



STŘEDNÍ ŠKOLA PODNIKÁNÍ A GASTRONOMIE



Za Černým mostem 362/3, 198 00 Praha 9

WWW.sougastro.cz

tel.: 281 940 807; (809); 281 028 903; (904); 281 940 824; e-mail: sougastropraha9@seznam.cz

Gastro

k ruk. p. Milana Činátla

Stehlíkova 929

160 00 Praha 6

Č.j. CMP9 – 3500/2022

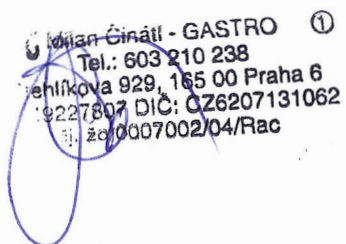
V Praze dne 15. 9. 2022

Věc: Objednávka konvektomatu i Combi Pro (10 GN)

Objednáváme u Vás „ konvektomat i Combi Pro 10-2/1 E (400V)“ pro žákovské pracoviště,
dle Vaší nabídky a podmínek z měsíce června.

Prosíme o potvrzení objednávky podpisem a razítkem.

Děkuji



Střední škola podnikání a gastronomie

Za Černým mostem 362/3

198 00 Praha 9

IČO: 49629077 • DIČ: CZ49629077

Ing. Zdeňka Matoušová

ředitelka SŠ podnikání a gastronomie

Konvektomat iVario Pro

■ 2.1. Konvektomat iCombi Pro

388 200,00

výrobce: Rational

model: iCombi Pro

provedení: elektrický

výrobce: Rational

model: iCombi Pro

kapacita 10 x GN1/1

rozměry 850×842×1014 mm

počet jídel za den cca 80-150

typ ovládání: dotyková obrazovka

el. napětí 400 V

počet programů / počet kroků programu 1200/12

el. příkon 18,9 kW

bojlerový vyvíječ páry - ano

automatická kontrola úrovně zavápnění bojleru - ano

automatické samočištění bojleru - ano

hmotnost netto 149 kg

teplotní vpichová sonda - ano

počet měřících bodů na sondě 6

Defrost program pro šetrnou úpravu pokrmů - ano

nízkoteplotní pečení - ano

pečení přes noc - ano

časování zásuvů - ano

počet rychlostí ventilátoru 5

rychlé zchlazení varného prostoru - ano

možnost volby 1/2 energie - ano

samonavíjecí sprcha - ano

teplota 30-300°C

automatický čistící systém varné komory - ano

servisní a diagnostický systém - ano

bezpečnostní otevírání dveří ve dvou krocích - volitelně

HACCP systém - ano

port sítě Ethernet - ano

rozhraní USB - ano