

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace
Dvořákova 1594/19, 669 02 Znojmo

BIMOK AIR ZNOJMO s.r.o.

Oblekovice 364

671 81 Znojmo

Č.j.: SOŠZnDv691/2024
VYŘIZUJE: Mgr.Smrčková Marie
DATUM: 22.2.2024

Vážení obchodní přátelé,

objednáváme u Vás:

Název a popis zboží	Množství/MJ	Cena za MJ	Cena celkem
1 ks nové elektrické pece s kynárnou pro odborný výcvik			
XEBC-10 EU – EPRM – pec cukrářská			199.000,- Kč
XEBPC-12 EU-B – kynárna			48.440,- Kč
Celkem bez DPH			247.440,- Kč
Celkem s DPH 21%			299.402,- Kč

Dle Vámi zasláné nabídky

Způsob úhrady: převodním příkazem

Dodací lhůta: do 30.4.2024

Doprava: zajistí prodejce

S pozdravem



IČO: 00055301 DIČ: CZ00055301





BIMOK AIR

ZNOJMO S.R.O.

Dobrý den, paní Smrčková.

V návaznosti na návštěvu našeho školícího kuchaře pana Tomáše Leciána Vám předkládám nabídku pekařské pece o kapacitě 10 x 600 x 40 + kynárna o kapacitě 12 plechů.

XEBC-10 EU – EPRM - cukrářská pec 287.280.-

Cena po slevě 199.000.-

XEBPC – 12 EU-B – kynárna55.440.-

Cena po slevě 48.440.-

Cena celkem po slevě 247.440.- bez DPH


Cena celkem s DPH 299.402.- Kč.



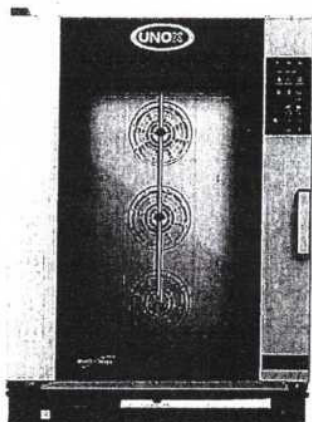


XEBC-10EU-EPRM

Model
BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS COUNTERTOP

 Energetická účinnost 13.4 kWh/den - 0 kg CO₂/den

*Další informace naleznete na poslední straně.



Projekt _____
Artikl _____
Množství _____
Datum _____

Konvektomat _____ Electrický _____
10 vsuvů 600x400 _____ Panty vlevo _____
9,5" dotykový ovládací panel _____
Napětí: 380-415V 3N~ / 220-240V 3~ _____

Popis

Inteligentní zařízení schopné řídit pečící procesy pro přípravu čerstvých či mražených pečárenské a cukrářských produktů a varné procesy (sušení, vaření v páře, pozvolné vaření při nízké teplotě, vaření ve vakuu, pečení, grilování, smažení, regenerace a regenerace naservírovaných pokrmů). Díky technologiím Unox Intensive Cooking a Intelligence Performance a automatickému řízení procesů (CHEFUNOX) zaručuje vždy dokonalé výsledky i bez vyškoleného personálu.

Standardní varné funkce

Programy

- 1000+ Programy
- CHEFUNOX: vyberte si recept z databáze, zařízení automaticky nastaví veškeré parametry
- MULTI.TIME: spravuje více jak 10 různých varných procesů současně
- MISE.EN.PLACE: synchronizuje čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů
- MIND.Maps™: nakreslete křivku varného procesu přímo na displej zařízení
- READY.BAKE: připraveno k rychlému spuštění

Manuální režimy vaření

- Teplota: 35 °C - 260 °C
- Až 9 varných kroků
- CLIMA.Control: nastavení s 10% nárůstem vlhkosti nebo suchého vzduchu
- Vaření se sondou jádra Delta T
- MULTI.Point vpichová sonda jádra se 4 měřicími body
- SOUS-VIDE vpichová sonda jádra se 2 měřicími body (volitelné příslušenství)

Pokročilé a automatické varné funkce

Unox Intelligent Performance

- ADAPTIVE.Cooking™: automaticky upraví nastavené parametry tak, aby bylo vždy dosaženo dokonalých výsledků
- CLIMALUX™: celková regulace vlhkosti uvnitř komory
- SMART.Preheating: automaticky nastaví teplotu a dobu předehřátí
- AUTO.Soft: řídí nárůst teploty tak, aby byla co nejdělkátnější
- SENSE.Klean: kalkuluje stupeň nečistoty uvnitř komory a doporučí nejvhodnější automatický mycí program

Unox Intensive Cooking

- DRY.Maxi™: rychlé odvětrání vlhkosti z komory
- STEAM.Maxi™: produkce nasycené páry
- AIR.Maxi™: řízení ventilátorů s auto-reverzní a pulzní funkcí
- PRESSURE.Steam: zvyšuje nasycení páry a její teplotu





XEBC-10EU-EPRM

Technické vlastnosti

- ROTOR.Klean™: automatický mycí systém
- Automatické mytí za zadním krytem ventilátoru
- Komora z vysoce odolné nerezové oceli AISI 304 s oblémi rohy
- Trojitě sklo
- Osvětlení varné komory LED světlem zabudovaným ve dveřích
- Nerezové vsuvy se systémem proti překlopení plechu
- Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích
- Systém 4 rychlostních ventilátorů a vysoce výkonných kruhových topných těles
- Integrovaný zásobník čistícího prostředku
- Integrované Wi-Fi
- Wi-Fi / USB data: stáhnout/nahrát data HACCP
- Wi-Fi / USB data: stáhnout/nahrát programy

App a webové služby

- Data Driven Cooking aplikace & webová aplikace: kontrolujte a sledujte v reálném čase provozní podmínky vašich konvektomatů, vytvářejte a sdílejte nové recepty. Umělá inteligence přeměňuje údaje o spotřebě na užitečné informace a umožňuje vám zvýšit denní zisky
- Top Training app: stáhněte si aplikaci Unox Top.Training a objevte krok za krokem všechna tajemství ovládacího panelu vašeho nového konvektomatu nebo pece

Příslušenství

- Ventless digestoř: kondenzační digestoř
- Waterless digestoř: filtruje pachy a absorbuje latentní teplo výparů vzniklých při vaření bez použití vody
- Filtr s aktivním uhlím pro digestoř Waterless:
- STEAM.Boost: vysokokapacitní systém akumulace tepla, který v případě potřeby umožňuje vyrobit o 50% více páry během rozhodujících minut procesu vaření
- SMART.Drain: funkce zařízení je založena na speciálním dvoucestném ventilu pro odvod tuků a tekutin vzniklých během vaření do sběrné nádrže
- DECKTOP: tradiční pečení na žáruvzdorném kameni, konvektivní pečení a kombinované pečení
- LIEVOX: Kynárna jsou vybaveny senzory schopnými řídit a automaticky zasahovat do procesu kynutí
- Neutrální skříňka: doporučené řešení pro optimalizaci prostoru vaší kuchyně
- Podstavec: Multifunkční podstavec pro bezpečné uložení plechů a umístění zařízení do ideální výšky pro práci
- Systém QUICK.Load a zavážecích vozíků
- Baking Essentials: speciální gastronádoby
- DET&Rinse™ ECO: čistící prostředek pro každodenní mytí šetrný k životnímu prostředí. Ideální pro mírné znečištění
- DET&Rinse™ ULTRAPLUS: lešticí čistící prostředek pro zaručení maximální čistoty, nižší spotřeby a dlouhoživotnosti zařízení
- PURE / PURE.XL: Systém filtrace pomocí pryskyřičných filtrů odstraňuje z vody všechny látky, které přispívají k tvorbě vodního kamene. Umožňuje filtrovat až 7 000 litrů vody (údaje se mohou lišit v závislosti na tvrdosti vody)
- PURE-RO: Systém filtrace vody inverzní osmózou zaručuje kompletní demineralizaci vody
- Sada pro Ethernet připojení



XEBC-10EU-EPRM

Elektrické napájení

STANDARDNÍ	
Napětí	380-415 V
Fáze	~3PH+N+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	21.3 kW
Max Amp Draw	34 A
Požadovaná velikost jističe	40 A
Požadavky na napájecí kabel*	5G x 6 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ
MOŽNOST A	
Napětí	220-240 V**
Fáze	~3PH+PE
Frekvence	50 / 60 Hz
Celkový výkon	21.3 kW
Max Amp Draw	55 A
Požadovaná velikost jističe	63 A
Požadavky na napájecí kabel*	4G x 10 mm ²
Zástrčka	NENÍ V CENĚ
**Sada pro elektrické připojení	
Artikl XUC128	
Napětí 220-240 V	
Fáze ~3PH+PE	

*Doporučený rozměr - dodržujte místní vyhlášku.

Energetická účinnost

Spotřeba
Emise CO ₂
**Odhaduje pouze přímé emise produkované zařízením. Můžete vynulovat nepřímé emise tím, že vyberete nákup energie z obnovitelných zdrojů.
Odhad vypočítaný na základě předpokládaného denního využití (300 dní/rok) zařízení:
6 neúplných vsázek pečených kuřat (20% kapacity), 1 plná vsázka pečených brambor, 3 plné vsázky vaření v páře a 2 hodiny provozu prázdného zařízení při teplotě 180 °C
Odhad vypočítaný na základě těchto týdenních mytí (42 týdnů/rok) zařízení:
1 dlouhý mycí cyklus, 1 středně dlouhý mycí cyklus

Připojení vody

POUŽITÍM VODY, KTERÁ NESPLŇUJE MINIMÁLNÍ NORMY KVALITY VODY

UNOXU ZTRÁCÍTE ZÁRUKU.

Je odpovědností kupujícího zajistit, aby voda přiváděná do zařízení odpovídala specifikacím uvedeným UNOXem.

Prívod pitné vody:	3/4 "NPT *, tlak v potrubí:
Tlak v potrubí:	21 až 87 psi; 1,5 až 6 Bar (29 psi; 2 Bar doporučeno)

Specifikace vstupní vody

Volný chlor	≤ 0.5 ppm
Chloramin	≤ 0.1 ppm
pH	7 - 8.5
Elektrická vodivost	≤ 1000 μS/cm
Celková tvrdost	≤ 30° dH
Chloridy	≤ 120 ppm
Parní systém: specifikace vstupní vody	
Celková tvrdost	≤ 8 °dH
Chloridy	≤ 25 ppm

Aby se zabránilo tvorbě vodního kamene, musí mít vstupní voda celkovou tvrdost ≤ 8°dH.

*Tato hodnota se vztahuje na denní vaření v páře po dobu 1-2 hodin. V každém případě, pokud při celkové tvrdosti ≤ 8°dH stále dochází k tvorbě vodního kamene, je nutné vodu upravit, aby se zabránilo tvorbě vodního kamene. Unox doporučuje systémy pro úpravu vody na bázi iontoměničových pryskyřic. Systémy úpravy vody na bázi polyfosfátů nejsou povoleny.

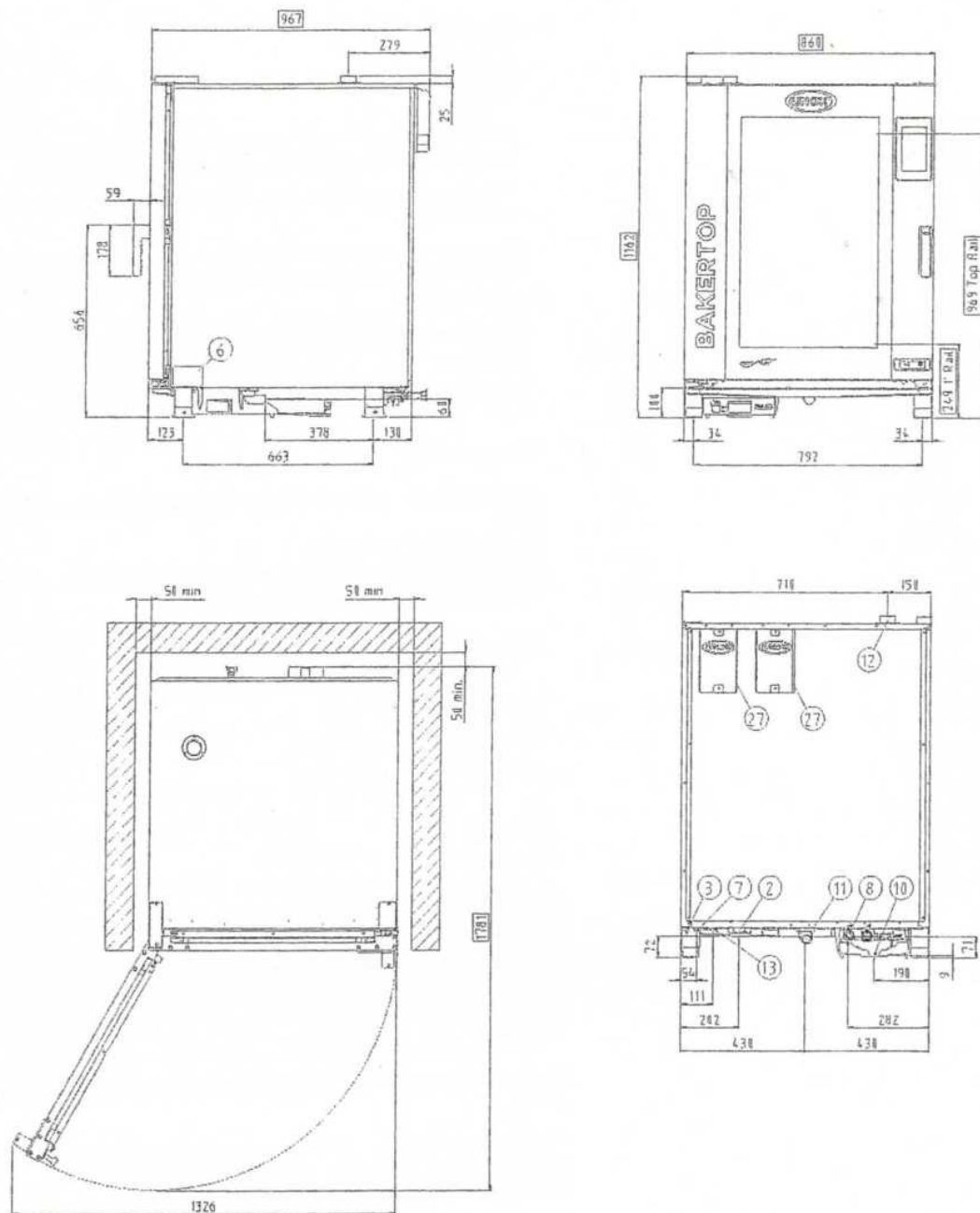
Požadavky pro instalaci

Instalace zařízení musí podléhat všem místním elektrickým normám, zejména pokud jde o minimální průřez vodičů potřebný pro připojení k el. síti, vodovodní a ventilační připojení. V případě plynových zařízení musí být provedena analýza splodin a výparů.



Zobraz:
Přípojné body
Rozměry a hmotnost

XEBC-10EU-EPRM



Rozměry a hmotnost

Šířka	860 mm
Hloubka	967 mm
Výška	1162 mm
Čistá hmotnost	148 kg
Rozteč vsuvů	80 mm

Přípojné body

2	Napájecí svorkovnice	11	Odpadová trubka komory
3	Unipotenciální terminál	12	Odtahový komínek pro horké výpary
6	Štítek s technickými údaji	13	Připojení příslušenství
7	Bezpečnostní termostat	27	Výstup chlazení
8	3/4" závit přívodu plynu		
10	Připojení Rotor.KLEAN™		

Od: Roman.Tuhy@seznam.cz <Roman.Tuhy@seznam.cz>

Odesláno: úterý 27. února 2024 9:09

Komu: Marie Smrčková <marie.smrckova@sos-znojmo.cz>

Předmět: Re: Fw: objednávka PECE

Dobrý den, paní Smrčková.

Děkuji za Vaši objednávku a souhlasím s podmínkami.

Pěkný den.

--

Roman Tuhý - jednatel

BIMOK AIR ZNOJMO s.r.o.

602349399

515223850

----- Původní e-mail -----

Od: Marie Smrčková <marie.smrckova@sos-znojmo.cz>

Komu: Roman.Tuhy@seznam.cz <Roman.Tuhy@seznam.cz>

Datum: 27. 2. 2024 7:21:07

Předmět: Fw: objednávka PECE

Dobrý den pane Tuhý,

je prosím takto objednávka akceptovatelná?

Děkuji

Mgr. Marie Smrčková

zástupce ředitele pro technickoekonomický úsek

Střední odborná škola Znojmo, Dvořákova, příspěvková organizace

Dvořákova 1594/19

669 02 Znojmo