

572 01 Polička

Tel.:

E-mail:

Mobil:

www.gastrojindra.cz

PRO:

MATEŘSKÁ ŠKOLA ČTYŘLÍSTEK
pí. Milada Kalinovská
E. Beneše 627
572 01 Polička

TEL.:

ČÍSLO:

NAB2023082

DATUM:

08.03.2023

VYŘIZUJE:

Pavel Jindra

TEL.:

E-MAIL:

Vážená paní,

zasílám Vám nabídku, vypracovanou na základě Vašich požadavků:

POZICE	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
001	Konvektomat RATIONAL iCombi Classic 101 Elektro, ICC 101 E <ul style="list-style-type: none"> ▪ Kapacita: <ul style="list-style-type: none"> - 10 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby - vyjímatelné standardní závěsné rámy s rozestupem zásuvů 68 mm - velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení - pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádobami Režim konvektomat: <ul style="list-style-type: none"> - vaření v páře 30 °C – 130 °C - horký vzduch 30 °C – 300 °C - kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C FunkceClimaPlus: <ul style="list-style-type: none"> - regulace klimatu – měření regulace vlhkosti - nastavení vlhkosti v krocích po 10 % Příkon: 18,9 kW Detailní rozměrové údaje viz. přiložený technický list. 	1 ks	305 200,00 Kč	305 200,00 Kč
002	Podstavec standardní I - otevřený ze všech stran <ul style="list-style-type: none"> ▪ - pro konvektomat Rational iCP 101 E, ICC 61E - 14 párů nosných ližin. Otevřené provedení bez zadních panelů. Rozměr (š-h-v): 860 x 703 x 699 mm	1 ks	32 828,00 Kč	32 828,00 Kč
002s1	Celková sleva 5% z položek s 21% DPH <ul style="list-style-type: none"> ▪ Sleva pro řádky 001 - 002 s 21% DPH s celkovou cenou 338 028,00 Kč 	1	-16 901,40 Kč	-16 901,40 Kč
003	Doprava	1	900,00 Kč	900,00 Kč
004	Montáž, vyhotovení výchozí zprávy	1	5 000,00 Kč	5 000,00 Kč
005	Zaškolení obsluhy odborným kuchařem v jednodenním cyklu zdarma v rámci zakázky	1	0,00 Kč	0,00 Kč

CELKEM BEZ DPH: 327 026,60 Kč

CELKEM DPH 21% 68 675,59 Kč

CELKEM VČETNĚ DPH: 395 702,19 Kč

572 01 Polička

Tel.:

E-mail:

Mobil:

www.gastrojindra.cz

Montáže, servis a kvalifikace:

Servisní technici jsou pravidelně proškolení u výrobců zařízení a mají živnostenské oprávnění k montáži elektrického a plynového zařízení - montáž i servis Vašeho zařízení bude proveden odborně.

Záruční a pozáruční servis:

U svých zákazníků provádíme záruční i pozáruční servis.

Odborné zaškolení obsluhy:

Při dodávce složitějšího zařízení / konvektomat, šokové zchlazování/ u Vás provedeme odborné školení profesionálním kuchařem. Školení probíhá dle Vašich požadavků po uvedení zařízení do chodu v jednodenním cyklu. V případě potřeby je školení zhruba po měsíci opakováno. Školení je zahrnuto v ceně dodávky.

Děkuji Vám za projevovaný zájem, doufám, že Vás tato nabídka zaujala. Rád Vám zodpovím Vaše jakékoliv další technické, či obchodní dotazy. Těším se na další spolupráci.

S pozdravem

Pavel Jindra - Technika pro gastronomii

Pavel Jindra

tel.:

email