

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

PRO:

6220 Město Frýdlant nad Ostravicí_školy
T. G. Masaryka 1260
739 11 Frýdlant nad Ostravicí
Česká republika
tel.: 558 677 701ČÍSLO: **N-22-1563**
DATUM: 12.08.2022
OBCHODNÍK: Jan Mach
TEL.: 777 223 023
E-MAIL: j.mach@gastromach.czVážení obchodní přátelé,
dovolujeme si Vám předložit jednu z variant vybavení Vašeho provozu**Dodávka gastrotechnologie pro ZŠ Frýdlant nad Ostravicí - pouze 2. etapa**

POZ.	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	SLEVA	CENA PO SLEVĚ	DPH	CELKEM Kč BEZ DPH
------	---------------	----------	----------------------	-------	------------------	-----	----------------------

1. NP**VARNA**

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.1

**konvektomat plynový,
programovatelný, 20x
GN2/1, 80kW, vč.
zavážecího vozíku,
RATIONAL ICOMBI PRO
20.2 GAS ZP H**

1 ks



Ilustrační obrázek.

Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry iCombi Pro Typ 202, plynové provedení s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

Počet jídel za den: 300-500

KAPACITA:

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 gastronádobami

REŽIM KONVEKTOMAT:

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

INTELENTNÍ ASISTENTI

> iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

> iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

> iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

> iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

INTELENTNÍ FUNKCE

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

vaření

- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

FUNKCE VAŘENÍ

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstříkáváním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kusy připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

BEZPEČNOST PRÁCE A PROVOZU

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
- > Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání

PROPOJENÍ PO SÍTI

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odražející teplo a otevíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

OVLÁDÁNÍ

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkce nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

VOLITELNÉ MOŽNOSTI:

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Provedení bez vybavení WLAN
- > Uzamykatelný ovládací panel

PARAMETRY:

Kapacita: 20x GN 2/1
Připojení: Zemní plyn H G20
Příkon: 80 kW
Čisté rozměry: 1082x1117x1872mm
Rozměry balení: 1190x1218x2043mm
Čistá hmotnost: 379 kg
Hmotnost balení: 425 kg
1082
1117
1872
plyn ZP H/230V
Obj.číslo: 51522
šířka (mm): 1082
hloubka (mm): 1117
výška (mm): 1872
zdroj energie: plyn ZP H/230V
kW: 80 kW
51522
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.1

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.1a

**konvektomat elektrický,
programovatelný, 20x
GN2/1, vč. zavážecího
vozíku, 67,9kW/400V,
RATIONAL ICOMBI PRO
20.2 E**

Ilustrační obrázek.

Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry iCombi Pro Typ 202, elektrické provedení s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

Počet jídel za den: 300-500

KAPACITA:

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronomie
- > Stojanový vozík s rozestupem zásuv 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 gastronomiemi

REŽIM KONVEKTOMAT:

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

INTELENTNÍ ASISTENTI

> iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

> iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

> iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

> iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

INTELENTNÍ FUNKCE

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

vaření

- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápňení
- > Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

FUNKCE VAŘENÍ

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstříkáváním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

BEZPEČNOST PRÁCE A PROVOZU

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
- > Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání

PROPOJENÍ PO SÍTI

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápňením generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otevíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

OVLÁDÁNÍ

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetími nebo rolováním
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkce nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

VOLITELNÉ MOŽNOSTI:

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Provedení bez vybavení WLAN
- > Uzamykatelný ovládací panel

PARAMETRY:

Kapacita: 20x GN 2/1
El. připojení: 400V
Příkon: 67,9 kW
Čisté rozměry: 1082x1117x1872mm
Rozměry balení: 1190x1218x2043mm
Čistá hmotnost: 336 kg
Hmotnost balení: 382 kg
1082
1117
1872
400V
Obj.číslo: 51228
šířka (mm): 1082
hloubka (mm): 1117
výška (mm): 1872
zdroj energie: 400V
kW: 67,9 kW
51228
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.1a

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.1a

**připojení zařízení k
optimalizaci spotřeby
energie "Sicotronic" pro
Rational iCombi**

53894

Výrobce: RATIONAL

pozice v projektu: 1.1a

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.2

**konvektomat elektrický,
programovatelný, 20x
GN1/1, 37,2kW/400V, vč.
zavážecího vozíku,
RATIONAL ICOMBI PRO
20.1 E**

Ilustrační obrázek.

Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry iCombi Pro Typ 201, elektrické provedení s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

Počet jídel za den: 150-300

KAPACITA:

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronádobami

REŽIM KONVEKTOMAT:

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

INTELENTNÍ ASISTENTI**> iDensityControl**

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

> iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

> iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

> iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

INTELENTNÍ FUNKCE

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

vaření

- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

FUNKCE VAŘENÍ

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstříkáváním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

BEZPEČNOST PRÁCE A PROVOZU

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
- > Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání

PROPOJENÍ PO SÍTI

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odražející teplo a otevíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblémi rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

OVLÁDÁNÍ

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkce nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

VOLITELNÉ MOŽNOSTI:

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Provedení bez vybavení WLAN
- > Uzamykatelný ovládací panel

PARAMETRY:

Kapacita: 20x GN 1/1
El. připojení: 400V
Příkon: 37,2 kW
Čisté rozměry: 877x913x1872mm
Rozměry balení: 1008x1013x2043mm
Čistá hmotnost: 263 kg
Hmotnost balení: 300 kg
877
913
1872
400V
Obj. číslo: 51108
šířka (mm): 877
hloubka (mm): 913
výška (mm): 1872
zdroj energie: 400V
kW: 37,2 kW
51108
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.2

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.2	připojení zařízení k optimalizaci spotřeby energie "Sicotronic" pro Rational iCombi	1 ks
	53894	
	Výrobce: RATIONAL	
	pozice v projektu: 1.2	

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYŇE"

1.3 pánev multifunkční, 2 ks

**164ltr/150ltr, bez
podstavby, 100-500 porcí,
41kW/400V, RATIONAL
IVARIO PRO XL**

Ilustrační obrázek.

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.

KAPACITA:

- > 150 litrů užitečného objemu
- > 60 dm² plochy na pečení

RUČNÍ REŽIM:

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

INTELEKTUÁLNÍ ASISTENTI:

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 přepálení, 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. A protože systém iZoneControl také navrhuje, ve kterých zónách je nejvhodnější připravovat vaše pokrmy, pracujete ještě efektivněji, šetříte čas a energii. 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.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočítání s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu s šesti místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu, ergonomická rukojeť a také automatická korekce chyb v případě chybných vpichů
- > Automatické napouštění vody s přesností na litry (jednotku lze nastavit v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánve (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb pánve zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s automatickou změnou letního/zimního času v případě propojení s ConnectedCooking
- > Nastavitelná zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod. a min. nebo min. a s.
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná infolinka pro technické dotazy ohledně použití (ChefLine)

Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém.

Maximální přetlak: 300 mbar

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (volitelná možnost) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahů nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, víceetapňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop
- > Funkce Cockpit ke zobrazení informací o průběhu postupu přípravy
- > Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy

Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění při montáži na podstavec (volitelně)
- > Hygienicky provedená pánve bez spár se zaoblenými rohy (schválení NSF)
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

PARAMETRY:

Počet porcí: 100-500
Objem pánve: 1026x570x280 mm = cca 164 l
Užitečný objem: 150 litrů
Plocha pečení: 3/1 GN (59 dm2)
El. připojení: 400V
Příkon: 41 kW
Rozměry: 1365x894x1078 mm

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

Hmotnost netto: 279 kg
Hmotnost brutto: 299 kg
Hmotnost netto (s možností tlakového vaření): 307 kg
Hmotnost brutto (s možností tlakového vaření): 337 kg

Volitelné možnosti za příplatek

- > Vaření v tlaku
- > Obložení pro podstavec
- > Úložný prostor pro podstavec
- > Zablokovaný režim fritování
- > Jiná napětí na vyžádání
- > Bez ruční brzdy
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky

Příslušenství za příplatek

- > Stěrka
- > Míchací stěrka
- > Lopatky
- > Rameno pro automatické zvedání a spouštění
- > varný a fritovací koš
- > Sítko
- > Rošt na dno nádoby
- > Sada koše na malé porce
- > Sítko na špece
- > VarioMobil
- > Vozík na koše
- > Vozík na olej
- > Podstavec, s nožkami, vodicími kolečky s možností elektrického nastavení pro instalaci na podstavec
- > Sada držáku na stěnu
- > Sada pro upevnění k podlaze
- > Čisticí sada
- > Sada pro připojení zařízení

1365

894

1078 s podstavcem

400V

Obj.číslo: 51592

šířka (mm): 1365

hloubka (mm): 894

výška (mm): 1078 s podstavcem

zdroj energie: 400V

kW: 41 kW

51592

Výrobce: RATIONAL

pozice v projektu: 1.3

1.3

**připojení zařízení k
optimalizaci spotřeby
energie "Sicotronic" pro
Rational iVario**

2 ks

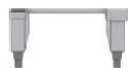
53895

Výrobce: RATIONAL

pozice v projektu: 1.3

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.3a **podstavec s plastovými
nohami - příslušenství
pánve RATIONAL iVario
Pro L a XL** 2 ks



51596
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.3a

1.3b **balíček příslušenství pro
pánve Rational iVario Pro
XL** 2 ks



51615
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.3b

1.3c **koš fritovací - příslušenství
pánve RATIONAL iVario
Pro L a XL** 6 ks



51605
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.3c

1.3d **vozik VarioMobil GN1/1 k
pánvi RATIONAL iVario 2-
XS, 2-S** 2 ks



51854
Výrobce: RATIONAL
pozice v projektu: 1.3d

1.4 **kotel elektrický, 200litr, s
automatickým mícháním a
sklápěním, 35,6kW/400V,
METOS Proveno 4G 200E** 2 ks



šířka (mm): 1360
hloubka (mm): 920
výška (mm): 900/1535
zdroj energie: 400V
kW: 35,6 kW
50386
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.4a **připojení k energetické optimalizaci - řízení spotřeby pro kotle METOS PROVENO/VIKING 4G** 2 ks

49503
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4a

1.4a **připojení na dvě vody - pro kotle METOS PROVENO 4G a VIKING 4G** 2 ks

49502
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4a

1.4b **rám fixační, stavitelné nohy - pro volně stojící instalaci kotlů METOS PROVENO, VIKING 4G a pánví MIXPAN 150-250ltr** 2 ks



51629
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4b

1.4c **síto cedící pro kotle 150-200ltr - originál příslušenství kotle METOS PROVENO 4G a VIKING 4G** 2 ks



49596
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4c

1.4d **sprcha ruční, standard provedení S1 - originál příslušenství kotlů METOS PROVENO 4G, VIKING 4G a pánví MIXPAN** 2 ks



52865
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4d

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.4e **ventil výpustný D1, 40mm -
originál příslušenství kotle
METOS PROVENO, VIKING
4G** 2 ks



49505
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4e

1.4f **vozík pro usměrňovač
výpusti nebo 1x GN-1/1-
200mm, multifunkční MPT-
450 pro kotle METOS** 2 ks



šířka (mm): 400
hloubka (mm): 570
výška (mm): 1040
31137
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4f

1.4g **zásuvka k připojení na
230V - příslušenství kotlů
Metos Proveno 4G a Viking
4G** 2 ks



53519
Výrobce: METOS
pozice v projektu: 1.4g

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

1.6

vozík vyhřívavý, 14x GN1/1-65mm, nastavitelná teplota do 90°C, statický ohřev, 1kW/230V, SCANBOX Ergo Line Hot 14 2 ks

Ilustrační obrázek.

ScanBox Ergo Line (GN1/1) je ideální alternativou pro efektivní distribuci studených/ teplých pokrmů - např. během obědové špičky nebo kdykoliv je vaší prioritou flexibilita a jednoduchá obsluha. Díky kvalitě a pevnému materiálu chrání náklad, nabízí naše vozíky kombinací funkčnosti, vysoké kapacity při zásobování velkokuchyní a pozoruhodné schopnosti uchovávat kvalitu pokrmů.

Izolovaný box s statickým ohřevem pro distribuci a uchování teplých pokrmů. Plynulá regulace teploty až do +90°C se ovládá na digitálním displeji s kontrolkou dosažení nastavené teploty. Dveře lze otevřít až do úhlu 270° a zajistit v otevřené pozici pomocí magnetu. Pro maximální zkrácení času pro ohřev při častém otevírání dveří je na přání k dispozici verze s aktivním prouděním horkého vzduchu. Ergonomické rukojeti na zadní straně vozíku umožňují jednoduchou a bezpečnou manipulaci.

PARAMETRY:

Kapacita: 14x GN1/1 - 65 mm

9x GN1/1 - 100 mm

6x GN1/1 - 150 mm

Rozteč mezi zásuvy: 80 mm

Objem: 255 l

Teplotní rozsah: ≤ +90°C

Doba ohřevu na 80°C: 35 min. (při okolní teplotě 22°C)

Spotřeba energie při ohřevu na provozní teplotu 80°C: 0,40 kWh

Maximální zatížení: 126 kg

Maximální celková hmotnost (plný vozík): 250 kg

Délka přívodního kabelu: 4,5 m

Elektro připojení: 230V/3,28A/50-60Hz

Topné těleso: 750 W

Vnitřní rozměry: 352x600x1207 mm

Vnější rozměry: 540x810x1597 mm

Hmotnost: 61 kg

Stupeň ochrany: IP44 (Ochrana proti vniknutí pevných předmětů větších než 1 mm a ochrana proti stříkající vodě ze všech úhlů)

540

810

1597

230V

Obj. číslo: 54602

šířka (mm): 540

hloubka (mm): 810

výška (mm): 1597

zdroj energie: 230V

kW: 0,75 kW

54602

Výrobce: SCANBOX

pozice v projektu: 1.6

1.6a

rukojeť ergonomická s jednoduchým otevřít/zavřít k vozíkům SCANBOX 2 ks

42399

Výrobce: SCANBOX

pozice v projektu: 1.6a

1.6b

brzda centrální, součásti nerezová kolečka s průměrem 160 mm 2 ks

53228

Výrobce: SCANBOX

pozice v projektu: 1.6b

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

**ČISTÁ PŘÍPRAVNA
ZELENINY, STUDENÁ
KUCHYNĚ**

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

3.7

krouhač zeleniny, automat. 1 ks
hlava + přítlačná páka +
podstavec GN1/1, max.
1000 porcí/den, ROBOT-
COUPE CL55 E/AM-400V



Ilustrační obrázek.

Krouhač zeleniny CL 55 AM od francouzského výrobce ROBOT COUPE.

Určen pro velké gastronomické provozy, velkokapacitní jídelny, výroby lahůdek a další gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny s max. denní kapacitou 1000 porcí.

Zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev. Lze kostičkovat a hranolkovat.

Výkon závisí na druhu krájené zeleniny a typu použitého disku pro zpracování.

Odolná konstrukce a výkonný indukční motor pro intenzivní používání.

Snadné čištění a dlouhá životnost.

MOTOROVÝ BLOK:

* indukční motor

* asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu,

* nerezová hřídel,

* magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky,

* automatický restart.

Kryt motorového bloku je celokovový.

2 regulace rychlosti.

AUTOMATICKÁ KROUHACÍ HLAVA:

Plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje.

Automatická nerezová krouhací hlava s velkým násypným otvorem:

* Vhodná pro plátkování brambor, strouhání mrkve, kostičkování brambor, cuket, aj.

* Velký násypný otvor zajišťuje kvalitu řezu pro velké objemy zpracovávané zeleniny.

MECHANICKÁ KROUHACÍ HLAVA s přítlačnou pákou:

Plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje.

Celokovové provedení. Odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem:

* 1× kruhový plnicí otvor o ploše 238 cm², objem násypky 4,2 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny,

* 1× trubkový otvor o průměru 58 mm – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.). Stejněměrný řez.

* Páka s posilovačem pohybu – usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost.

Standardní vybavení:

* motorový blok

* automatická nerezová krouhací násypná hlava

* kovová mechanická krouhací hlava s přítlačnou pákou

* pojízdný podstavec na GN 1/1

Lze doobjednat:

* různé druhy krouhacích hlav /krouhací hlava se dvěma tubusy, se čtyřmi tubusy, s otvorem ve tvaru ledvinky a tubusem

* zařízení na bramborovou kaši

* podstavec pojízdný

* stlačovací kolík pro drobné ovoce a zeleninu

Disky nejsou součástí zařízení a musí se objednat samostatně!!!

Technické parametry:

Počet ot./min.: 375/750 ot./min.

Výkon: 100 - 1000 porcí

Výkon krouhače: až 700 kg/hod.

Krouhací hlava: automatická/mechanická s přítlačnou pákou

Motorový blok: kovový

El. připojení: 400 V

Příkon: 1 100 W

Rozměry: 396x865x1272 mm

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

Hmotnost: 64 kg

396

865

1272

400V

Obj. číslo: 47857

šířka (mm): 396

hloubka (mm): 865

výška (mm): 1272

zdroj energie: 400V

kW: 1,1 kW

47857

Výrobce: ROBOT-COUCPE

pozice v projektu: 3.7

3.7a **disk - plátkovač 1 mm - pro
CL50, CL52, CL55, CL60,
R502, R652** 1 ks



šířka (mm): 10

hloubka (mm): 10

výška (mm): 10

56871

Výrobce: ROBOT-COUCPE

pozice v projektu: 3.7a

3.7b **disk - plátkovač hladký 3
mm - pro CL50, CL52,
CL55, CL60, R502, R652** 1 ks



05119

Výrobce: ROBOT-COUCPE

pozice v projektu: 3.7b

3.7c **disk - nudličkovač 4x4
mm - pro CL50, CL52,
CL55, CL60, R502, R652** 1 ks



šířka (mm): 6

hloubka (mm): 6

56875

Výrobce: ROBOT-COUCPE

pozice v projektu: 3.7c

3.7d **disk CL30 (bistro) strouhač
CL 30, CL 30 Bistro, CL 40
1,5 mm** 1 ks

11083

Výrobce: ROBOT-COUCPE

pozice v projektu: 3.7d

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

3.11

blixer stolní, nádoba 8ltr, 2 rychlosti, 1500/3000 ot., výkon 25-150 porcí, 2,2kW/400V, ROBOT-COUPE BLIXER 8 1 ks



Ilustrační obrázek.

Stolní BLIXER 8 od francouzského výrobce ROBOT COUPE.

Vhodný pro přípravu kašovitě stravy v nemocnicích, kojeneckých ústavech, ÚSP, jeslích s max. denní kapacitou do 150 porcí.

Speciální typ kutru, který kombinuje funkci mixéru a kutru a umožňuje:

- * díky speciálnímu noži a stíracímu rameni víka i nádoby dokonalé rozmělnění surovin
- * snadnou přípravu mixovaných jídel ze syrových, nebo vařených surovin – v tekuté, polotekuté a kašovitě formě
- * realizaci pokrmů se změněnou strukturou podávané individuálně ve zdravotnických zařízeních
- * přípravu chuťovek, předkrmů, zákusků, šlehaných krémů, emulzí nebo i specialit

MOTOROVÝ BLOK:

- * indukční motor
 - * asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
 - * nerezová hřídel
 - * magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení, nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespuštění blixeru
- * 2 regulace rychlosti.
- * Pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování.
- * Kryt motorového bloku je kovový.

NÁDOBA BLIXERU:

- * Odnímatelná nádoba z nerezů s ergonomickým držadlem.
- * Stírací zařízení složené ze stěrek víka a stěrky nádoby, snadno rozebíratelné.
- * Průhledné polykarbonátové víko vybavené rukojetí a otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání.

Standardní vybavení:

- * nerezová nádoba
- * stírací zařízení víka a nádoby
- * nůž s jemným zubatým ostřím – umožňuje dokonalé rozmixování syrových, nebo vařených surovin až do kašovitě konzistence

Lze doobjednat:

nůž s hrubým zubatým ostřím

Parametry:

Počet ot./min.: 1500/3000 ot./min.
Výkon: 25 - 150 porcí
Jednoráz. zpracovávané množství: 1 - 5 kg
Jednoráz. zpracovávané množství: 5 - 25 porcí/1 porce 200 g
Objem nádoby blixeru: 8 l
Nádoba blixeru: nerez
Motorový blok: kovový
Pulsní tlačítko: Ano
Napětí: 400 V
Příkon: 2 200 W
Rozměry: 315x545x585 mm
Hmotnost: 40 kg
315
545
585
400V
Obj. číslo: 32718
šířka (mm): 315
hloubka (mm): 545
výška (mm): 585
zdroj energie: 400V
kW: 2,2 kW

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

32718

Výrobce: ROBOT-COUPÉ

pozice v projektu: 3.11

**SKLAD CHLAZENÝCH A
MRAŽENÝCH POTRAVIN**

5.1

**skříň chladicí, 400/521ltr,
GN2/1, jednodveřová,
lisované zásuvy, -2/+8°C,
3x plastová mřížka,
ANGELO PO XT70L**

5 ks



Ilustrační obrázek.

Chladicí skříň ANGELO PO v celonerezovém provedení z nerezové oceli AISI 304. Vnitřní prostor s lisovanými zásuvy z nerezové oceli AISI 304 s 20-ti úrovněmi, rozteč 55 mm. Ventilovaný chladicí systém, výparník s antikorozní úpravou je umístěn uvnitř skříně. Ovládací panel s digitálním teploměrem-termostatem a vypínačem. Automatické elektrické odmrazování pomocí topných těles, automatické odpařování kondenzátu. Mikropínač pro vnitřní zastavení ventilátoru a rozsvícení světla při otevření dveří. Vnitřní úprava dna skříně s diamantovým povrchem pro lepší hygienu, vnitřní zaoblené rohy, polyuretanová izolace bez CFC. Tloušťka izolace je 75 mm. Samouzavíratelné dveře při otevření do 90°, uzamykatelné na klíč. Integrovaná rukojeť po celé délce dveří pro snadné uchopení. Magnetické, snadno odnímatelné těsnění. Výškové stavitelné, nerezové nohy z nerezové oceli AISI 304 výšky 150 mm - nastavitelné 115 - 165 mm.

Každá skříň je standardně dodávána s 3-mi páry nerezových tyčí se zásuvy z nerezové oceli AISI 304 a se 3-mi mřížkami GN2/1 potaženými plastem s maximální nosností 60 kg.

Tento spotřebič je určen pro použití v prostředí s teplotou do 40°C.

Parametry:

Teplotní rozsah: -2/+ 8°C

Klimatická třída: 5 (+40°C, relativní vlhkost 40%)

Energetická třída: D

Spotřeba energie: 2,74 kWh/den

Spotřeba energie: 1000 kWh/rok

Hrubý objem: 521 l

Čistý objem: 400 l

Chladivo/GWP: R134a / 1430

Množství chladiva: 0,25 kg

El. připojení: 230V 1N ~ / 50Hz

Příkon: 0,27 kW

Rozměry: 684x800x2040 mm

Hloubka s otevřenými dveřmi: 1455 mm

Rozměry balení: 735x855x2130 mm

Hmotnost hrubá/čistá: 130 kg/115 kg

Hlučnost: 46 dB

684

800

2040

230V

Obj. číslo: 42402

šířka (mm): 684

hloubka (mm): 800

výška (mm): 2040

zdroj energie: 230V

kW: 0,27 kW

42402

Výrobce: ANGELO PO

pozice v projektu: 5.1

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

- 5.2 **skříň mrazící, nerezová, jednodveřová, pro GN 2/1, teplota -22°C/-15°C, 444ltr, 4x plastová mřížka, ANGELO PO XL70B** 3 ks



Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304.

Chladivo R290/3

* pro GN 2/1

* 4x plastová mřížka

* hrubý objem: 521 l

* čistý objem: 444 l

* lisované zásuvy, 20 úrovní

* digitální ovládání

* teplota -22°C/-15°C

* 230V/0,67 kW

* 684x800x2040 mm

684

800

2040

230V

Obj.číslo: 43039

šířka (mm): 684

hloubka (mm): 800

výška (mm): 2040

zdroj energie: 230V

kW: 0,67 kW

43039

Výrobce: ANGELO PO

pozice v projektu: 5.2

PŘÍPRAVA MASA

- 6.1 **skříň chladicí, 400/521ltr, GN2/1, jednodveřová, lisované zásuvy, -2/+8°C, 3x plastová mřížka, ANGELO PO XT70L** 5 ks



šířka (mm): 684

hloubka (mm): 800

výška (mm): 2040

zdroj energie: 230V

kW: 0,27 kW

42402

Výrobce: ANGELO PO

pozice v projektu: 6.1

DODÁVKA

- 035 **doprava na místo montáže** 1 ks

Cena dopravy je naceněna v běžné pracovní době.

V případě instalace mimo běžnou pracovní dobu dojde k navýšení ceny dopravy.

39861

- 036 **montáž na připravené přípoje** 1 ks

Cena montáže je naceněna v běžné pracovní době.

V případě instalace mimo běžnou pracovní dobu dojde k navýšení ceny montáže.

39862

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

037	demontáž, stěhování, montáž stávající technologie	1 ks
038	ostatní náklady	1 ks
039	záruka 24 měsíců	1 ks

39864

CELKEM BEZ DPH:	6 442 277,56 Kč
CELKEM DPH 21%	1 352 878,29 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	7 795 155,85 Kč

PLATEBNÍ PODMÍNKY: Platební podmínky se řídí smlouvou o vzájemné spolupráci.

DOBA PLATNOSTI NABÍDKY 1 měsíc od doručení.

Pracovníci naší firmy Vám rádi zodpoví jakékoliv bližší technické či obchodní dotazy. Děkujeme Vám za projevený zájem a těšíme se na spolupráci.

Jan Mach
jednatel
tel.: 777 223 023
email: j.mach@gastromach.cz

