

Střední škola, Trhové Sviny, Školní 709

Školní 709, 374 01 Trhové Sviny

IČO: 00582298 DIČ: CZ00582298 telefon: 386 322 659

SAGA NK s.r.o.
Náměstí 202
38241 Kaplice
IČ: 26068087

Objednávka č. 2024004

Objednáváme u Vás dodávku konvektomatu za cenu 279.089 Kč bez DPH dle Vaší cenové nabídky ze dne 29. 2. 2024.

Trhové Sviny 11. 3. 2024

.....
Ing. Tomáš Kalena
ředitel

Tato objednávka bude uveřejněna v registru smluv podle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů.



SAGA NK s.r.o. - Jan Geber
Prodej a servis gastronomických zařízení
Kaplická 718, 382 32 Velešín, IČ:26068087,

Cenová nabídka - konvektomat Retigo + podstavec

Zákazník – Střední škola Trhové Sviny

Adresa provozovny – Školní 709, 374 01, Trhové Sviny, IČO: 00582298

KONVEKTOMAT B1011B:

RETIGO Blue Vision je nejvyšší modelová řada konvektomatů RETIGO Vision. Jednotlivé konvektomaty jsou navrženy tak, aby nabídly vše potřebné náročným uživatelům. Ovládání probíhá přes 8" dotykový displej, který nabízí rychlý přístup ke všem klíčovým i speciálním funkcím. Všechny modely jsou v základní sestavě vybavené funkcemi automatického mytí a Easy Cooking klapkou pro odvod páry a šestibodovou teplotní sondou.



VAŘENÍ:

- 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
- Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování

- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický predehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

VISION TOUCH CONTROLS OVLÁDÁNÍ:

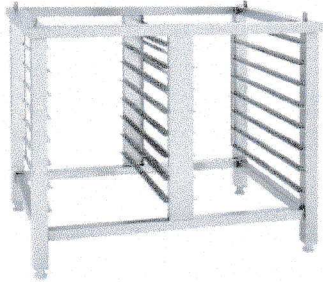
- 8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- 1000 programů s 20 kroky
- Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce

OSTATNÍ VYBAVENÍ:

- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- Trojitě dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- 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
- Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

Cena bez DPH	314 080kč
Cena po slevě 15% bez DPH	266 968kč
Cena s DPH 21%	323 031kč
Záruka	24měsíců

Podstavec pod konvektomat – Retigo :



-nerezový podstavec pod konvektomat, 16x vsuny pro GN 1/1

Cena bez DPH 14 260kč
Cena po slevě 15% bez DPH 12 121kč
Cena s DPH 21% 14 666kč
Záruka 24měsíců

Cena celkem bez DPH 328 340kč
Cena celkem po slevě 15% bez DPH 279 089kč
Cena celkem po slevě 15% s DPH 21% 337 698kč
Záruka 24měsíců

Dovoz a montáž zdarma
Zaškolení personálu zdarma
Zaškolení odborným kuchařem zdarma

Cenovou nabídku vypracoval ve Velešíně dne 29.02.2024

Jan Geber

(Jednatel společnosti)