

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

Karolíny Světlé 28/1638

73601 Havířov

Česká republika

IČO: 62362089

DIČ: CZ62362089

**Kontaktní údaje:**

596411302

info@promos-trading.cz

www.promos-trading.cz

Kontaktní osoba:

Jakub Sedlacek

+420603571360

jsedlacek@promos-trading.cz

Odběratel:**MŠ Přímá Havířov**

Přímá 8

73601 Havířov - Podlesí

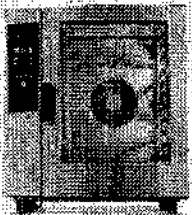
Česká republika

Vystaveno: 24.8.2023

Popis nabídky:

Ccenová nabídka na konvektomat RETIGO Orange 1011. Záruka 24 měsíců. V ceně zaškolení, doprava, zapojení.

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

Parní konvektomat O1011i	1 [ks]	214 430,00 Kč	20%	171 544,00 Kč	21 %	207 568,24 Kč
	rozměry: 944 x 1050 x 218 spotřeba: 18 kW jistota: 32 A váha: 138 kg vývin páry: injekční vaření: • Horký vzduch 30 – 300 °C • Kombinovaný režim 30 – 400 °C • Vaření v páře 20 – 130 °C • Dlo vaření 30 – 98 °C • Vaření/pečení přes nio – setří čas i perliža • pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvojnásobnému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku • Zasklí napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií. Lepší vizuální kontrola uvařovaných gastronomií se srovnávají • Regenerace/banking – podávejte více pokrmů v kratším čase • Nízkoteplotní vaření – nižší výhově ztráty, lepší chuť • Automatický předehřev/zchlazení vlnné komory s možností zadat požadovanou teplotu • Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfrování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii Vision Controls • Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka • Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní spóce • Automatický start – možnost naplánovat omlazení start Ostatní vybavení • Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody • Trojité dveřní sklo – minimální unik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popalení o vnější sklo • 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu • Fast Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabráňuje opáření obsluhy • Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v hřívě upečených jídel • Robustní křídlo – pro pohodlné ovládání stroje, antibakteriální materiál • AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost • Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými vnitřními rohy – Snadná údržba • Odkapávací dveřní vanička – zachytává kondenzát z dveří • Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu • WSS (Water Saving System) – speciální systém odpadů & vestavený tepelný výměník zajišťuje velmi nízkou spotřebu vody • Výměnitelné držáky gastronomií s roztečí 69 mm Konektivita • USB rozhraní – snadné přehrávání dat z do konvektomatu • VisionCombi software – správa programů a fotografií 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 boileru, automaticky přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku boileru • Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb					
Ruční sprcha pevná NEW Orange Vision (611 1011)	1 [ks]	8 480,00 Kč	20%	6 784,00 Kč	21 %	8 208,64 Kč
Programy 99/9 NEW Orange	1 [ks]	9 650,00 Kč	20%	7 720,00 Kč	21 %	9 341,20 Kč
Jednoduchová sonda NEW Orange (1011)	1 [ks]	8 480,00 Kč	20%	6 784,00 Kč	21 %	8 208,64 Kč

Rozpis DPH

Sazba %	Základ	Daně
21 %	192 832,00 Kč	40 494,72 Kč

Cena celkem před slevou: 241 040,00 Kč
Sleva celkem: (20,00 %) 48 208,00 Kč

Konečná cena: 192 832,00 Kč
Konečná cena vč. daně: 233 326,72 Kč