

Hasičský záchranný sbor Moravskoslezského kraje				
EVIDENCE SMLUV				
HMSK	STÁL	428 par. číslo	2023 rok	10.10.2023 doba plnění
Ev. číslo v SSD:				

KUPNÍ SMLOUVA

I. Smluvní strany

Česká republika - Hasičský záchranný sbor Moravskoslezského kraje

Sídlo: Výškovická 40, 700 30 Ostrava-Zábřeh

IČO: 70884561

DIČ: CZ70884561 (není plátcem DPH)

Zastoupený: brig. gen. Ing. Radimem Kuchařem, ředitelem HZS Moravskoslezského kraje

Bankovní spojení: ČNB Ostrava, č. účtu: 1933881/0710

ID datové schránky: spdaive

(dále jen „kupující“)

a

MASO-PROFIT s.r.o.

Sídlo: Hrdlořežská 197/6, 190 00 Praha 9

IČO: 40612848

DIČ: CZ40612848

Zastoupená

Bankovní spojení: Komerční banka, č. účtu: 1009031/0100

zapsána v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, odd. C, vl. 2605

ID datové schránky: ruske5p

(dále jen „prodávající“)

II. Základní ustanovení

1. Smluvní strany uzavírají tuto smlouvu v souladu s ustanoveními § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „OZ“) a dohodly se, že tento závazkový vztah, rozsah a obsah vzájemných práv a povinností z této smlouvy vyplývajících se bude řídit příslušnými ustanoveními citovaného zákoníku, nestanoví-li tato smlouva jinak.
2. Smluvní strany prohlašují, že údaje uvedené v čl. I. této smlouvy a taktéž oprávnění k podnikání jsou v souladu s právní skutečností v době uzavření smlouvy. Smluvní strany se zavazují, že změny dotčených údajů oznámí bez prodlení druhé smluvní straně.
3. Smluvní strany prohlašují, že si před uzavřením smlouvy vzájemně sdělily veškeré jim známé skutkové a právní okolnosti, které by mohly být významné ve vztahu k uzavření této smlouvy nebo k plnění z této smlouvy vyplývajícím.
4. Smluvní strany prohlašují, že osoby podepisující tuto smlouvu jsou k tomuto jednání oprávněny.

III. Předmět smlouvy

1. Předmětem této smlouvy je nákup konvektomatu včetně příslušenství pro potřeby centrální hasičské stanice Opava dle technické specifikace uvedené v příloze č. 1 této smlouvy (dále jen „zboží“).
2. Prodávající se zavazuje kupujícímu zboží dodat a umožnit mu nabytí vlastnické právo ke zboží. Součástí dodání je i předání dokladů, které se ke zboží vztahují (zejména návod k použití v českém jazyce), a doprava zboží do místa plnění včetně montáže a uvedení do provozu v místě plnění dle čl. VI. této smlouvy.
3. Vlastnické právo ke zboží přechází na kupujícího okamžikem odevzdání a převzetí zboží kupujícím v místě plnění.

4. Smluvní strany prohlašují, že předmět smlouvy není plněním nemožným a že smlouvu uzavřely po pečlivém zvážení všech možných důsledků.
5. Podkladem pro uzavření této smlouvy je nabídka prodávajícího ze dne 04.08.2023, která byla na základě zadávacího řízení č. 166/2023/VZMR vybrána jako nejvýhodnější.

IV. Kupní cena

1. Kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit prodávajícímu kupní cenu.
2. Kupní cena je stanovena dohodou smluvních stran a činí:

cena bez DPH	300 013,00 Kč
DPH 21 %	63 002,73 Kč
cena včetně DPH	363 015,73 Kč

3. Podrobná kalkulace celkové kupní ceny tvoří přílohu č. 2 této smlouvy.
4. Sjednaná kupní cena je konečná a zahrnuje veškeré náklady spojené s koupí zboží, a to zejména dopravu zboží do místa plnění podle čl. VI. této smlouvy, clo, skladování, balné atd..
5. Cena je stanovena jako nejvýše přípustná při sazbě DPH ve výši 21 %, přičemž sazba DPH bude v případě její změny stanovena v souladu s platnými právními předpisy.

V. Čas plnění

Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží do 10.10.2023.

VI. Místo plnění

Místem plnění podle této smlouvy je centrální hasičská stanice Opava, Těšínská 39, 746 01 Opava.

VII. Způsob dodání zboží

1. Zboží je dodáno v okamžiku převzetí zboží pověřeným zástupcem kupujícího v místě plnění uvedeném v této smlouvě. Pověřený zástupce kupujícího potvrdí převzetí zboží na dodacím listu, předávacím protokolu nebo jiném obdobném dokladu.
2. Kupující se zavazuje zboží, dodané řádně a včas, převzít a zaplatit za něj kupní cenu.
3. Kupující při převzetí zboží provede kontrolu:
 - a) dodané značky, typu, druhu,
 - b) dodaného množství,
 - c) zjevných jakostních vlastností,
 - d) zda nedošlo k poškození zboží při přepravě,
 - e) dodaných dokladů.
4. V případě zjištěných zjevných vad zboží může kupující odmítnout jeho převzetí, což řádně i s důvody potvrdí na příslušném dokladu. Na následné předání zboží se použijí ustanovení tohoto článku obdobně.

VIII. Jakost, záruka za jakost, vady zboží

1. Prodávající je povinen dodat zboží v množství, druhu, jakosti, provedení stanovenými touto smlouvou a podle technických parametrů a obchodních podmínek sjednaných v této smlouvě. Smluvní strany se dohodly na I. jakosti dodaného zboží. Prodávající je povinen dodat zboží nové, nepoužité.
2. Prodávající není oprávněn dodat větší než sjednané množství zboží, ustanovení § 2093 OZ se nepoužije.
3. Prodávající prohlašuje, že zboží nemá právní vady podle § 1920 OZ.

4. Poruší-li prodávající povinnosti stanovené v odst. 1 tohoto článku, jedná se o vady plnění.
5. V případě dodání vadného plnění se práva a povinnosti smluvních stran řídí ustanoveními § 2099 a násl. OZ.
6. Smluvní strany se dohodly na záruční době 24 měsíců.
7. Záruční doba začíná běžet dnem předání zboží kupujícímu bez vad a nedodělků.
8. Záruční doba neběží po dobu, po kterou nemůže kupující zboží řádně užívat pro vady, které jsou způsobitelné založit práva kupujícího z vadného plnění.
9. Veškeré vady zboží je kupující povinen oznámit prodávajícímu bez zbytečného odkladu poté, kdy vadu zjistil, a to formou písemného oznámení o vadě zasláného na adresu prodávajícího / telefonicky na tel. č. [redacted] e-mailem na [redacted].
10. Proávající je povinen kupujícímu písemně potvrdit, kdy bylo právo z vadného plnění uplatněno, způsob provedení opravy a dobu trvání opravy.
11. Proávající započne s odstraněním vady neprodleně do 3 dnů ode dne doručení oznámení o vadě, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak.
12. Vada bude odstraněna nejpozději do 10 dnů od započetí prací, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak.
13. Nebezpečí škody na zboží přechází na kupujícího okamžikem převzetí zboží.
14. Proávající je povinen nahradit kupujícímu škodu, která vznikne porušením smluvní povinnosti prodávajícího nebo vadným plněním, a to v plné výši. Proávající je rovněž povinen kupujícímu nahradit náklady, které kupujícímu vzniknou při uplatňování práv na náhradu škody.
15. Proávající je povinen zabezpečit záruční i pozáruční servisní prohlídky dodaného zboží včetně jeho příslušenství.

IX. Platební podmínky

1. Smluvní strany nesjednávají zálohy na kupní cenu.
2. Podkladem pro úhradu kupní ceny dodaného zboží bude faktura, která bude mít náležitosti daňového dokladu dle § 29 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů (dále také „faktura“). Kupující tímto souhlasí s použitím daňového dokladu v elektronické podobě.
3. Faktura musí kromě zákonem stanovených náležitostí obsahovat také:
 - a) označení smlouvy a datum jejího uzavření
 - b) označení banky a čísla účtu, na který musí být zapláceno
 - c) kontaktní údaje prodávajícího pro záležitosti fakturace
 - d) součástí faktury musí být dobačí list, předávací protokol nebo jiný obdobný doklad včetně soupisu jednotlivých položek, podepsaný zástupci obou smluvních stran, potvrzující, že zboží podle této smlouvy bylo řádně dodáno.
4. Faktura bude prodávajícím vystavena po odevzdání a převzetí zboží podle této smlouvy. Lhůta splatnosti faktury je dohodou stanovena na 30 kalendářních dnů ode dne doručení faktury kupujícímu. Stejná lhůta splatnosti platí i při placení jiných plateb (např. úroků z prodlení, smluvních pokut, náhrad škody aj.).
1. Faktura v listinné podobě musí být doručena na adresu kupujícího na ul. Výškovická 40, 700 30 Ostrava-Zábřeh, a faktura v elektronické podobě musí být doručena na e-mailovou adresu [redacted]. Proávající je přitom povinen zvolit pouze jednu z uvedených forem faktury včetně příslušného způsobu jejího doručení.
5. Nebude-li faktura obsahovat některou povinnou nebo dohodnutou náležitost nebo bude chybně vyúčtována cena nebo DPH, je kupující oprávněn bez zaplacení fakturu před uplynutím lhůty splatnosti vrátit druhé smluvní straně k provedení opravy. Ve vrácené

- faktuře vyznačí důvod vrácení. Prodávající provede opravu vystavením nové faktury. Od doby odeslání vadné faktury přestává běžet původní lhůta splatnosti. Celá lhůta splatnosti běží opět ode dne doručení nově vyhotovené faktury kupujícímu.
6. Smluvní strany se dohodly, že platba bude provedena bezhotovostním převodem z účtu kupujícího na číslo účtu uvedené prodávajícím na faktuře bez ohledu na číslo účtu uvedené v čl. I. této smlouvy.
 7. Povinnost zaplatit cenu zboží je splněna dnem odepsání příslušné částky z účtu kupujícího ve prospěch účtu prodávajícího.
 8. Pokud kupující uplatní nárok na odstranění vady zboží ve lhůtě splatnosti faktury, není kupující povinen až do odstranění vady zboží uhradit cenu zboží. Okamžikem odstranění vady zboží začne běžet nová lhůta splatnosti faktury.

X. Podstatné porušení smlouvy

1. Smluvní strany pokládají za podstatné porušení této smlouvy:
 - a) prodlení prodávajícího se splněním ve sjednaném čase plnění podle čl. V. této smlouvy,
 - b) nedodání zboží v požadované kvalitě nebo množství podle této smlouvy,
 - c) nevyřešení zjištěných vad v souladu s čl. VIII. této smlouvy ve sjednané lhůtě.
2. V případě podstatného porušení smlouvy ze strany prodávajícího je kupující oprávněn od této smlouvy odstoupit podle čl. XII.

XI. Sankční ujednání

1. V případě prodlení prodávajícího s dodáním zboží je prodávající povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,2 % z celkové kupní ceny vč. DPH za každý i započatý den prodlení.
2. V případě prodlení kupujícího se zaplacením dohodnuté kupní ceny je kupující povinen zaplatit prodávajícímu úrok z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky za každý i započatý den prodlení.
3. V případě nedodržení dohodnuté lhůty k odstranění vad dle čl. VIII. této smlouvy, jestliže se tyto vady projevily v záruční době, je prodávající povinen kupujícímu uhradit smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč za každý i započatý den prodlení s odstraněním každé vady.
4. Zánik závazku pozdním plněním neznamená zánik nároku na smluvní pokutu za prodlení s plněním.
5. Smluvní pokuty se nezapočítávají na náhradu případně vzniklé škody, kterou lze vymáhat samostatně.
6. Smluvní pokuty je kupující oprávněn započíst proti pohledávce prodávajícího.
7. Smluvní pokuty sjednané touto smlouvou zaplatí povinná strana nezávisle na zavinění a na tom, zda a v jaké výši vznikne druhé smluvní straně škoda, kterou lze vymáhat samostatně.

XII. Odstoupení od smlouvy

1. Odstoupení od smlouvy se řídí ustanovením § 2001 a násl. OZ, pokud není dále stanoveno jinak.
2. Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy, jestliže se prodávající rozhodnutím soudu ocitne v úpadku dle zákona č. 182/2006 Sb., insolvenční zákon, ve znění pozdějších předpisů.
3. Účinky každého odstoupení od smlouvy nastávají okamžikem doručení písemného projevu vůle odstoupit od této smlouvy druhé smluvní straně. Odstoupení od smlouvy

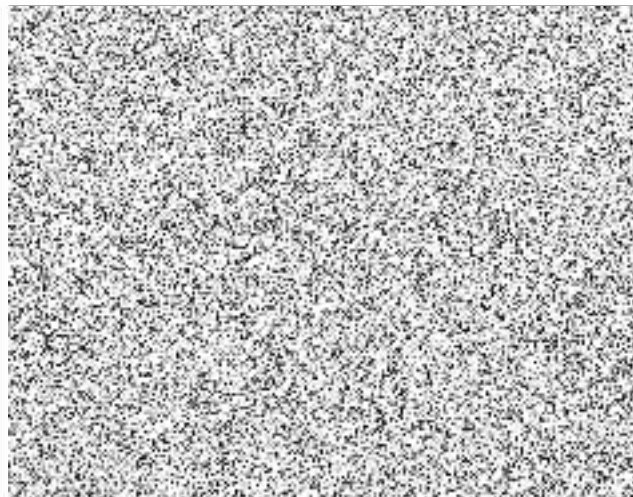
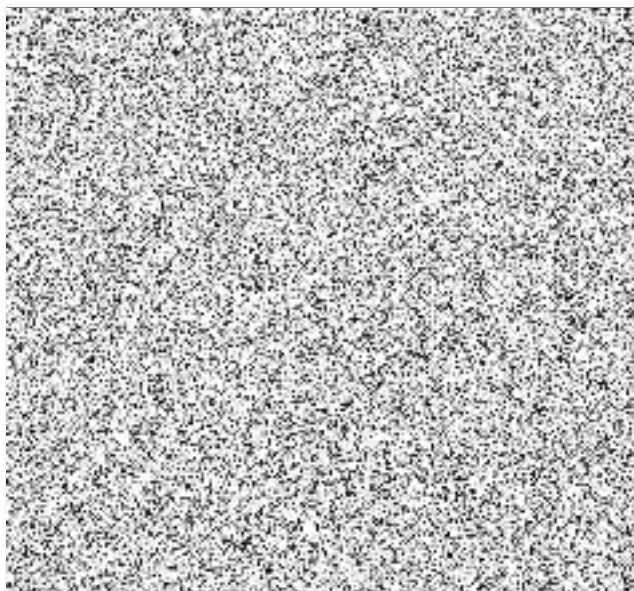
se nedotýká zejména nároku na náhradu škody, smluvní pokuty a povinnosti mlčenlivosti.

4. Prodávající podpisem této smlouvy prohlašuje, že není veden v registru nespolehlivých plátců DPH vedeném Ministerstvem financí České republiky. V případě, že je toto prohlášení nepravdivé nebo v případě, že bude prodávající dodatečně zapsán v registru nespolehlivých plátců DPH v průběhu plnění této smlouvy a nevyrozumí o tom ihned kupujícího, má kupující právo od smlouvy odstoupit v souladu s odst. 3 tohoto článku.

XIII. Závěrečná ujednání

1. Tato smlouva se řídí právním řádem České republiky. Smluvní strany se zavazují, že veškeré spory vzniklé v souvislosti s realizací smlouvy budou řešeny nejprve smírnou cestou – dohodou. Nedojde-li k dohodě, budou spory řešeny v soudním řízení před příslušnými obecnými soudy České republiky.
2. Prodávající není oprávněn bez předchozího písemného souhlasu kupujícího postoupit tuto smlouvu, její část nebo práva a povinnosti z této smlouvy třetí osobě.
3. Prodávající bez jakýchkoliv výhrad souhlasí se zveřejněním své identifikace a dalších údajů uvedených ve smlouvě včetně ceny zboží.
4. Změnit nebo doplnit tuto smlouvu mohou smluvní strany pouze formou písemných dodatků, které budou vzestupně číslovány, výslovně prohlášeny za dodatek této kupní smlouvy a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
5. Pro případ, že ustanovení této smlouvy oddělitelné od ostatního obsahu se stane neúčinným nebo neplatným, smluvní strany se zavazují bez zbytečných odkladů nahradit takové ustanovení novým. Případná neplatnost některého z takovýchto ustanovení této smlouvy nemá za následek neplatnost ostatních ustanovení.
6. Prodávající se zavazuje, že jakékoliv informace, které se dověděl v souvislosti s plněním předmětu smlouvy, neposkytne bez předchozího písemného souhlasu třetím osobám ani je nepoužije v rozporu s účelem této smlouvy, ledaže se jedná o informace, které jsou veřejně přístupné nebo o případ, kdy je zpřístupnění informace vyžadováno zákonem nebo závazným rozhodnutím oprávněného orgánu. Za porušení povinnosti mlčenlivosti osobami, které se budou podílet na dodání zboží dle této smlouvy, odpovídá prodávající, jako by povinnost porušil sám. Povinnost mlčenlivosti trvá i po splnění této smlouvy.
7. Smluvní strany shodně prohlašují, že si tuto smlouvu před jejím podepsáním přečetly, že byla uzavřena po vzájemném projednání, nebyla uzavřena v tísní ani za jednostranně nevýhodných podmínek a že se dohodly o celém jejím obsahu, což stvrzují svými podpisy.
8. Tato smlouva podléhá povinnosti uveřejnění v registru smluv podle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů, přičemž smluvní strany souhlasí s jejím uveřejněním v plném rozsahu. Uveřejnění této smlouvy v registru smluv zajistí kupující.
9. Tato smlouva nabývá účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv.
10. Smluvní strany uzavírají tuto smlouvu v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů) a zákonem č. 110/2019 Sb., o zpracování osobních údajů. Osobní údaje uvedené v této smlouvě budou použity pouze pro účely plnění této smlouvy a při uveřejnění smlouvy budou anonymizovány v souladu s výše uvedenými předpisy.

11. Vše, co bylo dohodnuto před uzavřením smlouvy, je právně irelevantní a mezi stranami platí jen to, co je dohodnuto v této smlouvě.
12. Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech s platností originálu, přičemž každá ze smluvních stran obdrží jeden stejnopis.
13. Nedílnou součástí této smlouvy jsou přílohy č. 1 – technická specifikace a příloha č. 2 – cenová kalkulace.



Požadovaný počet:

Celkem 1 kus konvektomatu včetně příslušenství.

Technická specifikace konvektomatu:

1) Technické parametry:

max. rozměry 850 x 845 x 755 (š x h x v),
přípojka vody R3/4, Odpad vody DN 50,
max. hmotnost 100 kg,
Příkon 10,8 kW, pojistky 3x16 A,
6 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby,
výjimatelné standardní závěsné rámy s rozstupem zásuv 68 mm.

2) Požadavek na funkce přístroje:

vaření v páře 30 °C–130 °C, horký vzduch 30 °C–300 °C,
kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C–300 °C,
parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C,
elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného
topení,
dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C.

3) Vybavení:

madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání,
systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry,
program čištění určený k bezobslužnému čištění také přes noc,
speciální vrstvou odražející teplo a otevíratelnými skly pro snadné čištění,
vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301,
hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu.

4) Ovládání:

barevný TFT displej min. 10" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka,
centrální ovládací kolečko určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností.

5) Příslušenství:

Gastro nádoba (dále jen „GN“) 1/1 Plná 60 mm – 6 ks,
GN 1/1 Plná 100 mm – 4 ks,
GN 1/1 Plná 150 mm – 2 ks,
GN 1/1 děrovaná 100 mm – 2 ks,
poklice GN 1/1 – 6 ks,
Grilovací litinová deska oboustranná GN 1/1 – 3 ks,
Litinový rošt GN 1/1 – 2 ks,
Pečicí plech teflon GN 1/1 – 3 ks,
rošt GN 1/1 nerez, výplet prům. 4 mm, rám prům. 7 mm – 2 ks.

www.masoprofit.cz

Nabídka

Konvektomat RATIONAL iCombi Pro 6 x 1/1 E s příslušenstvím



Zákazník:

Hasičský záchranný sbor Moravskoslezského kraje

Výškovická 2995/40

70030 Ostrava

IČ: 70884561

MASO·PROFIT

Představení nabízeného sortimentu:



Rational je přední světový výrobce konvektomatů. Firma vyvinula první konvektomat již v roce 1976 a od té doby se jejich stroje staly nejprodávanější značkou konvektomatů na světě. Vynikají nejvyšší užitnou hodnotou.



Konvektomat Rational iCombi Pro 6-1/1 E (400V)

Kdo chce stanovit nové standardy, musí přemýšlet jinak. Pečení, restování, grilování, vaření v páře, fritování, pošírování. Vše jde přece ještě inteligentněji, jednodušeji, efektivněji. To je důvod, proč se společnost RATIONAL se svými zkušenostmi z více než 45 let výzkumu vaření začala zabývat problematikou nedostatku personálu, novými gastronomickými trendy a moderním řízením profesionálních kuchyní. Dává jeho myšlení nový směr. To vše s jedním cílem: Dostat se o krok blíže k dokonalosti. Tato novina v nabídce přístrojů RATIONAL je všestranným pomocníkem pro restaurace, hotely, cateringové společnosti, zavodní jídelny či řetězce rychlého občerstvení.



Výsledek našeho uvažování

iCombi Pro. Inteligentní, flexibilní, produktivní. Zcela nový standard.

Konvektomat iCombi Pro.

Toto jsem já.

Jsem nový. Jsem zkušený, přemýšlím, učím se, nic nezapomenu, dohlížím a přizpůsobím se. Pokud znám požadovaný výsledek, automaticky upravím vlhkost, proudění vzduchu a teplotu. Jinými slovy: Díky své inteligenci reaguji dynamicky na vaše požadavky. Dvířka trouby jsou příliš dlouho otevřená? Steak je vyšší než obvykle? Více hranolků než jindy? Pak samostatně upravím nastavení a zajistím vám požadovaný výsledek. Pokaždé. S extrémní účinností. To je konec konců, k čemu tu inteligenci mám.

Užitek pro vás?

SVOBODA V KUCHYNI. A jistota dosažení vámi požadovaného výsledku. Přesně tak, jak očekáváte. Pokaždé.

Intuitivní ovládání

Nové intuitivní ovládání vás provede varným procesem pomocí obrázků, logickými kroky a jasnými interaktivními pokyny. Každý tak může pracovat bezchybně hned od začátku.

Pečlivě promyšlené

Více ventilátorů, optimalizovaný tvar varné komory a vyšší výkon odvlhčování vám umožňují až o 50 % větší naplnění*. V ještě lepší kvalitě potravin. Pro ještě vyšší produktivitu.

Kapacita zařízení

- 6 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronomický
- Vyjímatelné standardní závěsné rámy s rozstupem zásuvů 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 gastronomickými

Režim konvektomat

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

iDensityControl

Nová definice: zapomeňte na mnohé kuchyňské spotřebiče náročné na prostor a nechte za vás pracovat konvektomat iCombi Pro. Na ploše menší než 1 m². Maso, ryby, drůbež, zelenina, pečivo. À la carte, catering, rozvážka jídel, pohostinství. Díky souhře inteligentních asistentů to vše zvládne váš konvektomat iCombi Pro. Funkce iDensityControl s účinnou cirkulací vzduchu a odvlhčováním přináší o 50 %* vyšší produktivitu a až o 10 %* kratší dobu vaření*. A přináší jednotné výsledky do posledního puntíku. Intuitivní ovládání zároveň znamená takový komfort uživatele, že prakticky eliminuje chyby. Vaříte tak prostě dál a dál.

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potravin. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

Máte cíl - jděte si nekompromisně za ním pomocí inteligentního vaření s konvektomaty iCombi Pro. Příklad: někdy je třeba připravit 5 a někdy 100 steaků zároveň. Všechny ve stejné kvalitě. Za tímto účelem iCombi Pro nepřetržitě kontroluje stav vložené suroviny, porovnává ho s nastaveným cílovým výsledkem, propočítává průběh vaření a inteligentně upravuje teplotu. Hosté dorazí dříve, grilovaná zelenina ještě není připravená? Pak změňte z jednotlivých na smíšené dávky. iCombi Pro upraví parametry vaření tak, aby bylo možné vařit obě jídla současně. Přejete si v průběhu vaření změnit požadovaný výsledek? Pak přejděte do programu vaření a jednoduše upravte cílový stav. iCombi Pro upraví optimální teplotu a čas. Výsledek vás vždy přesvědčí. A docílit ho můžete kdykoli znovu. Nezáleží na tom, kdo konvektomat obsluhuje.

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

Život v kuchyni: stres a spěch, aby bylo vše připraveno současně a včas. To je výzva pro každého šéfkuchaře, ať už používá papír a tužku nebo nějaký software. Až dosud. Protože konvektomat iCombi Pro s funkcí iProductionManager tuhle starost přebírá za vás: jednoduše zvolte požadované jídlo na displeji a hned uvidíte, co lze vařit společně. Teď už stačí pouze zadat, zda chcete vařit časově nebo energeticky efektivním způsobem. Systém sleduje každý zásuv samostatně, takže doby vaření jsou inteligentně přizpůsobeny jak množství, tak požadovanému výsledku. Vy rozhodujete, zda má být jídlo dokončeno ve stejnou dobu, nebo naopak chcete začít vařit ve stejnou dobu. V každém případě vám konvektomat iCombi Pro řekne, kdy a které jídlo máte vložit, et voilà: jídlo je hotové.

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvech mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

Velké množství grilovaných pokrmů zanechává mnoho úporných nečistot, které blokují konvektomat iCombi Pro ve vaření jiných pokrmů. To však neplatí s funkcí iCareSystem. Mimo jiné s ultrarychlým mezičistěním za pouhých 12 minut. Proto je možné rovnou pokračovat s brokolicí bez přenosu chuti nebo rušivých pachů. A pokud jde o hygienu na konci dne, iCombi Pro vám řekne, zda je silně, středně nebo mírně znečištěný. Vy se poté rozhodnete, zda spustíte čištění ECO nebo standardní čištění. Samozřejmě s odvěpněním. Samozřejmě přes noc. Samozřejmě vždy super čisté a s použitím polovičního množství chemie v bezfosfátových čisticích tabletkách*. iCombi Pro si pamatuje vaše preference a příště vám ukáže vhodný čisticí program.

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvěpňování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

ConnectedCooking.

Všichni dnes mluví o on-line propojení. iCombi Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WIFI rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krůti prsa? Jednoduše jej odešlete na všechny své varné systémy v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který varný systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím. A pokud si přejete, tak si konvektomat iCombi Pro sám zavolá technika na servis.

ENERGY STAR®-Partner

Vynikající hodnocení, pokud jde o energetickou účinnost. Konvektomat iCombi Pro byl testován jedním z nejpřísnějších certifikačních programů.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta

Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat

Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování

Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství

Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření

Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu

Inteligentní krok vaření k pečení pečiva

Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.

Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB

Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a

kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.

Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED

MASO·PROFIT

Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvěpnění
Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přízpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření

Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C-260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
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
Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
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
Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistíč) pro optimální bezpečnost práce
Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
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

Propojení po síti

Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvěpněním generátoru páry
Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odražející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s obylými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky

Spuštění příkladů použití z nápovědy
Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Volitelné možnosti zařízení za příplatek

Dvířka varné komory s levým dorazem
MarineLine – lodní verze
SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
MobilityLine – mobilní verze
HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
Vestavěný odvod tuku
Baliček stojanového vozíku
Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
Kryt ovládací lišty
Bezpečnostní zavírání dvířek
Provedení bez vybavení WLAN
Uzamykatelný ovládací panel

Příslušenství

Řešení montáže produktů RATIONAL

Právě při front cookingu je vizuální dojem důležitý. Řešení montáže od společnosti RATIONAL je možné doplnit kondenzační digestoř UltraVent, která váže a zcela odvádí unikající páru. Již namontovaná zaslepovací sada brání usazování nečistot na špatně dostupných místech, splňuje přísné hygienické nároky a zajišťuje profesionální a harmonický celkový vizuální dojem.

U příslušenství nedělejte kompromisy.

Teprve používání originálního příslušenství RATIONAL Vám otevře neomezené možnosti využívání varného systému iCombi Pro. 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.

Combi-Duo: dvě zařízení na jednom místě

Naše kombinace zařízení Combi-Duo umožňuje hned dvěma zařízeními současně pracovat na jednom stanovišti. Díky nim budete ještě flexibilnější v exponovaných časech. Snadno můžete používat současně dva různé způsoby přípravy pokrmů a například najednou připravovat v páře a grilovat.

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 zavážecích 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 pečící 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®

MASO·PROFIT

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

Multibaker

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

Superspike pro přípravu kuřat

















Díky uspořádání drůbeže nastojato a komínovému efektu, který takto vzniká, se v porovnání s otočným grilem výrazně zkracuje doba přípravy. Tento zvláštní efekt zajišťuje mimořádně šťavnaté maso prsní části a rovnoměrně dozlatova opečenou kůžičku.

Technická data:	Kapacita:	Rozměry (š x h x v) [mm]	Regulace teploty [°C]	Odpad vody:	Přívod vody:	Jištění [A]	Počet jídel za den min.:	Počet jídel za den max.:	Podélné vsuny pro:	Tlak vody:	Příkon zařízení [kW]	Hmotnost [kg]	Napájení:	Výkon v režimu horkého vzduchu [kW]:	Výkon v režimu páry [kW]:
	6 x 1/1 GN	850 x 842 x 754	30 - 300	DN 50	R 3/4"	3 x 16	30	100	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1,0-6,0 barů	10,8	99	400 V/3N/–	10,25	9


Pozice	Název	ks	Cena/ks	Celkem	Záruční doba [měsíce]
	Konvektomat Rational iCombi Pro 6-1/1 E (400V)	1	262 767,00 Kč	262 767,00 Kč	12

MASO·PROFIT

Příslušenství

Pořadí	Číslo artiklu	Foto	Název	ks	Cena/ks	Celkem	Záruční doba [měsíc e]
1	3140106	 	GN 1/1 (h=65 mm) nerezová plná	6	562,00 Kč	3 372,00 Kč	12
2	3140110	 	GN 1/1 (h=100 mm) nerezová plná	4	756,00 Kč	3 024,00 Kč	12
3	3140115	 	GN 1/1 (h=150 mm) nerezová plná	2	888,00 Kč	1 776,00 Kč	12
4	3160110	 	GN 1/1 (h=100 mm) nerezová děrovaná	2	791,00 Kč	1 582,00 Kč	12
5	3170100	 	Víko GN 1/1 nerezové	6	445,00 Kč	2 670,00 Kč	12
6	3170928	 	Deska grilovací/pečicí GN 1/1	3	3 834,00 Kč	11 502,00 Kč	12
7	3170906	 	Rošt GN 1/1 CombiGrill	2	3 447,00 Kč	6 894,00 Kč	12
8	3170917	 	Plech RATIONAL pekařský GN 1/1 plný	3	1 764,00 Kč	5 292,00 Kč	12

MASO·PROFIT

Pořadí	Číslo artiklu	Foto	Název	ks	Cena/ks	Celkem	Záruční doba [měsíc e]
9	3170901		Rošt standard GN 1/1 - nerez	2	567,00 Kč	1 134,00 Kč	12

Shrnutí nabídky:

Název	ks	Cena/ks	Celkem
Konvektomat Rational iCombi Pro 6-1/1 E (400V)	1	262 767,00 Kč	262 767,00 Kč
GN 1/1 (h=65 mm) nerezová plná	6	562,00 Kč	3 372,00 Kč
GN 1/1 (h=100 mm) nerezová plná	4	756,00 Kč	3 024,00 Kč
GN 1/1 (h=150 mm) nerezová plná	2	888,00 Kč	1 776,00 Kč
GN 1/1 (h=100 mm) nerezová děrovaná	2	791,00 Kč	1 582,00 Kč
Víko GN 1/1 nerezové	6	445,00 Kč	2 670,00 Kč
Deska grilovací/pečicí GN 1/1	3	3 834,00 Kč	11 502,00 Kč
Rošt GN 1/1 CombiGrill	2	3 447,00 Kč	6 894,00 Kč
Plech RATIONAL pekařský GN 1/1 plný	3	1 764,00 Kč	5 292,00 Kč
Rošt standard GN 1/1 - nerez	2	567,00 Kč	1 134,00 Kč
Celková cena bez DPH			300 013,00 Kč
Celkem DPH			63 002,73 Kč
Celková cena s DPH			363 015,73 Kč

TERMÍN DODÁNÍ:

Skladem - k dodání ihned

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY:

Záruční doby jsou uvedeny u jednotlivých položek v nabídce a platí pro jednosměrný provoz. Odpovědnost za vady se nevztahuje na zařízení používané v rozporu s podmínkami uvedenými v návodu k obsluze, závady způsobené nezaškolenou obsluhou, či živelnými pohromami.

TECHNICKÁ PŘÍPRAVA:

Proti objednavce zařízení Vám bude zaslána specifikace přípojných bodů nebo výkres přípravy nutné pro instalaci zařízení.

Záruka 24 měsíců

V případě garanční prohlídky po jednom roce provozu

Nabídku vypracoval:



Vedoucí pobočky



nabídka
online



V Ostravě dne 4.8.2023, nabídka platí 30 dní.