INTERGAST

# PRODUKT

|  |  |
| --- | --- |
| Dodavatel: | Odběratel: |
| INTERGAST PRODUKT s.r.o. | Základní škola a Mateřská škola pro sluchově postižené a vady řeči, Ostrava-Poruba, příspěvková organizace |
| Na Vinobraní 1792/55 |  |
| 106 00 Praha 10 Záběhlice Tel.: 241 471 034-6 | Spartakovců 1153/5 |
| Česká republika www.intergast.cz | 70800 Ostrava |
| lč: 28882768 e-mail:info@intergast.cz | Česká republika |
| DIČ: cz699006889 | lč: 00601985 DIČ není |
| Registrace: Spisová značka C 150896, vedená u Městského soudu v Praze | Podací adresa:Základní škola a Mateřská škola pro sluchově postižené a vady řeči, |
| Banka: UniCredit Bank | Ostrava-Poruba, p.o. |
| Číslo účtu: 1387887893/2700 | Spartakovců 1153/5 |
| IBAN: CZ5027000000001387887893 | 70800 Ostrava-Poruba |
| SWIFT: BACXCZPP | Kontaktní osoba: Štěrbová Leona Tel.: 595 694 549 |
| Platební podmínky: do 7 dnů od vystaveníZpůsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK | Dodací podmínky: |

Vážená paní Štěrbová,

dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz. Popis

 Číslo položky Množství Cena před slevou / MJ Sleva% Cena / MJ DPH % Celkem

INTERGAST PRODUKT

Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 10x GN 1/1 s možností rozšíření na 20x GN 1/1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| MKN-FCMPEIO.I 1,00 ks 388 750,00 CZK 0,00 388.750,00 CZKKonvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection".Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection" — regeneraci s nastavením klima.Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.Funkce: AutoChef — automatické vaření — do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection" (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapaření, pečení a ostatní, StepMatic@ - úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných, Time2Serve: nastavení času dokončení vfení, RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy, Ready2Cook: předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře, ClimaSelect Plus: kontrola klimatu ve varné komo, PerfectHold: zajištění kvalit/ pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra, SES: bezpečnostní systém odsátí pá, PHIeco s DynaSteam2: dynamický systém výroby pá, pětirychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, taktování ventilátoru, BarCode: scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu, plnohodnotná funkce profesionální pece, EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání, dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládání kliky dveří jednou ruku, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem, nástrčné těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DVGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsunyCharakteristika: MagicPilot — revoluční ovládání, velmi odolný „true-colour" displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 miliónů barev, odolné LED podsvícení.ChefsHelp — informace pro uživatele, užitečný pomocník, | 21 | 388.750,00 CZK |
| návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej.VideoAssist návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce. CombiDoctor — autodiagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo myti). Výsledek je zobrazen na displeji.GreenInside — ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.QualityControl konvektomat FlexiCombi sám rozezná vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef — bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu, FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory.EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm.FlexiRack@ - kapacitní koncept 1/1 GN — příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako při smažení a pečení.WaveClean@ - automatický čistící systém, bezpečně — čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem, jednoduše — nasadit kartuši, spustit, ekonomicky — maximální spotřeby vody cca 351 d/š/v (mm): 997 x 799 x 1 060Přikon 400 V: 15.9 kW |

One

/ 3

Poz. Popis

 Číslo položky Množství Cena před slevou / MJ Sleva% Cena / MJ DPH % Celkem

Podestavba pro FlexiCombi 10.1 (580 mm)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| MKN-216233 1,00 ks 16 324,00 aK 0,00se vsuny pro GN d/š/v (mm): 1 000 x 655 x 580Vsuny 2/1 - pro rozšíření kapacity při regeneraci na 20x GNI/I nebo 10x GN2/1 | 16.324,00 czK | 21 | 16.324,00 CZK |
| MKN-815011 1,00 ks 14 905,00 CZK 0,00skládá se z ix 856036, 1x 856037Sleva pro stávajícího zákazníka | 14.905,00 CZK | 21 | 14.905,00 CZK |
| S118 -1,00 50 OOO,OO CZK 0,00Dodatečná sleva za stávající zařízení | 50.000,00 CZK | 21 | -50.000,00 CZK |
| S118 -1,00 40 OOO,OO CZK 0,00 | 40.000,00 CZK | 21 | -40.000,00 CZK |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| INTERGAST SlužbyRealizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior | Mezisoučet |  | 329.979,00 CZK |
|  TS30101 01 1,00 pau 9 100,00 CZK> Komunikace o Realizaci* specifikace plánu Realizace
* odsouhlasení si provedení, harmonogram činností
* technické podklady pro instalaci
* kontrola přípojných bodů
* v případě kolize se stavební připraveností, součinnst při hledání řešení

> Logistika* transport
* nastěhování na místo instalace
* manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností
* rozbalení a likvidace obalů
* ustavení na místo instalace

> Instalace* připojení na instalační body
* prozkoušení těstnosti spojů kalibrovanými přístroji, pospojení zemnícím vodičem
* kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem
* elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení
* likvidace instalačních odpadů, vyčištění stroje určenými prostředky > Uvedení do provozu
* uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí
* provedení provozní zkoušky

> Zaškolení personálu pro obsluhu* praktické 'Osvětlení provozních funkcí a parametrů
* detailní vysvětlení údržby v praxi
* popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků

> Akt předání InterGast PRODUKTu do užívání* předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ
* způsob řešení záručního servisu

> Dohoda o InterGast Péči* výhodná pravidelná technicko-uživatelská péče o technologii
* provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech - monitoring stavu a kondice technologie

Kuchařský trénink | 0,00 | 9.100,00 CZK | 21 | 9.100,00 CZK |
| S119 1,00 x 3 OOO,OO CZK trénink personálu odborným kuchařem po dobu 4 hod. | 100,00 | 0,00 CZK | 21 | 0,00 CZK |

One

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení

Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Na položky obsahující elektrozařízení se vztahuje povinnost hradit recyklační poplatek, který není zahrnut v ceně zařízení a bude fakturován dle

platných zákonných předpisů.

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

Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vystavil:Tel.: | Pavel Bartonłk | Celkem: | 339.079,00 CZK |
| e-mail: | bartonik@intergast.cz | DPH: | 71.206,59 CZK |
|  |  | Celkem (vč.DPH): | 410.285,59 CZK |
|  |

### NABÍDKA CELKEM: 410.285,59 CZK