



STŘEDNÍ ŠKOLA  
SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ  
OSTRAVA-HRABŮVKA

O B J E D N Á V K A

Číslo: 352 /2023

Datum: 3. 8. 2023

<b>Odběratel:</b>  Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace Krakovská 1095/33 700 30 Ostrava-Hrabůvka IČ: 00577260 DIČ: CZ 00577260 bankovní spojení: Komerční banka Ostrava [redacted]	<b>Dodavatel:</b>  MONTYCON gastro, s.r.o. Rudná 907/37 700 30 Ostrava
---	--

Položka	Jed. cena	Množství	Cena celkem
Objednáváme u Vás CONVOTHERM 4 easyDial 12.20 EB do školní kuchyně dle CN ze dne 31. 7. 2023.			
V celkové hodnotě 449 000,-Kč bez DPH.			
<b>AKCEPTACE OBJEDNÁVKY:</b> Datum: Razítko + podpis:			
Vystavenou fakturu prosím zašlete na adresu naší školy.			
Termín dodání: ihned Způsob úhrady: bankovním převodem Fakturační adresa: viz adresa odběratele Dodací adresa: viz adresa odběratele [redacted]			
[redacted] [redacted] [redacted]			





PRO:

**STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO  
STRAVOVÁNÍ**

Ing. [REDAKCE]  
Krakovská 1095  
700 30 Ostrava - Hrabůvka  
Česká republika  
[REDAKCE]

ČÍSLO: **NO23/307**

DATUM: **31.07.2023**

VYŘIZUJE: [REDAKCE]

TEL.: [REDAKCE]

MOBILNÍ TEL.: [REDAKCE]

E-MAIL: [REDAKCE]

[REDAKCE]  
dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

**Speciální cenová nabídka na výprodejový model CONVOTHERM 4  
easyDial 12.20 EB elektro bojlerový včetně funkce ConvoClean System  
(automatické mytí) včetně zasouvacích dveří**

POZICE	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
001	<p><b>CONVOTHERM 4 easyDial 12.20 EB elektro bojlerový včetně funkce ConvoClean System (automatické mytí)</b></p> <p>Výrobce: CONVOTHERM Elektrogeräte, Německo, specialista na konvektomaty již od roku 1976. Pro kreativní kuchaře a pro ty, kteří chtějí jednoduché ovládání konvektomatu! EasyDial nastavuje nové standardy v ovládání konvektomatů. Všechny nastavení a dodatečné přídavné funkce mohou být zvoleny pouhým dotykem na ovládacím panelu, kde jsou pod jednou úrovní a navíc jsou barevně odlišeny právě probíhající procesy na Convotherm konvektomatu. Žluté podsvícení znamená, že se stroj předehřívá, zeleně znamená, že je připraven k vaření a červené podsvícení znamená, že stroj pracuje. Máme tímto přehled i z druhé strany kuchyně, v jakém stavu se právě Convotherm konvektomat nachází, aniž by někdo musel blíže ke Convothermu. Díky bojlerovému vyvíjení páry a uzavřenému systému jsou např. vařené knedlíky podobné vaření ve vodě, a to s minimální spotřebou energie a vody. Díky "uzavřenému systému" se spotřebovává jen tolik energie a vlhkosti, co je potřeba. Pokud se bude vařit menší množství pokrmů, stroj se tomu přizpůsobí po stránce energie a přísunu vlhkosti. ACS+ (inovovaný patentovaný "uzavřený systém" s perfektně sladěnými dodatečnými funkcemi: - Crisp&amp;Tasty – tzv. na povrchu křupavé a uvnitř šťavnaté s 5-ti možnostmi odsátí vlhkosti při pečení (pro vytvoření křupavé kůrčičky po upečení) - BakePro – speciální funkce pro pekaře s 5-ti</p>	1 ks	683 280 Kč	683 280 Kč

POZ.	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
	<p>možnostmi tradičního pečení</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- HumidityPro – funkce zvlhčení prostoru s 5-ti možnostmi nastavení</li> <li>- Volitelné otáčky ventilátoru – 5-ti rychlostní nastavení pro rovnoměrné výsledky pečení (vhodné na jakékoliv pečení, včetně pekařiny a cukrařiny)</li> </ul> <p>Standardní vybavení:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ACS+ (inovovaný "uzavřený systém" pro stálou výslednou kvalitu vaření bez nutnosti nastavovat vlhkost při pečení</li> </ul> <p>Modusy vaření:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaření v páře od 30 – 130°C s garantovanou sytostí páry</li> <li>- Kombinace horkého vzduchu s párou od 30 – 250°C s automatickým přísunem vlhkosti bez nutnosti nastavování</li> <li>- Horký vzduch od 30 – 250°C s optimálním přenosem tepla na potraviny</li> <li>- Hygienický bezpečnostní koncept – bezpečnost díky antibakteriálnímu povrchu:</li> <li>- Povrch ovládacího panelu EasyDial</li> <li>- Dveřní kliky a sprcha</li> <li>- easyDial uživatelský user interface:</li> <li>- Central control unit, Convotherm Dial (C-Dial)</li> <li>- Regenerating function: Regenerate products to their peak level</li> <li>- Digitální displej</li> <li>- 99 varných receptů s až 9-ti možnými kroky</li> <li>- Vícebodová teplotní sonda</li> <li>- Dveřní kliky s bezpečnostní funkcí při otevření dveří, aby nedošlo k opaření</li> <li>- Funkce k zabouchnutí dveří</li> <li>- Předehřívací most – integrován u vozíkových modelů (pouze u vozíkových modelů)</li> <li>- Právě otevírání dveří</li> <li>- RS232 port</li> <li>- RS485 port</li> <li>- Uložení dat HACCP a pasterizace</li> <li>- Funkce předehřevu a funkce zchlazení Convothem konvektomatu</li> <li>- Speciální bojler s automatickým systémem odvápnění a vyplachování bojleru</li> <li>- Kapacita: 24x1/1GN nebo 12x2/1GN</li> <li>- Rozměry Š/H/V: 1135x1020x1406mm</li> <li>- Rozměry s otevřenými dveřmi Š/H/V: 1182x1020x1406 mm</li> <li>- (3N - 400V 50/60 Hz (3/N/PE)): 33,7 kW</li> </ul>			
002	<b>Zasouvací dveře pro Convotherm 4 - vozíkové modely (12.20, 20.10, 20.20)</b>	1 ks	19 320 Kč	<b>19 320 Kč</b>
<b>Celkem</b>				<b>702 600 Kč</b>
004	<b>Speciální sleva na výprodejový</b>	1	-253 600 Kč	<b>-253 600 Kč</b>

	<b>model</b>			
<b>Celkem po slevě</b>				<b>449 000 Kč</b>
006	<b>GNE 2/1-20 plech smaltovaný granitem BLANCO</b>	6 ks	2 369 Kč	<b>14 214 Kč</b>
007	<b>Dodatečná speciální sleva na plechy BLANCO</b>	1	-14 214 Kč	<b>-14 214 Kč</b>

**CELKEM BEZ DPH: 449 000,00 Kč**

**CELKEM DPH 21% 94 290,00 Kč**

**CELKEM VČETNĚ DPH: 543 290,00 Kč**

**V této cenové nabídce je zahrnuto následující:**

- doprava na místo
- montáž a uvedení zařízení do provozu
- zaškolení obsluhy (poté i případná pomoc při vaření na horké lince)

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

Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem a přáním hezkého dne



