



Čj.: UK2LF/353813/2023

KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená podle § 2079 a násl. zák. č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, a zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále také jen „ZZVZ“).

Článek I.

Smluvní strany

MASO-PROFIT s.r.o.

se sídlem: Hrdlořezská 197/6, 190 00 Praha 9

zapsaný/á v obchodním rejstříku vedeném vedená u Městského soudu v Praze **oddíl C vložka 2605**

IČO: 40612848

DIČ: CZ40612848

Zastoupený Ing. Petr Kužniar

Bankovní spojení: Komerční banka účet 1009031/0100

Kontakt: *telefon: 603 241 802 mail: info@masoprofit.cz*

ID DS: ruske5p

Kontaktní osoba ve věcech technických: XXXXXXXXXX

(dále jen „**prodávající**“ na straně jedné)

a

Univerzita Karlova

veřejná vysoká škola podle z. č. 111/1998 Sb., o vysokých školách, ve znění pozdějších předpisů

do obchodního rejstříku se nezapisuje

se sídlem: Ovocný trh 560/5, Staré Město, 116 36 Praha 1

ve věci součásti: 2. lékařská fakulta Univerzity Karlovy

kontaktní adresa: V Úvalu 84, 150 06 Praha 5

IČO : 00216208

DIČ: CZ00216208

Účet č.: 37530021/0100

Bankovní spojení: KB a.s., Na Příkopě 33, Praha 1

zastoupená : prof. MUDr. Markem Babjukem, CSc., děkanem 2. lékařské fakulty

ID DS: pijj9b4

Kontaktní osoba dodávky: XXXXXXXXXX

(dále jen „**kupující**“ na straně druhé)

Společně též jako „smluvní strany“ nebo jednotlivě jako „smluvní strana“.



PODKLADY PRO UZAVŘENÍ SMLOUVY:

- a) Zadávací podmínky včetně příloh veřejné zakázky s názvem „**UK2LF – Přístrojové vybavení a zařízení bistra**“ (dále jen „veřejná zakázka“), zadávané jako veřejná zakázka malého rozsahu na dodávky, která je neomezeně a dálkově přístupná na profilu zadavatele E-ZAK, tj. kupujícího.
- b) Nabídka prodávajícího (jako vybraného dodavatele) ze dne 30.6.2023 (dále jen „nabídka“) podaná ve výběrovém řízení veřejné zakázky.
- c) Oznámení kupujícího (jako zadavatele) o výběru dodavatele, ze dne 13.7.2023 ve výběrovém řízení veřejné zakázky.

Článek II.

Předmět plnění smlouvy

1. Účelem Smlouvy je realizace veřejné zakázky, vymezení vzájemných práv a povinností mezi smluvními stranami za účelem pořízení a zajištění dodávky gastronomického vybavení provozu bistra na 2. LF UK.

2. Předmětem plnění této kupní smlouvy je **dodávka, osazení a zapojení přístrojového vybavení a zařízení bistra** dle přílohy č. 1 této Smlouvy a dle nabídky podané dne 30.6.2023 (dále jen „Nabídka“) v rámci výběrového řízení kupujícího s názvem „**UK2LF – Přístrojové vybavení a zařízení bistra**“ (dále jen „**Veřejná zakázka**“) (dále pro účely této smlouvy také „**Zboží**“).

Součástí předmětu plnění je rovněž zajištění dopravy Zboží do místa plnění u kupujícího a jeho osazení a zapojení včetně příslušenství a předání dokumentace ke Zboží, a to zejména záručních listů, návodů k obsluze v českém jazyce v listinné i elektronické podobě (uživatelské dokumentace a provozní uživatelské dokumentace), prohlášení o shodě (CE), příp. další příslušná dokumentace (dále jen „**Dokumentace**“).

Součástí předmětu plnění je také zajištění záruky pro celý předmět plnění v délce 24 měsíců, včetně všech výrobcem stanovených pravidelných prohlídek, kalibrací a validací

Podrobná technická specifikace dodávky Zboží je uvedena v příloze č. 1 této Smlouvy – Podrobný popis technologického vybavení ze strany prodávajícího.

Prodávající je povinen doložit potvrzení od výrobce (potvrzení o shodě - CE).

3. Prodávající se zavazuje Zboží, které je předmětem plnění této Smlouvy, dodat a odevzdat kupujícímu ve lhůtě a za podmínek sjednaných v této smlouvě a umožnit kupujícímu nabytí vlastnické právo ke Zboží. Dodání Zboží se uskuteční jeho převzetím



kupujícím na základě Předávacího protokolu podepsaného oběma smluvními stranami. Součástí dodávky je i předání Dokumentace.

4. Kupující se zavazuje řádně Zboží převzít a zaplatit za ně prodávajícímu kupní cenu uvedenou v této smlouvě.

5. Prodávající se zavazuje dodat zboží nové, nepoužité, originálně zabalené, bez právních vad ve smyslu § 1920 a násl. občanského zákoníku. Prodávající se zavazuje, že v okamžiku převodu vlastnického práva ke zboží nebudou na zboží váznout žádná práva třetích osob, a to zejména žádné předkupní právo, zástavní právo nebo právo nájmu apod.

6. Vlastnické právo ke Zboží (vč. veškerého příslušenství) a nebezpečí škody na Zboží přechází na kupujícího okamžikem podepsání Předávacího protokolu oběma smluvními stranami.

7. Kupující se zavazuje řádně a včas dodané zboží od prodávajícího převzít a zaplatit kupní cenu dle článku III. odst. 1 této smlouvy a za podmínek ve smlouvě stanovených.

8. Prodávající se zavazuje dodat Zboží nejpozději do 10 týdnů ode dne účinnosti této smlouvy, resp. ode dne uveřejnění této kupní smlouvy v registru smluv podle zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů, veškeré zboží a související dokumentaci do místa plnění uvedeného v ust. čl. IV odst. 2 této smlouvy, provést instalaci zboží v místě plnění, uvést ho do provozu, otestovat, úspěšně odzkoušet, zaškolit určené zaměstnance kupujícího a předat zboží a doklady kupujícímu, to vše na základě Předávacího protokolu potvrzeného prodávajícím a kupujícím. Ohledně přesného časového termínu dodávky Zboží, dovozu a dodání Dokumentace se prodávající a kupující dohodnou s dostatečným časovým předstihem.

9. Zboží bude umístěno v prostorách budovy A na adrese: Plzeňská 311, 2. lékařské fakulty UK. Prostorové podmínky, včetně přípojek jsou připraveny.

Článek III.

Kupní cena, platební podmínky

1. Celková kupní cena je sjednána ve výši:

1.823.098,00	Kč bez DPH
21 % DPH	
382.850,58	Kč DPH
2.205.948,58	Kč s DPH.



Celková kupní cena vychází z cenové nabídky prodávajícího v rámci výběrového řízení veřejné zakázky. Ve sjednané kupní ceně jsou zahrnuty veškeré náklady spojené s plněním prodávajícího dle čl. II. této smlouvy, včetně dopravy Zboží do místa plnění, osazení a zapojení zboží. Kupní cena v sobě dále zahrnuje bezplatný servis v průběhu záruční doby, včetně všech výrobcem stanovených pravidelných prohlídek, kalibrací a validací.

2. Kupující neposkytuje prodávajícímu jakoukoliv zálohu.

3. Cena je sjednána dohodou účastníků smlouvy dle zák. 526/1990 Sb., o cenách, ve znění pozdějších předpisů, jako cena pevná, konečná a nepřekročitelná. Kupující je povinen zaplatit kupní cenu na účet prodávajícího s uvedením variabilního symbolu č. faktury - daňového dokladu prodávajícího. Kupní cenu včetně DPH je možné změnit pouze tehdy, dojde-li po uzavření této smlouvy v době do dodání Zboží ke změně právních předpisů upravujících sazbu DPH dodaného Zboží.

4. Prodávající je oprávněn vystavit fakturu na Zboží kupujícímu po dodání Zboží, a to na základě oboustranně podepsaného Předávacího protokolu potvrzujícího provedení dodávky bez vad. Sjedná se splatnost faktury ve lhůtě 30 dnů od doručení faktury kupujícímu. Vystavená faktura bude obsahovat všechny zákonem dané náležitosti, v opačném případě je kupující oprávněn zaslat fakturu zpět k opravě a po jejím opětovném zaslání běží nová lhůta splatnosti.

5. Platbu kupující provede na bankovní účet prodávajícího, který je uveden v záhlaví této smlouvy. Kupní cena je uhrazena dnem jejího odesání z bankovního účtu kupujícího.

6. Veškeré platby, které mají být dle této smlouvy učiněny, budou provedeny v české měně, na základě prodávajícím vystaveného řádného daňového dokladu.

7. Daňový doklad (fakturu) je prodávající povinen zaslat na adresu kupujícího v elektronické podobě na e-mail: podatelna@lfmotel.cuni.cz.

8. Prodávající a kupující se dohodli, že kupující je oprávněn započíst své pohledávky vzniklé na základě této smlouvy oproti pohledávce prodávajícího na zaplacení celkové kupní ceny.

9. V případě, že se prodávající, který je plátcem DPH, stane nespolehlivým plátcem ve smyslu § 106a zák. č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o DPH“), je povinen o tom neprodleně písemně informovat kupujícího. Bude-li prodávající ke dni uskutečnění zdanitelného plnění veden jako nespolehlivý plátcem nebo pokud bude prodávající požadovat po kupujícímu uhradit kupní cenu na jiný účet prodávajícího než ten, který je uveřejněn v Registru plátců DPH, poskytuje tímto prodávající kupujícímu souhlas uhradit část ceny za předmět smlouvy odpovídající dani z přidané hodnoty přímo na účet správce daně v souladu s § 109a zákona o DPH. O tuto částku bude ponížena fakturovaná cena plnění a prodávající obdrží



cenu bez DPH. V případě, že se prodávající stane nespolehlivým plátcem ve smyslu tohoto odstavce, má kupující současně právo od této smlouvy okamžitě odstoupit.

Článek IV.

Povinnosti prodávajícího

1. Prodávající se zavazuje dodat Zboží odpovídající popisem a funkčností podrobné technické specifikaci uvedené v příloze č. 1 této smlouvy (popis zboží) a z hlediska bezpečnosti provozu odpovídající platným předpisům ČR a technickým normám.
2. Na základě této smlouvy se prodávající zavazuje Zboží dodat na místo plnění, tj. adresu a pracoviště kupujícího: **budova A, Plzeňská 311, 2. lékařské fakulty Univerzity Karlovy, 154 00 Praha 5 – Motol.**
3. O předání a převzetí Zboží vč. související služeb (tj. odzkoušení zboží, zaškolení určených zaměstnanců kupujícího) bude pořízen Předávací protokol, který musí být podepsán zástupcem prodávajícího a zástupcem kupujícího (dále jen „**Předávací protokol**“).
4. Prodávající odpovídá za škodu, kterou způsobí kupujícímu či třetím osobám, a to i prostřednictvím svých zaměstnanců. Prodávající na svůj náklad uzavře pojištění pro případ poškození zboží během jeho přepravy na místo plnění, vykládky a instalace.
5. Prodávající prohlašuje, že ke dni podpisu Smlouvy bude mít uzavřené pojištění obecné odpovědnosti za případnou škodu způsobenou v rámci podnikatelské činnosti. Pojištění odpovědnosti za případnou škodu způsobenou v rámci podnikatelské činnosti bude v minimální výši nabídnuté ceny díla bez DPH. ČP (nebo osvědčení, certifikát, kopie pojistné smlouvy) bude součástí nabídky.
6. Pokud by někdo vůči kupujícímu uplatňoval jakoukoliv pohledávku či jiné právo vzniklé před převodem vlastnického práva ke Zboží spojené s vlastnictvím Zboží, zavazuje se prodávající, že takovou pohledávku zaplatí, či jiné právo uspokojí ze svého, a dále že kupujícímu nahradí případně vzniklou škodu.
7. Prodávající si je vědom, že ve smyslu ust. § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů, je povinen spolupůsobit při výkonu finanční kontroly.
8. Prodávající je povinen a zavázán dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001Sb., o finanční kontrole, ve znění pozdějších předpisů, umožnit vstup a kontrolu pověřeným osobám (pracovníkům Ministerstva financí, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu a dalších oprávněných orgánů veřejné správy) do svých objektů a na pozemky k ověřování plnění podmínek smlouvy o poskytnutí dotace, pokud předmět koupě je nebo má být zcela nebo zčásti financován z prostředků veřejných rozpočtů formou dotace, a to po dobu trvání smlouvy o poskytnutí dotace a po dobu udržitelnosti projektu. Prodávající je povinen poskytnout subjektům provádějícím



kontrolu a audit všechny nezbytné informace a požadované dokumenty týkající se dodavatelských činností dle této smlouvy.

9. Prodávající je povinen umožnit osobám oprávněným k výkonu kontroly projektu, z něhož je plnění dle této smlouvy hrazeno a jiným oprávněným orgánům, provést kontrolu dokladů souvisejících s poskytováním plnění dle této smlouvy (tj. originálního vyhotovení smlouvy včetně jejich dodatků, originálů faktur a dalších dokladů vztahujících se k poskytování plnění dle této Smlouvy), a to po dobu danou platnými a účinnými právními předpisy k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů), minimálně však do konce roku 2038. Prodávající je povinen uchovávat účetní evidenci a účetní doklady v souvislosti s touto smlouvou po dobu minimálně 10 let od ukončení poskytování podpory tj. do 31.12.2038 včetně, pokud legislativa nestanovuje pro některé typy dokumentů dobu delší.

10. Smluvní strany neodpovídají za porušení svých povinností dle této smlouvy, pokud bylo způsobeno okolnostmi vylučujícími odpovědnost – zásahem vyšší moci. Vyšší mocí se rozumí takové události (překážky), které nastaly po vzniku závazku dle této smlouvy, nezávisle na vůli příslušné smluvní strany, mají mimořádnou povahu, jsou neodvratitelné, nepředvídatelné, nepřekonatelné a brání objektivně splnění závazku dle této smlouvy (např. válečný stav, občanské nepokoje, požár, záplavy, epidemie, karanténní opatření, zemětřesení, sesuvy půdy, teroristický útok apod.). Plnění se nepovažuje za nemožné, jestliže je ho možno provést za ztížených podmínek, s většími náklady nebo až po sjednaném čase. Jestliže události vyšší moci nastanou, je dotčená smluvní strana povinna neprodleně informovat druhou smluvní stranu o povaze, počátku a konci události vyšší moci, a není-li oznámení učiněno písemnou formou, je rovněž povinna bezodkladně takové oznámení písemnou formou doplnit. Termín plnění příslušného závazku se v takovém případě prodlužuje o dobu trvání vyšší moci, smluvní strana, která se odvolává na vyšší moc, je však povinna provést veškerá opatření, aby překážky způsobené vyšší mocí byly odstraněny v co nejkratší době tak, aby její závazky dle této smlouvy mohly být náležitě plněny.

11. Prodávající se zavazuje, že veškerý odpad vzniklý v souvislosti s plněním dle této smlouvy bude prodávajícím likvidován v souladu s obecně platnými předpisy, zejm. v souladu se zákonem č. 541/2020 Sb., o odpadech, ve znění pozdějších předpisů.

Článek V.

Prohlášení prodávajícího

1. Prodávající prohlašuje, že ke dni uzavření této smlouvy

- a) proti němu není vedeno exekuční řízení;
- b) proti němu není vedeno insolvenční řízení;
- c) uzavřením této smlouvy nezkracuje uplatnění pohledávky třetí osoby;

2. Prodávající dále prohlašuje, že Zboží vyhovuje požadavkům, stanoveným platnou legislativou.



Článek VI.
Povinnosti kupujícího

1. Kupující pověřuje rozhodováním o detailech převzetí Zboží včetně podpisu Předávacího protokolu následujícího zaměstnance:



2. Kupující je oprávněn odmítnout převzetí Zboží, pokud nejsou splněny podmínky stanovené touto smlouvou pro jeho řádné převzetí. Rozhodnutí o odmítnutí převzetí, včetně uvedení důvodů tohoto odmítnutí, musí být uvedeno v Předávacím protokolu. Náklady na dodání a odvoz odmítnutého Zboží hradí prodávající.

3. Kupující je povinen oznámit prodávajícímu bez zbytečného odkladu případné uplatnění práva ke Zboží třetí osobou s uvedením jeho povahy.

Článek VII.
Záruční a servisní podmínky

1. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost Zboží spočívající v tom, že Zboží, jakož i jeho veškeré části i jednotlivé komponenty, bude během záruční doby způsobilé pro použití k ujednaným, případně jinak obvyklým účelům a zachová si ujednané, případně jinak obvyklé vlastnosti. Prodávající poskytuje kupujícím záruku za jakost Zboží v délce trvání **24 měsíců** ode dne převzetí Zboží kupujícím, tj. ode dne podpisu Předávacího protokolu.

2. Projeví-li se v záruční době na Zboží vada, oznámí kupující tuto skutečnost prodávajícímu na jeho e-mail servis@masoprofit.cz s popisem vady, reakční doba na potvrzení přijetí informace o závadě činí 48 hodin. Prodávající následně zajistí svého odborného zástupce/technika ke zjištění oznámené vady na Zboží v místě plnění nejpozději do 5 dnů od potvrzení přijetí informace o vadě na Zboží. Pokud odborný zástupce prodávajícího nebude moci vadu opravit v místě plnění, sepíše protokol, obsahující přesný popis reklamované vady a zprávu o tom, jakým způsobem a v jaké lhůtě bude vada odstraněna.

3. Prodávající se zavazuje odstranit vadu Zboží nejpozději do 30 dnů od oznámení vady kupujícím. V případě mimořádně technicky náročné opravy Zboží se prodávající zavazuje odstranit vadu nejdéle do 60 dnů od oznámení vady kupujícím, pokud se osoby oprávněné jednat v technických záležitostech nedohodnou jinak

4. Neodstraní-li prodávající vadu ve lhůtě dle odst. 3 tohoto článku a kupující nebude v důsledku toho moci Zboží řádně používat, je kupující oprávněn požadovat smluvní pokutu ve výši **5 000,- Kč** za každý, byť započatý den prodlení.



5. Projeví-li se v záruční době na Zboží třikrát stejná vada, je kupující oprávněn buď od smlouvy odstoupit nebo požadovat dodání nového Zboží stejného typu, kvality a technické specifikace.
6. Záruční servis a pravidelné revize Zboží bude prodávající provádět bezplatně. Součástí záručního servisu se rozumí rovněž bezplatné provádění bezpečnostně technických kontrol dle zákona č. 268/2014 Sb., ve znění pozdějších předpisů., to vše v intervalech, určených výrobcem nebo dle intervalů uvedených v návodu k použití.

Článek VIII.

Odstoupení od smlouvy a sankce

1. V případě, že kupující bude v prodlení s úhradou kupní ceny nebo její části delším 30 kalendářních dnů, je prodávající po písemné výzvě a po stanovení a marném uplynutí přiměřené lhůty k úhradě dlužné částky, oprávněn od této smlouvy odstoupit.
2. V případě, že prodávající bude v prodlení s dodáním Zboží delším než 30 dnů, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit.
3. V případě, že během záruční doby nebude možno kupujícím Zboží užívat po dobu v souhrnu delším než 60 kalendářních dnů, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit.
4. V případě, že kupující kdykoli během provozu Zboží v záruční době zjistí a prokáže, že dodané Zboží nesplňuje všechny technické požadavky kupujícího dle zadávacích podmínek Veřejné zakázky anebo neodpovídá deklarovaným technickým parametrům uvedeným v této smlouvě a jejích přílohách, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit.
5. V případě, že se kterékoliv prohlášení prodávajícího uvedené v čl. V. této smlouvy ukáže nepravdivým, je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit.
6. Odstoupení od této kupní smlouvy musí mít písemnou formu, musí v něm být přesně popsán důvod odstoupení a koznámení o odstoupení musí být připojeny doklady dokládající důvod odstoupení, jinak je odstoupení od této kupní smlouvy neplatné. Odstoupením se tato kupní smlouva ruší od samého počátku a smluvní strany jsou povinny vrátit si vše, co podle této smlouvy dostaly.
7. Kupující je oprávněn požadovat po prodávajícím za každý i započatý den prodlení s dodáním Zboží smluvní pokutu **ve výši 0,02 % z celkové kupní ceny Zboží bez DPH** dle čl. III. odst. 1 této smlouvy.
8. Úhradou jakékoliv smluvní pokuty sjednané v této smlouvě není dotčeno právo kupujícího na náhradu škody, která v důsledku porušení povinnosti, na kterou se vztahuje



smluvní pokuta, vznikla, a to včetně té výše škody, která převyšuje sjednanou smluvní pokutu.

9. Smluvní pokuty sjednané v této smlouvě jsou splatné ve lhůtě 15 dnů ode dne doručení jejich vyúčtování povinné smluvní straně.

Článek IX.

Ochrana informací, ochrana a zpracování osobních údajů, mlčenlivost

1. Žádná ze smluvních stran nesmí zpřístupnit třetí osobě důvěrné informace, které při plnění smlouvy získala od druhé smluvní strany v souvislosti se smlouvou. To neplatí, mají-li být za účelem plnění smlouvy potřebné informace zpřístupněny zaměstnancům, orgánům nebo jejich členům, kteří se podílejí na plnění dle smlouvy za stejných podmínek, jaké jsou stanoveny smluvními stranám v tomto článku, a to vždy jen v rozsahu zcela nezbytně nutném pro řádné plnění smlouvy, či naplnění jejího účelu.

2. Ochrana informací se nevztahuje na případy, kdy:

- smluvní strana prokáže, že je tato informace veřejně dostupná, aniž by tuto dostupnost způsobila sama smluvní strana;
- smluvní strana prokáže, že měla tuto informaci k dispozici ještě před datem zpřístupnění druhou stranou, a že ji nenabyla v rozporu se zákonem;
- smluvní strana obdrží od zpřístupňující strany písemný souhlas zpřístupňovat danou informaci;
- je-li zpřístupnění informace vyžadováno zákonem nebo závazným rozhodnutím oprávněného orgánu.

3. Za důvěrné informace jsou dle smlouvy považovány veškeré informace vzájemně poskytnuté v ústní nebo v písemné formě, jakož i know-how, jímž se rozumí veškeré poznatky obchodní, výrobní, bezpečnostní, technické či ekonomické povahy související s činnostmi smluvní strany, které mají skutečnou nebo alespoň potenciální hodnotu a které nejsou v příslušných obchodních kruzích běžně dostupné a mají být dle vůle příslušné smluvní strany utajeny. Za důvěrné informace jsou dále dle smlouvy považovány veškeré další informace, které jsou písemně označeny jako důvěrné informace prodávajícího či kupujícího.

4. Obě smluvní strany se zavazují nakládat s důvěrnými informacemi, které jim byly poskytnuty druhou stranou nebo je jinak získaly v souvislosti s plněním smlouvy, jako s obchodním tajemstvím, zejména uchovávat je v tajnosti a učinit veškerá smluvní a technická opatření zabraňující jejich zneužití či prozrazení.

5. Povinnost utajovat důvěrné informace uvedená v tomto článku zavazuje smluvní strany po dobu neurčitou, tedy i po ukončení smlouvy.



6. Poskytnutí informací dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, není porušením práv a povinností této smlouvy.

7. Veškeré informace obsahující osobní údaje (dále jen „údaje“), které si smluvní strany při realizaci této smlouvy poskytnou, jsou důvěrné. Smluvní strany se jako příjemci údajů (dále též „příjemce údajů“) zavazují, že tyto údaje nikdy neposkytnou třetí osobě ani je nepoužijí v rozporu s účelem jejich poskytnutí (tj. za účelem splnění této smlouvy), není-li touto smlouvou výslovně stanoveno jinak, a to jak po dobu trvání této smlouvy, tak i po jejím ukončení (s výjimkou případů, kdy to přikáže právní předpis, nebo kdy se na tomto obě smluvní strany písemně dohodnou). Smluvní strany dále zajistí, aby se osoby podílející se na zpracování osobních údajů, zavázaly k mlčenlivosti nebo aby se na ně vztahovala zákonná povinnost mlčenlivosti.

8. Bez předchozího písemného souhlasu není příjemce údajů oprávněn přenést na třetí osobu ani část svých povinností týkajících se zpracování osobních údajů vyplývajících z této smlouvy. Pokud dojde s předchozím písemným souhlasem druhé smluvní strany k přenesení všech, nebo části povinností smluvní strany týkajících se zpracování osobních údajů na třetí osobu, odpovídá příjemce údajů za případnou škodu způsobenou touto třetí osobou, jakoby škodu způsobil sám, a to bez jakéhokoliv omezení.

9. Příjemce údajů se zavazuje zajistit všechna bezpečnostní, technická a organizační zabezpečení ochrany osobních údajů a jiná opatření požadovaná v čl. 32 Nařízení Evropského parlamentu a Rady 2016/679 ze dne 27. 4. 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES; zejména přijmout veškerá opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, jejich změně, zničení či ztrátě, jakož i jejich zneužití, včetně opatření týkajících se práce s informačními systémy, v nichž jsou tyto osobní údaje zpracovávány.

10. Příjemce údajů se zavazuje:

- učinit a dodržovat s odbornou péčí všechna kontrolní a ochranná opatření za účelem ochrany osobních údajů a umožnit kontroly, audity či inspekce prováděné smluvní stranou, která údaje poskytla, nebo jiným příslušným orgánem dle právních předpisů;
- poskytnout smluvní straně, která údaje poskytla, bez zbytečného odkladu nebo ve lhůtě, kterou tato smluvní strana stanoví, součinnost potřebnou pro plnění zákonných povinností spojených s ochranou osobních údajů, jejich zpracováním a s plněním smlouvy;
- informovat písemně smluvní stranu, která údaje poskytla, o všech skutečnostech majících vliv na zpracování osobních údajů;
- oznámit smluvní straně, která údaje poskytla, každou pochybnost o dodržování zákona či narušení bezpečnosti osobních údajů;
- bude-li to třeba, poskytnout smluvní straně, která údaje poskytla, veškerou podporu a pomoc při styku a jednáních s Úřadem pro ochranu osobních údajů a se subjekty údajů;



- neprodleně reagovat na žádosti subjektů údajů, tyto informovat o všech jejich právech a na žádost umožnit přístup k informacím o zpracování;
- po odpadnutí důvodu pro zpracování údajů (např. po ukončení realizace plnění podle této smlouvy) řádně naložit se zpracovávanými osobními údaji, tj. všechny osobní údaje buď vymazat, nebo je vrátit smluvní straně, která údaje poskytl;
- dodržovat všechny ostatní povinnosti stanovené právními předpisy, i pokud tak není výslovně uvedeno v této smlouvě.

Článek X.
Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva, jakož i právní vztahy z této smlouvy vyplývající, se řídí zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů a dalšími právními předpisy platnými na území České republiky.

2. Smluvní strany berou na vědomí, že tato smlouva ke své účinnosti vyžaduje uveřejnění v registru smluv podle zákona č. 340/2015 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a s tímto uveřejněním souhlasí. Zaslání smlouvy do registru smluv zajistí kupující neprodleně po jejím podpisu poslední smluvní stranou. Kupující se současně zavazuje informovat prodávajícího o provedení registrace tak, že mu zašle kopii potvrzení správce registru smluv o uveřejnění smlouvy bez zbytečného odkladu poté, kdy sám potvrzení obdrží, popř. již v průvodním formuláři vyplní příslušnou kolonku s ID datové schránky prodávajícího a v takovém případě potvrzení od správce registru smluv o provedení registrace smlouvy obdrží obě smluvní strany zároveň. Smluvní strany souhlasí se zveřejněním svých osobních údajů ve smlouvě, která bude zveřejněna v registru smluv. Smluvní strany prohlašují, že skutečnosti obsažené ve smlouvě nepovažují za obchodní tajemství ve smyslu § 504 občanského zákoníku a udělují svolení k jejich užití a zveřejnění bez stanovení jakýchkoliv dalších podmínek. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv.

3. Tato smlouva je uzavíraná elektronicky, a to tak, že je opatřena elektronickými podpisy (zaručeným elektronickým podpisem založeným na kvalifikovaném certifikátu nebo kvalifikovaným elektronickým podpisem) oprávněných zástupců smluvních stran, pokud se strany nedohodnou jinak.

4. Tuto smlouvu lze měnit a doplňovat jen na základě číslovaných, a oprávněnými zástupci obou smluvních stran podepsaných, dodatků. Všechny dodatky se stávají nedílnými součástmi této smlouvy.

5. V případě rozporu mezi ustanovením Smlouvy a ustanovením některé z jejích příloh má přednost Technická specifikace před Smlouvou.

6. Smluvní strany prohlašují, že smlouva je uzavřena na základě jejich svobodné vůle a v souladu s jejich zájmy a na důkaz toho připojují podpisy svých statutárních zástupců.



2. LÉKAŘSKÁ FAKULTA UNIVERZITA KARLOVA

7. Smlouva vstupuje v platnost dnem připojení podpisu obou smluvních stran a účinnosti nabývá dnem zveřejnění v registru smluv.

Nedílnou součástí této smlouvy jsou následující přílohy:

Příloha č. 1: Podrobný popis technologického vybavení ze strany
prodávajícího/technický list



V Praze 20.7.2023
MASO PROFIT s.r.o.
Karmelitská 197/6
120 00 Praha 9
IČO: 40612848
DIČ: CZ40612848
-2-

.....
prodávající:

MASO PROFIT s.r.o.
Ing. Petr Kužniar

V Praze



.....
Univerzita Karlova, 2. lékařská fakulta
prof. MUDr. Marek Babjuk, CSc.
děkan fakulty

Balička misek T190

Č. artiklu: 5510010

Zařízení T-190 je určeno pro manuální balení potravin do misek, které jsou následně uzavřeny zatavením balicí fólií (bez ochranné atmosféry a vakuového odsávání).

Balička je vyrobena z nerez oceli a je určena pro profesionální použití. Pro balení není používán tlak. Díky elektronickému ovládní lze velmi přesně nastavit teplotu zatavení (100 °C až 180 °C). Pomocí digitálního displeje jsou zobrazeny všechny potřebné informace.

Balicí zařízení je napájeno 230 V, má velmi jednoduchý provoz, údržbu a konstrukce zaručuje dobrou hygienu.

V základní ceně zařízení T-190 není zahrnuta forma na misky (přílohy: 1 dílná / 2 dílná / 3 dílná dle výběru misek).

Široký výběr příslušenství: misky, formy a př. ozubený válec k perforaci fólie (pro uvolnění par - vytvoření prodyšného balení).

- Provedení: nerez
- Pro balení do misek (bez vakua)



Napájení	230 V	Pracovní teplota	100-180 °C
Příkon	650 W		
Šířka	550 mm		
Hloubka	260 mm		
Výška	530 mm		
Hmotnost	16 kg		

Baterie stolní profi eco provedení pákové 00208333

Č. artiklu: 5120084

Model stolní, dlouhé hygienické pákové ovládání a otočné raménko d = 230mm.
Model je v robustním provedení, včetně přívodních hadic 3/8" (d = 400mm).

- max. průtok (3 bar): 15 l/min.
- upevňovací otvor pro baterii : min. ø35 mm. - max. ø40 mm
- hmotnost 1.15 kg



Hmotnost	1,15 kg
Upevňovací otvor pro baterii	min. Ø 35 mm - max. Ø 37 mm
Max. provozní tlak	5 bar
Max. průtok vody	15 l/min.

Kontaktní gril Fiamma GR 4.1L (kombi)

Č. artiklu: 7220301

- Robustní celonerezové provedení
- odkapová miska, kontaktní plochy - litina s nepřilnavým povrchem
- přesná regulace teploty ohřevu a kontrolka chodu

- **Materiál:** nerez, litina
- **Ovládání:** mechanické
- **Gril, plochy:** hladká, rýhovaná, kombi



fiamma

Napájení	230 V	Grilovací deska horní	255 x 245 mm	Horní deska	rýhovaná
Příkon	1,8 kW	Grilovací deska spodní	255 x 245 mm	Spodní deska	hladká
Šířka	400 mm	Kontaktní plocha	litina	Provedení zařízení	nerezové
Hloubka	430 mm	Odkapová miska	ano	Regulace ohřevu	1
Výška	240 mm	Ovládání	mechanické	Regulace teploty	0 až 250 °C
Hmotnost	20 kg	Provedení grilu	elektrický		

Konvektomat Rational iCombi Classic 10-1/1 E (400V)

Č. artiklu: 7225544

Pracovat každý den naplno, posouvat hranice svých možností a přesto zůstat kreativní, produkovat velké množství jídla, splňovat vysoké standardy kvality, dělat všechno najednou a přesto zůstat soustředěni: to je každodenní život kuchařů. Šlo by to trochu zjednodušit? Určité ano a to se zařízením, které zvládne práci i mnoha dalších přístrojů a plně je zastoupí. Zařízení, které umí smažit, grilovat, péct, fritovat, dusit i vařit v páře. Zařízení, které je robustní, snadno ovladatelné a odpovídá hektickým požadavkům profesionální kuchyně. Zařízení, které mění nápady kuchaře ve skutečnost. Je spolehlivé. Dodržuje pravidla šéfkuchaře. A vždy dodá vysokou kvalitu jídla.

Řešení

Konvektomat iCombi Classic: Řešení pro všechny, kteří ovládají své řemeslo a potřebují spolehlivou technologii pro každodenní výzvy.

Zařízení iCombi Classic nastavuje nové standardy výkonu: od prvotřídní kvality pokrmů a dokonalejšího využití surovin přes nízkou spotřebu až po úsporu času.

Zařízení iCombi Classic:

Jeho výkon je výsledkem dokonalých detailů.

iCombi Classic je skutečné všestranné zařízení, které se ve vaší kuchyni rychle stane nepostradatelným pomocníkem. Na méně než 1 m² podlahové plochy nahradí mnoho běžných kuchyňských spotřebičů. Je robustní, výkonné a efektivní.

Snadno se ovládá a přesvědčí funkce, které zaručí vysokou kvalitu vaření, takže se svými kuchařskými zkušenostmi získáte vždy výsledek podle svých představ.



Kapacita zařízení

- 10 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- Vytímatelné standardní závěsné rámy s rozstupem zásuv 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

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

FunkceClimaPlus

- Regulace klimatu – měření regulace vlhkosti
- Nastavení vlhkosti v krocích po 10 %

Jednoduché ovládání

ClimaPlus

Je to tak rychle: už po krátké době vám obsluha zařízení iCombi Classic nebude činit žádné potíže. Díky intuitivnímu ovládání, smysluplným symbolům a otočnému ovladači s funkcí „stisknout“ je to jednoduché.

Nejlepší výkon odvlhčování a možnost nastavení vlhkosti v krocích po 10 % vytváří přesné klima ve varné komoře. Pro rychlé výsledky.

Zařízení iCombi Classic toho zvládne hodně a vše na vysoké úrovni: díky speciální funkci pro neustálé měření a kontrolu podmínek uvnitř varné komory, je klima v komoře rovnoměrné. To vše díky výkonnému generátoru čerstvé páry, který zajišťuje optimální nasycení páry, ale také díky výkonnému odvlhčování, více ventilátorům a optimální geometrii varné komory. Zařízení dodá energii s velkou přesností tam, kde je to vhodné a potřebné. Výsledkem je plně naplněná varná komora s naprosto výjimečnou rovnoměrností výsledku ve všech zásuvkách a až o 10 % nižší spotřeba energie a vody. Vše s jedním cílem: křupavé krusty, lahodné grilovací vzory a nebo dokonalé řízky - jako kuchař vždy zabudujete u svých hostů.



- Dohromady to přináší větší výkon, vyšší produktivitu, menší spotřebu zdrojů.

Ventilátory

Až 3 ventilátory spolu s výjimečnou geometrií varné komory zajišťují optimální distribuci tepla a tím i vysoký přísun energie do připravovaného jídla. Pro stále rovnoměrné výsledky a vysokou produktivitu.



Individuální programování

Jste spokojeni s výsledkem? V tom případě si uložte proces vaření až ve 12 krocích. To ostatní můžete udělat až pro 100 procesů vaření. Pro stejné výsledky - pokaždé.

- Pro vysoký stupeň standardizace, spolehlivosti a kvalitu.



20: 130 0

Režim „Pára“

Generátor čerstvé páry s regulací páry v krocích po 10 % vytváří hygienicky čerstvou páru. Ta společně s konstantní teplotou varné komory a optimálním nasycením páry zajišťuje rovnoměrný proces vaření.

- Pro atraktivní zabarvení, ideální strukturu a zachování obsahu živin a vitamínů.



Režim „Horký vzduch“

Horký vzduch cirkuluje kolem jídla ze všech stran a zařízení individuálně přizpůsobuje rychlost. Výkon vystačí i při plném naplnění s krátce pečenými a nebo hluboce zmrazenými pokrmy, jako jsou kalamáry, krokety nebo pečivo.

- Silný výkon pro dobré výsledky.



Kombinovaný režim

Výhody horké páry v kombinaci s horkým vzduchem: krátká doba vaření, nízké ztráty při pečení, intenzivní vůně či atraktivní zabarvení. Pro vynikající výsledky.

Bez ztrát při vaření, bez vysoušení, a navíc kvalitně.

Efektivní čištění

Nezáleží na tom, jak moc zařízení iCombi Classic pracovalo, automatické čištění zvládne jakékoli znečištění. Intenzivní, lehké nebo střední. S čisticími tabletami bez fosfátů. Ve dne i v noci. Nebo také v průběhu práce, a to dokonce bez tablet. S funkcí Care-System, který eliminuje potřebu nákladného změkčování vody a pravidelného odstraňování vodního kamene u generátoru páry. Čistotu udržíte snadno: všechny stupně čištění lze vybrat snadno a rychle pomocí displeje.

Co je důležité: Pracovat vždy a bez námahy s hygienicky čistým a dokonalým varným systémem.

Hospodárnost.

Můžete se na to podívat z jakéhokoli úhlu: čísla hovoří jasně.

Větší výkon s menší spotřebou, protože ušetříte velké množství běžných kuchyňských spotřebičů, a tedy i spoustu investičních nákladů. Protože snížíte spotřebu surovin, tuku a energie, takže mnoho zdrojů vůbec nebudete potřebovat. Protože produkce s ekologickým certifikátem, energeticky účinná logistika a čističe bez fosfátů garantují udržitelnost, a nebudete tak mít ani špatné svědomí.

Popis zařízení a charakteristiky

Funkce vaření

- Funkce KlimaPlus: Funkce aktivní regulace klimatu ve varném prostoru, která trvale měří a reguluje vlhkost a stará se o účinné odvlhčování. A to vše při zajištění vysoké produktivity, kvality přípravy a nízké spotřeby energie. Nastavení vlhkosti probíhá v krocích po 10 % a pro přesné ruční vaření lze vlhkost sledovat na digitálním displeji
- Dynamické proudění vzduchu díky 3 obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru ve varné komoře s pěti manuálně programovatelnými rychlostmi. Optimální přísun energie zajišťuje vysoce rovnoměrnou a krátkou přípravu.
- Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- Integrovaný bezdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- Funkce chlazení pomocí kola ventilátoru pro rychlé ochlazení varné komory
- Měření vnitřní teploty pokrmu pomocí snímače k měření vnitřní teploty pokrmu a volitelné pomůcky k umístění snímače (příslušenství)
- 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
- Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- Individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom či více (až 12) krocích
- Individuální přizpůsobení parametrů vaření, jako je čas, teplota a vlhkost, jednoho kroku programu během provozu
- Jednoduchý přenos varných programů do jiných varných systémů na flash disku USB
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením 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
- Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- Datová paměť HACCP a výstup přes rozhraní USB
- 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

Čištění a péče

- Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku sítě
- Systém Care: Automatické čištění a odvápnění generátoru páry
- Čtyři různé silné čisticí programy k bezobslužnému čištění, také přes noc
- Jednoduchá a intuitivní obsluha čisticích programů: Zobrazení zvolených čisticích programů, doporučeného množství tablet a zbývajícího času čištění
- Bezpečné ukončení čištění po výpadku proudu s varným prostorem bez čisticích prostředků
- Používání čisticích a ošetřujících tablet Active Green neobsahujících fosfáty ani fosfor
- Hygienická instalace na podlahu bez noh pro snadné a bezpečné čištění
- Dvířka zařízení s dvojitým zasklením chlazeným z vnitřní strany a s výklonným vnitřním sklem pro snadné čištění

Propojení po síti

- Integrované rozhraní USB s ochranou IP sloužící k místní výměně dat
- Volitelně za příplatek integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP
- Volitelně za příplatek integrované rozhraní WLAN (vč. rozhraní Ethernet)

Ovládání

- Barevný TFT displej o velikosti 4,3 palce a softwarová tlačítka pro jednoduchou, intuitivní obsluhu. Provozní režimy a funkce s optickým zvýrazněním
- Jednoduchá obsluha a přesná nastavení pomocí centrálního ovládacího kolečka s funkcí tlačítka
- Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- Odsávací/kondenzační digestoř (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Volitelné možnosti zařízení za příplatek

- Dvířka varné komory s levým dorazem
- MarineLine – ložní verze
- SecurityLine – věžeňské a bezpečnostní provedení
- MobilityLine - mobilní verze (lze objednat jako samostatné příslušenství)
- HeavyDutyLine – mimořádné zatížitelné provedení
- Vestavěný odvod tuku
- Balíček stojanového vozíku
- Bezpečnostní zavírání dvířek
- Bezpotenciálový kontakt pro připojení externí signalizační jednotky
- Kryt ovládací lišty
- Uzamykatelný ovládací panel
- Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP
- Integrované rozhraní WLAN (vč. rozhraní Ethernet)

Bezpečnost, efektivita a pohodlí

Maximální bezpečnost práce díky nízkému umístění zásuvných roštů Společnost RATIONAL určuje standard, který udává směr. Nejvýše uloženy zásuv se u všech velikostí zařízení nachází ve výšce 1,60 m. Dvířka s dvojitým zasklením chlazeným z vnitřní strany a opatřeným povrchovou vrstvou odrážející lepu Konstrukce zajišťuje velmi nízkou dotykovou leplotu na vnějším skle a umožňuje snadné čištění prostoru mezi oběma skly. Vestavěná odkapávací vanička pod dvířky Díky nepřetržitému vyprazdňování odkapávací vaničky i při otevřených dvířkách se nemůže stát, že by se na podlaze tvořily louže.

Efektivní využívání zdrojů

Prívod energie řízený podle skutečné potřeby Zcela nově vyvinutá regulační technika přivádí do potraviny pouze takové množství energie, jaké může skutečně pojmout. Vestavěný těsnicí mechanismus u volně stojících zařízení Bez ohledu na to, zda se používá stojanový vozík: Vestavěný těsnicí mechanismus nepotřebuje žádný přídavný těsnicí plech a přitom dokáže zabránit ztrátám vlhkosti i energie. O 28 % menší potřebná velikost instalační plochy Kompaktní rozměry zařízení zmenšují objem, který je nutno vyhřívat, a tím současně snižují spotřebu energie. Úzký otvor dvířek navíc poskytuje malý rozsah výklonného pohybu, čímž zajišťuje menší ztráty energie při otevírání dvířek varné komory. Vysoce výkonný výměník tepla Patent u plynových zařízení Zvláštní uspořádání výměníku tepla zajišťuje velmi vysoký stupeň účinnosti. Velké, hladké plochy usnadňují čištění. Plynové hořáky obdržely díky spalování s obzvláště nízkým obsahem škodlivin cenu za inovaci, která je udělována německým plynárenským sdružením.

Pohodlí

Vestavěná ruční sprcha Patent Plynulé nastavení proudu vody a ergonomické uspořádání výrazně zjednodušují hrubě čištění, oplachování a dolévání. Vestavěný vratný mechanismus a automatický uzávěr vody zaručují optimální bezpečnost a dodržení hygienických podmínek stanovených normou EN 1717 a sdružením SVGW (Svícarský spolek plynáren a vodáren). Snadná instalace Díky integrovanému volnému odtoku podle normy EN 1717 již není potřeba žádný samostatný trychtýř. Schválení sdružením SVGW. Podélný zásuv Podélný zásuv umožňuje vkládání gastronomických nádob v provedení 1/3 a 2/3 GN. Nádoby lze snadnou zasouvat i vyjímat. Port USB Prostřednictvím rozhraní USB můžete zcela jednoduše dokumentovat data ve formátu HACCP, která byla shromažďována během uplynulých 10 dnů, načítat do paměťového zařízení programy přípravy pokrmů a aktualizovat software konvektomatu CombiMaster® Plus tak, aby vždy odpovídal posledním výsledkům výzkumů prováděných společností RATIONAL.

Příslušenství

U příslušenství nedělejte kompromisy

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře neomezené možnosti využívání varného systému iCombi Classic. Vyznačuje se maximální robustností, díky čemuž se skvěle hodí pro každodenní zatížení v profesionální kuchyni. Jen s ním můžete zařízení využívat i ke speciálním účelům, např. pro přípravu před smažených potravin nebo grilování kuřat a kachen. Bez zdlouhavého otáčení připravíte i řízky a steaky.

Digestoř UltraVent

Díky technologiím UltraVent a UltraVent Plus kterými je vybaven stroj, jsou vázány a odváděny vznikající páry. Nákladná technická opatření související s instalací systému pro odvětrávání tak již nejsou potřeba. Vyvedení digestoře do venkovního prostoru není nutné. Díky tomu můžete pokrmy bez problému připravovat i přímo před hosty.

Podstavec pod konvektomat

Podstavec je konstruován s výškou optimální pro využití zavazecích vozíků. Tuhá svařená nerezová konstrukce s prolisovanými bočními zásuvy GN1/1. Boční stěny, dno a vršek uzavřené, zadní a čelní strana otevřená.

Deska na grilování a pizzu

S deskou na pečení pizzy, která má vysokou vodivost tepla, připravíte všechny druhy pizzy, chlebových placek a slaných koláčů v optimální kvalitě. Když desku otočíte, můžete grilovat zeleninu, steaky nebo také ryby s perfektním grilovacím vzorem.

Křížový a proužkový grilovací rošt

S novým křížovým a proužkovým grilovacím roštem získáte na minutkových masech, rybách a zelenině dokonalý grilovací vzor. Přitom si můžete vybrat: Kromě klasických proužků typických pro grilování nyní nově můžete mít nejrůznější pokrmy s oblíbeným originálním americkým steakovým vzorem. Křížové a proužkové rošty jsou mimořádně kvalitní a trvanlivé. Třívrstvá povrchová úprava TriLax má příznivý vliv na opékání potravin dozlatova a je odolná proti vysokým teplotám.

Plechý na smažení a pečení

Hliníkové pečicí plechy RATIONAL se vyznačují dokonalou nepřilnavostí, robustností a dlouhou životností. Housky, pečivo z plundrového těsta, minutky i obalované pokrmy budou krásně dozlatova a zvláště křupavé.

CombiFry®

Díky patentovanému příslušenství CombiFry® je vůbec poprvé možná příprava většího množství před smažených produktů, jako jsou rybí nugety, hranolky a americké brambory, bez přidání tuku.

Multibaker

Nádobu Multibaker se hodí k přípravě většího množství sázených vajec, omelet, bramborových placek či bramboráků a tortil. Speciální teflonová vrstva zamezuje ulpívání potravin.

Napájení	3 NAC 400 V	Čištění	automaticky	Zásuvný rošt GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8
Příkon	18,9 kW	Jištění	3 x 32 A	Přívod vody	R 3/4"
Šířka	850 mm	Kapacita	10 x 1/1 GN	Tlak vody	1,0-6,0 barů
Hloubka	842 mm	Odvod vody	DN 50	V režimu horkého vzduchu	18 kW
Výška	1014 mm	Počet jídel za den min.	80	Výkon v režimu páry	18 kW
Hmotnost	121 kg	Počet jídel za den max.	150		

Mikrovlánná trouba SAMSUNG CM-1089/A

Č. artiklu: 7221044

Profesionální mikrovlánná trouba SAMSUNG CM-1089 LIGHT DUTY v celonerezovém provedení s jedním magnetronem o výkonu 1050 W. Velký vnitřní rozměr komory 336 x 349 mm bez talíře (odolné keramické dno). Rozměr komory vhodný také pro GN 1/2 (PP).

- programovatelné ovládní
- digitální display (čas a provozní hlášení)
- nerezové vnitřní a vnější provedení
- snadné programovatelné ovládní (20 programů)
- 4 stupně mikrovlánného výkonu (550/770/1050W)
- 2 stupně výkonu rozmrazení (170 a 330W)
- rychlý start programu
- praktické tlačítko +30 sec.
- volba X2 (dvojitě množství)
- signalizace ukončení procesu
- přehledný display se zobrazením nastavených provozních hodnot



Trouba je určena pro lehčí provoz.

Upozornění výrobce: nepoužívat kovové nádoby!



Vařte svá oblíbená jídla snadno a s lehkostí

Díky funkčním programům je příprava vašich oblíbených jídel opravdu jednoduchá. Uložte si dobu vaření pro své recepty a potom už jen vybírejte z uložených předvoleb.

Připravujte více pokrmů najednou

Díky kapacitě 26 l trouba pojme více talířů současně, anebo velkou nádobu o rozměrech až 336 x 349 mm. Ohřevem více porcí tak ušetříte spoustu času.

Vařte bez plechů

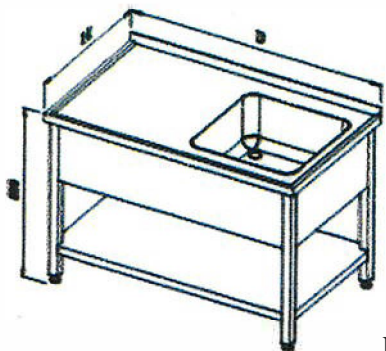
BaseMax™ je pevná keramická deska, která pokrývá celou základnu, takže na ni můžete vařit jídlo bez dalších táč. Navíc z ní díky její hladkosti můžete snadno odstranit jakékoliv zbytky a nečistoty.

Napájení	230 V
Příkon	1600 W
Šířka	517 mm
Hloubka	412 mm
Výška	297 mm
Provedení	celonerezové

Hmotnost	17,5 kg
Rozměr komory	336x349x225 mm
Časovač	ano
Digitální display (čas a hlášení)	ano
Frekvence	2430 MHz
Mikrovlánný příkon	1100 W

Možnost nastavení programů	20
Nerezové vnější / vnitřní provedení	ano
Objem	26 litrů
Ovládní	programovatelné
Počet magnetronů	1
Počet stupňů mikrovlánného výkonu	4

Mycí stůl Typ MS 11.1 ZL a 11.1 BL



Popis:

MYCÍ STŮL s 1 dřezem a 1 policí

- celonerezové provedení

11.1 ZL- pracovní deska se zvýšeným zadním lemem o 40 mm

11.1 BL - pracovní deska bez lemu

- základní výška 850 mm
- výšková stavitelnost ± 15 mm
- nohy (JEKL 40x40) jsou umístěny 20 mm od hrany stolu
- lisovaný dřez - umístění vpravo (P), umístění vlevo (L)
- umístění je třeba specifikovat v objednávce
- cena včetně sifonu, růžice a přepadové trubky

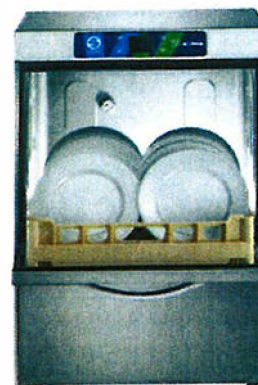
Myčka nádobí dvouplášťová SW50-37N-2 ASK 400V

Č. artiklu: 8643530

Sekvenční (postupný) oplach představuje inovativní princip "cyklu oplachu", který zvyšuje mechanické účinky oplachu.

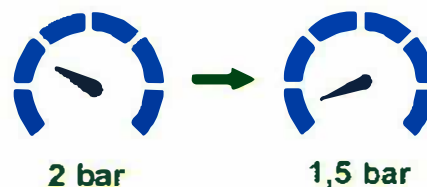
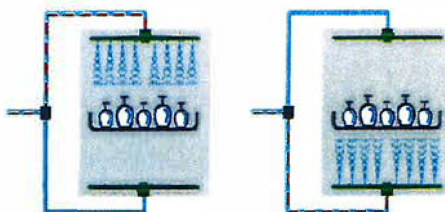
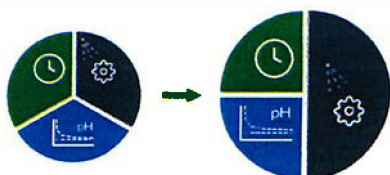
Horní a dolní oplachová ramena se spouštějí střídavě. Veškerý proud vody prochází tryskami jednoho oplachového ramena a tím se zvyšuje rychlost proudění a tlak vody. Voda proudící z jednoho oplachového ramena se nasaří a nepřekáží proudy vody z druhého oplachového ramena, což zlepšuje proudění vody a oplachového prostředku.

Sekvenční oplach umožňuje využívat vodu tak, že ji soustředí na nejobtížnější oplachovatelná místa a snižuje její množství na lepe přístupných místech. Zvyšuje se mechanické působení vody, což pomáhá odstraňovat roztok mycího prostředku ze stojatých míst, jako jsou dna šálků a sklenic. Díky sekvenčnímu oplachování navíc myčka pracuje s o 20 % nižším tlakem přiváděné vody.



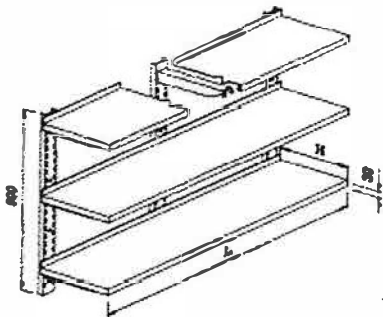
Výkon a inovace

- Revoluční „sekvenční“ (postupným) systémem oplachu zvyšující mechanické účinky oplachu a snižující spotřebu vody, detergentu až o 50% CO2 a elektrické energie
- Inovativní ovládací panel DIGIT3 s membránovými tlačítky a vícebarevným startovacím tlačítkem (snadná identifikace fáze mytí).
- Digitální displej nabízí 4 základní, ale dále konfigurovatelné mycí programy
- Kromě volby mycích programů, mycí a oplachové teploty (dle HACCP) lze nastavit na displeji i frekvence regeneračních cyklů úpravy vody (volitelné vybavení).
- Řízení pomocí sond pro dosažení dokonalé teploty a snížení provozních nákladů díky funkci Economy, která se automaticky aktivuje v pracovních přestávkách
- jemný start se sníženým tlakem vody (standardní vybava u myček s předním plněním)
- Funkce odloženého startu mycího cyklu, pokud není dosaženo nastavené minimální mycí teploty
- Autodiagnostika součástí v případě poruchy (kontrola jednotlivých komponentů)
- Režim topných článků: výběr toho topného článku, který má být vytápěn jako první (bojler, nebo mycí vana)
- Zvýšená stabilita systému díky aktivaci topného článku přes desku s obvody chráněnými stykačem
- Exkluzivní mycí čerpadla připevněna přímo na dno nádrže a účinný systém dvojitého filtru v nádrži
- Optimalizace mechanického mycího účinku vyvážením výkonu čerpadla se speciálními mycími rameny
- Nezávisle rotující nerezová mycí a oplachovací ramena zaručují vysoký výkon mytí a oplachování díky tryskám uspořádaným pod různými úhly
- Systém nastavitelných peristaltických dávkovačů (mycích a oplachových) na ovládacím panelu (není nutná demontáž krytu).



Napájení	400 V/3N/50 HZ	Rozměr koše	500 x 500 mm	Dvouplášťové (izolované) provedení	ano
Příkon	6,55 kW	Hmotnost	54 kg	Horní mycí / oplachové rameno	ano / ano
Sekvenční oplachový systém (SWITCH)	ano	Studený oplach	ano	Mycí cyklus	60/120/180/480 sec.
Šířka	604 mm	Dávkovač mycího prostředku	ano	Oplachový systém HV-NRG s Break Tank	ano
Hloubka	633 mm	Dávkovač oplachového prostředku	ano	Ovládání	elektrické EVO2
Výška	838 mm	Wi-Fi zařízení	volitelné	Odpadové čerpadlo	ano

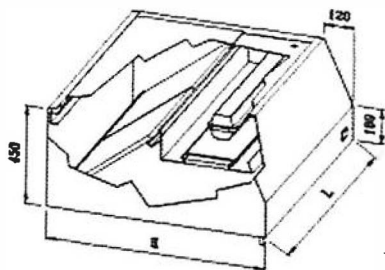
Nástěnná police Typ NP 3



Popis:

- 3-etážová nástěnná police se závěsy a konzolami
- vlastní police vzadu zvýšená o 30 mm
- základní délka závěsu 900 mm
- výšková stavitelnost po 75 mm
- nosnost police 65 kg/bm

Nástěnný odsavač par (digestoř) Typ NOP-1



Popis:

- svařovaná tuhá konstrukce
- osazeno tukovými filtry, které jsou součástí odsavače
- používaná velikost filtrů 500x500x20, případně 500x250x20
- ve žlábků na zachycení kondenzátu je vypouštěcí kohout 1/2"
- odsavač je přizpůsoben k namontování na zeď
- součástí digestoře je osvětlení, zakryté sklem

Podstavec Rational iCombi 101 (5+5 GN1/1)

Č. artiklu: 7225583

Pro modely iCombi (PRO/CLASSIC) 10x GN1/1

- počet zásuvů 5 + 5 GN 1/1
- otevřené provedení
- pevná horní deska
- celkové rozměry (šxhvx) : 860 x 630 x 670mm

Podstavce jsou konstruovány s výškou optimální pro využití závažecích vozíků. Tuhá svařená nerezová konstrukce se zadním dorazem pro GN

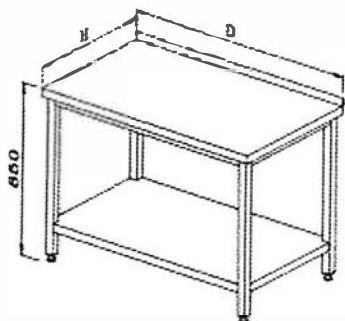
RATIONAL



Pro modely

101

Pracovní stůl Typ PS 11.1 a 11.2

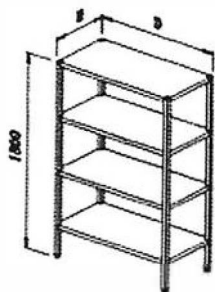


Popis:

11.1 - pracovní stůl se zvýšeným zadním lemem (ZL) o 40 mm
11.2 - pracovní stůl bez zvýšení

- základní výška 850 mm
- pojízdné provedení není výškově stavitelné
- výšková stavitelnost ± 15 mm
- nohy (JEKL 40x40) jsou umístěny 20 mm od hrany stolu
- jedna plná police

Regál prokládací Typ REP



Popis:

nerezový regál je svařenec se 4 policemi

- výška opláštění police 40 mm
- stojiny z Jeklu 30x30x1,2 mm
- základní výška 1800 mm

Určení výrobku:

- D - délka
- H - hloubka
- V - výška

NOSNOST polic 80kg /bm, maximálně však 480 kg na jedno regálové pole

Regálový nerez vozík RVJ-16 (600x400)

Robustní regálový vozík (jaklový) v celonerezovém provedení s odolnými otočnými kolečky (2x brzděnými). Model je v provedení pro plechy a tácy 16x 600x400mm s roztečí zásuvů 80mm, zámkem zabraňujícím samovolnému uvolnění nádob ze vsunů. Vozíky jsou dodávány v rozěbraném stavu, balené v kartonu včetně montážního materiálu (jednoduchá montáž + snížení přepravních nákladů)

- rozměry (šxdxv) 620x470x1740 mm

- Rozměr polic: EN 600 x 400
- Počet zásuvů: 15
- Rozteč zásuvů: 80 mm

Č. artiklu: 4420559



Délka	470 mm	Počet párů zásuvů	16
Šířka	620 mm		
Výška	1740 mm		
Rozteč zásuvů	80 mm		
Kapacita plechů	16 x (600 x 400 mm)		
Kolečka	4 x Ø 120 mm (2x brzděná)		

Skříň chladicí ECP-701 L HC

Č. artiklu: 6171330

Skříň **ESSENZIAL HC Asber** nabízí funkční řešení pro profesionály v oblasti stravování. Skříň v chladicím a mrazicím provedení z vysoce kvalitní nerezové oceli zaručuje kvalitní skladování potravin a snadné čištění a splňuje všechny požadavky týkající se chlazení a uskladnění potravin.



asber

- Kompaktní, plně vstříkovaná konstrukce s vnějším a vnitřním opláštěním z nerezové oceli.
- Tloušťka 50 mm, bez CFC, polyuretanová izolace s vysokou hustotou (40 kg/m³).
- Dveře z nerezové oceli s madlem po celé délce, vybaveny samozavíracími závěsy s aretací v otevřené poloze.
- U modelů s plnými dveřmi je na přání vybaven zámek dveří.
- Interiér se zaoblenými hranami pro snadné čištění.
- Vnitřním osvětlením (volitelné).
- Ocelové rošty jsou potažené plastem, snadno demontovatelné pro čištění.
- Regálový systém pro snadné umístění a nastavení polic (roštů).
- Výškově nastavitelné nožičky z nerezové oceli.
- Utěsněná kondenzační jednotka s odvětrávaným kondenzátorem.
- Automatické odtávání rozmrazeného kondezátu.
- Výparník s nuceným tahem s antikorozním krytem.
- Vypouštění zbytkové kapaliny ve spodní části skříně.
- Kontrolka signalizace zapnutí/ vypnutí.
- 18 pozic pro umístění roštů s roztečí 70 mm u modelů s plnými dveřmi.
- Vhodný pro nádoby na potraviny GN 2/1 upevněné přes zipový systém.
- Skříň je vybavena 3 roštovými policemi GN 2/1 na každý dveřní oddíl.
- Chladicí plyn: R290 Uhlovodík (HC).
- Pracovní teplota chladicí skříně -2 °C až +8 °C v podmínkách klimatické třídy IV.
- Napájecí napětí: 230 V 1 + N - 50 Hz.

Modely ECP/ECN "701" jsou dodávány s požadovaným směrem otevírání dveří:

Levé otevírání "L" (panty umístěny vlevo ze strany obsluhy)

Pravé otevírání "R" (panty umístěny vpravo ze strany obsluhy)

Napájení	230 V/1N/50 HZ	Hmotnost	110 kg	Ovládání	elektronické
Příkon	251 W	Chladivo	R290	Počet dveří	1 (plné)
Obsah	700 litrů	Druh chlazení	ventilované	Počet zásuvů / roštů	18 / 3
Šířka	693 mm	Energetická třída	D	Provedení dveří	křídlové
Hloubka	826 mm	Klimatická třída	4	Provedení vnitřní / vnější	nerez / nerez
Výška	2008 mm	Otevírání dveří	levé	Regulace teploty	-2 až +8 °C

Skříň mrazicí ECN-701 R HC

Č. artiklu: 6171334

Skříň ESSENZIAL HC Asber nabízí funkční řešení pro profesionály v oblasti stravování. Skříň v chladicím a mrazicím provedení z vysoce kvalitní nerezové oceli zaručuje kvalitní skladování potravin a snadné čištění a splňují všechny požadavky týkající se chlazení a uskladnění potravin.

- Kompaktní, plně vsífkovaná konstrukce s vnějším a vnitřním opláštěním z nerezové oceli.
- Tloušťka 50 mm, bez CFC, polyuretanová izolace s vysokou hustotou (40 kg/m³).
- Dveře z nerezové oceli s madlem po celé délce, vybaveny samozavíracími závěsy s aretací v otevřené poloze.
- U modelů s plnými dveřmi je na přání vybaven zámek dveří.
- Interiér se zaoblenými hranami pro snadné čištění.
- Vnitřním osvětlením (volitelné).
- Ocelové rošty jsou potažené plastem, snadno demontovatelné pro čištění.
- Regálový systém pro snadné umístění a nastavení polic (roštů).
- Výškové nastavitelné nožičky z nerezové oceli.
- Utěsněná kondenzační jednotka s odvětrávaným kondenzátorem.
- Automatické odlívání rozmrazeného kondezátu.
- Výparník s nuceným tahem s antikorozním krytem.
- Vypouštění zbytkové kapaliny ve spodní části skříně.
- Kontrolka signalizace zapnutí/ vypnutí.
- 18 pozic pro umístění roštů s roztečí 70 mm u modelů s plnými dveřmi.
- Vhodný pro nádoby na potraviny GN 2/1 upevněné přes zipový systém
- Skříň je vybavena 3 roštovými policemi GN 2/1 na každý dveřní oddíl.
- Chladicí plyn: R290 Uhlíkový (HC).
- Pracovní teplota mrazicí skříně -16 °C až -21 °C v podmínkách klimatické třídy IV.
- Napájecí napětí: 230 V 1 + N - 50 Hz.



asber

Napájení	230 V/1N/50 HZ	Chladivo	R290	Počet dveří	1 (plné)
Příkon	700 W	Druh chlazení	ventilované	Počet zásuvů / roštů	18 / 3
Obsah	700 litrů	Energetická třída	D	Provedení dveří	křídlové
Šířka	693 mm	Klimatická třída	4	Provedení vnitřní / vnější	nerez / nerez
Hloubka	826 mm	Otevírání dveří	pravé	Regulace teploty	-16 až -21 °C
Výška	2008 mm	Ovládání	elektronické	Roční spotřeba energie	2179 kWh

Sprcha tlaková na nádobí STAR 122

Sprcha STAR 122 se směšovací baterií s kohouty pro regulaci studené a teplé vody, navíc vybavena napouštěcím ramínkem ze sprchy.

- tlakovou sprchou STAR
- tlakovou hadici a vyvažovací pružinou
- úchytem na zeď a háčkem na sprchu
- max. průtok (3 bar): 17 l/min.
- max. tlak: 5 bar
- upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm. - max.Ø32 mm.

Model pro montáž do desky pracovního stolu

- Ovládání: kohoutové/pákové
- Napouštěcí rameno: ano

Č. artiklu: 5120022



H	1200 mm	Max. provozní tlak	5 bar
Provedení	se směšovací kohoutovou baterií	Max. průtok vody	17 l/min.
A	250 mm		
Upevňovací otvor pro baterii	min. Ø 30 mm - max. Ø 32 mm		
B	225 mm		
C	G3/8"		

Vozík na příbory a tácy WPT4

Č. artiklu: 4420591

Vozík na zásobu, výdej příborů a jídelních podnosů. Je vybaven 4 zásobníky na příbory (GN 1/3-150) a spodní polici pro uskladnění jídelních táců. Tuhé jeklové celonerezovém provedení se čtyřmi otočnými kolečky 120 mm (dvakrát brzděná). Cena je uvedena včetně GN.

- Kapacita cca. **130 podnosů**
- **4x** vyjímatelný zásobník na příbory (GN 1/3-150mm)
- rozměry **752x525, v=1250** mm
- rozměry police **705x475** (752x525) mm
- police ve výšce 195 mm
- otevřené provedení vozíku
- hmotnost 25 kg

- **Rozměr police:** 705x475 (752x525) mm
- **Kapacita táců:** cca. 130
- **Zásobníky:** 4 x GN 1/3-150mm



Šířka	752 mm	Kapacita	cca 130 podnosů
Hĺoubka	525 mm	Rozměr police	705 x 475 (752 x 525) mm
Výška	1250 mm		
Hmotnost	25 kg		
Police ve výšce	195 mm		
Zásobník	4x vyjímatelný zásobník na příbory (GN 1/3 - 150 mm)		