

Dodavatel:



2P Gastro spol. s r.o.
 Nepomucká 944/159a
 326 00 Plzeň-Černice

IČ: 02120356
 DIČ: CZ02120356
 Telefon: +420373543481
 Mobil: +420608294851
 E-mail: info@2pgastro.cz
 www.2pgastro.cz

Nabídka č.: 22NA00108
 Datum zápisu: 24.10.2022
 Platno do: 30.12.2022


Odběratel: IČ: 00023850
 DIČ: CZ00023850



**Národní centrum ošetrovatelství a nelékařský
 Oldřich Šimonek
 Vínařská 965/6
 603 00 Brno**

Tel.: +420 543 559 281

Konečný příjemce:

NCO NZO Brno - konvektomat 2022
 ID zakázky (Tender arena): VZ0147747

Označení dodávky	Množství	J.cena	Sleva	Cena %DPH	DPH	Kč Celkem
SAL-SCS 1011QT - Pro - R :Elektrický parní konvektomat Salvis CucinaEVO 1011QT Pro - 22x GN 1/1, Rozměr: 980x795x1120 mm	1 ks	399 900,00		399 900,00 21%	83 979,00	483 879,00
						
Specifikace:						
Typ:	Stolní provedení					
Kapacita:	22 x GN 1/1, 11xGN 2/1, 11x600x400, 33xGN1/3, 22xGN1/2					
Rozteč vsunů:	67 mm					
Rozměry (S x H x W):	980 x 795 x 1120					
Hmotnost:	Netto ca. 160 kg					
Příkon:	17,2 kW					
Napětí:	400 V3N 50/60 Hz					
Jištění:	3 x 25 A					
Přívod vody:	2 x G 3/4 A					
Odpad:	40 mm					
Přímé napojení na odpadní systém dle DVWG:	Ano					
Certifikát:	SVGW, CE					
Krytí:	Water jet protection IPx5					
Konstrukce:	DIN 18866					
Specifické vlastnosti:						
<ul style="list-style-type: none"> •Velký dotykový TFT displej s vysokým rozlišením, plně integrovaný v hygienickém skleněném panelu, nabízející vysoký standard uživatelsky přívětivého ovládání a funkční design •Jednoduché a srozumitelné uživatelské prostředí – použití a zobrazení v jednom •Všechny modely mohou být individuálně aktivovány jedním dotykem s různými možnostmi zobrazení a ovládáním v rolovacím menu •Teplota, vnitřní klima, čas nebo teplota sondy mohou být změněny posouváním ikony nebo pomocí zobrazené klávesnice •Teplota nastavitelná od 30° do 250° C, vnitřní klima od 0 do 100% •Aktivní klima – Suché nebo vlhké prostředí s aktivní regulací zvlhčování komory •Přehledně strukturované údaje na displeji, jeho velikost a dobrá čitelnost ze všech úhlů umožňují kontrolu nad vším, co stroj právě dělá. •Speciální programy (Nízkoteplotní vaření, Delta-T vaření, Vaření-udržování, šetrné vaření, Sous-Vide) •Combi-Cooking (různé produkty vařené společně ve stejném klimu) •CombiStep funkce pro každý ze 300 programů možno využít až 20 postupných kroků tepelné úpravy •Dodatečné funkce jako 5-ti rychlostní ventilátor s možností pulsního chodu pro perfektní a rovnoměrné výsledky vaření a hlavně pečení •Ventilátor s automatickou změnou směru otáčení pro vždy stejné výsledky •Temp active – automatické přehřátí a zchlazení komory před započetím varného procesu při nastavené teplotě •Možnost nastavení odloženého startu a E/2 funkce pro úsporu energií 						
Ekonomický a informační systém POHODA						

Označení dodávky	Množství	J.cena	Sleva	Cena %DPH	DPH	Kč Celkem	
<ul style="list-style-type: none"> •AQA – automatické kontrola vloženého množství, vždy perfektní výsledek at' je stroj plně naložen nebo jen s jedním plechem •SDA – bezpečnostní odtažení páry z komory těsně před koncem procesu •Individualizace spouštěcí obrazovky s možností vložení piktogramů dle pro blíbené produkty, funkce pomoci s varným procesem, kde je popsán celý proces přípravy •Funkce hledání pro jednoduché nalezení hledaného varného procesu •Možnost manuálního okamžitého zvlhčení komory •Nastavení času od 1 min do 24 hodin, kontinuálního vaření nebo nastevní času začátku tepelné úpravy •Memory – opakování předchozího programu bez nutnosti hledání v menu •Datová komunikace s pomocí USB-konektoru •Vícebodová sonda teploty jádra – přesná kontrola varných procesů od 20° do 99° C, s korekcí nepřesného vpichu •HACCP Data Recording – automatické uložení HACCP/LMHV dat z posledních 300 procesů. •Zobrazení funkčních, operačních a chybových hlášek •On-/off tlačítko. <p>Specifikace:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Steam-Eco-System pro okamžitý vývoj páry pro varnou komoru, zpětné získávání tepla pro přehřev vody, úspora až 20% energie •Hygienická varná komora s obými rohy roboticky svařovaná, centrální odpad se sítkem •Vnitřní a vnější povrch z nerez materiálu CrNi 18 10 – AISI 304 •Panoramatické dveře s aretací dveří ve dvou otevřených polohách, trojitě izolační zasklení dveří s vnitřní speciální povrchovou úpravou pro minimální tepelné ztráty, lehce vyměnitelné těsnění dveří s vynikající telnou odolností •Dveřní odkapní vanička z nerez materiálu, zámek dveří kompletně z nerez materiálu. •Thermostaticky kontrolovaná kondenzace zbytkové páry •Zavírání a otevírání dveří jednou rukou •Ventilátor zastaví okamžitě při otevření dveří, bezdotykový magnetický spínač •Vyjímatelný držák GN s jednoduchým přenastavením pro různé typy nádob (GN 1/1, 1, 1/3) •Halogenové vnitřní osvětlení •Dva vstupy pro normální a změkčenou vodu – dle normy DVGW •Napojení na optimalizaci spotřeby energie <p>Příplatková výbava a příslušenství:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Eco-Autoclean – EAC ve dvou variantách pro mycí prostředky tekuté nebo práškové •Tukový filtr •Speciální napětí, lodní provedení •Ethernet konektor •Pojízdné klece pro vkládání GN •Banketový systém 							
SAL-CW551006:Mycí systém pro konvektomaty SALVIS CUCINA 611, 621, 623, 1011, 1021, tekuté prostředky	1 ks	28 875,00	50,00%	14 437,50	21%	3 031,88	17 469,38
- umožňuje automatické mytí konvektomatů Salvis Cucina - použití tekutých i práškových mycích prostředků - maximální spotřeba vody na mycí cyklus je 45 litrů vody - stroj je po skončení mycího procesu vysušen a vypnut							
Doprava a montáž	1 ks	4 900,00		4 900,00	21%	1 029,00	5 929,00
SAL-PK10QT:Podstavec pod konvektomaty Salvis 10QT (vsuny pro GN), Rozměr: 980x795x580 mm	1 ks	16 900,00		16 900,00	21%	3 549,00	20 449,00
							
Otevřená podstavba, plná police, 7 páru vsunů pro GN 2/1 a 1/1							
AQN-WMK - BNT	1 ks	9 850,00		9 850,00	21%	2 068,50	11 918,50
650T:Kabinetový změkčovací filtr typ WMK - BNT 650T /40/ objemové zařízení, Rozměr: 320x 662x 635 mm							
							
- plně automatické časově nebo dle průtoku řízené změkčovací zařízení - kompaktní zařízení s krycím víkem kabinetového zásobníku - řídicí ventil BNT							

Označení dodávky	Množství	J.cena	Sleva	Cena	%DPH	DPH	Kč Celkem
<ul style="list-style-type: none"> - plněno monodispersní hmotou, zasolení 130 g / 1 l hmoty - dodávka zahrnuje kompletní funkční celek připravený k instalaci - regenerační tabletová sůl za příplatek - 1m3/hod Provozní údaje: <ul style="list-style-type: none"> - při regeneraci zajištěna i nadále dodávka neupravené vody - přimíchávání přímo na řídicím ventilu - atestace pro pitné aplikace v CZ Parametry: <ul style="list-style-type: none"> - barva zásobníku / víka: bílá / modrá - rozměry (š x h x v): 320x662x635 mm - výška napojení vody / odpadu: 470 / 500 mm - napojení vody / odpadu: 1" / PE hadice 1/2" - el. napojení / odběr: 230 V, 50 Hz / 5 W - provozní tlak vody: 0,2 - 0,8 MPa - teplota vody, okolí max.: 43° C Startovací sada mycích a oplachových prostředků	1 ks	4 050,00	00,00%	0,00	21%	0,00	0,00
Součet položek				445 987,50		93 657,38	539 644,88
CELKEM K ÚHRADĚ							539 644,88
<p>Dodací lhůta: cca 6 týdnů od podpisu smlouvy Platební podmínky: 21 dnů ode dne doručení Záruční podmínky: 30 měsíců ode dne uvedení zařízení do provozu</p>							
<p>Vystavil: Libor Pícek picek@2pgastro.cz</p>							