

## KRYCÍ LIST NABÍDKY

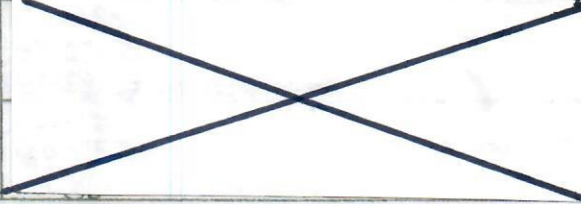
Název poptávkového řízení:

**„Gastronomické vybavení pro AGEL Středomoravská nemocniční a.s.“**

**Zadavatel:**

Název: **AGEL a.s.**  
 Sídlo: Jungmannova 28/17, 110 00 Praha 1 - Nové Město  
 IČO: 00534111

**Identifikace dodavatele:**

Dodavatel:	
Název obchodní firmy/ jméno a příjmení u fyzické osoby	<b>GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.</b>
Sídlo/ místo podnikání	Optiky 3122/4b, Přerov 750 02
Korespondenční adresa	Optiky 3122/4b, Přerov 750 02
IČO, bylo-li přiděleno	07710097
DIČ, bylo-li přiděleno	CZ07710097
Osoba oprávněné jednat za dodavatele (jméno a příjmení), včetně telefonického a e-mailového spojení	
Kontaktní osoba dodavatele (jméno a příjmení), včetně telefonického a e-mailového spojení	
Výše nabídkové ceny	
Číslo položek, na které je podána cenová nabídka	Nemocnice AGEL Přerov 00003275– Multifunkční pánev
Cenová nabídka bez DPH v Kč	695.300,--
DPH v Kč	146.013,--
Cenová nabídka včetně DPH v Kč	841.313,--

„Uchazeč čestně prohlašuje podpisem Krycího listu, že předkládaná cenová nabídka je konečná a zahrnuje všechny náklady pro splnění předmětu smlouvy. Zároveň, pokud v nabídce neuvedl jinak, čestně prohlašuje, že nabízená technologie odpovídá požadavkům zadávací dokumentace a souhlasí v plném rozsahu s návrhem smlouvy, která byla přílohou Výzvy.“

V Přerově dne 27.03.2023

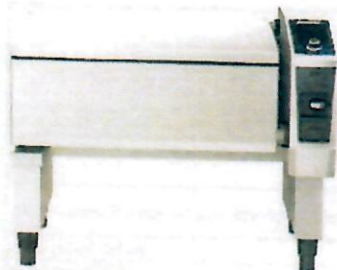
**GASTROCENTRUM**  
MORAVIA  
 tel. 608 528 726  
 Optiky 4b, 750 02 Přerov, 2  
 IČ: 07710097 DIČ: CZ07710097  
 www.gastrocentrummoravia.cz

\_\_\_\_\_  
 podpis oprávněné osoby  
 za dodavatele a razítko

# Datový list

## iVario® Pro XL s podstavcem

**RATIONAL**



### Kapacita

- > 150 litrů užitečného objemu
- > 59 dm<sup>2</sup> plochy na pečení

### Ruční režim

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

### iVario

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 bez 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.

### Inteligentní asistenti

iVarioBoost

iCookingSuite

iZoneControl

#### 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 připálení, 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 ovládní 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. 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.

### Multifunkční pánev - specifikace minimálních požadavků

Kód ID:

Množství: 1

Lokace: Agel Nemocnice Přerov

Technické parametry	Uchazeč	GASTROCENTRUM Moravia s.r.o.
	Název nabízené technologie	Pánev RATIONAL iVario Pro XL
	Výrobce	Rational Německo
	Požadovaná hodnota	Uchazečem uvedená hodnota
<b>ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY</b>		
multifunkční elektrická pánev pro stravovací provozy tlaková	Ano	Ano
vnitřní a vnější materiál z nerezavějící ušlechtilé oceli	Ano	Ano
ruční režim vaření	min. 30°C - teplota varu	min 30°C – teplota varu
ruční režim pečení	min. 30°C - 250°C	min 30°C – 250°C
ruční režim vaření	min. 30°C - 180°C	min 30°C - 180°C
maximální příkon	Max. 41 kW	41kW
pojistky	Ano	Ano
přívod vody, průměr šroubení	R 3/4"	R 1/2"
odtok vody	DN 50 mm	DN 50mm
šířka	max. 1380mm	1365mm
hloubka	max. 900 mm	894mm
regulace teploty v rozsahu	30-250°C	30-250°C
užitný objem pánve	min 150 litrů	150l
Vnitřní rozměry pánve (š x h x v)	min. 1020mm x 550 mm x 260 mm	1026mm x 570mm x280mm
plocha na pečení	min 59dm2	60dm2
množství studeného oleje	max. 45 l	45l
hmotnost	max. 300 kg	236kg
podstavec pánve	Ano	Ano
dno pánve odolné proti poškrábání a připálení	Ano	Ano
individuální rozdělení dna pánve na jednotlivé topné zóny	Ano	Ano
rozdělení dna pánve na jednotlivé topné zóny	min. 4	4 topné zóny
topný systém keramické topné destičky případně obdobný systém	Ano	Ano
funkce snadného ovládní při vaření	Ano	Ano
úprava procesu vaření na základě vloženého množství pokrmu snímaného senzory ve dně pánve případně obdobný systém	Ano	Ano
systém přivolání obsluhy pro aktivní provedení úkonu	Ano	Ano
režim programování ručních programů pro ukládání postupů přípravy s individuálním nastavením a přehledné provádění jejich správy	Ano	Ano
<b>FUNKCE</b>		
inteligentní asistent vaření s provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo postupy při vaření, smažení, pečení, grilování, vaření v tlaku atd.	Ano	Ano
vaření při nízké teplotě, konfitování	Ano	Ano
funkce řízení spotřeby energie	Ano	Ano

uživatelské profily pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání	Ano	Ano
zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších	Ano	Ano
funkce rozpoznávání varného media v nádobě	Ano	Ano
vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa	Ano	Ano
citlivé vaření pro šetrné vaření choulostivých pokrmů	Ano	Ano
přívod vody, automatické plnění nádoby s přesností na litry	Ano	Ano
<b>OVLÁDÁNÍ</b>		
barevný display s dotykovou obrazovkou a symbolikou pro jednoduché intuitivní ovládání	Ano	Ano
centrální kolečko nebo tlačítko s možností stlačení určené k potvrzení vybraných možností	Ano	Ano
funkce tlakového vaření ovládaná jedním tlačítkem	Ano	Ano
sledování zařízení z PC nebo tabletu	Ano	Ano
funkce k zobrazování o průběhu postupu přípravy	Ano	Ano
funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupové práva pro předcházení chybám obsluhy.	Ano	Ano
<b>PARAMETRY VYBAVENÍ</b>		
sonda vnitřní teploty s minimálně 6 měřicími body	Ano	Ano
vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě	Ano	Ano
integrováná, ergonomicky ovládatelná ruční sprcha s automatickým zpětným navlečením do zařízení a integrovanou funkcí uzavření vody	Ano	Ano
integrováná zásuvka 3 NAC 400V	Ano	Ano
nastavení teplotních jednotek ve °C	Ano	Ano
magnetický držák sondy vnitřní teploty	Ano	Ano
pánev naklonitelná pomocí elektrického válce	Ano	Ano
otevírání a zavírání víka pomocí elektrického válce	Ano	Ano
víko s integrovaným přívodem vody	Ano	Ano
systém s automatickým zobrazování servisních hlášení	Ano	Ano
připojení studené vody včetně hadice na vodu v délce skutečné potřeby v místě instalace	Ano	Ano
komunikační rozhraní např. WIFI	Ano	Ano
<b>HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGOMETRIE</b>		
indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např. horkého oleje při fritování	Ano	Ano
rozhraní USB pro export dat HACCP, snadnou aktualizaci SW apod.	Ano	Ano
technický prostor přístupný zepředu	Ano	Ano
hygienická pánev beze spár a se zaoblenými rohy	Ano	Ano
vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v páni	Ano	Ano
elektronický bezpečnostní omezovač teploty	Ano	Ano
dotyková teplota obložení pánve max 73°C	Ano	Ano
varný systém má schválen provoz bez dozoru	Ano	Ano
integrováné zamykání displeje brání náhodné obsluze	Ano	Ano

