

SEP spol. s.r.o.

Teplická 109,405 05 Děčín IX,
IČO: 40233944, DIČ: CZ40233944
tel.: 412544619, 602650842

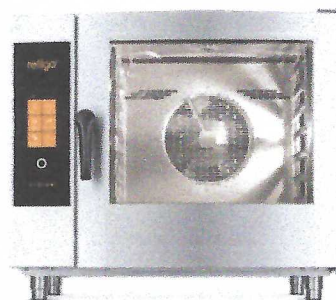
e-mail gastro.sepdecin@tiscali.cz, topolancin.milan@seznam.cz

Mateřská škola Bílina, Síbova 332
příspěvková organizace
Síbova 332
418 01 Bílina

CENOVÁ NABÍDKA

„Dodávka a instalace 2 kusů elektrických bojlerových konvektomatů a 1 kusu elektrického injekčního konvektomatu“

Elektrický konvektomat Retigo Orange Vision Plus 611 b



Základní vybavení:

- 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
- Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení
- 7" displej
- 99 programů jež ve standardní výbavě
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- Ruční pevná sprcha
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Robustní klíka – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová

- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- 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
- USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- Zajištění odborného poradenství výrobce – hot-line (servis a kuchaři)
- Software do PC pro správu HACCP a programů – **aktualizace zdarma**

Technické parametry:

Energie:	Elektřina
Vyvíjení páry:	bojler
Kapacita:	7 zásuvů GN 1/1
Kapacita jídel na výdej:	51 - 150
Rozteč zásuvů:	mezi zásuvy [mm] 65
Rozměry (š x v x h):	933 x 786 x 821 mm
Hmotnost:	122 kg
Celkový příkon:	10,9 kW
Tepelný příkon:	10,3 kW
Příkon vyvíječe:	9 kW
Jištění:	16 A
Napájení:	3N~/ 380-415 V / 50-60 Hz

Příslušenství:

1x podstavec pod konvektomat
 4x GN 1/1 nerez plná 100 mm
 6x GN 1/1 smaltovaná 60 mm
 6x GN 1/1 smaltovaná 40 mm
 8x GN 1/1 nerez děrovaná 60 mm
 2x nerezový rošt 530x325 mm

CENOVÁ NABÍDKA

2x Konvektomat Retino Orange Vision Plus 611b	163.150,-/kus	326.300,-
2x Podstavec pod konvektomat	11.836,-/kus	23.672,-
4x GN 1/1 plná nerez 100 mm	998,-/ks	3.992,-
6x GN 1/1 smalt 60 mm	758,-/ks	4.548,-
6x GN 1/1 smalt 40 mm	654,-/ks	3.924,-
8x GN 1/1 děrovaná nerez 60 mm	980,-/ks	7.840,-
2x nerezový rošt 530x325 mm	689,-/ks	1.378,-
Doprava zařízení		2.000,-
Úplná instalace a zprovoznění konvektomatů vč. 2h zaškolení		9.000,-
Napojení na rozvody, včetně případných úprav - voda, odpady, elektro – zhotovení nové stavební přípojky		26.300,-
4-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce		zdarma

Cena celkem za dodávku:

Cena celkem bez DPH 21% 408.954,-

DPH 21% 85.880,-

Cena celkem za dodávku s DPH 21% 494.834,-

Záruční a pozáruční podmínky:

Záruční doba 24 měsíců na dodávku a montáž zařízení dle záruční listiny.

Záruční servis do 24 hodin od nahlášení poruchy vlastním certifikovaným servisem výrobce s dojezdovou dobou 60 min.

Pozáruční odborný servis.

Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.

V Děčíně 29.09.2023

SEP s.r.o. Děčín

Topolančín Milan – jednatel



SEP
společnost s ručením omezeným
TEPLICKÁ 109, DĚČÍN IX
IČO: 40233944 DIČ: CZ40233944
SERVIS DODÁVKY a MONTÁŽE
VELKOKUCH. ZAŘÍZENÍ

SEP spol. s.r.o.

Teplická 109,405 05 Děčín IX,
IČO: 40233944, DIČ: CZ40233944
tel.: 412544619, 602650842

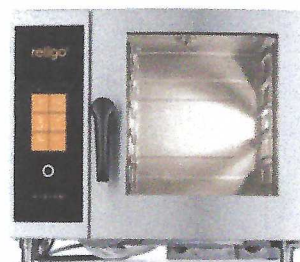
e-mail gastro.sepdecin@tiscali.cz, topolancin.milan@seznam.cz

Mateřská škola Bílina, Síbova 332
příspěvková organizace
Síbova 332
418 01 Bílina

CENOVÁ NABÍDKA

„Dodávka a instalace 2 kusů elektrických bojlerových konvektomatů a 1 kusu elektrického injekčního konvektomatu“

Elektrický injekční konvektomat Retigo Orange Vision Plus 623



Základní vybavení:

- 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
- Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- Zásuvy napříč
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení
- 7" displej
- 99 programů jež ve standardní výbavě
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojitě dvevní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- Ruční pevná sprcha
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- Odkapová dvevní 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
- USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- Zajištění odborného poradenství výrobce – hot-line (servis a kuchaři)
- Software do PC pro správu HACCP a programů – **aktualizace zdarma**

Technické parametry:

Energie:	Elektřina
Vyvíjení páry:	injekční
Kapacita:	6 zásuvů GN 2/3
Kapacita jídel na výdej:	30 - 50
Rozteč zásuvů:	mezi zásuvy [mm] 65
Rozměry (š x v x h):	683 x 602 x 586 mm
Hmotnost:	62 kg
Celkový příkon:	5 kW
Tepelný příkon:	4,8 kW
Jištění:	16 A
Napájení:	3N~/ 380-415 V / 50-60 Hz

Příslušenství:

1x podstavec pod konvektomat
 4x GN 2/3 smaltovaná 40 mm
 3x GN 2/3 nerez děrované 60 mm
 2x GN 2/3 nerez plné 100 mm

CENOVÁ NABÍDKA

Konvektomat Retino Orange Vision Plus 623i		111.552,-
Podstavec pod konvektomat		12.135,-
2x GN 2/3 plná 100 mm	690,-/ks	1.380,-
4x GN 2/3 smalt 40 mm	820,-/ks	3.280,-
3x GN 2/3 děrovaná nerez 60 mm	668,-/ks	2.004,-
Doprava zařízení		1.000,-
Úplná instalace a zprovoznění konvektomatů vč. 2h zaškolení		4.500,-
Napojení na rozvody, včetně případných úprav - voda, odpady, elektro – zhotovení nové stavební přípojky		12.000,-
4-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce		zdarma

Cena celkem za dodávku:

Cena celkem bez DPH 21%	147.851,-
DPH 21%	31.039,-
Cena celkem za dodávku s DPH 21%	178.890,-

Záruční a pozáruční podmínky:

Záruční doba 24 měsíců na dodávku a montáž zařízení dle záruční listiny.
Záruční servis do 24 hodin od nahlášení poruchy vlastním certifikovaným servisem výrobce s dojezdovou dobou 60 min.
Pozáruční odborný servis.
Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice.

V Děčíně 29.09.2023

SEP s.r.o. Děčín
Topolančín Milan – jednatel



SEP
společnost s ručením omezeným
TEPLICKÁ 109, DĚČÍN IX
IČO: 40233944 DIČ: CZ40233944
SERVIS DODÁVKY a MONTÁŽE
VELKOKUCH. ZAŘÍZENÍ