

**Dodavatel:****INTERGAST PRODUKT s.r.o.**

Na Vinobraní 1792/55  
106 00 Praha 10 Záběhlice  
Česká republika  
IČ: 28882768  
DIČ: CZ699006889

Tel.: 241 471 034-6  
www.intergast.cz  
e-mail: info@intergast.cz

Registrace: Spisová značka C 150896, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank  
Číslo účtu: 1387887893/2700  
IBAN: CZ5027000000001387887893  
SWIFT: BACXCZPP

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení  
Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

**Odběratel:****Základní škola a mateřská škola Ústavní, Praha 8, Hlívická 1**

Hlívická 400/1  
18100 Praha  
Česká republika  
IČ: 60433337  
DIČ: CZ60433337

**Dodací adresa:**

Základní škola a mateřská škola Ústavní  
Ústavní 16  
18100 Praha 8 - Bohnice  
Česká republika

Kontaktní osoba: Popová Tel.: 233 550 524 - 201

Dodací podmínky:

Vážená paní Popová,

dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
<b>InterGast PRODUKT</b>							
	<b>Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 6x GN 1/1</b>						
	MKN-FCMPE6.1	1,00 ks	289 750,00 CZK	0,00	289.750,00 CZK	21	289.750,00 CZK

Poz.	Popis	Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	<p>Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.</p> <p>Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“.</p> <p>Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klima. Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.</p> <p>Funkce:</p> <p>AutoChef – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapaření, pečení a ostatní,</p> <p>StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných,</p> <p>Time2Serve: nastavení času dokončení vaření,</p> <p>RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy,</p> <p>Ready2Cook: předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře,</p> <p>ClimaSelect Plus: kontrola klimatu ve varné komoře, PerfectHold: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra,</p> <p>SES: bezpečnostní systém odsátí páry, PHIeco s DynaSteam2: dynamický systém výroby páry, pětirychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, taktování ventilátoru,</p> <p>BarCode: scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu, plnohodnotná funkce profesionální pece,</p> <p>EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání,</p> <p>dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládání kliky dveří jednou rukou, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem, nástrčné těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DVGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny</p> <p>Charakteristika:</p> <p>MagicPilot – revoluční ovládání, velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displeji je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 milionů barev, odolné LED podsvícení. ChefsHelp – informace pro uživatele, užitečný pomocník, návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej. VideoAssist - návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce. CombiDoctor – autodiagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji. GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě. QualityControl - konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu, FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory. EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm. FlexiRack® - kapacitní koncept 1/1 GN – příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako 50% při smažení a pečení. WaveClean® - automatický čistící systém, bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem, jednoduše – nasadit kartuši, spustit, ekonomicky – maximální spotřeby vody cca 35l.</p> <p>d/š/v (mm): 997 × 799 × 790</p> <p>Příkon 400 V: 10.4 kW</p>							
	<b>Vsuny 2/1 - pro rozšíření kapacity při regeneraci na 12x GN1/1 nebo 6x GN2/1</b>							
	MKN-815006	1,00 ks	12 773,00 CZK	0,00	12.773,00 CZK	21	12.773,00 CZK	
	skládá se z 1x 856031, 1x 856032							
	<b>Podestavba pro FlexiCombi 6.1 (850 mm)</b>							
	MKN-216232	1,00 ks	16 642,00 CZK	0,00	16.642,00 CZK	21	16.642,00 CZK	
	se vsuny pro GN							
	d/š/v (mm): 1 000 × 655 × 850							
	<b>Sleva pro účastníka živého vaření</b>							
	S118	-1,00	90 000,00 CZK	0,00	90.000,00 CZK	21	-90.000,00 CZK	
	<b>Mezisoučet</b>							<b>229.165,00 CZK</b>

**Doporučená úprava vody**

**Filtrační patrona Bestmax L**

# INTERGAST

## PRODUKT

Nabídka č.: 123807879

Datum vystavení: 28.6.2023  
Platnost nabídky do: 28.7.2023

Vaše poptávka:

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	Číslo položky						
	BWT-FS26L00A00	1,00 ks	5 185,00 CZK	10,00	4.666,50 CZK	21	4.666,50 CZK
	<b>Odvzdušňovací ventil BWT</b>						
	BWT-FS00Y51A00	1,00 ks	643,66 CZK	10,00	579,29 CZK	21	579,29 CZK
	<b>Filtrační hlava BWT</b>						
	BWT-FS00Y00A00	1,00 ks	3 340,40 CZK	10,00	3.006,36 CZK	21	3.006,36 CZK
	integrováný proplachovací ventil EASY-Vent pro snadné odvědušnění a proplach filtru, systém pro uzamčení nastavení bypassu, nová přípojovací technologie FLEX pro maximální flexibilitu instalace, jednocestné ventily s certifikací DVGW proti zpětnému toku a únikům vody, čitelné značení směru toku vody, široká volitelná nabídka přípojovacích dílů						
	<b>Montážní materiál - Bestmax</b>						
	S100/BWT	1,00	990,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	<b>Mezisoučet</b>						<b>8.252,15 CZK</b>
	<b>BONUS</b>						
	<b>Sada gastronádob v hodnotě 5 000,- ZDARMA</b>						
	SADA-gastronádoby	1,00 sada	0,00	0,00	0,00	21	0,00
	<b>Mezisoučet</b>						<b>0,00 CZK</b>
	<b>InterGast služby</b>						
	<b>Kuchařský trénink</b>						
	S119	1,00 x	3 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	trénink personálu odborným kuchařem po dobu 4 hod.						
	<b>Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior</b>						
	TS30101_01	1,00 pau	9 000,00 CZK	0,00	9.000,00 CZK	21	9.000,00 CZK

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	> Komunikace o Realizaci						
	- specifikace plánu Realizace						
	- odsouhlasení si provedení, harmonogram činností						
	- technické podklady pro instalaci						
	- kontrola přípojných bodů						
	- v případě kolize se stavební připraveností, součinnst při hledání řešení						
	> Logistika						
	- transport						
	- nastěhování na místo instalace						
	- manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností						
	- rozbalení a likvidace obalů						
	- ustavení na místo instalace						
	> Instalace						
	- připojení na instalační body						
	- prozkoušení těstnosti spojů kalibrovanými přístroji, pospojení zemnicím vodičem						
	- kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem						
	- elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení						
	- likvidace instalačních odpadů, vyčištění stroje určenými prostředky						
	> Uvedení do provozu						
	- uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí						
	- provedení provozní zkoušky						
	> Zaškolení personálu pro obsluhu						
	- praktické vysvětlení provozních funkcí a parametrů						
	- detailní vysvětlení údržby v praxi						
	- popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků						
	> Akt předání InterGast PRODUKTu do užívání						
	- předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ						
	- způsob řešení záručního servisu						
	> Dohoda o InterGast Péči						
	- výhodná pravidelná technicko-uživatelská péče o technologii						
	- provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech						
	- monitoring stavu a kondice technologie						
	<b>Montáž - Bestmax ZDARMA</b>						
	S101/BWT	1,00 pau	1 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	<b>Ekologická likvidace stávajícího zařízení ZDARMA</b>						
	S101	1,00 jdn	2 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	1 jdn = 20 min						

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení

Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy.

Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Vystavil: Pavel Bartoník  
Tel.:  
e-mail: bartonik@intergast.cz**Celkem: 246.417,15 CZK**  
DPH: 51.747,60 CZK  
Celkem (vč.DPH): 298.164,75 CZK**NABÍDKA CELKEM: 298.164,75 CZK**-----  
razítko, podpis dodavatele