

CENOVÁ NABÍDKA

AMEREX
trade s.r.o.

NAB-22-334

Vystaveno: 6.10.2022

Konec platnosti:

DODAVATEL:

AMEREX trade s.r.o.

IČO: 25388461

DIČ: CZ25388461

K Břežanům 3

252 41 Lhota-Dolní Břežany

Česká republika

ODBĚRATEL:

**Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště,
Křivoklát, Písky 181**

IČO:

DIČ:

NABÍDKU ZPRACOVAL:


Andrea Pekárková


pekarkova@amerex-gastro.com

777 610 731

KONTAKTNÍ ÚDAJE:


Ivana Štruncová

Položka	Rozměry (ŠxHxV)	Příkon (kW)	KS	Cena za KS	Sleva	Cena po slevě	Sazba DPH	Celkem vč. DPH
RETIGO Parní konvektomat O611i PLUS TECHNICKÁ DATA <ul style="list-style-type: none">• Technická specifikace: 2E06111A• Energie: Elektřina• Vývin páry: Injekční• Kapacita: 7 x GN1/1• Kapacita (volitelná): 5 x 600/400• Kapacita jídel: 51-150• Rozteč zásuvů: 65 mm• Rozměry (š x v x h): 933 x 786 x 821 mm• Váha: 116 kg• Celkový příkon: 10,9 kW• Tepelný výkon: 10,3 kW• Jištění: 16 A• Napájení: 3N~/380- 415V/50-60 Hz• Hlučnost: do 70 dBA• Přípojka vody/odpadu: G 3/4" / 50 mm• Teplota: 30 - 300 °C 			1	170 370,00 Kč	16%	143 110,80 Kč	21%	173 164,07 Kč

RETIGO Parní konvektomat B1011b TECHNICKÁ DATA			1	314 080,00 Kč	16%	263 827,20 Kč	21%	319 230,91 Kč
<ul style="list-style-type: none"> • Technická specifikace: 2E1011BA • Energie: Elektřina • Vývin páry: Bojler • Kapacita: 11 x GN1/1 • Kapacita (volitelná): 8 x 600/400 • Kapacita jídel: 151-250 • Rozteč zásuvů: 65 mm • Rozměry (š x v x h): 933 x 1046 x 821 mm • Váha: 144 kg • Celkový příkon: 18,6 kW • Tepelný výkon: 18 kW • Příkon vyvíječe páry: 18 kW • Jištění: 32 A • Napájení: 3N~/380-415V/50-60 Hz • Hlučnost: do 70 dBA • Přípojka vody/odpadu: G 3/4" / 50 • Teplota: 30 - 300 °C 								
RETIGO 611/1011			1	13 390,00 Kč	0%	13 390,00 Kč	21%	16 201,90 Kč
Zapojení konvektomatů			2	5 000,00 Kč	0%	10 000,00 Kč	21%	12 100,00 Kč
Doprava			1	1 250,00 Kč	0%	1 250,00 Kč	21%	1 512,50 Kč
Školení odborným kuchařem retigo			1	5 000,00 Kč	100%	0,00 Kč	21%	0,00 Kč

Konečná cena: 431 578,00 Kč
DPH 21%: 90 631,38 Kč
Cena vč. 21% DPH: 522 209,38 Kč

Poznámka: Tato nabídka se řídí záručními podmínkami společnosti Amerex trade s.r.o., uvedenými na <http://www.amerex-gastro.com/obchodni-podminky-amerex/>, případně příloženými k této nabídce. Přijetí nabídky objednávkou, či podpisem nabídky zákazníkem uvedeným na této nabídce vyjadřuje souhlas s výše citovanými záručními podmínkami. Uvedená nabídka může být přepracována podle jiných požadavků a potřeb. Připojení na předem připravené rozvody (voda, odpad, elektřina, plyn).



AMEREX
 trade s.r.o.
 K Břežanům 3, 252 41 Lhota - Dolní Břežany
 tel.: +420 274 810 245
 DIČ: CZ25388461

Poř.č	Prvek - název	Specifikace – minimální požadavek žadavatele	ks	min.záruka	Nabídnuo: název, značka, výrobce	cena bez DPH / ks	cena vč. DPH / ks
1	Konvektomat 10 GN	viz strana 3 - 4 výzvy č.j. /SLŠK/2022	1	24 měsíců		276 147,20	334 138,11
2	Konvektomat 6 GN	viz strana 3 - 4 výzvy č.j. /SLŠK/2022	1	24 měsíců		155 430,80	188 071,27
Celkem						431 578,00	522 209,38

Razítko a podpis:

Dne:

AMEREX
 s.r.o.
 IČO: 274 810 265
 DIČ: CZ2588461

	<p style="text-align: center;">Středočeský kraj</p> <p style="text-align: center;">Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště Křivoklát, Písky 181 270 23 Křivoklát</p>
---	--

Příloha č. 4

KUPNÍ SMLOUVA Č.

uzavřená dle ustanovení § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník

SMLUVNÍ STRANY

- | | |
|---|---|
| <p>1. Název firmy:</p> <p>se sídlem:</p> <p>zastoupen:</p> <p>IČ:</p> <p>DIČ:</p> <p>Bankovní spojení:</p> <p>Číslo účtu:</p> <p>(dále jen „prodávající“)</p> <p>a</p> <p>2. Název školy</p> <p>se sídlem:</p> <p>zastoupena:</p> <p>IČ:</p> <p>DIČ:</p> <p>Bankovní spojení:</p> <p>Číslo účtu:</p> <p>Zřízena:</p> <p>(dále jen „kupující“)</p> | <p>Amerex trade s.r.o.</p> <p>V Zahradách 2052, Ostrava – 709 00</p> <p>Jaroslav Skala</p> <p>25388461</p> <p>CZ25388461</p> <p>KB Praha</p> <p>19-9336410207/0100</p>
<p>Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště, Křivoklát,
Písky 181</p> <p>Písky 181, 270 23 Křivoklát</p> <p>Mgr. Alexandrou Lochovou</p> <p>00069434</p> <p>CZ00069434</p> <p>Komerční banka a.s.</p> <p>8835221/0100</p> <p>Středočeským krajem se sídlem Zborovská 11, Praha 5 – Smíchov,
IČO: 70891095, usnesením zastupitelstva ze dne 6. 12. 2001 č. j.:
OŠMS/5962/2001</p> |
|---|---|

uzavírají níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto

KUPNÍ SMLOUVU:

I.

Předmět smlouvy a koupě

1. Předmětem této smlouvy je úprava práv a povinností smluvních stran při dodávce sestavy 2 ks kovektomatů do školní kuchyně včetně montáže a proškolení pracovníků (dále jako „předmět



Středočeský kraj

**Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště
Křivoklát, Písky 181
270 23 Křivoklát**

Příloha č. 4

koupě“) za podmínek dále sjednaných v této smlouvě popř. dalších dokumentech, na které se tato smlouva odkazuje.

2. Přesná specifikace předmětu koupě je uvedena v Příloze č. 1 - Krycí list nabídky + v příloze č. 2 Zadávací dokumentace této kupní smlouvy: „**Dodávka sestavy 2 ks konvektomatů**“.

Součástí předmětu koupě je i příslušenství a doklady, které se k němu vztahují a jsou potřebné k jeho převzetí a užívání.

3. Prodávající se zavazuje, že kupujícímu odevzdá předmět koupě a umožní mu nabytí vlastnické právo k němu, a kupující se zavazuje, že předmět koupě převezme a zaplatí prodávajícímu kupní cenu.
4. Předmět koupě je určen pro potřeby školy.

II.

Doba a místo plnění

1. Prodávající se zavazuje dodat a namontovat předmět koupě v termínu **od 24.10.2022 –30.11.2022**.
2. Místem dodání předmětu koupě je sídlo: Střední lesnická škola a SOU, Písky 181, 270 23 Křivoklát.

III.

Kupní cena a platební podmínky

1. Kupní cena se ujednává ve výši 431.578,- Kč (slovy čtyřistatřicetjednatisícpětsedmdesátosmkorun českých) bez DPH a 522.209,38,-...Kč (slovy pětsetdvacetdvatisícdevětstědevětstisíc/třicetosmhaléřů... korun českých) s 21% DPH.

Kupní cena se rovná ceně plnění veřejné zakázky „**Dodávka 2 ks konvektomatů**“ uvedené v nabídce prodávajícího ze dne14. 10. 2022....., jenž je Přílohou č. 1 - Krycí list nabídky a Přílohou č. 2 Zadávací dokumentace této kupní smlouvy.

2. Kupní cena je ujednána dohodou smluvních stran. Kupní cena bez DPH je stanovena jako nejvýše přípustná a nepřekročitelná a obsahuje veškeré náklady spojené s realizací koupě. Sazba DPH se řídí platnými právními předpisy. Prodávající není oprávněn žádat změnu kupní ceny ze žádného důvodu.
3. Kupní cena bude zaplácena kupujícím na základě vystaveného daňového dokladu – faktury, kterou je prodávající oprávněn vystavit až po předání a převzetí předmětu koupě. Podkladem pro vystavení faktury je Protokol o předání a převzetí předmětu koupě (dále i jako „Protokol“) stvrzený oběma smluvními stranami.
4. Daňový doklad – faktura vystavená prodávajícím musí obsahovat číslo smlouvy a lhůtu splatnosti, která činí **14 dní** od dojití faktury kupujícímu.



Středočeský kraj

**Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště
Křivoklát, Písky 181
270 23 Křivoklát**

Příloha č. 4

5. Úhrada kupní ceny bude provedena bezhotovostní formou převodem na bankovní účet prodávajícího. Obě smluvní strany se dohodly na tom, že peněžitý závazek je splněn dnem, kdy je částka odepsána z účtu kupujícího.
6. Pro platby dle článku VI. této smlouvy platí přiměřeně platební podmínky jako pro vystavení a placení faktury.
7. Faktury prodávajícího musí mít náležitosti daňového dokladu dle zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví a dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění. V případě, že faktura nebude mít uvedené náležitosti, kupující není povinen fakturovanou částku uhradit a nedostává se do prodlení. Bez zbytečného odkladu, nejpozději ve lhůtě splatnosti, kupující fakturu vrátí zpět prodávajícímu k doplnění. Lhůta splatnosti počíná běžet od dojití daňového dokladu obsahujícího veškeré náležitosti. V případě, že účetní doklady nebudou mít odpovídající náležitosti, je kupující oprávněn zaslat je ve lhůtě splatnosti zpět prodávajícímu k doplnění, aniž se tak dostane do prodlení s placením; lhůta splatnosti počíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněných či opravených dokladů.

Faktury prodávajícího musí obsahovat zejména:
 - a) identifikační údaje kupujícího,
 - b) identifikační údaje prodávajícího,
 - c) označení banky a číslo účtu, na který má být úhrada provedena,
 - d) popis plnění,
 - e) datum vystavení a odeslání faktury,
 - f) datum uskutečnění zdanitelného plnění,
 - g) datum splatnosti,
 - h) výši částky bez DPH celkem a základny podle sazeb DPH,
 - i) sazby DPH,
 - j) výši DPH celkem a podle základen, zaokrouhlené dle příslušných předpisů,
 - k) cenu celkem včetně DPH,
 - l) podpis, v případě elektronického odeslání jméno osoby, která fakturu vystavila,
8. Cena předmětu smlouvy nesmí být měněna v souvislosti s inflací české měny, hodnotou kursu české měny vůči zahraničním měnám či jinými faktory s vlivem na měnový kurs, stabilitu měny nebo cla.
9. Cenu předmětu smlouvy nelze navyšovat. Kupující je oprávněn odečíst cenu neprovedených prací a dodávek vyčíslených podle Specifikace kovektomatu, jež tvoří přílohu č. 2 této smlouvy v případě snížení rozsahu prací, dodávek, dílčích změn technologií nebo materiálů odsouhlasených kupujícími a prodávajícími písemnou formou.



Středočeský kraj

**Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště
Křivoklát, Písky 181
270 23 Křivoklát**

Příloha č. 4

Splnění závazku (dodání předmětu koupě)

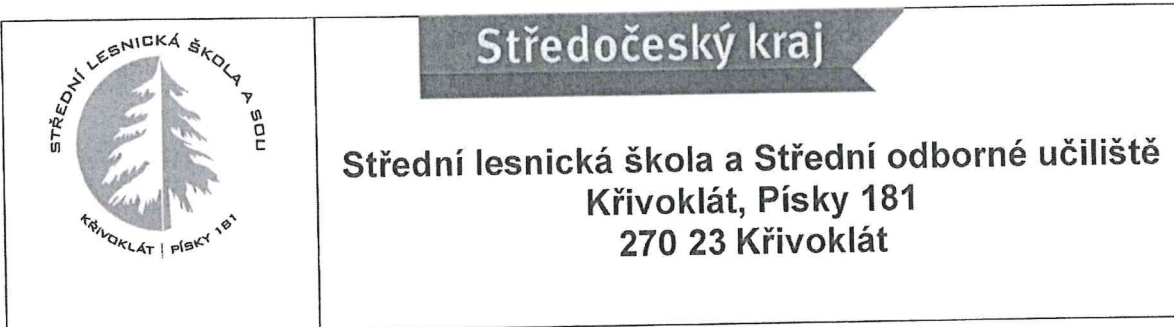
Přechod nebezpečí škody a vlastnické právo k předmětu koupě

1. Ke splnění závazku prodávajícího dojde odevzdáním předmětu koupě kupujícímu v místě plnění, převzetím kupujícím, zaškolením obsluhy a potvrzením (podepsáním) Předávacího protokolu oběma smluvními stranami. Předmět koupě není předáván a přebírán po částech.
2. Při přebírání předmětu koupě je kupující povinen předmět koupě prohlédnout nebo zařídit jeho prohlídku za účelem zjištění zjevných vad. V případě, že zboží je dodávané v obvyklém originálním obalu, je kupující povinen předmět koupě prohlédnout podle možností co nejdříve po přechodu nebezpečí škody na předmětu koupě a taktéž je povinen se přesvědčit o jeho vlastnostech, kompletnosti a množství.
3. Vlastnické právo a nebezpečí škody na předmětu koupě přechází z prodávajícího na kupujícího okamžikem odevzdání a převzetí předmětu koupě dle bodu 1. tohoto čl.
4. Pokud předmět koupě obsahuje jakékoliv vady, má právo kupující odmítnout jeho převzetí. Smluvní strany o tomto vyhotoví Zápis s uvedením vad, v rámci něhož má kupující právo:
 - a) dohodnout se s prodávajícím na způsobu a termínu pro odstranění vad. Bez ohledu na takto stanovené termíny pro odstranění vad se prodávající dostává do prodlení se splněním svého závazku splnit svůj závazek řádně a včas prvním dnem následujícím po uplynutím doby plnění dle čl. II bod 1.,
 - b) odstoupit od smlouvy, přičemž odstoupení se považuje za účinné buď podpisem prodávajícího na Zápisu, nebo v případě, že jej prodávající podepsat odmítne, dnem, kdy Zápis dojde prodávajícímu.

V.

Odpovědnost prodávajícího za vady a jakost

1. Předmět koupě má vady, neodpovídá-li smlouvě.
2. Prodávající odpovídá za vady, jež má předmět koupě v době jeho předání.
3. Kupující je oprávněn zadržet kupní cenu nebo její část ve výši odpovídající odhadem přiměřeně právu kupujícího na slevu z ceny díla z důvodu vadného plnění. Nedostává se tak do prodlení se splněním svého závazku zaplatit kupní cenu ohledně zadržované kupní ceny nebo její části.
4. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost, že předmět koupě bude po dobu záruční doby způsobilý pro použití ke smluvenému účelu nebo že si zachová obvyklé vlastnosti. **Záruční doba činí 24 měsíců** ode dne předání bezvadného předmětu koupě. Smluvní strany se dohodly na tom, že po tutéž dobu odpovídá prodávající za vady předmětu koupě v době jeho předání.
5. Vady předmětu koupě existující v době jeho předání (dojde-li k jeho převzetí kupujícím) a vady, na něž se vztahuje záruka za jakost, je kupující povinen uplatnit u prodávajícího písemnou



Příloha č. 4

formou (dále jako „reklamací“). V reklamaci je kupující povinen vady popsat, popřípadě uvést, jak se projevují. Kupující má vůči prodávajícímu podle své volby tato práva z odpovědnosti za vady a za jakost:

- a) v případě, že lze vadu odstranit formou opravy, má právo na bezplatné odstranění reklamované vady do 7 dnů od dojití reklamacie,
 - b) požadovat slevu z kupní ceny, pokud nedojde k opravě v přiměřené nebo dohodnuté době, popř. se na této skutečnosti obě smluvní strany dohodnou, v případě dohody lze tuto slevu uplatnit i přednostně před opravou,
 - c) vadu odstranit sám nebo prostřednictvím třetích osob s tím, že prodávající je povinen uhradit tyto náklady po předložení vyúčtování,
 - d) požadovat nové dodání předmětu koupě pokud předmět koupě vykazuje podstatné vady bránící v užívání nebo toto znemožňují,
 - e) odstoupit od smlouvy.
6. Uplatněním práv dle bodu 5. tohoto čl. nezaniká právo na náhradu škody či jiné sankce.
7. Jakékoliv finanční nároky dle bodu 5. tohoto čl. je kupující oprávněn uhradit ze zadržené kupní ceny nebo její části dle bodu 3. tohoto čl.

VI.

Porušení smluvních povinností

1. Smluvní strany se dohodly na následujících sankcích za porušení smluvních povinností:
 - a) prodávající se zavazuje uhradit za každý den překročení sjednané doby plnění smluvní pokutu ve výši 0,01 % z celkové kupní ceny,
 - b) prodávající se zavazuje uhradit za každý den překročení sjednané doby odstranění vady uvedené v Zápisu dle čl. IV. bod 4. písm. a) této smlouvy smluvní pokutu ve výši 0,01 % z celkové kupní ceny,
 - c) smluvní strany se zavazují zaplatit za každý den překročení sjednaného termínu splatnosti kteréhokoliv peněžitého závazku úrok z prodlení ve výši 0,05% z neuhrazené částky do jejího zaplacení.
2. Zaplacením smluvní pokuty není dotčeno právo na náhradu škody způsobené porušením povinnosti i v případě, že se jedná o porušení povinnosti, na kterou se vztahuje smluvní pokuta, a to i ve výši přesahující smluvní pokutu. Náhrada škody zahrnuje skutečnou škodu a ušlý zisk.

VII.

Práva a povinnosti smluvních stran Ostatní ujednání

1. Součástí koupě je dodávka kovektomatu do školní kuchyně včetně připojení, montáže a proškolení pracovníků.



Středočeský kraj

**Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště
Křivoklát, Písky 181
270 23 Křivoklát**

Příloha č. 4

2. Zajištění bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí.
3. Zajištění všech nezbytných zkoušek, atestů a revizí podle ČSN a případných jiných právních, nebo technických předpisů platných v době dodávky stroje, kterými bude prokázáno dosažení předepsané kvality a předepsaných parametrů pomůcek.
4. Zajištění atestů a dokladů o požadovaných vlastnostech výrobků.
5. Proškolení obsluhy dodaného přístroje.

VIII.

Závěrečná ustanovení

1. Kupující tímto potvrzuje, že o uzavření této smlouvy rozhodl Mgr. Alaxandra Lochovová, ředitelka SLŠ a SOU Křivoklát, na základně usnesení hodnotící komise ze dne (vyplní zadavatel)
2. Pokud v této smlouvě není stanoveno jinak, řídí se právní vztahy z ní vyplývající příslušnými ustanovení občanského zákoníku.
3. Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze po dohodě smluvních stran formou písemných a číslovaných dodatků.
4. Tato smlouva o dílo je vyhotovena ve 2paré s platností originálu, přičemž objednatel obdrží 1 vyhotovení a prodávající 1 vyhotovení.
5. Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podepsání oběma smluvními stranami a tímto dnem jsou její účastníci svými projevy vázáni.
6. Proávající je povinen poskytnout součinnost a umožnit kontrolním orgánům provedení kontroly v plném rozsahu v souladu s ustanoveními zák. č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a zák.č. 552/1991 Sb., o státní kontrole, týkající se dodavatelských činností prodávajícího souvisejících s realizací projektu, a to poskytnutím veškerých dokladů a informací požadovaných ze strany kontrolních orgánů.
7. Dle § 2 e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě bude vybraný dodavatel osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly a bude povinen umožnit osobám oprávněným k výkonu kontroly veřejné zakázky, z něhož bude zakázka případně hrazena, provést kontrolu dokladů souvisejících s plněním zakázky, a to po dobu nejméně 10 let po skončení plnění zakázky.
8. Nedílnou součástí smluvních ujednání podle této kupní smlouvy jsou tyto přílohy seřazené podle pořadí závaznosti pro případ rozporů: např. viz Přílohy
 1. Příloha č. 1 - Krycí list nabídky + Příloha č. 2 – Zadávací dokumentace konvektomatu vybraného uchazeče pro veřejnou zakázku s názvem „Dodávka sestavy 2 ks konvektomatů“
 2. Výpis z obchodní rejstříku dodavatele



Středočeský kraj

**Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště
Křivoklát, Písky 181
270 23 Křivoklát**

Příloha č. 4

IX.

Podpisy smluvních stran

1. Prodávající i kupující shodně prohlašují, že si tuto smlouvu před jejím podpisem přečetli, že byla uzavřena po vzájemném projednání podle jejich pravé a svobodné vůle, určitě, vážně a srozumitelně, bez zneužití tísně, nezkušenosti, rozumové slabosti, rozrušení nebo lehkomyšlnosti druhé strany, na důkaz čehož připojují své podpisy.

Ve Lhotě

dne 14. 10. 2022

V Křivoklátě, dne

AMEREX

trade s.r.o.

K Břežanům 3, 252 41 Lhotě - Dolní Břežany

tel: +420 274 910 245

DIC: CZ25388481

Jaroslav Skala – jednatel Amerex trade s.r.o.

Mgr. Alexandra Lochová

prodávající

kupující

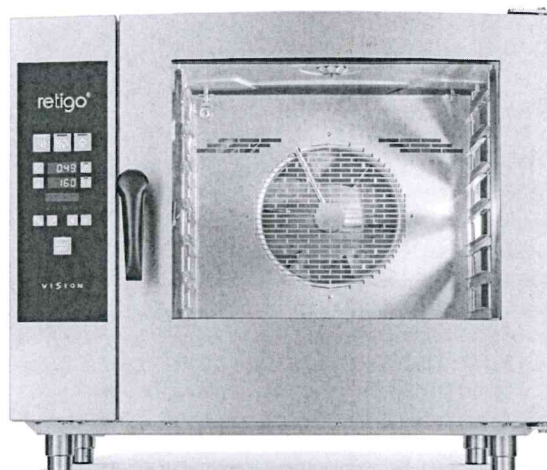
NÁVRH

VISION

Orange

611 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

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



Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Panel reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Letň 2310, PS 13, 756 61 Rožňov pod Račeštěm, Tel. +420 571 665 511
Fax +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

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
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napřítč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií. Lepší vizuální kontrola vložených gastronomií se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Automatický předehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii*

Vision Controls

- **Dotykový ovládací panel** - rychlé a přehledné ovládání s okamžitou odezvou a snadnou údržbou
- **Nekonečný čas vaření** - uspoří čas při vaření v provozní špičce
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start

Ostatní vybavení

- **Active cleaning** - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **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
- **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
- **Vyjímatelné držáky gastronomií** s roztečí 65 mm

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **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
- **SDS (Servisní a diagnostický systém)** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- 99 programů s 9 kroky
- Standardní ruční sprcha
- Ruční sprcha samonavíjecí
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

- ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
- ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
- ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
- ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
- PODSTAVEC s místem pro Holdomat
- PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C
- VISION VENT kondenzační digestoř
- GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
- MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
- VISION GUN olejová pistole
- VISION SMOKER udirna
- GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* volitelné vybavení

** platí pouze pro bojlerové konvektomaty

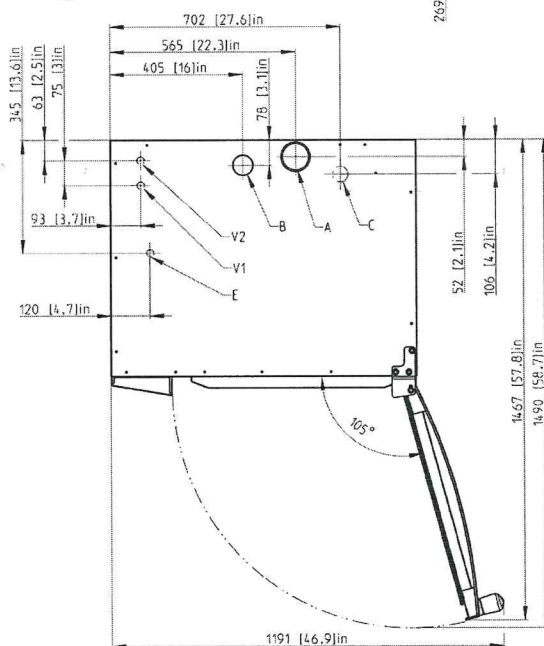
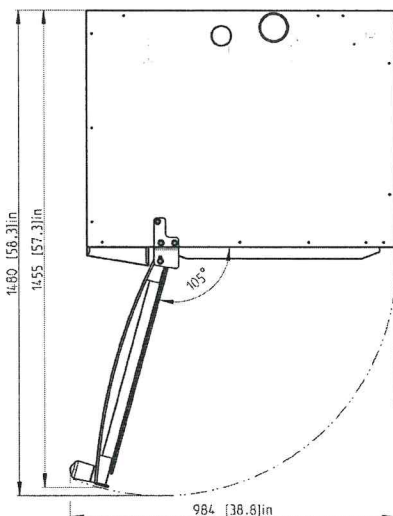
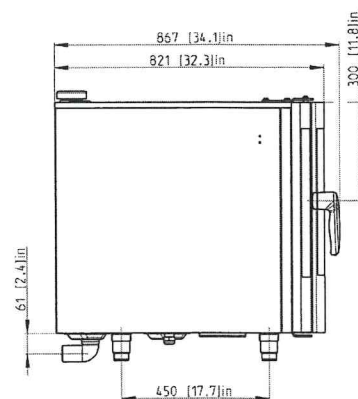
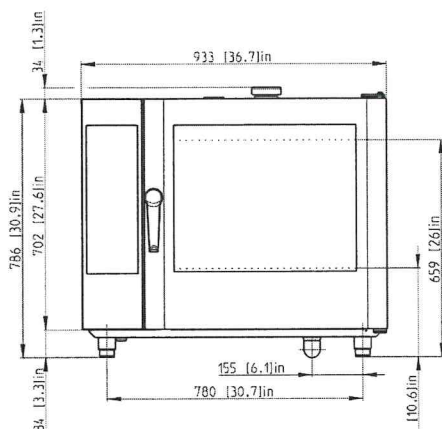
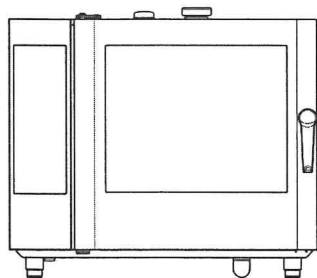
TECHNICKÁ DATA

Model	O 611 i	O 611 b
Technická specifikace	2E0611IZ	2E0611BZ
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	5 x 600/400	5 x 600/400
Kapacita jídel na výdej	51 – 150	51 – 150
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Váha	116 kg	122 kg
Celkový příkon	10,9 kW	10,9 kW
Tepelný příkon	10,3 kW	10,3 kW
Příkon vyvíječe páry	–	9 kW
Jištění	16 A	16 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj
611	611
1011	611
611	611 ig

VÝKRESY

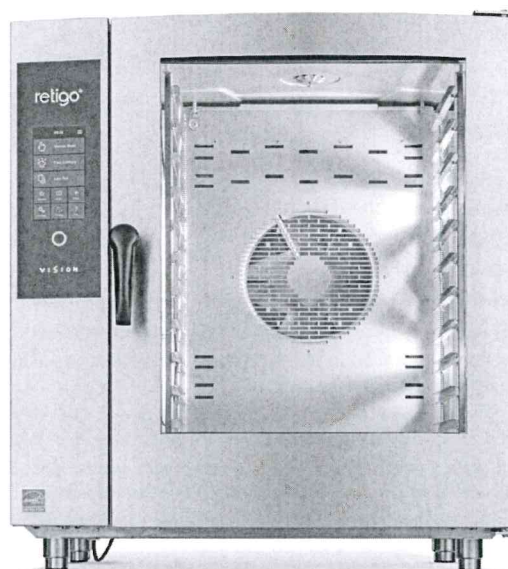


A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda

VISION

Blue 1011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo 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 Retigo 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 Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo[®] PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Číslo 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel: +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

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 zásuv** – 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
- **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

- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojité 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

* pouze pro boilerové konvektomaty

- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opoždění 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
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

Konektivita

- **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 boileru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku boileru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdornat
 PODSTAVEC s místem pro šokový zchlazovač/zmrazovač 411 nebo 511
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udirna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

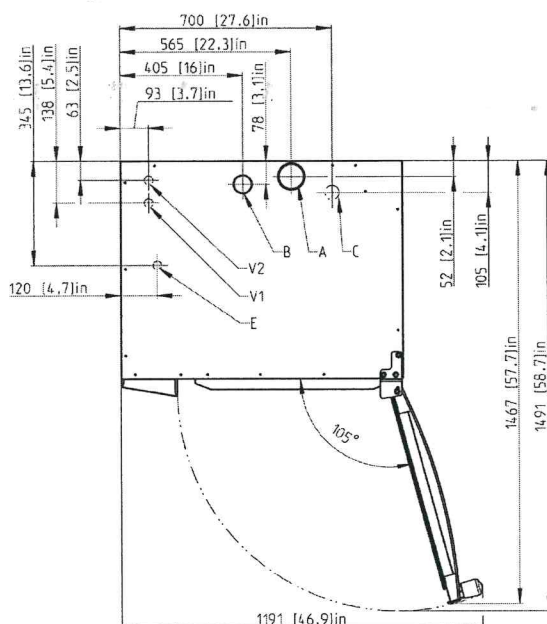
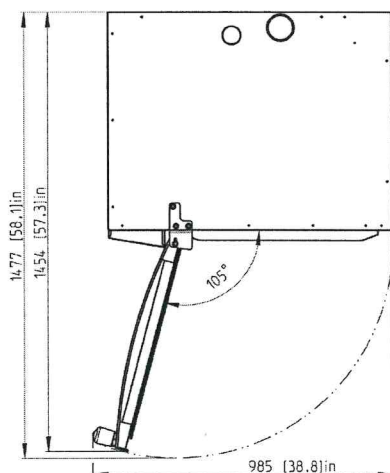
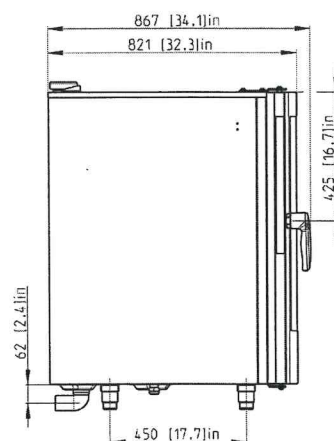
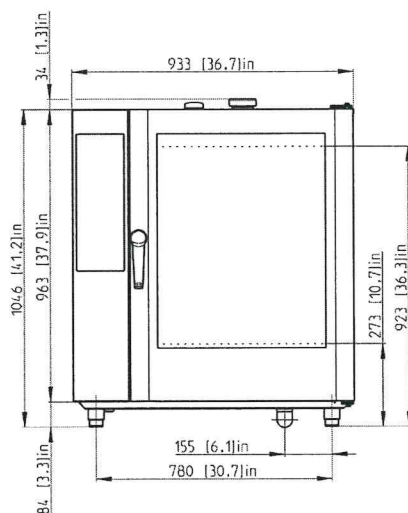
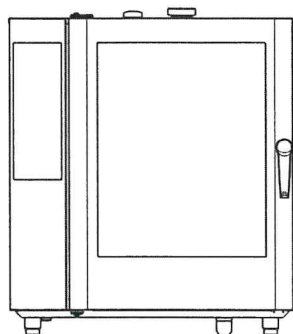
TECHNICKÁ DATA

Model	B 1011 i	B 1011 b
Technická specifikace	2E1011IA	2E1011BA
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vyvin páry	Injekční	Bojlerový
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	8 x 600/400	8 x 600/400
Kapacita jídel na vydej	151 – 250	151 – 250
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
Celkový příkon	18,6 kW	18,6 kW
Tepelný výkon	18 kW	18 kW
Příkon vyvíječe páry	-	18 kW
Jistění	32 A	32 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlucnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj
1011	611
1011	611 ig

ROZMĚROVÉ VÝKRESY



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