



Naše č. j.: UT-27556/2023

Naše sp. zn.: UT-27556/2023/01

Smlouvy uzavřené mimo zadávací řízení (VZMR),
smlouvy různé / V / 5

KUPNÍ SMLOUVA

Česká republika – Správa uprchlických zařízení Ministerstva vnitra
organizační složka státu, se sídlem Lhotecká 559/7, 143 01 Praha 12,
poštovní schránka P. O. BOX 110, 143 00 Praha 4, IČ: 604 98 021,
bankovní spojení: ČNB Praha, č. ú.: 52626881/0710,
ID DS: 7ruiypv,
zastoupena: Mgr. et Mgr. Pavel Bacík, ředitel
(dále jen „*kupující*“)

a

PROMOS trading, spol. s r.o.

zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Ostravě, oddíl C, vložka 7938
se sídlem Karolíny Světlé 1638/28a, Podlesí, Havířov 736 01
IČ: 62362089, DIČ: CZ62362089
bankovní spojení: Raiffeisen bank a.s., č. ú.:
ID DS: sme vahb,
zastoupena: Emerich Klus, jednatel
(dále jen „*prodávající*“)

(společně jako „*smluvní strany*“)

*uzavírají na základě veřejné zakázky malého rozsahu dle ust. § 27 a § 31
zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, s názvem
„SUZ MV – Obnova kuchyňského zařízení“ vedené pod sp. zn. UT-23970/2022, systémové
číslo NEN: N006/23/V00020777 a v souladu s ustanovením § 2079 a násl.
zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů
(dále jen „občanský zákoník“) tuto:*

kupní smlouvu

Čl. I.

Předmět smlouvy

1. Prodávající se touto smlouvou zavazuje dodat kupujícímu do níže uvedených zařízení (dále jen „místa plnění“) nové a dosud nepoužité kuchyňské zařízení v množství a dle specifikace uvedené v Přílohách č. 1, 2 a 3 této smlouvy (dále jen „zboží“ nebo „předmět plnění“):
 - a) kuchyně v Příjímacím středisku Zastávka, a to:
 - elektrická fritéza (1 ks)
 - b) kuchyně v Zařízení pro zajištění cizinců Vyšní Lhoty, a to:
 - univerzální pánev s elektrickým automatickým sklápěním (1 ks)
 - c) kuchyně v Zařízení pro zajištění cizinců Bělá - Jezová, a to:
 - elektrická třítroubová pec (1 ks)
 - elektrický konvektomat včetně podstavce a automatického změkčovače vody (1 ks)
 - elektrický nářezový stroj (1 ks)
2. Součástí předmětu plnění je dále:
 - a) doprava a montáž specifikovaného kuchyňského zařízení do míst plnění,
 - b) demontáž a ekologická likvidace (protokol o ekologické likvidaci bude předán kupujícímu) stávajícího kuchyňského zařízení, které bude nahrazeno dodávaným kuchyňským zařízením,
 - c) likvidace obalového materiálu souvisejícího s dodáním nového kuchyňského zařízení,
 - d) instalace dodaného kuchyňského zařízení na určené místo v uvedených kuchyních,
 - e) zprovoznění kuchyňského zařízení,
 - f) praktické předvedení kuchyňského zařízení, ukázka jeho funkčnosti, zaučení obsluhy a údržby,
 - g) předání dokladů potřebných pro užívání (např.: návody k obsluze v českém jazyce, certifikáty a záruční listy),
 - h) záruční servis.
3. Prodávající se zavazuje, že veškeré montážní práce budou prováděny s dodržением všech technologických postupů a norem a se zajištěním a plněním podmínek ochrany zdraví při práci, bezpečnosti práce a ochrany životního prostředí.
4. Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží určené pro distribuci v České republice. Technické a bezpečnostní provedení zboží musí splňovat všechny ČSN, vyhlášky a nařízení platné na území České republiky. Prodávající zároveň prohlašuje, že má v České republice zabezpečena autorizovaná servisní střediska a že je schopen zabezpečit záruční opravu zboží.
5. Kupující se touto smlouvou zavazuje zboží převzít a uhradit prodávajícímu po řádném dodání zboží včetně montáže a odvozu původního kuchyňského zařízení kupní cenu uvedenou v Čl. II. odst. 1 této smlouvy.

Čl. II.

Kupní cena a platební podmínky

1. Kupní cena byla stanovena na základě cenové nabídky prodávajícího ze dne 4.9.2023 následovně:

Cena bez DPH	498 932,03 Kč
DPH ve výši 21%	104 775,73 Kč
Cena včetně DPH	603 707,76 Kč

2. Kupní cena dle odst. 1 tohoto článku je pevná, nejvýše přípustná a zahrnuje veškeré náklady prodávajícího spojené s dodáním zboží kupujícímu a souvisejícími úkony, které jsou součástí předmětu plnění, jak je definován v čl. I této smlouvy.
3. Kupní cena bude kupujícím uhrazena bezhotovostním platebním převodem na základě jedné faktury anebo dílčích faktur (dále jen „faktura“) vystavených prodávajícím po řádném předání a převzetí zboží kupujícím v jednotlivých místech plnění, která jsou uvedena v Čl. III odst. 3 této smlouvy. Přílohou faktury budou podepsané dodací listy potvrzující, že zboží bylo dodáno kupujícímu v požadovaném množství a kvalitě. Pro každé místo plnění bude vyhotoven samostatný dodací list.
4. Faktura musí obsahovat č. j. této smlouvy, všechny údaje uvedené v § 29 a násl. zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a údaje uvedené v § 435 občanského zákoníku.
5. Faktura je splatná do 21 kalendářních dnů ode dne jejího prokazatelného doručení kupujícímu v elektronické podobě do datové schránky ID: 7ruiypv, na e-mail: [REDACTED] nebo v listinné podobě na doručovací adresu kupujícího uvedenou v hlavičce této smlouvy.
6. Kupující je oprávněn před uplynutím lhůty splatnosti faktury vrátit prodávajícímu bez zaplacení takovou fakturu, která neobsahuje nebo nesplňuje náležitosti stanovené v odst. 3, 4 nebo 5 tohoto článku, obsahuje jiné cenové údaje či jiný druh plnění než dohodnutý v této smlouvě nebo budou-li tyto údaje uvedeny chybně, a to s uvedením důvodu vrácení. Prodávající je povinen v případě vrácení faktury takovou fakturu opravit nebo vyhotovit znovu. Důvodným vrácením faktury přestává běžet původní lhůta splatnosti. Nová lhůta v původní délce splatnosti běží znovu ode dne doručení opravené nebo nově vystavené faktury kupujícímu.
7. Faktura je považována za zaplacenou okamžikem odepsání příslušné finanční částky z účtu kupujícího ve prospěch účtu prodávajícího.
8. Platba bude realizována v Kč na základě předložené faktury.
9. Kupující nebude poskytovat prodávajícímu žádné zálohy na úhradu ceny zboží či jeho části a rovněž nebude prodávajícímu hradit cenu za zboží a služby poskytnuté nad rámec rozsahu stanoveného touto smlouvou.
10. Pokud kupující uplatní nárok na odstranění vady zboží ve lhůtě splatnosti faktury, není kupující povinen až do odstranění vady zboží uhradit cenu zboží.

Čl. III.

Doba a místa plnění

1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu zboží do všech míst plnění nejpozději do 10.12.2023.
2. Dodání zboží a montáž bude provedena na základě dohody mezi prodávajícím a kupujícím za podmínek uvedených v čl. IV této smlouvy.
3. Místa plnění a odpovědní zaměstnanci pro předání a převzetí zboží na straně kupujícího:
 - a) kuchyně v Příjímácm středisku Zastávka, Havířská 514, Zastávka 514, 664 84 Zastávka,
[REDACTED]
 - b) kuchyně v Zařízení pro zajištění cizinců Vyšní Lhoty, Vyšní Lhoty 234, 739 51 Vyšní Lhoty,
[REDACTED]

- c) kuchyně v Zařízení pro zajištění cizinců Bělá – Jezová, Jezová 1501, 294 21 Bělá pod Bezdězem,



4. Kontaktní osobou ve věcech organizačních a technických vyplývajících z této smlouvy je na straně prodávajícího:



Čl. IV.

Technické podmínky dodání zboží

1. Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží do konkrétního místa plnění v předem určeném termínu, a to v pracovní den v době od 08:00 hod. do 15:00 hod.
2. Prodávající je povinen se na konkrétním termínu dodání zboží dohodnout s osobou oprávněnou k převzetí zboží v konkrétním místě plnění, a to minimálně čtyři (4) pracovní dny předem.
3. Kupující nabývá vlastnické právo ke zboží jeho převzetím a potvrzením dodacího listu.
4. Prodávající se zavazuje, že zboží zabezpečí proti poškození pro přepravu způsobem, který je obvyklý pro takové zboží v běžném obchodním styku.
5. Prodávající je povinen při předání zboží kupujícímu odevzdat veškerou dokumentaci související se zbožím v českém jazyce, a to zejména technický popis zboží, návody na obsluhu a údržbu, uživatelský manuál apod.
6. Prodávající je povinen demontovat původní kuchyňské zařízení, následně provést montáž a zprovoznění nově dodaného zboží v konkrétním místě plnění na místě určeném osobou oprávněnou k převzetí zboží uvedenou v Čl. III odst. 3 této smlouvy. Prodávající je povinen rovněž zajistit ekologickou likvidaci původního kuchyňského zařízení.

Čl. V.

Odpovědnost za vady a záruka

1. Prodávající je povinen dodat kupujícímu zboží v množství, druhu a jakosti dle této smlouvy při dodržení obchodních podmínek sjednaných v této smlouvě, včetně podmínek pro přepravu do místa plnění.
2. Poruší-li prodávající povinnosti stanovené v odst. 1 tohoto článku, jedná se o vady plnění. Za vady plnění se považuje i dodání jiného druhu zboží, než které určuje tato smlouva. Kupující je povinen reklamovat vady bezodkladně po jejich zjištění.
3. Zjistí-li kupující vady týkající se jakosti dodaného zboží již při dodání, je oprávněn odmítnout jeho převzetí a od této smlouvy odstoupit. To platí i při dodání jiného druhu zboží, než které určuje tato smlouva. Odstoupení od této smlouvy kupující bezodkladně písemně oznámí prodávajícímu.
4. Vady, které se týkají jakosti dodaného zboží, které kupující zjistí až po jeho převzetí, je prodávající povinen odstranit v co nejkratší technicky možné lhůtě, nejpozději do 30 kalendářních dnů od oznámení reklamace. Prodávající odstraní vady bezúplatně dodáním náhradního zboží v množství a jakosti dle této smlouvy. Obdobně zjistí-li kupující vady týkající se jakosti i jiné vady zboží již při dodání, je kupující oprávněn zboží odmítnout a požadovat odstranění vady do 14 kalendářních dnů (nevyužije-li kupující svého práva na odstoupení od této smlouvy dle odst. 3 tohoto článku).
5. Ujednáním o náhradním plnění není dotčena odpovědnost prodávajícího za škodu.
6. Na zboží bude v souladu s ust. § 2113 a násl. občanského zákoníku poskytnuta prodávajícím záruka za jakost, která zaručuje, že zboží bude odpovídat technické

specifikaci stanovené touto smlouvou a bude prosté právních vad. Prodávajícím bude poskytnuta záruční doba v délce minimálně 24 měsíců, která začíná běžet okamžikem převzetí zboží kupujícím.

7. Není-li výše stanoveno jinak, použijí se při stanovení práv a povinností z odpovědnosti za vady příslušná ustanovení občanského zákoníku.

Čl. VI.

Úrok z prodlení, smluvní pokuta a odstoupení od smlouvy

1. Prodávající je oprávněn požadovat na kupujícím úrok z prodlení v zákonné výši za nedodržení termínu splatnosti faktury za každý i započatý den prodlení.
2. Kupující je oprávněn požadovat na prodávajícím smluvní pokutu za nedodržení termínu dodání zboží dle této smlouvy, a to ve výši 1.000 Kč za každý i započatý den prodlení.
3. Kupující je oprávněn požadovat na prodávajícím smluvní pokutu za nedodržení doby pro odstranění zjištěných vad na základě reklamace anebo při převzetí, a to ve výši 1.000 Kč za každý i započatý den prodlení, a to za každou jednotlivou vadu.
4. Kupující je oprávněn požadovat na prodávajícím smluvní pokutu ve výši 5.000 Kč, neposkytne-li prodávající náležitou součinnost při sjednání dodacího termínu dle Čl. IV. odst. 1 a 2 této smlouvy.
5. Kupující je oprávněn požadovat na prodávajícím smluvní pokutu ve výši 5.000 Kč, pokud prodávající poruší své povinnosti dle Čl. IV. odst. 5 nebo 6 této smlouvy.
6. Kupující je oprávněn požadovat na prodávajícím smluvní pokutu ve výši 10.000 Kč, ukáže-li se, že v rozporu s Čl. I. odst. 4 této smlouvy nemá prodávající v České republice zabezpečena autorizovaná servisní střediska a že není schopen zabezpečit záruční opravu.
7. Kupující je oprávněn požadovat na prodávajícím smluvní pokutu ve výši 10.000 Kč za porušení povinnosti dle Čl. VII. odst. 1 této smlouvy.
8. Úrok z prodlení a smluvní pokuty jsou splatné do 10 kalendářních dnů od data, kdy byla povinné straně doručena písemná výzva k jejich zaplacení oprávněnou stranou, a to na účet oprávněné strany uvedený v písemné výzvě.
9. Ustanovením o smluvní pokutě není dotčeno právo kupujícího na náhradu škody.
10. Kupující je oprávněn od této smlouvy odstoupit, je-li prodávající v prodlení s dodáním zboží po dobu delší než 10 kalendářních dnů anebo neodstraní-li vady ve stanovené lhůtě.
11. Kupující je oprávněn odstoupit od této smlouvy, jestliže bylo vydáno rozhodnutí o úpadku prodávajícího v insolvenčním řízení nebo prodávající sám podá dlužnický návrh na zahájení insolvenčního řízení.
12. Kupující je oprávněn odstoupit od této smlouvy, pokud prodávající přestane splňovat podmínky dle základních či jiných kvalifikačních předpokladů stanovených v zadávacích podmínkách na realizaci veřejné zakázky, na základě kterých byla uzavřena tato smlouva.
13. Kupující je oprávněn odstoupit od této smlouvy, jestliže bude zjištěno, že prodávající podléhá mezinárodním sankcím ekonomického nebo individuálního charakteru přijatých Evropskou unií vůči Rusku a Bělorusku v souvislosti s ruskou agresí na území Ukrajiny.
14. Prodávající je oprávněn odstoupit od této smlouvy v případě, že kupující bude s úhradou oprávněně vystavené a objednateli řádně doručené faktury v prodlení po dobu delší než 30 kalendářních dnů.
15. Odstoupení od této smlouvy se děje písemným projevem vůle odstupující strany formou doporučeného dopisu nebo datové zprávy zaslané do datové schránky druhé smluvní strany. Účinky odstoupení nastávají okamžikem doručení písemného projevu vůle druhé smluvní straně.

Čl. VII.

Povinnost mlčenlivosti a ochrana osobních údajů

1. Prodávající se zavazuje zachovávat ve vztahu k třetím osobám mlčenlivost o informacích, které při plnění této smlouvy získá od kupujícího, nezprostí-li ho kupující této povinnosti.
2. V případě, že při plnění předmětu této smlouvy přijde prodávající do styku s osobními údaji kupujícího, zavazuje se k jejich ochraně 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 (dále jen „nařízení“) a souvisejícími vnitrostátními předpisy.
3. Prodávající bere na vědomí, že v souvislosti s uzavíráním smlouvy či plněním vyplývajícím z této smlouvy kupující jakožto správce nakládá s jeho osobními údaji podle nařízení a vnitrostátních předpisů. Zejména se jedná o identifikační a adresní údaje. Kupující zpracovává osobní údaje prodávajícího bez potřeby souhlasu na základě nezbytnosti pro plnění smlouvy. Podrobné informace o zpracování osobních údajů jsou dostupné na internetových stránkách www.suz.cz, případně je možno o ně zažádat elektronicky na adrese info@suz.cz či písemně na adrese uvedené v hlavičce smlouvy.
4. Povinnost dle odst. 1 a 2 tohoto článku platí bez ohledu na ukončení účinnosti této smlouvy. V případě porušení této povinnosti prodávající odpovídá za škodu tímto porušením vzniklou.

Čl. VIII.

Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva je sepsána v jednom vyhotovení v elektronické podobě.
2. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu obou smluvních stran a účinnosti dnem jejího zveřejnění v registru smluv dle ust. § 5 odst. 2 a § 6 odst. 1 zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů. Zveřejnění smlouvy v registru smluv provede kupující.
3. Doručovacími adresami se rozumí adresy uvedené v hlavičce této smlouvy. Údaje v hlavičce smlouvy, adresy či kontakty uvedené v této smlouvě mohou být měněny jednostranným písemným oznámením doručeným příslušnou smluvní stranou druhé smluvní straně s tím, že takováto změna se stane účinnou okamžikem doručení tohoto oznámení druhé smluvní straně.
4. Poštovní zásilky související s touto smlouvou se při jejich nepřevzetí na doručovací adrese považují za doručené pátým dnem po jejich uložení u provozovatele poštovních služeb.
5. Dokumenty zasílané prostřednictvím datové schránky se v souladu s ust. § 18a zákona č. 300/2008 Sb., o elektronických úkonech a autorizované konverzi dokumentů, ve znění pozdějších předpisů, považují za doručené desátým dnem ode dne, kdy byl dokument dodán do datové schránky druhé smluvní strany.
6. Ve vztazích touto smlouvou založených, avšak výslovně neupravených, se smluvní strany řídí občanským zákoníkem.
7. Stane-li se některé ustanovení této smlouvy neplatným nebo neúčinným, platnost či účinnost ostatních ustanovení smlouvy tím zůstává nedotčena.
8. Prodávající přebírá nebezpečí změny okolností ve smyslu ustanovení § 1765 odst. 2 občanského zákoníku.
9. Prodávající bere na vědomí, že je podle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů,

- osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných zdrojů.
10. Smluvní strany vylučují aplikaci ustanovení § 557 občanského zákoníku.
 11. Prodávající prohlašuje, že má sjednané pojištění odpovědnosti za škody způsobené při výkonu své podnikatelské činnosti s limitem plnění minimálně 1.000.000 Kč.
 12. Všechny spory vyplývající z právního vztahu založeného touto smlouvou a v souvislosti s ní, budou řešeny podle obecně závazných právních předpisů České republiky a soudy České republiky.
 13. Veškeré změny této smlouvy, vyjma změn uvedených v odst. 3 tohoto článku, mohou být provedeny pouze v písemné formě vzestupně číslovanými dodatky podepsanými oběma smluvními stranami.
 14. Nedílnou součástí této smlouvy je:
Příloha č. 1 – Specifikace elektrospotřebičů
Příloha č. 2 – Cenová nabídka
Příloha č. 3 – Produktové listy
 15. Smluvní strany prohlašují, že si tuto smlouvu řádně přečetly, jejímu obsahu porozuměly, a že je projevem jejich pravé, svobodné a vážné vůle prosté omylu, projevené při plné způsobilosti k právním úkonům, a že veškerá prohlášení ve smlouvě odpovídají skutečnosti, což níže stvrzují svými podpisy.

V Praze dne
dle data elektronického podpisu

V Praze dne
dle data elektronického podpisu

Za kupujícího:

Za prodávajícího:

.....



Mgr. et Mgr. Pavel Bacík

Emerich Klus

ředitel SUZ MV

jednatel společnosti PROMOS trading,
spol. s r.o.

Příloha č. 1 - Specifikace elektrospotřebičů

Místa plnění	Elektrospotřebiče	Počet kusů
Příjímací středisko Zastávka	fritéza elektrická (400 V) objem: 15 až 18 l, jednokomorová, jeden fritovací koš, spodní díl s dvířky, volně (samostatně) stojící na podlaze, nerez rozměry: min. výška 850 mm x minimální šířka 400 mm x minimální hloubka 700 mm možnost demontáže (případně otočení) části topného tělesa (pro snadné čištění) příkon: cca 15 kW pozn.: demontáž a ekologická likvidace stávající fritézy	1 ks
Zařízení pro zajištění cizinců Vyšní Lhoty	elektrická pánev s automatickým sklápěním elektrická (400 V) objem: 120 l rozměry: maximální šířka 1 300 mm x hloubka (cca) 900 mm x výška (cca) 900 mm příkon: maximálně 25 kW obdélníková pánev s víkem, nerezové provedení, motorické sklápění nádrže na vaření pozn.: demontáž a ekologická likvidace stávající pánve	1 ks
Zařízení pro zajištění cizinců Bělá-Jezová	třítroubová pec elektrická (400 V) tři vnitřně smaltované trouby prostorově nad sebou, každá pro 2 x GN 2/1 nerezová konstrukce a opláštění rozměry (cca): 900 mm (š) x 850 mm (h) x 1670 mm (v) příkon: cca 12 kW trouby s horním pevným a dolním výklopným tělesem samostatný termostat pro každé topné těleso s regulací 50°-300 °C pozn.: demontáž a ekologická likvidace stávající pece	1 ks

	<p>konvektomat včetně podstavce a automatického změkčovače vody</p> <p>elektrický (400 V) nerezové provedení vývin páry: boiler rozteč zásuvů: 65 mm rozměry (cca): 933 mm (š) x 821 mm (h) x 1046 mm (v) příkon: cca 18 kW</p> <p>Minimální požadované vlastnosti: kapacita: 11 x GN 1/1 kapacita jídel: 151-250 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 Časování zásuvů automatická regulace vlhkosti Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu ovládání 8“ displejem 6-bodová teplotní sonda systém automatického mytí varné komory Trojitě dveřní sklo okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří Integrovaná ruční sprcha USB rozhraní Ethernet/LAN HACCP záznamy a záznamy provozních událostí</p> <p>nerezový podstavec bez koleček - 8 až 16 vsunů pro GN 1/1</p> <p>automatický změkčovač vody elektronický a 25 kg soli</p> <p>pozn.: demontáž a ekologická likvidace stávajícího konvektomatu</p>	1 ks
	<p>nářezový stroj</p> <p>na krájení sýrů, uzenin apod elektrický (230 V), pohyb řezného stolu manuální, šikmé uložení řezného stolu průměr nože: 300 mm dorazová deska, nůž a kryt nože ošetřen nepřilnavým povrchem bez časového omezení chodu, ventilátorové chlazení motoru brusné zařízení</p>	1 ks

	<p>řemínkový pohon hmotnost: cca 20 kg</p> <p>pozn.: demontáž a ekologická likvidace stávajícího nářezového stroje</p> <p>Součástí dodávky bude:</p> <ul style="list-style-type: none">• doprava a montáž specifikovaného kuchyňského zařízení do míst plnění,• demontáž a ekologická likvidace (protokol o ekologické likvidaci bude předán objednateli) stávajícího kuchyňského zařízení, které bude nahrazeno dodávaných kuchyňským zařízením,• instalace dodaného kuchyňského zařízení na určené místo v uvedených kuchyních,• zprovoznění kuchyňského zařízení,• praktické předvedení kuchyňského zařízení, ukázka jejich funkčnosti, zaučení obsluhy a údržby,• předání dokladů potřebných pro užívání a prokazující požadované parametry (návod k obsluze v českém jazyce, certifikáty a záruční listy),• záruční servis	
--	---	--

Dodavatel:**PROMOS Trading spol. s r.o.**

Karolíny Světlé 28/1638

73601 Havířov

Česká republika

IČO: 62362089

DIČ: CZ62362089

**Odběratel:****Správa uprchlických
zařízení Ministerstva
vnitra**

Lhotecká 559/7

14300 Praha

Česká republika

IČO: 60498021

Kontaktní údaje:**Kontaktní osoba:**

Vystaveno: 4.9.2023 Platnost do: 14.12.2023

Popis nabídky:



Cenová nabídka na dodávku gastrozařízení dle VŘ. V ceně dodávky je doprava, zapojení , zaškolení obsluhy, odpojení stávajících zařízení a jejich ekologická likvidace.




Záruka 24 měsíců.

Položka	Množ.	Cena/jednotku	Celkem	Sazba DPH	Celkem vč. DPH
---------	-------	---------------	--------	-----------	----------------

Elektrická fritéza FAGOR F-E7115	1 [ks]	30 282,00 Kč	30 282,00 Kč	21 %	36 641,22 Kč
	<p>- Lisovaná vrchní plocha z nerezové oceli AISI-304 o síle 1,5 mm.</p> <p>- Laserem řezané jednotlivé komponenty, svařované a leštěné automatickými stroji.</p> <p>- Spojovací prvky skryté pohledu uživatele.</p> <p>- Chladná zóna ve spodní části vany přispívající k dlouhodobému udržování kvality používaného oleje.</p> <p>- Hlídání teploty termostatem (60 - 200 °C).</p> <p>- Všechny modely jsou vybaveny bezpečnostním termostatem.</p> <p>- Vypouštění oleje z vany pomocí kulového kohoutu, který je robustní, spolehlivý a odolný vůči vysokým teplotám.</p> <p>- Stroje s vysokým výkonem a rychlým nástupem teploty. Vynikající poměr "výkon na množství oleje" (až 1 kW / 1 l oleje u plynových modelů).</p> <p>- Stupeň ochrany IPX5.</p> <p>ELEKTRICKÉ MODELY</p> <p>- Elektrické modely s topnými tělesy z nerezové oceli AISI 304 uvnitř vany. Vyklápění o více než 90° (možnost precizního vyčištění vany).</p> <p>- Napětí: 400 V.</p> <p>- 15 L fritézy: 1 velký koš na každou vanu (250 x 280 x 100 mm).</p> <p>Příkon: 12 kW Rozměry: 400x730x850</p>				
Elektrická výklopná pánev Fagor SB-E915 IM	1 [ks]	115 412,85 Kč	115 412,85 Kč	21 %	139 649,55 Kč
	<p>Sklopná pánev je všestranný přístroj, který lze v pohostinství velmi dobře využít, protože pokud se používá správně, nabízí možnost mít čtyři spotřebiče v jednom.</p> <p>- Díky funkčním prvkům, kterými disponuje (sklopná nádrž, nastavitelný termostat mezi 50 a 310 ° C, uzávěr pro přívod vody k naplnění nádrže), jej lze použít různými způsoby.</p> <p>Hrany a rohy nádrží jsou zakřivené a zaoblené, v souladu s kritérii normy EN203-3 pro materiály přicházející do styku s potravinami. Poloměry rohů a hran nejsou nikdy menší než 3,5 mm, což usnadňuje čištění nádrží, zejména nerezových.</p> <p>- Automatické plnění nádrže vodou přes napouštěcí ventil usnadňuje úklidové práce.</p> <p>- Možnost zvednutí nádrže ji umožňuje po vyčištění zcela vyprázdnit.</p> <p>- Široký vývod zvyšuje rychlost vyprazdňování.</p> <p>- Víko s dvojitou stěnou bez štěrbin a viditelných šroubů napomáhá čištění.</p> <p>- Ochrana ovladačů proti prosakování vody IPX5.</p> <p>Specifikace: Motorový zdvihací systém Nerezové provedení Objem 120 litrů Rozměr vany 1130 x 616 mm Celkový příkon 22,5 kW Rozměr 1200 x 930 x 850 mm</p>				

Elektrická 3 x pec ALBA TPE 30ARS	1 [ks]	82 921,98 Kč	82 921,98 Kč	21 %	100 335,60 Kč
	<p><i>Elektrické pece se skládají z jedné, dvou nebo tří identických samltovaných trub sestavených prostorově nad sebou. Dolní elektrická trouba je opatřena čtyřmi seřizovatelnými nožičkami. Elektrické trouby jsou vybaveny horním pevným a dolním výklopným topným tělesem se samostatnou regulací teploty a signalizací zapnutého stavu. Teplotu je možné nastavit v každé troubě samostatně.</i></p> <p><i>Jako zvláštní příslušenství k pecím se vyrábí pojízdné stojany pro odkládání plechů, které podstatně usnadňují manipulaci a snižují námahu personálu.</i></p> <p>PŘÍSLUŠENSTVÍ: 1 x mřížka (platí pro jednotlivou troubu)</p> <p>MODEL Elektrická</p> <p>TPE 30 ARS</p> <p>Vnější rozměry (š x hl x v v mm) 900 x 850 x 1670 Jmenovité napětí 3/N/PE AC 400 V, 50Hz Počet trub 3 Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm) 540 x 700 x 280 Příkon jedné trouby 4 kW (2 x 2 kW) Regulace (C) - každé těleso samostatně 50 - 300 C Příkon celkový 12 kW Krytí IP 34 Brutto hmotnost 187 kg</p>				

Parní konvektomat B1011b	1 [ks]	219 856,00 Kč	219 856,00 Kč	21 %	266 025,76 Kč
	<p>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 vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu 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 dveří sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly 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 opaření obsluhy Robustní klika – 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 zavážecí 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 Příkon: 18,6kW Kapacita: 11 x GN 1/1 Vývin páry: bojler rozměry: 933x1046x821 Jištění: 32 A</p>				
Podstavec pod konvektomat ST1116	1 [ks]	7 700,40 Kč	7 700,40 Kč	21 %	9 317,48 Kč
	<p>Podstavec pod konvektomat 611, 1011 s 16 zásuvy GN 1/1 výška podstavce 75 cm</p>				

Aut. Změk. -5l SMK -BNT-650T časové řízení	1 [ks]	8 022,00 Kč	8 022,00 Kč	21 %	9 706,62 Kč
	<p>EN ISO 9001 Garance jen v rámci našich dodávek. Kabinetový změkčovací filtr typ SMK - BNT 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. Důležité provozní údaje- při regeneraci zajištěna i nadále dodávka neupravené vody - přimíchávání přímo na řídícím ventilu - plná certifikace pro pitné aplikace v CZ barva zásobníku bílá / modrá výška / šířka / hloubka 530 / 225 / 400 mm výška napojení vody / odpadu 370 / 400 mm napojení vody / odpadu 1" / PE hadice 1 / 2" el. napojení / odběr 230 V, 50 Hz / 5 W provozní tlak vody 0,2 - 0,8 MPa teplota vody, okolí max. 43 0C</p>				
Tabletová sůl	1 [ks]	236,80 Kč	236,80 Kč	21 %	286,53 Kč
	<p>Tabletová sůl 25 Kg v balení</p>				
Nářezový stroj 30-E šikmý na uzeniny a sýry, nepřilnavý povrch	1 [ks]	34 500,00 Kč	34 500,00 Kč	21 %	41 745,00 Kč
	<p>Určeno pro malé a střední provozy s náročným pravidelným používáním Velmi kvalitní univerzální nářezový stroj s náklonem řezné desky 45° Šikmé uložení řezného stolu Přístroj je vybaven všemi bezpečnostními prvky dle normy CE Chlazený motor je uložen v krytu Ventilátorové chlazení motoru pro dlouhotrvající chod Bez časového omezení chodu přístroje Řemínkový převod zajišťuje tichý a spolehlivý chod Vybaven kompletním brusným zařízením Vysoký ochranný plexi kryt řezného stolu Velmi snadná údržba a čištění přístroje Průměr nerezového řezného kotouče 30 cm Max.rozměr krájeného produktu 200x220 mm nebo průměru 200 mm Max.tloušťka řezu krájeného produktu 13 mm Dorazová deska, nůž a kryt nože mají povrch ošetřen nepřilnavým povrchem Ideální pro krájení SÝRŮ, ale bez problému lze krájet i UZENINY, PEČIVO apod.</p> <p>Bohaté příslušenství a doplňky nářezového stroje za příplatek:</p> <p>Průhledný ochranný protiprachový kryt Zařízení pro rychlou a snadnou demontáž nože Gumový kryt spodní části stroje Kovové ovládací prvky místo plastových</p> <p>Parametry:</p> <p>Rozměry (š x h x v): 630x440x460 Příkon el. (kW) / Napětí (V): 0,180 / 230 Napětí: 230 V Váha: 20 kg Barva: stříbrná Použití: profesionální Průměr nože (mm): 300 Max. rozměr produktu: 200 x 220 / 200 Povrchová úprava: nepřilnavý povrch</p>				

Rozpis DPH

Sazba %	Základ	Daň
21 %	498 932,03 Kč	104 775,73 Kč

Konečná cena: 498 932,03 Kč
Konečná cena vč. daně: 603 707,76 Kč

**Katalog**
FOOD SERVICE**Kapitola**
VAŘENÍ**Model, specifický**
F-E7115 400V 3N 50/60Hz 1C

19071300

02/11/2022

OZNAČENÍ:

Elektrická fritéza, 1 koš 15 l, řada 700

POPIS:

- Lisovaná vrchní plocha vyrobena z nerezové oceli AISI-304 o síle 1,5 mm.
- Laserem řezané jednotlivé komponenty, svařované a leštěné automatickými stroji. Spojovací prvky skryté pohledu uživatele.
- Vany z nerezové oceli AISI-304 vevařené do vrchní plochy robotickými stroji.
- Chladná zóna ve spodní části van přispívající k dlouhodobému udržování kvality používaného oleje.
- Termostatická regulace teploty oleje v rozmezí 60 - 200 °C.
- Všechny modely jsou vybaveny bezpečnostním termostatem.
- Samostatné víko každé vany.
- Stroje s vysokým výkonem a rychlým nástupem teploty. Vynikající poměr až 1 kW výkonu / 1 l oleje.
- Model určený pro umístění na podlahu.
- Vypouštění oleje z vany pomocí kulového kohoutu, který je robustní, spolehlivý a odolný vůči vysokým teplotám.
- Elektrické modely vybaveny topnými tělesy z nerezové oceli AISI 304 uvnitř vany. Vyklápění těles o více než 90° umožňuje precizní vyčištění vany.

MOŽNÉ MOŽNOSTI:

- 230 1N- Transformation A 230 V single phase
- 230 III - A 230 V three-phase transformation without neutral
- MARINE - Other machines - Ship transformation - 440 III

DODÁVANÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- 12233189 Komplettní koš F-7-15l 1ud.

MOŽNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- FRYER ACCESSORIES KORE
- KORE WHEELS

ROZMERY

Šířka	400 mm	Hrubá šířka	440 mm
Hloubka	730 mm	Hrubá hloubka	822 mm
Výška	850 mm	Hrubá výška	1255 mm
Hmotnost netto	60,0 kg	Hmotnost brutto	75,0 kg
Objem netto	0,25 M3	Objem brutto	0,45 M3

**TECHNICKÁ SPECIFIKACE – ELEKTŘINA**

Celkový příkon	12,000 KW
Intenzita proudu (A)	17,4A
Příkon ohřevu	12,000 KW
Napětí	400V - 3N
El. frekvence	50/60Hz

TECHNICKÁ SPECIFIKACE – PŘIPOJENÍ

Alternativně 230 V třífázové	3X6MM2+T
Alternativně 230 V jednofázové	2X10MM2+T
Standardně 400 V třífázové	3X2,5MM2+T+N



Katalog
FOOD SERVICE

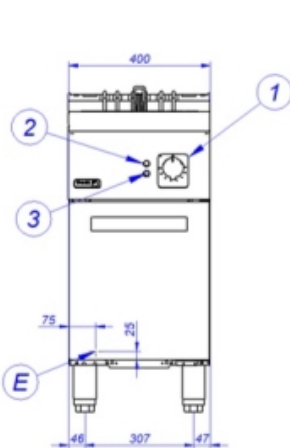
Kapitola
VĀRENÍ

Model, specifický
F-E7115 400V 3N 50/60Hz 1C

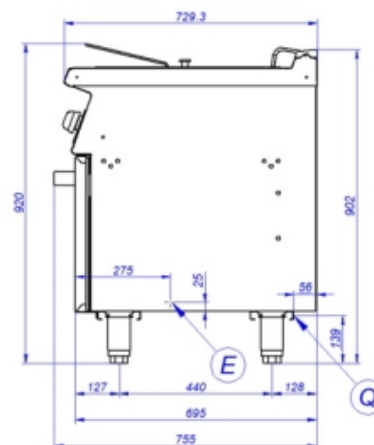
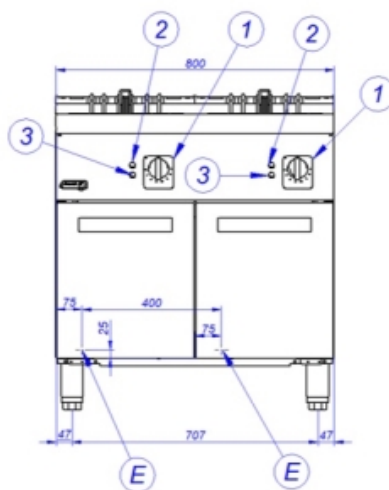
19071300

02/11/2022

F-E7115



F-E7215



E – Conexión eléctrica
Q – Conexión equipotencial
1 – Mando termostato
2 – Piloto verde
3 – Piloto ámbar
4 – Mando entrada agua

Electrical connection
Equipotential connection
Thermostat control
Green pilot
Amber pilot
Water control

Connexion électrique
Connexion équipotential
Commande de thermostat
Lumière verte
Lumière ambre
Commande d'entrée d'eau

SB-E915 IM KORE

Pánev elektrická s nerezovou vanou a motorovým vyklápěním

19034427

Rozměry a váhy

		<u>Bez obalu</u>	<u>S obalem</u>
Šířka	mm	1.200	1.240
Hloubka	mm	930	1.022
Výška	mm	850	1.125
Váha	kg	233	270
Objem	m ³	0,83	1,45

Elektrika

Příkon	kW		22,5
Napětí 230 V ~ 1N		3 x 35 mm ² - 125 A	
Napětí 400 V ~ 3N		5 x 6 mm ² - 40 A	

Voda

Maximální spotřeba	l/h		-
Tlak	kg/cm ²		2 - 4

Plyn

Příkon	kW		-
	kcal/h		-
<i>Propan-butan</i>			
Spotřeba	kg/h		-
Tlak	mbar		-
<i>Zemní plyn</i>			
Spotřeba	m ³ /h		-
Tlak	mbar		-

Pára

Spotřeba	kg/h		-
Tlak	bar		-

Vzduch

Spotřeba	NI/min		-
Tlak	kg/cm ²		-

Hlučnost

dB < 65

Certifikace

-

Elektrická výklopná pánev vyrobená z nerezové oceli.

Multifunkčnost stroje umožňující použití pro:

- smažení (na oleji)
- opékání (za sucha)
- vaření (s vodou)
- vodní lázeň

Laserem řezané plechové komponenty, svařování automatickým robotem, vnitřní úhly ohýbaných komponentů vždy s min. radiusem 3,5 mm pro snadné čištění.

Nerezová vana:

- síla dna 10 mm pro rovnoměrný rozvod tepla
- využitelná plocha dna vany: 70 dm²
- vnitřní rozměry vany: 1.115 x 615 mm
- hrubý objem vany: 140 l
- čistý objem vany (po hrdlo): 120 l

Široké vypouštěcí hrdlo pro rychlé a přesné vyprazdňování vany.

Pánev je vyrobena v souladu se směrnicí EC 1935/2004 týkající se materiálů určených pro styk s potravinami.

Elektrický ohřev nerezovými topnými tělesy.

Termostatická regulace ohřevu v rozsahu 50-310°C.

Kontrolky zapnutí a ohřevu.

Automatické vypnutí ohřevu při naklopení vany.

Integrovaný systém napouštění vany vodou pomocí elektroventilu s ovládáním na čelním panelu.

Vyvážené dvouplášťové víko se systémem navádění zkondenzované vody zpět do vany.

Madlo víka umístěné v chladné zóně.

Motorový vyklápěcí systém s ovládáním tlačítky.

Možnost vyklopení vany až do úhlu 90° pro její úplné vyprázdnění.

Servisní přístup k pracovním komponentům zepředu.

Robustní kovové ovladače s bezpečnostními podložkami zajišťující odolnost vůči pronikání vody do stroje.

Regulovatelné nohy z nerezové oceli umožňující nastavit výšku pánve v rozmezí 850 - 910 mm.

Stupeň ochrany IP-x5.

Maximální elektrický příkon: 22,5 kW.

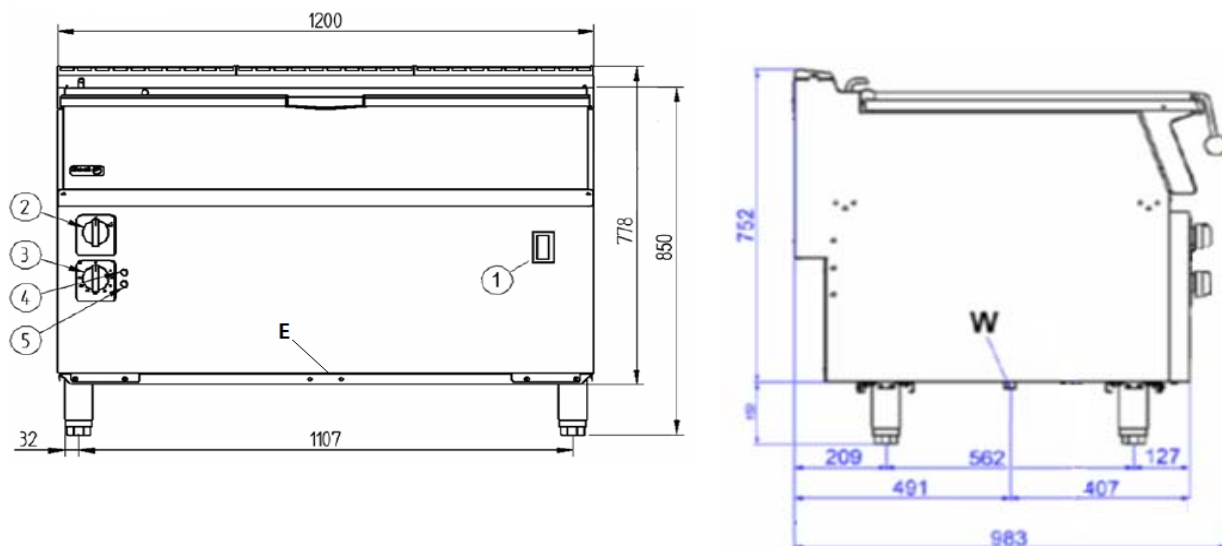


SB-E915 IM KORE

Pánev elektrická s nerezovou vanou a motorovým vyklápěním

19034427

ROZMĚRY



W - Přívod vody - 3/4"

E - Elektrický přívod

1 - Ovládání vyklápění

2 - Ovladač napouštění studené vody

3 - Ovladač termostatu

4 - Kontrolka zelená - zapnutí stroje










5 - Kontrolka oranžová - zapnutí ohřevu



ALBA HOŘOVICE

ELEKTRICKÉ PECE**TPE 10 ARS / TPE 20 ARS / TPE 30 ARS****PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ**

1x mřížka ke každé jednotlivé peci

-  Nerezová konstrukce rámu a opláštění z kvalitní potravinářské oceli AISI 304 - EN 1.4301
-  Smaltovaný vnitřní povrch pro lepší rozvod a akumulaci tepla, rovnoměrnější pečení
-  Dolní těleso výklopné - pro snadné čištění
-  Samostatná regulace pro každé těleso 50 - 300°C - signálka zapnutého stavu, termostat
-  Dvířka trouby s vnitřním lisovaným profilem – není třeba těsnění s omezenou životností
-  Madlo trouby izolované – nezahřívá se, bezpečný úchop
-  Krytí IP 34 – odolné proti stříkající vodě
-  2 vsuvy uvnitř pece - 2x GN 2/1
-  Spodní pec opatřena všemi seřizovatelnými nožičkami

Parametry TPE 10 ARS	
Vnější rozměry (š x hl x v v mm)	900 x 850 x 660
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz
Počet pecí	1
Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm)	540 x 700 x 280
Příkon jedné trouby	4 kW (2 x 2 kW)
Regulace - každé těleso samostatně	50 - 300 C
Příkon celkový	4 kW
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	82 kg

Parametry TPE 20 ARS	
Vnější rozměry (š x hl x v v mm)	900 x 850 x 1165
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz
Počet pecí	2
Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm)	540 x 700 x 280
Příkon jedné trouby	4 kW (2 x 2 kW)
Regulace - každé těleso samostatně	50 - 300 °C
Příkon celkový	8 kW
Krytí	IP 34
Brutto hmotnost	133 kg

Parametry TPE 30 ARS	
Vnější rozměry (š x hl x v v mm)	900 x 850 x 1670
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz
Počet pecí	3
Vnitřní rozměr el. trouby (š x hl x v v mm)	540 x 700 x 280
Příkon jedné trouby	4 kW (2 x 2 kW)
Regulace - každé těleso samostatně	50 - 300 °C
Příkon celkový	12 kW
Brutto hmotnost	187 kg

Obj. číslo	Model	Název	Cena (bez DPH)
11980000A/1	TPE 10 ARS	Elektrická pec jednotrouhá	53 822 Kč
11980000A/2	TPE 20 ARS	Elektrická pec dvoutrouhá	76 205 Kč
11980000A/3	TPE 30 ARS	Elektrická pec třítrouhá	99 906 Kč

Další příslušenství pecí

Obj. číslo	Model	Název	Cena (bez DPH)
12000382-A		Pečící plech 530 x 644 - smaltovaný	1 112 Kč
10240339		Pekáč 530 x 650 x 65 - smaltovaný	1 601 Kč
10200042		Mřížka 530 x 606	1 410 Kč

VISION

Blue 1011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...



Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

NSF/ANSI 4

VYBAVENÍ

Vaření

- **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
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **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
- **Nekonečný čas vaření** - uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém

* pouze pro bojlerové konvektomaty

- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opálení obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – 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
- **Odkapová dveřní vanička** - zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

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

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS* (Boiler Control System)** – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro šokový zchlazovač/zmrazovač 411 nebo 511
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY



TECHNICKÁ DATA

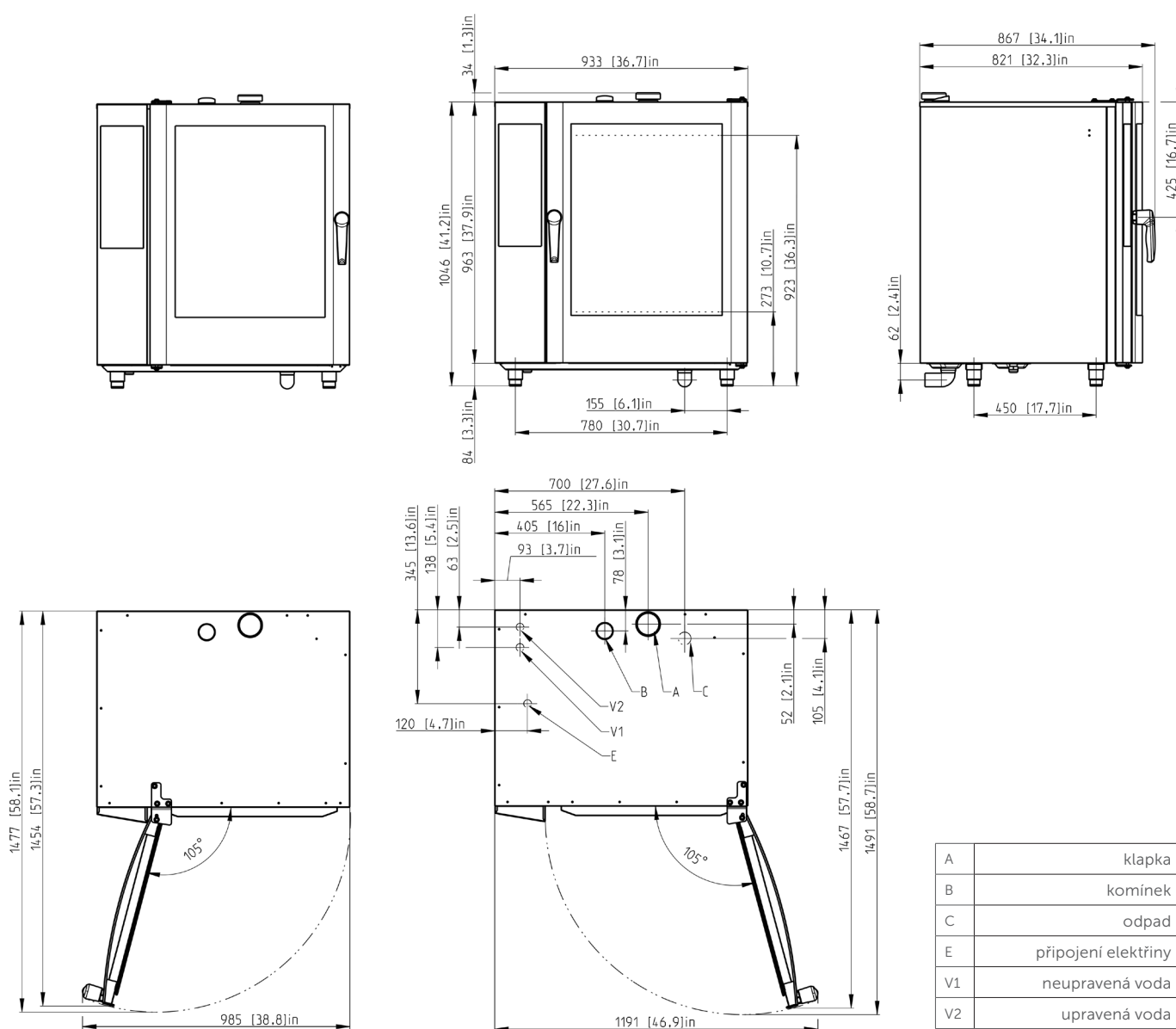
Model	B 1011 i	B 1011 b
Technická specifikace	2E1011IA	2E1011BA
Tepelný zdroj	Elektrína	Elektrína
Vývin páry	Injekční	Bojlerový
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	8 x 600/400	8 x 600/400
Kapacita jídel na výdej	151 – 250	151 – 250
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
Celkový příkon	18,6 kW	18,6 kW
Tepelný výkon	18 kW	18 kW
Příkon vyvíječe páry	–	18 kW
Jištění	32 A	32 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj
1011	611
1011	611 ig



ROZMĚROVÉ VÝKRESY





Katalogový list NOAW NÁŘEZOVÝ STROJ GCL300 ŠIKMÝ NA UZENINY A SÝRY, NEPŘILNAVÝ POVRCH



POPIS výrobku

- Určeno pro malé a střední provozy s náročným pravidelným používáním
- Velmi kvalitní univerzální nářezový stroj s náklonem řezné desky 45°
- Šikmé uložení řezného stolu
- Přístroj je vybaven všemi bezpečnostními prvky dle normy CE
- Chlazený motor je uložen v krytu
- Ventilátorové chlazení motoru pro dlouhotrvající chod
- Bez časového omezení chodu přístroje
- Řemínkový převod zajišťuje tichý a spolehlivý chod
- Vybaven kompletním brusným zařízením
- Vysoký ochranný plexi kryt řezného stolu
- Velmi snadná údržba a čištění přístroje
- Průměr nerezového řezného kotouče 30 cm

- Max.rozměr krájeného produktu 305x220 mm nebo průměru 220 mm
- Max.tloušťka řezu krájeného produktu 14 mm
- Dorazová deska, nůž a kryt nože mají povrch **ošetřen nepřilnavým povrchem**
- Nepřilnavý povrch nože + krytu nože a dorazové desky pro krájení SÝRŮ, UZENIN i pršutu
- Ideální především pro krájení UZENIN a SÝRŮ

Bohaté příslušenství a doplňky nářezového stroje za příplatek:

- Průhledný ochranný protiprachový kryt
- Zařízení pro rychlou a snadnou demontáž nože
- Gumový kryt spodní části stroje'
- Kovové ovládací prvky místo plastových

PARAMETRY

- Rozměry mm (ŠxHxV) 700x580x600
- Příkon el. (kW) / Napětí (V) 0,270 / 230
- Napětí 230 V
- Váha (kg) 29
- Barva Stříbrná
- Použití Profesionální
- Průměr nože (mm) 300
- Max.rozměr krájeného produktu (mm) 220x320 / ø220
- Povrchová úprava Nepřilnavý povrch Teflon