

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

PRO:

**ZŠ Mohelnice, Mlýnská 1****Mgr. Marcela Vlasáková****Mlýnská 1****789 85 Mohelnice****Česká republika**

tel.: +420 583 401 620

ČÍSLO: **N16-0564**

DATUM: 25.4.2016

VYŘIZUJE: Jindřich Švestka

TEL.:

E-MAIL: j.svestka@gastromach.cz

Vážený obchodní přítel,  
dovolujeme si Vám předložit jednu z variant vybavení Vašeho provozu

**Konvektomat elektrický, programovatelný**

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

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**001 **konvektomat el. programovatelný 20x GN1/1, 37kW 400V,RATIONAL SCC 20.1 bojler, vč. vozíku, aut.mytí** 1 ks 413 000,00 Kč 21% 413 000,00 Kč

tento stroj má kapacitu 20x GN1/1 (tedy pro 400 porcí)

\* Konvektomat má v základní ceně zavážecí vozík.

\* Bojlerový vývin páry včetně automatického systému odvápnění CARECONTROL

\* Stroj má digitální ovládání s dotykovou obrazovkou.

\* Obsahuje varné procesy, barevné piktogramy (velké kusy masa, malé kusy masa, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, brambory a knedlíky, pečení - kynutí a finishing - ohřev)

\* Stroj je vybaven mycím systémem plně automatického mytí na mycí tablety

\* Ve stroji je integrovaná sprcha samonavíjecí.

\* 6ti bodová vpichovací sonda.

\* Měřicí a regulační systém vlhkosti ve varném prostoru s přesností na % přesně tzv. CLIMAPLUSCOMBI, které umí také velice efektivně a rychle varný prostor vysušit tzv., který pro Vás znamená zlatavou a křupavou kůrčičku.

\* Dveřní sklo je dvojitě a pokovené pro maximální tepelnou izolaci a snížení povrchové teploty na vnější straně skleněných dveří. Sklo je zabroušeno a má oblé hrany. Je v oblém nerezovém rámu.

**VYBAVENÍ VE STANDARDU:**

-Vyroben z nerezové oceli AISI-304. Vnitřní prostor stroje s lesklou úpravou nerezového plechu.

-Zaoblené hrany varného prostoru – bezespáré !

-Kapacita 20xGN1/1 s podélnými zásuvy umožňující bez roštů vkládání GN1/2 a GN1/3 !

-Bojlerový vývin páry.

-Sonda s 6ti měřicími body s automatickou korekturou při chybném vpichu

-HACCP paměť stažitelná přes USB

-Dotyková obrazovka s grafickými symboly

-Přednastavené varné procesy s množstevní automatikou

-Automatické odvápnění bojleru při každém mytí (není potřeba instalace změkčovače).

-Automatické mytí – tablety, bez použití tekutých prostředků.

-5 programovatelný rychlostí ventilátoru.

-Samonavíjecí sprcha

-Poziční adaptér pro vpichovou sondu umožňující nasazení i v tekutých nebo velmi malých produktech

-Regálové vaření – časování zásuvů s inteligencí (prodloužení času při otevření dveří dle poklesu teploty)

-350 programů s 12 kroky volně volenými

-Noční pečení a vaření s udržovací funkcí.

-Součástí stroje je jeden zavážecí vozík na GN1/1 - 20ks.

Srdce Vaší kuchyně je Rational. Konvektomat s kuchařem Rational ukrytým uvnitř stroje. To jsou stroje Rational. Už nemusíte být kuchař a znát správnou teplotu, čas, rychlost vzduchu a jaké klima má být ve varném prostoru.

Nemusíte se bát a mít starost, jestli je maso stejné jako bylo minule, kdy Vám zákazník skládal pochvalu. Nemusíte se bát, že Váš nejlepší kuchař má dovolenou a Vám ohlásil svatbu Váš významný host. Spolehněte se na Váš konvektomat. Spolehněte se na Vašeho nového kuchaře Rational! Váš nový kuchař nevaří podle programu, který je vždy stejný. Každý okamžik kontroluje a všechny nastavuje hodnoty podle toho, co, kolik a v jaké velikosti jste mu toho dali připravit. Pouze mu řekněte, že chcete připravit drůbež a chcete ji pečenou, že chcete připravit brambory a chcete je vařené. Nic víc, nic míň. Řekněte mu že Vy už jdete domů a on má v práci zůstat přes noc a upéct maso na zítřejší oběd, nebo ať umyje stroj sám, protože Vy se o to starat nechcete. A k tomu všemu ať vyplňuje výkaz pro Váš HACCP, protože je to jeho práce, ne Vaše. P.S.: hlavně se nebojte, tenhle kuchař Vám neuteče a nikdy Vám neřekne, že chce víc!

Zapomeňte na všechna tradiční nastavování, jako je teplota, doba přípravy, rychlost vzduchu, klima ve varném prostoru. I stálé kontrolování a další regulování, stejně tak i rutinní práce a komplikované programování již patří definitivně minulosti. Inteligence, která zvládne všechno sama SelfCooking

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

Control® je schopný sám rozpoznat požadavky, specifické zvlášť pro každý výrobek, druh a velikost zvolené potraviny i množství dávkování. Doba vaření, teplota, jakož i ideální klima ve varném prostoru jsou individuálně propočítány a při vaření neustále přizpůsobovány. Optimalizace každou sekundu 3600-krát za hodinu SelfCooking Control® kontroluje a citlivě reguluje průběh vaření. S naprostou přesností dosáhnete individuálně požadovaného výsledku – a navíc jej můžete kdykoliv opakovat.

- není nad dobré jídlo - odměnou Vám bude Váš spokojený strážník
- vaříte mnohem rychleji než kdykoli před tím
- šetříte tolik energie (až 60%) a tuků (až 95%)
- protože nemá programy, ale procesy, umí jej ovládat každý.
- nemáte problém s hygienou, stroj má kompletní HACCP
- tak připravené maso, jaké máte nyní, zatím nikdy nebylo
- strážníci dostávají na talíř větší porce, protože nemám takové ztráty při přípravě
- víte, že vaříte ve stroji, který je světovou špičkou – 57% všech kuchyní na světě jej používá
- s každým jídlem si budete dělat skvělou reklamu jeho kvalitou
- zvýšíte kapacitu svého personálu
- nakonec se Vám stroj sám umyje a nemáte ani problémy s vodním kamenem - tento stroj se sám postará o to, aby byl čistý a v pořádku

! podrobné technické parametry najdete v příloženém prospektu.

879

791

1782

400V

Obj. číslo: 25731

TYP: SCC 20.1 e 5S

šířka (mm): 879

hloubka (mm): 791

výška (mm): 1782

zdroj energie: 400V

kW: 37

Výrobce: RATIONAL

25731

002	<b>záruka 24 měsíců</b>	1	0,00 Kč	21%	0,00 Kč
003	<b>doprava a montáž na připravené přípoje</b>	1	4 000,00 Kč	21%	4 000,00 Kč
004	<b>kuchařské školení</b>	1	6 000,00 Kč	21%	6 000,00 Kč
005	<b>platnost nabídky 1 měsíc</b>	1	0,00 Kč	21%	0,00 Kč

<b>CELKEM BEZ DPH:</b>	<b>423 000,00 Kč</b>
<b>CELKEM DPH 21%</b>	<b>88 830,00 Kč</b>
<b>CELKEM VČETNĚ DPH:</b>	<b>511 830,00 Kč</b>

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

Jindřich Švestka  
obchodní ředitel

**"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"**

---

tel.: 777 223 190