

Parní konvektomat B2011b

1 [ks] 533 250,00 Kč 10% 479 925,00 Kč 15 % 551 913,75 Kč



Horký vzduch 30 – 300 °C
Kombinovaný režim 30 – 300 °C
Vaření v páře 30 – 130 °C
Bio vaření 30 – 98 °C
Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
Bojlerový systém výroby páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu,
6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
1000 programů s 20 kroky
Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
Automatický start – možnost naplánovat odložený start
EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
Obousměrný ventilátor – minimální rozdíl v barvě upečených jídel
Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opoždění obsluhy
Robustní klíka – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
Standardní zavážeč vozík
Konektivita
USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP
V ceně je 1 kus zavážeč vozíku pro konvektomat 2011.

Zavážeč vozík pro konvektomat RETIGO 2011

1 [ks] 32 480,00 Kč 10% 29 232,00 Kč 15 % 33 616,80 Kč



Zavážeč vozík pro konvektomat RETIGO 2011 rok výroby 2018 a více.

Aut. Změk. -10l BNT 1650T

1 [ks] 12 134,00 Kč 10% 10 920,60 Kč 15 % 12 558,69 Kč



Kabinetový změkčovací filtr typ SMK - BNT 1650 T Plně automatické časově nebo dle průtoku řízené změkčovací zařízení. Řídící ventil BNT. Plněno monodispersní hmotou, zasolení 130 g / 1 l hmoty. Dodávka zahrnuje kompletní funkční celek připravený k instalaci. Regenerační tabletová sůl za příplatek.

Doprava a zapojení konvektmatu 1 5 000,00 Kč 0% 5 000,00 Kč 15 % 5 750,00 Kč

Cena celkem před slevou: 582 864,00 Kč

Sleva celkem: (9,91 %) 57 786,40 Kč

Rozpis DPH

Sazba %	Základ	Daň
15 %	525 077,60 Kč	78 761,64 Kč

Konečná cena: 525 077,60 Kč

Konečná cena vč. daně: 603 839,24 Kč

 **PROMOS**
TRADING spol. s r.o.
K. Světlé 28/1638
736 01 Havířov - Podlesí
DIČ: CZ62362089

- 1 -