



*Zařízení navrhne dodáme a postaráme se o něj až do konce životnosti.*

---

**Číslo nabídky: 24Z0025-1**  
**zš Čáslav - konvektomat**

**Doprava a jednoduchá montáž v ceně zařízení.**

**Dopručený model je v součtu**

***Dodavatel***

**ZICH a spol. s r.o.**

Na Štěpníku 32

503 04, Černožice nad Labem

***Kontaktní osoba***

**Miloš Zich 777 222 381**

zich@zich.cz

www.zich.cz

***Objednatel***

**Základní škola Čáslav,**

Nám. J. Žižky z Trocnova 182/52

286 01, Čáslav

***Kontaktní osoba***

jidelna@zscaslav.cz

Tel.:

Fax.:

| Poz.: | Název položky | Typové č.: | cena za jedn.<br>bez DPH | Počet | jedn. | celkem za položku<br>bez DPH |
|-------|---------------|------------|--------------------------|-------|-------|------------------------------|
|-------|---------------|------------|--------------------------|-------|-------|------------------------------|

## Zařízení

### Konvektomat elektrický

Blue 1221 b

489 040 Kč

1 ks

489 040 Kč

- \*Kapacita 12x GN 2/1 - kapacita 400-600 jídel
- \* Vývin páry: BOJLER
- \*Rozteč zásuvů 65 mm - zásuvy napříč
- \*Horký vzduch 30-300°C
- \*Kombinovaný režim 30-300°C
- \*Vaření v páře 30-130 °C
- \*Bio vaření 30-98 °C
- \*Vaření přes noc
- \*Časování zásuvů - možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- \*6- bodová teplotní sonda - šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře
- \*1000 programů s 20 kroky
- \*Piktogramy - možnost přiřazení piktogramů
- \*Automatický start - možnost naplánovat odložený start
- \*Active Cleaning - automatické mytí s min spotřebou vody
- \*Trojitě dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie
- \*Klapka - rychlé odvlhčení varné komory, patentovaný systém
- \*7 rychlostí ventilátoru - kontrolovaná distribuce a cirkulace vzduchu
- \*WSS - speciální systém odpadu a vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- \*závážecí vozík v základní výbavě



Rozměr: 1111x961x1343 mm

Příkon: 36,9 kW/400 V

### Konvektomat elektrický

Blue 1221 i

444 430 Kč

0 ks

0 Kč

- \*Kapacita 12x GN 2/1 - kapacita 400-600 jídel
- \* Vývin páry: INJEKČNÍ
- \*Rozteč zásuvů 65 mm - zásuvy napříč
- \*Horký vzduch 30-300°C
- \*Kombinovaný režim 30-300°C
- \*Vaření v páře 30-130 °C
- \*Bio vaření 30-98 °C
- \*Vaření přes noc
- \*Časování zásuvů - možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- \*6- bodová teplotní sonda - šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře
- \*1000 programů s 20 kroky
- \*Piktogramy - možnost přiřazení piktogramů
- \*Automatický start - možnost naplánovat odložený start
- \*Active Cleaning - automatické mytí s min spotřebou vody
- \*Trojitě dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie
- \*Klapka - rychlé odvlhčení varné komory, patentovaný systém
- \*7 rychlostí ventilátoru - kontrolovaná distribuce a cirkulace vzduchu
- \*WSS - speciální systém odpadu a vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody



Rozměr: 1111x961x1343 mm

Příkon: 36,9 kW/400 V

**Celkem zařízení bez DPH**

**489 040 Kč**

**SLEVA**

**-18%**

**-88 027 Kč**

**Celkem dodávka po slevě**

**401 013 Kč**

**Celkem bez DPH:**

**401 013 Kč**

**DPH:**

**21 %**

**84 213 Kč**

**Celkem s DPH:**

**485 226 Kč**

CENY PLATÍ PRO OBJEDNÁVKY DO 30. ČERVNA 2024