

PRO:

**Státní léčebné lázně Janské Lázně, státní podnik  
státní podnik**[REDACTED]  
náměstí Svobody 272

542 25 Janské Lázně - Janské Lázně

Česká republika

TEL.: [REDACTED]

ČÍSLO: **23/2243**

DATUM: 05.12.2023

OBCHODNÍK: [REDACTED]

TEL.: [REDACTED]

E-MAIL: [REDACTED]

Dobrý den,

Dovolujeme si Vám předložit nabídku na dodávku a montáž gastronomické technologie, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

Celková cena zahrnuje veškeré náklady potřebné ke zhotovení díla včetně:

ZÁRUKA: 24 MĚSÍCŮ

Věřím, že Vás naše nabídka zaujme a těším se na případnou další spolupráci.

V případě jakýchkoliv nejasností či dotazů mě prosím kontaktujte.

**JANSKÉ LÁZNĚ - VESNA**

POZ.	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	DPH	CELKEM Kč BEZ DPH
------	---------------	----------	----------------------	-----	----------------------

001

**MULTIFUNKČNÍ PÁNEV RATIONAL iVARIO PRO XL, 150 ltr.**

iVario Pro XL  
- počet jídel na výdej: 100-500

**PROVEDENÍ:**

- iZone Control
- nízkoteplotní vaření
- WiFi + Rozhraní USB
- podstavec
- ruční sprcha s automatickým vrácením do původní polohy

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení a fritování a díky tomu nahrazuje téměř všechna běžná varná zařízení. Unikátní technologie jeho topného systému přináší maximální výkon a přesnost a díky jeho inteligentním pomocníkům při vaření, kteří s vámi přemýšlejí a podporují vás, vždy dosáhnete prvotřídní kvality pokrmů bez nutnosti kontroly a sledování. Je až 4krát rychlejší, má o 40 % nižší spotřebu energie a vyniká výraznou úsporou místa v porovnání s běžnými kuchyňskými spotřebiči. Díky tomu se investice do zařízení iVario vrátí za pouhých pár měsíců.

**Inteligentní asistenti****iVarioBoost**

iVarioBoost je patentovaný topný systém tvořený keramickými topnými destičkami, které jsou spojeny s rychle reagujícím, výkonným dnem pánve odolným proti poškrábání. Pomocí tohoto ohřevu zařízení iVario rovnoměrně zahřeje celé dno pánve za méně než 90 sekund na 200°C a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží.

**iCookingSuite**

Funkce iCookingSuite je vašim inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládní a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření.

**iZoneControl**

Se systémem iZoneControl můžete zcela individuálně rozdělit dno pánve na jednotlivé topné zóny a nastavovat u nich rozdílné teploty nebo postup přípravy. Nepoužité plochy se ani nezahřívají. Tímto způsobem proměníte jedno velké zařízení iVario až na čtyři malá.

**Režim programování**

Pomocí správy programů lze intuitivně vytvářet ruční programy, ukládat inteligentní postupy přípravy s individuálním nastavením a přehledně provádět jejich správu.

**Popis zařízení a charakteristiky**

- Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy
- Inteligentní automatické výjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- Snímač vnitřní teploty pokrmu s šesti místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu, ergonomická rukojeť a také automatická korekce chyb v případě chybných vpichů
- Automatické napouštění vody s přesností na litry
- Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánve (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- Integrovaná zásuvka 230V (pro napětí s nulovým vodičem)
- Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému



připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu  
- Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking  
- Dotyková teplota obložení pánve max. 73 °C (163 °F)  
- Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)  
- Ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5  
- Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení  
- Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením  
- Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností  
- Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele  
- Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci  
Rozměr [mm]: 1365x894x1078  
Příkon: 41 kW / 400 V

002

**BALÍČEK PŘÍSLUŠENSTVÍ iVARIO PRO XL**

1x 60.71.643 – stěrka  
1 x 60.75.129 – rameno pro automatické zvedání a spouštění typu XL  
3 x 60.74.983 – varný koš typ L, XL  
1 x 60.74.908 – síto typ XL  
3 x 60.74.663 – rošt dna pánve typ L, XL  
1x 60.73.927 – čisticí houbička



002a

**ELEKTRICKÝ PŘÍKON - POZNÁMKA**

1 ks

*Pánev je možné objednat se sníženým příkonem 34 kW / 400V.*

004

**DOPRAVA, MONTÁŽ NA PŘEDEM PŘIPRAVENÉ  
INSTALAČNÍ BODY A ODBORNÉ ZAŠKOLENÍ**

Cena za dopravu a montáž zahrnuje následující rozsah prací:  
- dopravu na místo montáže  
- rozbalení zařízení a připojení zařízení na instalační body  
- kalibraci a seřízení zařízení, pokud je vyžadováno, vč. kontroly funkčnosti  
- vyhotovení předávacích protokolů a předání návodů k obsluze  
- návrh servisní smlouvy a poskytnutí základních informací k servisní záruce

Další podmínky:

- základním předpokladem pro zahájení montáže je dostatečná stavební připravenost instalačního prostoru  
- uvedená cena nepředpokládá rozdělení montáže do více fází, pokud není ujednáno jinak  
- objednatel zajistí dostatečnou stěhovací cestu pro dopravu zařízení v provozu na místo instalace, v případě zjištění omezení bude objednatel informován  
- součástí dopravy a montáže není demontáž původního zařízení, pokud není v nabídce uvedeno jinak.

004a

**DEMONTÁŽ A ODVOZ STÁVAJÍCÍHO ZAŘÍZENÍ**

CELKEM BEZ DPH: [REDACTED]

CELKEM DPH 21% [REDACTED]

CELKEM VČETNĚ DPH: [REDACTED]

## Upozornění:

- nerezové podlahové vpustě, nerezové rámečky pro váhy zapuštěné do podlahy nejsou předmětem montáže firmy GAST-PRO. GAST-PRO zajišťuje pouze výrobu a dodávku na místo určení.
- nerezové digestoře jsou předmětem montáže GAST-PRO ve smyslu jejich zavěšení a zapojení osvětlení, avšak napojení na VZT zajišťuje dodavatel VZT.
- průrazy stavebními konstrukcemi a jejich zpětné začištění pro rozvody chladícího potrubí zajišťuje stavba na základě podkladů dodaných firmou GAST-PRO.

Platnost cenové nabídky 14 dnů. Pracovníci naší firmy Vám rádi zodpoví jakékoliv bližší technické či obchodní dotazy.

Obrázky u jednotlivých položek mají pouze ilustrativní charakter a nemusí zobrazovat konkrétní model či provedení.

Děkujeme Vám za projevený zájem a těšíme se na spolupráci.