správy	Ano	ANO
FUNKCE		
inteligentní asistent vaření s provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo postupy při vaření, smažení, pečení, grilování, vaření v tlaku atd.	Ano	ANO
vaření při nízké teplotě, konfitování, vaření sous-vide	Ano	ANO
flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami	Ano	ANO
manuální režim, teplotní rozsah 30°C - 250°C	Ano	ANO
funkce řízení spotřeby energie	Ano	ANO

uživatelské profily pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání	Ano	ANO
zařízení pro automatické zvedání a spuštění pro vaření v Roších	Ano	ANO
funkce rozpoznávání varného media v nádobě	Ano	ANO
vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa	Ano	ANO
citlivé vaření pro šetrné vaření choulostivých pokrmů	Ano	ANO
přívod vody, automatické plnění nádoby s přesností na litry	Ano	ANO
OVLÁDÁNÍ		
barevný display s dotykovou obrazovkou a symbolikou pro jednoduché intuitivní ovládání	Ano	ANO
centrální kolečko nebo tlačítko s možností stlačení určené k potvrzení vybraných možností	Ano	ANO
funkce tlakového vaření ovládaná jedním tlačítkem	Ano	ANO
digitální zobrazení teploty	Ano	ANO
zobrazení požadovaných a skutečných hodnot	Ano	ANO
digitální časový spínač 0-24 hod s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod. a min nebo min. a sekundy	Ano	ANO
nastavitelný tón vyzvánění a kontrast displeje	Ano	ANO
sledování zařízení z PC nebo tabletu	Ano	ANO
funkce k zobrazování o průběhu postupu přípravy	Ano	ANO
funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy.	Ano	ANO
PARAMETRY VYBAVENÍ		
sonda vnitřní teploty s minimálně 6 měřicími body	Ano	ANO
vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě	Ano	ANO
integrovaná, ergonomicky ovládatelná ruční sprcha s automatickým zpětným navijením do zařízení a integrovanou funkcí uzavření vody	Ano	ANO
integrovaná zásuvka 1 NAC 230V	Ano	ANO
nastavení teplotních jednotek ve °C	Ano	ANO
magnetický držák sondy vnitřní teploty	Ano	ANO
pánev naklonitelná pomocí elektrického válce	Ano	ANO
otevírání a zavírání víka pomocí elektrického válce	Ano	ANO
víko s integrovaným přívodem vody	Ano	ANO
systém s automatickým zobrazování servisních hlášení	Ano	ANO
připojení studené vody včetně hadice na vodu v délce skutečné potřeby v místě instalace	Ano	ANO
komunikační rozhraní např. WIFI	Ano	ANO
HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGOMETRIE		
indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např. horkého oleje při fritování	Ano	ANO
rozhraní USB pro export dat HACCP, snadnou aktualizaci SW apod.	Ano	ANO
technický prostor přístupný zepředu	Ano	ANO
hygienická pánev beze spár a se zaoblenými rohy	Ano	ANO
vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi	Ano	ANO

elektronický bezpečnostní omezovač teploty	Ano	ANO
dotyková teplota obložení pánve max 75°C	Ano	ANO
varný systém má schválen provoz bez dozoru	Ano	ANO
integrované zamykání displeje bránící náhodné obsluze	Ano	ANO
hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění s možností namontování nožek min. výšky 45 mm včetně podstavce s těsněním	Ano	ANO
jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a ochrana pro stříkající a tryskající vodě IPX 5	Ano	ANO
PŘÍSLUŠENSTVÍ		
varný koš typ L,XL 2x	Ano	ANO
rošt dna pánve typ L,XL 2x	Ano	ANO
síto pro vypouštění typu L 1x	Ano	ANO
míchací stěrka 1x	Ano	ANO
fritovací koš 2x	Ano	ANO
zvedací rameno 1x	Ano	ANO
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	Ano	ANO
servis po dobu záruky bezplatně	Ano	ANO
demontáž stávajícího zařízení bezplatně	Ano	ANO
montáž pánve včetně instalačního materiálu pro vodu, odpady, elektřinu bezplatně	Ano	ANO

Dodavatel:	
Název:	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
IČ:	7710097

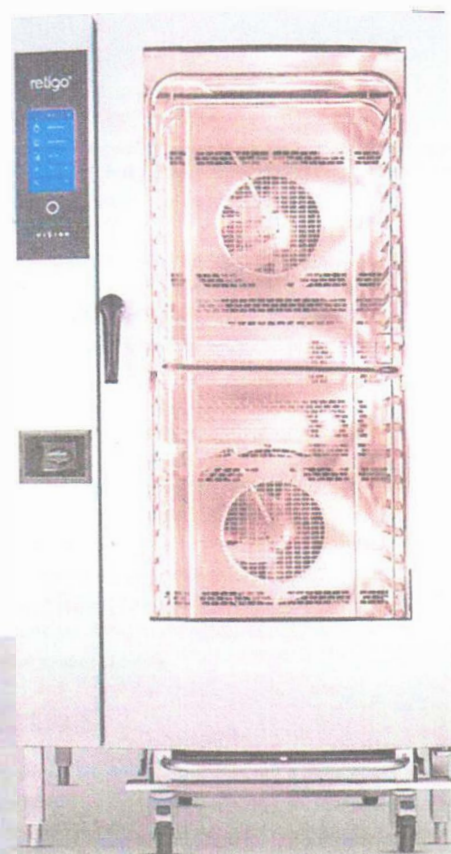
ID	Název - Typ	Specifikace - Popis	Počet	m.j.	Cena za m.j. bez DPH	Cena celkem bez DPH	Cena celkem s DPH	Místo dodání	Termín dodání (v týdnech)
5962	Konvektomat	dodavatel vyplní tabulku - specifikace a doloží produktový list	1	ks	367 900 Kč	367 900 Kč	445 159 Kč	Nemocnice AGEL Prostějov	1
5962	Konvektomat	dodavatel vyplní tabulku - specifikace a doloží produktový list	2	ks	337 700 Kč	675 400 Kč	817 234 Kč	Nemocnice AGEL Přerov	8

Ceny zahrnují dopravu včetně montáže, odzkoušení a zaškolení obsluhy
 Zadavatel si vyhrazuje právo na částečné plnění z CN dodavatele.

Cenovou nabídku zpracoval dne: Ctírad Šmíd

Blue 2011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Religo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Religo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Religo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejníže spotřebe energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

VYBAVENÍ

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
- Nizkoteplotní 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
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- 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

- Trojitě 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 pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžitě zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotebovává 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

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

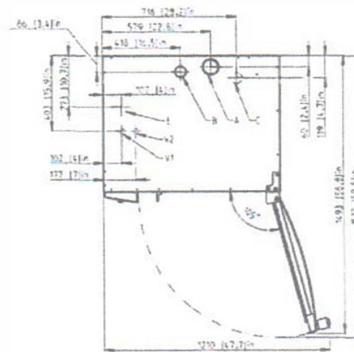
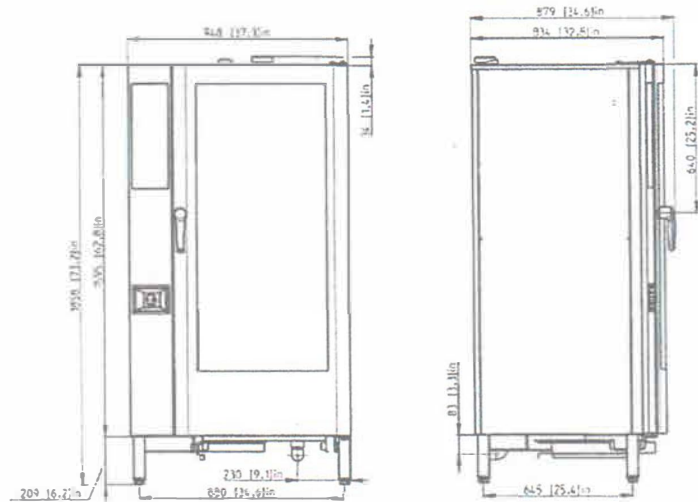
- VO 2011 náhradní zavážecí vozík
- VISION VENT kondenzační digestoř
- GN ADAPTER pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
- VISION OLEJOVÁ PISTOLE
- VISION SMOKER t.dírna
- GASTRONÁDOBY ČISTIČÍ PROSTŘEDKY ÚPRAVNÝ VODY

* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

TECHNICKÁ DATA

MOŽNOSTI NAPÁJENÍ

Model	2E21
DN vstupu/výstupu	ano
3P-4kW/5kW	ano



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektriny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda

Model	B:2011i	B:2011h
Technická specifikace	2E2011IA	2E2011BA
Energie	Elektrina	Elektrina
výkon/páry	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
kapacita (pod navýšen)	400 – 600	400 – 600
Průměr zásuvky	63 mm	63 mm
rozměry (ř x v x h)	948 x 1824 x 827 mm	948 x 1824 x 827 mm
hmota	235 kg	245 kg
Chladič/příkon	37,1 kW	37,1 kW
Teploty příkon	36 kW	36 kW
Teploty výstupu páry	-	33 kW
Průtok	63 A	63 A
frekvence	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz
tlakovost	do 70 dBA	do 70 dBA
Průměr výstupu páry	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

Vision Vent

Kondenzační odsavač par Vision Vent Vám umožní pohodlně zachovat příjemné klima ve Vaší kuchyni díky silnému výkonu od tahu a inteligentnímu spínání odsávání. Vision Vent je určen pro konvektomaty RETIGO Vision 623, 611, 1011 a 2011.



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI

- Kompatibilita s RETIGO Vision konvektomaty ve velikostech 623, 611, 1011 a 2011
- Snadná montáž a demontáž
- Snadná údržba
- Jednoduchá obsluha – digestoř se automaticky sepne po otevření dveří konvektomatu
- Silný výkon od tahu eliminuje nepříjemné kuchyňské pachy

TECHNICKÉ PARAMETRY

	RPH623	RPH0610	RPH2011
Rozměry (š x v x h):	688 x 251 x 633 mm	938 x 409 x 912 mm	953 x 409 x 920 mm
Váha:	40 kg	60 kg	60 kg
Celkový příkon:	0,165 kW	0,4 kW	0,4 kW
Napájení:	1N~/230V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz	1N~/230V/50-60Hz
Max. průtok vzduchu:	760 m ³ /hod.	1000 m ³ /hod.	1000 m ³ /hod.
Hlučnost (min/max):	46 dB/50 dB	63 dB/68 dB	63 dB/68 dB

Konvektomat - specifikace minimálních požadavků

Lokace: *Nemocnice AGEL Prostějov*

Kód ID:5962

Množství:1

Technické parametry	Uchazeč	<i>GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.</i>
	IČ	<i>7710097</i>
	Název nabízené technologie	<i>Konvektomat B20111 + VISION VENT</i>
	Výrobce	<i>RETIGO s.r.o.</i>
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
energie silová	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
injekční vývin páry	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
kapacita	<i>min. 20 x GN1/1</i>	<i>ANO</i>
kapacita jídel	<i>400-600</i>	<i>ANO</i>
rozteč zásuvů	<i>Uveďte</i>	<i>63 mm</i>
celkový příkon	<i>max. 40 kW</i>	<i>37 kW</i>
tepelný výkon	<i>min. 35 kW</i>	<i>36kW</i>
napájení 3N / 400V, 50 Hz	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
přípojka vody a odpadu	<i>Uveďte</i>	<i>G 3/4"/50mm</i>
teplota min. rozsah 30 - 300°C	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
VAŘENÍ		
horký vzduch rozsah	<i>min. 30-300°C</i>	<i>ANO</i>
kombinovaný režim rozsah	<i>min. 30-300°C</i>	<i>ANO</i>
vaření v páře rozsah	<i>min. 30-130°C</i>	<i>ANO</i>
bio vaření rozsah	<i>min. 30-98°C</i>	<i>ANO</i>
vaření pečení přes noc	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
nastavení různého času pro každý zásuv	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
automatická regulace vlhkosti	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
Delta T vaření	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
zásuv gastrónádob napříč	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
nízkoteplotní vaření	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
funkce Cook & Hold, fáze udržování	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
funkce Golden Touch, barva a křupavost	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
automatický předehřev případně zchlazení varné komory na zadanou teplotu	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
Sous-vide, sušení, sterilizace, konfitování, uzení apod.	<i>Uveďte</i>	<i>ANO</i>
OVLÁDÁNÍ		
dotykový panel (display) pro jednoduché intuitivní ovládání bez mechanických ovladačů	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
programy a kroky vaření	<i>Ano, uveďte počty programů a kroků</i>	<i>ANO, 1000 programů, 20 kroků</i>
vícebodové měření teploty teploty v jádře pokrmu	<i>Ano, uveďte počty bodů</i>	<i>ANO, 8 bodové</i>
přiřazení piktogramů ke každému programu	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
automatické zobrazení posledních varných procesů	<i>Ano, uveďte počty procesů</i>	<i>ANO, 10 posledních</i>
možnost pracovat s displejem v průběhu vaření	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
odložený start	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
informace o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces na displeji	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
nekonečný čas vaření	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>
OSTATNÍ VYBAVENÍ		
systém automatického mytí	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>

trojité dveřní sklo	Ano	ANO
obousměrný ventilátor pro minimální rozdíly v barvě upečených jídel	Ano	ANO
klapka pro rychlé odvlhčení varné komory	Ano	ANO
vícerychlostní ventilátor	Ano, uveďte počty rychlostí	ANO, 7 rychlostí
funkce okamžitého zastavení ventilátoru při otevření dveří	Ano	ANO
kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou pro delší životnost	Ano	ANO
varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy pro snadnou údržbu	Ano	ANO
integrováná ruční sprcha	Ano	ANO
odkapová dveřní vanička	Ano	ANO
přívod vody pro změkčenou a nezměkčenou vodu	Ano	ANO
KONEKTIVITA a ZÁZNAMY		
USB rozhraní	Ano	ANO
ethernet /LAN	Ano	ANO
správa programů a piktogramů přes PC, prohlížení dat HACCP	Ano	ANO
HACCP záznamy pro okamžitou analýzu kritických bodů vaření	Ano	ANO
kompletní záznamy provozních událostí	Ano	ANO
PŘÍSLUŠENSTVÍ		
standardní zavážecí vozík	Ano	ANO
kondenzační digestoř	Ano	ANO
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	Ano	ANO
servis po dobu záruky bezplatně	Ano	ANO
demontáž stávajícího zařízení bezplatně	Ano	ANO
montáž konvektomatu včetně instalačního materiálu pro vodu, odpady, elektřinu bezplatně	Ano	ANO

Konvektomat - specifikace minimálních požadavků

Lokace: **Nemocnice AGEL Píerov**

Kód ID:5962

Množství:2

Technické parametry	Uchazeč	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
	IČ	7710097
	Název nabízené technologie	Konvektomat RETIGO B2011J
	Výrobce	RETIGO s.r.o.
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
energie elektrina	Ano	ANO
injekční vývin páry	Ano	ANO
kapacita	min. 20 x GN1/1	ANO
kapacita jídel	400-600	ANO
rozteč zásuvů	Uveďte	63 mm
celkový příkon	max. 40 kW	37 kW
tepelný výkon	min. 35 kW	36 kW
napájení 3N / 400V, 50 Hz	Ano	ANO
přípojka vody a odpadu	Uveďte	G 3/4"/50mm
teplota min. rozsah 30 - 300°C	Ano	ANO
VAŘENÍ		
horký vzduch rozsah	min. 30-300°C	ANO
kombinovaný režim rozsah	min. 30-300°C	ANO
vaření v páře rozsah	min. 30-130°C	ANO
bio vaření rozsah	min. 30-98°C	ANO
vaření pečení přes noc	Ano	ANO
nastavení různého času pro každý zásuv	Ano	ANO
automatická regulace vlhkosti	Ano	ANO
Delta T vaření	Ano	ANO
zásuv gastronádob napříč	Ano	ANO
nízkoteplotní vaření	Ano	ANO
funkce Cook & Hold, fáze udržování	Ano	ANO
funkce Golden Touch, barva a křupavost	Ano	ANO
automatický předehřev případně chlazení varné komory na zadanou teplotu	Ano	ANO
Sous-vide, sušení, sterilizace, konfitování, uzení apod.	Uveďte	ANO
OVLÁDÁNÍ		
dotykový panel (display) pro jednoduché intuitivní ovládání bez mechanických ovladačů	Ano	ANO
konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku	Ano	ANO
programy a kroky vaření	Ano, uveďte počty programů o kroků	ANO, 1000 programů, 20 kroků
vícebodové měření teploty teploty v jádře pokrmu	Ano, uveďte počty bodů	ANO, 6 bodů
přičazení piktogramů ke každému programu	Ano	ANO
vložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření	Ano	ANO
automatické zobrazení posledních varných procesů	Ano, uveďte počty procesů	ANO, 10 posledních
možnost pracovat s displejem v průběhu vaření	Ano	ANO
odložený start	Ano	ANO
informace o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces na displeji	Ano	ANO
nekonečný čas vaření	Ano	ANO
OSTATNÍ VYBAVENÍ		
systém automatického mytí	Ano	ANO

trojité dveřní sklo	Ano	ANO
obousměrný ventilátor pro minimální rozdíly v barvě upečených jídel	Ano	ANO
klapka pro rychlé odvlhčení varné komory	Ano	ANO
vícerychlostní ventilátor	Ano, uveďte počty rychlostí	ANO, 7 rychlostí
funkce okamžitého zastavení ventilátoru při otevření dveří	Ano	ANO
kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou pro delší životnost	Ano	ANO
varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy pro snadnou údržbu	Ano	ANO
integrovaná ruční sprcha	Ano	ANO
odkapová dveřní vanička	Ano	ANO
přívod vody pro změkčenou a nezměkčenou vodu	Ano	ANO
KONEKTIVITA a ZÁZNAMY		
USB rozhraní	Ano	ANO
ethernet /LAN	Ano	ANO
správa programů a piktogramů přes PC, prohlížení dat HACCP	Ano	ANO
HACCP záznamy pro okamžitou analýzu kritických bodů vaření	Ano	ANO
kompletní záznamy provozních událostí	Ano	ANO
PŘÍSLUŠENSTVÍ		
standardní zavážecí vozík	Ano	ANO
kondenzační digestoř	Ne	ANO
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	Ano	ANO
servis po dobu záruky bezplatně	Ano	ANO
demontáž stávajícího zařízení bezplatně	Ano	ANO
montáž konvektomatu včetně instalačního materiálu pro vodu, odpady, elektřinu bezplatně	Ano	ANO

nasa P-98 U3

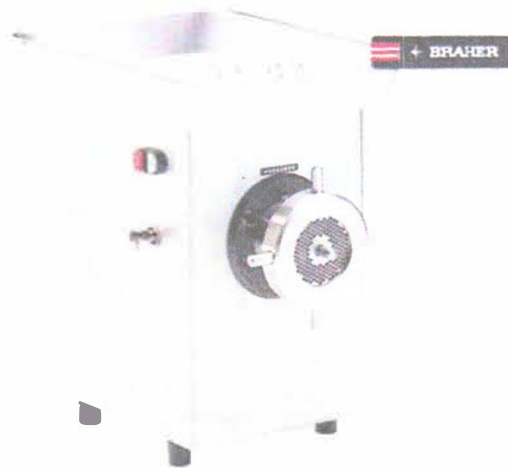
Č. artiklu: 5410126

lini stolní řezačka masa P-98 U3 slouží k nařezání a úpravě masa. Tento kvalitní stroj s řezným složením UNGER 3 je schopen nařezat 350–450 kg masa za hodinu. Spouští se tlačítkem. O řez se postará oboustranný 4břítý stírací nůž. Plastová plnicí llačka umožní maso nasytkou s otvorem bezpečně k tubusu šneku. Násypka je opalřena bezpečnostním krytem.

Motor je zajiřřován kvalitním 400 V motorem s příkonem 1,5 kW se řnekovou převodovkou pro těžký provoz. Mlýnek této stroje jsou vyrobeny z nerez. Oplývá vysokým hygienickým standardem. Snadno se čistí. Před uvedením do provozu je nutná údržba. Vždy nutně stroj vypojit z elektrické sítě. Pro čiřřění stačí použít hadr namočený v čiřřicím prostředku. Řezačka masa určena pro využití v gastronomii a obchodě.

Řezačka masa P-82 U3 v základu obsahuje kromě oboustranného 4břitého stíracího nože a plastové plnicí llačky také desku 98/4 mm a desku 98/0 mm.

- řnekový druh pohonu
- Nerezová násypka
- Materiál: nerez



Napájení	400 V	E	500 mm
Příkon	1,5 kW	F	130 mm
Velikost složení	Ø 98 mm	Hmotnost	40 kg
Výkon dle Ø desky	350 - 450 kg/h		
A x B	275 x 325 mm		
C x D	505 x 350 mm		

Mlýnek na maso - specifikace minimálních požadavků

Ložnice: *Nemocnice AGEL Šternberk*

Kód ID:5967

Množství: 1

Technické parametry	Uchazeč	<i>GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.</i>
	IČ	<i>7710097</i>
	Název nabízené technologie	<i>Mlýnek na maso F 38 U3</i>
	Výrobce	<i>Braher</i>
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY		
provedení	celonerezové	<i>ANO</i>
kapacita	min. 350-400kg/h	<i>ANO</i>
robustní šneková převodovka pro těžký provoz	ano	<i>ANO</i>
řezné složení	UNGER 3	<i>ANO</i>
deska	min. 95/4 mm	<i>ANO</i>
oboustranný čtyřbřitý stírací nůž	ano	<i>ANO</i>
plastová plnicí tlačka	ano	<i>ANO</i>
hloubka	min. 50 mm	<i>ANO</i>
výška	min. 50,5 mm	<i>ANO</i>
šířka	min. 35 mm	<i>ANO</i>
příkon	<i>max. 1,5 kW</i>	<i>ANO</i>
napětí	<i>400 V</i>	<i>ANO</i>
Ostatní		
záruka minimálně 24 měsíců	<i>Ano</i>	<i>24</i>
servis po dobu záruky bezplatně	<i>Ano</i>	<i>ANO</i>