

NABÍDKA č. N234302

Dodavatel:



Cor HB, s.r.o.
Dobrovského 2915
580 01 Havlíčkův Brod 1

IČ: 25953117
DIČ: CZ25953117

Telefon: 569 434501, 569 432955
E-mail: info@corhb.cz
objednavky@corhb.cz
www.corhb.cz

Odběratel:

IČ: 00268321
DIČ: CZ00268321

Město Světlá nad Sázavou
náměstí Trčků z Lipy 18
582 91 Světlá nad Sázavou

Tel.: 569 496611
Fax: 569 456549

Konečný příjemce:

Základní škola, školní jídelna
Lanecká 669
582 91 Světlá nad Sázavou

Nabídka číslo: N234302
Datum zápisu: 01.03.2024
Platnost nabídky do: 01.04.2024

Vážená paní, na základě našeho jednání, Vám předkládáme nabídku na požadované vybavení: Konvektomat elektrický

P.č.	Obj. číslo	Označení dodávky	Množství	J.cena	Sleva	Cena	%DPH	DPH	Kč Celkem
1.	H14-0502-1A	Konvektomat RETIGO Blue Vision - 2011 b	1 ks	533 250,00	15,00%	453 262,50	21%	95 185,13	548 447,63



VÁŘENÍ: Horký vzduch 30 – 300 °C. Kombinovaný režim 30 – 300 °C. Váření v páře 30 – 130 °C. Bio váření 30 – 98 °C. Váření/pečení přes noc – letří čas i peníze. Časování zářivky – možnost nastavit různý čas pro každý zářiv. AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření. SMART INVESTMENT – ENERGY STAR – prokazatelně nejmenší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice. Pokročilý systém vytváří páru – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku. Záruvy napřít – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronaďebami. Lepší vizuální kontrola vložných gastronaďob se surovinami. Regenerace/banking – podávete vlon polnmo v kratším čase. Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin. Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť. Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování Golden Touch – perfektní barva a křupavost otiskem jednoho tlačítka. Automatický předehřev/zchlazení vami komory s možností zadat požadovanou teplotu. Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konflování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii. VISION TOUCH CONTROLS OVLÁDÁNÍ: 8" displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání. MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce. Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu. Žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka. Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku. 9-bodová teplotní sonda – šest měřicích bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře polnmu. 1000 programů s 20 kroky. Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu. Funke Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření. Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 vařených procesů. Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření. Automatický start – možnost naplánovat odložený start. EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý vařný proces přímo na displeji. Nekonečný čas vaření – uspoří čas při vaření v provozní špičce. OSTATNÍ VYBAVENÍ: Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody. Trojitá dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, žž žádné popálení o vnější sklo. Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel. Klapka – rychlé odvěhnutí vařné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvěhvací systém. 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu. Fan Stop – okamžitě zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabráňuje opáření obsluhy. Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti. Robustní Mika – pro pohodlné oírání stroje, antibakteriální materiál AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost. Hygienický vařný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba integrovaná ruční sprcha – pro snadné čišění, nespolebovová 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. Standardní zvážecí vozík. KONKRETNÍ: USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu. Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč. VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP. PROVOZNÍ ZÁZNAMY: HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření. Komplettní záznamy provozních údajů. SERVIS: BCS (Boiler Control System) – automatická kontrola bojers, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojers. Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb. Technická specifikace: Energie: elektrina, Vývin páry: bojler, Kapacita: GN 20xGN1/1, Kapacita jídel: 400-600, Rozliče zářivky: 63 mm, Rozměry (š x v x h): 948 x 1904 x 834 mm, Váha: 245 kg, Celkový příkon: 36,9 kW, Tepelný výkon: 36 kW, Příkon vytváře páry: 33 kW, Jistění: 63 A, Napájení: 3N-380-415V/50-60 Hz, Hlučnost: do 70 dBA, Připojka vody/odpadky: G 3/4" / 50 mm, Teplota: 30 – 300°C.

P.č. Obj. číslo	Označení dodávky	Množství	J.cena	Sleva	Cena	%DPH	DPH	Kč Celkem
2	instalace konvektomatu vč.dopravy	1 ks	7 500,00		7 500,00	21%	1 575,00	9 075,00
3 PEIK 400	Elektroinstalce pro konvektomat	1 ks	28 480,00		28 480,00	21%	5 980,80	34 460,80
	Zhotovení elektro přípojky z rozvaděče pro konvektomat 37 kW, včetně materiálu a práce							
Součet položek					489 242,50		102 740,93	591 983,43
Nabídková cena celkem s DPH:								591 983,43

Nabídka obsahuje elektrický konvektomat o velikosti 20xGN1/1 stejné velikosti co jsme dodávali při rekonstrukci v roce 2018 akorát v nejnovější modelové řadě. Konvektomat je plně vybaven a standardně dodáván s ruční sprchou. Změkčování bude řešeno ze stávajícího rozvodu upravené vody. Dodací termín těchto výrobků je zpravidla do 4-6 týdnů od objednání. Ke konci roku se termíny prodlužují, ale při objednání termín upřesníme. Záruční doba činí 24 měsíců od zapojení. Zaškolení konvektomatu firemním kuchařem Retigo. Způsob úhrady zařízení - fakturou po dodání zařízení se splatností. Případné doplňující informace Vám rádi na vyžádání poskytneme nebo Vás osobně navštívíme. Děkujeme moc za poptání a s přátelským pozdravem

