



Spolufinancováno
Evropskou unií

STRATEGICKÝ PLÁN SZP



KUPNÍ SMLOUVA

Školní jídelna a vyvařovna Přerov nad Labem

Přerov nad Labem čp. 112

IČ: 720 55 740

Zastoupený: Petra Jírová, ředitelka

Bankovní spojení: ČSOB, číslo účtu: 235041069/0300

(dále jen „**kupující**“)

a

Pavel Horský

Volmanova 1744, Čelákovice 250 88

Registrace ŽL na OU Praha 3 pod č.j. ŽO/05157/99/Po

Zastoupený: Pavel Horský

IČO: 61480517 DIČ: CZ7104210047

Bankovní spojení: Česká Spořitelna, číslo účtu: 11888359/0800

(dále jen „**prodávající**“)

Na základě výsledku zadávacího řízení na veřejnou zakázku malého rozsahu s názvem „Vybavení školní jídelny a vyvařovny“, realizovanou z projektu rozvoje venkova v rámci strategického plánu SZP na období 2023-2027, uzavírají výše uvedené smluvní strany v souladu s ustanovením § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění (dále jen „občanský zákoník“), tuto kupní smlouvu:

Článek 1

Předmět smlouvy

1.1 Proávající se zavazuje, že kupujícímu odevzdá nové a nepoužité gastro vybavení specifikované v odst. 1.2 včetně všech jeho součástí a příslušenství a umožní mu nabýt vlastnické právo k němu, a kupující se zavazuje, že toto gastro vybavení od prodávajícího převezme a zaplatí mu kupní cenu.

1.2 Předmětem koupě podle této smlouvy je:

2 ks konvektomat model : **Rational icombi Pro 10- 1/1**

2 ks multifunkční pánev model: **Rational iVario Pro L**

(dále jen „gastro vybavení“)

Bližší specifikace gastro vybavení je uvedena v příloze č. 1 této smlouvy, která je její nedílnou součástí.

1.3 Spolu s předmětem smlouvy předá prodávající kupujícímu:

- návod k obsluze a údržbě gastro vybavení v českém jazyce,
- záruční list,
- případné další doklady (certifikáty, revizní zprávy, atesty apod.).

1.4 Součástí dodání gastro vybavení je jeho montáž, zapojení, odzkoušení a zaškolení obsluhy.

Článek 2.

Termín a místo plnění

2.1 Prodávající je povinen dodat kupujícímu gastro vybavení spolu se všemi součástmi, příslušenstvím a doklady podle čl. 1 odst. 1.3 v termínu od 17. 2. 2025 do 21. 2. 2025.

2.2 Prodávající předá kupujícímu gastro vybavení v jeho sídle na adrese Přerov nad Labem čp. 112.

2.3 O předání a převzetí gastro vybavení sepiší smluvní strany předávací protokol, který bude obsahovat zejména:

- označení smluvních stran,
- datum a místo předání a převzetí gastro vybavení,
- identifikace gastro vybavení,
- výčet dokumentů předávaných spolu s gastro vybavením,
- případné výhrady kupujícího k přebíranému gastro vybavení,
- jména a podpisy osob provádějících předání a převzetí.

2.4 Kupující není povinen gastro vybavení převzít zejména v následujících případech:

Gastro vybavení vykazuje zjevné známky poškození nebo znečištění anebo nesplňuje podmínky podle této smlouvy, zejména v době předání vykazuje zřejmé podstatné či nepodstatné vady nebo prodávající předává zboží jiného druhu či parametrů, než bylo ujednáno touto smlouvou. prodávající nedodal gastro vybavení ve sjednaném termínu, prodávající spolu s dodáním gastro vybavení nepředá kupujícímu veškerou dokumentaci uvedenou v čl. 1 odst. 1.3.

2.5 Převezeme-li kupující gastro vybavení s výhradami, postupuje se obdobně podle čl. 4 odst. 4.2 a násl.

Článek 3.

Kupní cena a platební podmínky

3.1 Kupní cena gastro vybavení činí:

Cena bez DPH	1.836.222,- Kč Kč
DPH 21%	385.606,62-Kč
Cena celkem včetně DPH	2.221.829,- Kč

3.2 Kupní cena gastro vybavení podle předchozího odstavce je stanovena jako cena nejvýše přípustná, zahrnující veškeré daně, cla, poplatky a ostatní výdaje spojené s realizací této smlouvy, včetně veškerých nákladů na dopravu do místa plnění.

3.3 Kupní cenu lze měnit pouze v případě, že dojde v průběhu realizace předmětu veřejné zakázky ke změně daňových předpisů upravujících výši sazby DPH.

3.4 Kupující neposkytne prodávajícímu žádné zálohy a prodávající je nebude požadovat.

3.5 Kupující uhradí kupní cenu podle odst. 3.1 na základě faktury, kterou prodávající vystaví do 15 kalendářních dnů po řádném předání a převzetí gastro vybavení. Kupní cenu uhradí kupující bezhotovostním převodem na účet prodávajícího uvedený v záhlaví této smlouvy.

3.6 Platby budou probíhat výhradně v Kč a rovněž veškeré cenové údaje budou v této měně.

3.7 Faktura musí obsahovat veškeré náležitosti daňového dokladu stanovené příslušnými právními předpisy, zejména zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Nebude-li faktura splňovat veškeré náležitosti řádného daňového dokladu nebo bude-li mít jiné závady v obsahu, je kupující oprávněn ji ve lhůtě její splatnosti prodávajícímu vrátit a prodávající je povinen vystavit kupujícímu faktum opravenou či doplněnou. V případě vrácení faktury prodávajícímu se lhůta splatnosti přerušuje a nová lhůta splatnosti počíná běžet od počátku dnem

následujícím po dni, kdy byla opravená či doplněná faktura splňující všechny náležitosti doručena kupujícímu.

- 3.8 Splatnost faktury činí 15 dnů ode dne jejího doručení kupujícímu. Za den úhrady kupní ceny se považuje den odepsání fakturované částky z účtu kupujícího ve prospěch účtu prodávajícího.
- 3.9 Pokud kupující uplatní nárok na odstranění vady gastro vybavení ve lhůtě splatnosti faktury, není kupující povinen až do odstranění vady uhradit kupní cenu. Okamžikem odstranění vady zboží začne běžet nová lhůta splatnosti faktury.

Článek 4.

Záruka

- 4.1 Prodávající se zavazuje poskytnout kupujícímu na gastro vybavení záruční dobu v délce 24 měsíců,
- 4.2 Po dobu trvání záruky a pozáručního servisu je prodávající povinen provést odstranění vad do 48 hodin od oznámení vady kupujícím.
- 4.3 Pokud prodávající neodstraní vady v plném rozsahu, má kupující právo požadovat přiměřenou slevu z kupní ceny za předmět koupě či od této smlouvy odstoupit. Další nároky kupujícího plynoucí mu z titulu vad zboží z obecně právních předpisů tím nejsou dotčeny.
- 4.4 Prodávající se dále zavazuje poskytnout kupujícímu na gastro vybavení pozáruční servis v délce 24 měsíců.

Článek 5.

Smluvní pokuty

- 5.1 V případě prodloužení prodávajícího s dodáním gastro vybavení ve sjednané lhůtě podle čl. 2 odst. 2.1 je prodávající povinen bez ohledu na zavinění zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 1 000,- Kč za každý i započatý den prodloužení.
- 5.2 V případě prodloužení prodávajícího s odstraněním vad ve lhůtě podle v čl. 4 odst. 4.2 je prodávající povinen bez ohledu na zavinění uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši ve výši 1 000,- Kč za každou vadu a každý i započatý den prodloužení.
- 5.3 V případě prodloužení kupujícího s úhradou kupní ceny je prodávající oprávněn požadovat zaplacení úroku z prodloužení ve výši stanovené předpisy práva občanského.
- 5.4 Zaplacením smluvní pokuty není dotčen nárok kupujícího na náhradu škody ani na odstoupení od této smlouvy jakož ani povinnost prodávajícího splnit jeho závazek podle této smlouvy.
- 5.5 Smluvní pokuta je splatná na základě písemné výzvy kupujícího do 15 dnů od doručení výzvy prodávajícímu převodem na účet kupujícího uvedený v záhlaví této smlouvy.
- 5.6 Kupující je oprávněn jednostranně započíst nezaplacenou a splatnou smluvní pokutu proti kupní ceně.

Článek 6.

Odstoupení od smlouvy

- 6.1 Kupující je kromě důvodů pro odstoupení od smlouvy stanovených občanským zákoníkem oprávněn odstoupit od této smlouvy v případě, že
- prodávající je v prodloužení s dodáním gastro vybavení déle než 15 dní,
 - obdrží od prodávajícího gastro vybavení jiných parametrů nebo kvality, než bylo sjednáno v této smlouvě,
 - neodstraní-li prodávající vadu gastro vybavení včas nebo vadu odmítne odstranit,

- prodávající v nabídce v rámci zadávání veřejné zakázky, která předcházela uzavření této smlouvy, uvedl informace nebo doklady, které neodpovídají skutečnosti a měly nebo mohly mít vliv na výsledek zadávacího řízení,
 - proti prodávajícímu bude zahájeno insolvenční řízení a insolvenční návrh nebude v zákonné lhůtě odmítnut pro zjevnou bezdůvodnost nebo insolvenční návrh prodávajícího bude zamítnut proto, že majetek prodávajícího nepostačuje ani k úhradě nákladů insolvenčního řízení, anebo prodávající vstoupí do likvidace.
- 6.2 Prodávající je oprávněn odstoupit od smlouvy v případě, že kupující je v prodlení s úhradou kupní ceny déle než 30 dní.
- 6.3 Účinky odstoupení nastávají dnem doručení písemného oznámení o odstoupení druhé smluvní straně.
- 6.4 Odstoupením od smlouvy není dotčen nárok kupujícího na smluvní pokutu.

Článek 7. Závěrečná ustanovení

- 7.1 Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran a účinnosti dnem uveřejnění prostřednictvím 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 zákona č. 298/2016 Sb.
- 7.2 Smluvní strany se dohodly, že smlouvu uveřejní podle předchozího odstavce kupující bez zbytečného odkladu, nejpozději do 15 dnů od uzavření smlouvy.
- 7.3 Prodávající prohlašuje, že veškeré údaje a skutečnosti obsažené v této smlouvě nepovažuje za obchodní tajemství podle § 504 občanského zákoníku a uděluje svůj souhlas k jejich užití a zveřejnění bez jakýchkoliv omezení.
- 7.4 Prodávající bere na vědomí, že je podle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s plněním této smlouvy.
- 7.5 Smlouvu lze měnit nebo doplňovat pouze písemným dodatkem k této smlouvě podepsaným oběma smluvními stranami.
- 7.6 Vzájemná práva a povinnosti smluvních stran v této smlouvě výslovně neupravená se řídí právním řádem České republiky, zejména občanským zákoníkem.
- 7.7 Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech s platností originálu, z nichž po jednom obdrží každá ze smluvních stran.
- 7.8 Smluvní strany shodně prohlašují, že jsou způsobilé k tomuto právnímu jednání, že si smlouvu před jejím podpisem přečetly, rozumí jí a s jejím obsahem souhlasí, a že ji uzavírají svobodně a vážně. Na důkaz výše uvedeného připojují své vlastnoruční podpisy.
- 7.9 Nedílnou součástí této smlouvy je příloha č. 1 - Specifikace gastro vybavení - nabídka prodávajícího.

V Přerově na Labem

Dne: 30.9.2024

Kupující

Školní jídelna a vyvařovna
Přerov nad Labem
289 16 Přerov nad Labem 112
IČO: 72055740
tel.: 325 565 083

V Čelákovících

Dne: 26.9. 2024

Prodávající



Pavel Horský - Gastro Že-Ho servis

Mrač 74, 257 21 Mrač, ČR

Tel.: +420777 334 890 | horsky@gastrozeho.cz | www.gastrozeho.cz

IČO: 61480517

Příloha ke smlouvě č. 1

N20240794



Pro:

Školní jídelna a vyvařovna Přerov nad Labem

Petra Jírová

Přerov nad Labem 112

28916 Přerov nad Labem

IČO: 720 55 740

Tato nabídka je platná do 20.3.2025

Datum: 20.9.2024

Vystavil: Pavel Horský

+420777334890

horsky@gastrozeho.cz

Způsob platby:

bankovním převodem

Cenová nabídka k veřejné zakázce pod názvem „ Vybavení školní jídelny a vývařovny “

Název položky	počet m.j.	cena za m.j.	sleva %	celkem bez DPH	celkem s DPH
---------------	------------	--------------	---------	----------------	--------------

1. MULTIFUNKČNÍ PÁNEV

■ 1.1. Multifunkční pánev	2,00	519 380,00	8,00	955 659,20	1 156 347,63
---------------------------	------	------------	------	------------	--------------

výrobce: Rational

model: iVario Pro L (WX9ENRA.0002614)

Napájení: 3 NAC 400 V

Příkon: 27 kW

Šířka: 1030 mm

Hloubka: 894 mm

Výška: 1078 mm

Vaření v tlaku: příplatkově

Hmotnost: 216 kg

Jištění: 40 A

Odvod vody: DN 50

Počet porcí: 100 - 300

Ohřev: elektrika

Podstavec: v ceně

Přívod vody: R 3/4"

Regulace teploty: 30-250°C

Užitná kapacita: 100 litrů

Plocha na pečení: 39 dm² (2/1 GN)

Pečení, vaření, blanšování, fritování, restování, vaření v tlaku, vaření přes noc a to vše s dokonalým výsledkem. Vše připraveno ve stejný čas: společné stravování ještě nikdy nebylo takovou výzvou. Rychlé a náročné. Mezinárodní i regionální kuchyně.

Rozmanité a flexibilní. Je čas na inteligentní varný systém, který nejen že splní požadavky moderní kuchyně, ale udělá z ní to nejlepší. Systém, který 45 let výzkumu, zkušeností a inovací přenesl do nové dimenze. Systém, který v každé kuchyni předvede své silné stránky. Systém, který připraví pokrmy snadno a vždy podle vašich představ. Pro 300 nebo 3 000 hostů. Systém, který převezme práci tam, kde ji lze provést automaticky. A dovedou ho obsluhovat i nekalifikovaní kuchaři.

iVario Pro

Neobyčejné. V každém ohledu.

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.

Multifunkční pánev Rational iVario Pro L

100 litrů užitečného objemu

39 dm² plochy na pečení (2/1 GN)

Počet porcí: 100 - 300

Příkon (3 NAC 400V): 27 kW

Přívod vody: R 3/4"

Odvod vody: DN 50 mm

Pavel Horský - Gastro Že-Ho servis

Mrač 74, 257 21 Mrač, ČR

Tel.: +420777 334 890 | horsky@gastrozeho.cz | www.gastrozeho.cz

IČO: 61480517

Název položky	počet m.j.	cena za m.j.	sleva %	celkem bez DPH	celkem s DPH
---------------	------------	--------------	---------	----------------	--------------

Jištění: 40 A

Podstavec s plastovými nohami

Významné a trvalé úspory ve Vaší kuchyni s iVario

Úspora místa: se zařízením iVario Pro nahradíte velké množství běžných varných zařízení a ušetříte tak průměrně až 33 % místa.

Úspora času: jeden varný systém, 100 až 300 jídel: se zařízením iVario Pro pracujete výrazně efektivněji než s konvenčními kuchyňskými spotřebiči, a ušetříte tak drahocenný pracovní čas.

S iVario Pro ve vaší kuchyni: v porovnání s tradičními kuchyňskými spotřebiči ušetříte až 40 % energie. Dosáhnete nižší spotřeby surovin a méně nadbytečné produkce.

Inteligentní asistenti

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 (392 °F) a v případě potřeby tuto teplotu rychle sníží. Současně jsou k dispozici výkonové rezervy dostatečné k tomu, aby se i v případě velkého restovaného množství nebo při podlévání rychle vyrovnaly výkyvy teploty. Pro vás to znamená nejvyšší výkon, a přesto žádné přepálení, žádné překypění; Zato ale špičková kvalita pokrmů, až 4krát vyšší produktivita, o 17% nižší úbytek hmotnosti při pečení a o 40 % nižší spotřeba energie.

Funkce iCookingSuite je vaším inteligentním pomocníkem v kuchyni pro snadné ovládání a maximální podporu při vaření. Inteligentní senzory ve dně pánve rozpoznají množství vloženého pokrmu, jeho stav a velikost a průběžně přizpůsobují proces vaření. Jakmile je nutné, abyste aktivně provedli nějaký úkon, funkce iCookingSuite vás přivolá. Výhodou pro vás je maximální bezpečnost a vysoký standard kvality. Zároveň odpadá nutnost sledování a ušetříte čas, suroviny a energii.

Rychle a šetřně k cíli.

Funkce vaření v tlaku.

Vytvoří tlak a poté ho opět sníží: pokud často potřebujete připravovat některé pokrmy co nejrychleji, zvládnete to s volitelnou inteligentní funkcí vaření v tlaku. Ragú, dušené pokrmy, vývary, polévky a „eintopf“ jsou bezpečně uzavřeny v pánvi vnitřním zámkem a připraveny o dalších 35 % rychleji. Samozřejmě bez ztráty kvality. Bez požadavků na údržbu. Neboť topný systém iVarioBoost vytvoří tlak jediným stisknutím tlačítka a udržuje jej konstantní během celého procesu vaření. Tímto chráníme strukturu potravin, což přináší nejlepší kvalitu jídel v nejkratším možném čase.

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. Zadáte požadovaný výsledek a spustíte postup přípravy v požadovaných zónách. A protože systém iZoneControl také navrhuje, ve kterých zónách je nevhodnější připravovat vaše pokrmy, pracujete ještě efektivněji, šetříte čas a energii. To pro vás znamená vysokou flexibilitu, úsporu času a neustálý přehled.

Režim programování

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

Technické detaily a výbava

Funkce

iCookingSuite, inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce. Finishing pro jednoduché zadání požadovaného výsledku s automatickým přizpůsobením ideálního postupu.

Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuch.možný.

Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide

iZoneControl: flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami

Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje. Teplotní rozsah 30 °C–250 °C.

iVarioBoost: řízení spotřeby energie

Vytvoření uživatelsky specifických profilů MyDisplay pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka

Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky

AutoLift: zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších

Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani přepálení oleje

Vaření s teplotním rozdílem k šetřné přípravě velkých kusů masa

Citlivé vaření pro šetřné vaření choulostivých pokrmů

Přívod vody, automatické plnění nádoby s přesností na litry

Ovládání

Pavel Horský - Gastro Že-Ho servis

Mrač 74, 257 21 Mrač, ČR

IČO: 61480517

Tel.: +420777 334 890 | horsky@gastrozeho.cz | www.gastrozeho.cz

Název položky	počet m.j.	cena za m.j.	sleva %	celkem bez DPH	celkem s DPH
10,1" barevný TFT displej s kapacitní skleněnou dotykovou obrazovkou a symbolikou pro jednoduché intuitivní ovládání Centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení vybraných možností Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků Seznam top 10 nejčastějších vybraných postupů vaření iCookingSuite a manuálních programů, jednoduše k nalezení mezi oblíbenými hvězdičkou označenými postupy na úvodní obrazovce Digitální zobrazení teploty Zobrazení požadovaných a skutečných hodnot Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod. a min. nebo min. a s. Nastavitelný tón vyzvánění a kontrast displeje Rozsáhlá, kontextově citlivá funkce vyhledávání a nápovědy Digitální návod k obsluze s praktickými tipy a rozmanitými příklady použití, které lze spustit přímo jako postup vaření z příručky Sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí funkce ConnectedCooking Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy Jednoduché, vícestupňové programování, parametry ručního vaření založené na principu stavebních kamenů s funkcí Drag & Drop Funkce Cockpit ke zobrazování informací o průběhu postupu přípravy Funkce k přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy Parametry vybavení Topný systém iVarioBoost Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání Sonda vnitřní teploty se 6 měřicími body (jedna sonda pro každou pánev) Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě Integrovaná, ergonomicky ovladatelná ruční sprcha s automatickým zpětným navíjením do zařízení, přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody Integrovaná zásuvka, 1 NAC 230 V Možnost nastavení teplotních jednotek ve °C nebo °F Magnetický držák sondy vnitřní teploty Pánev naklonitelná pomocí elektrického válce Víko s integrovaným přívodem vody Systém SDS (ServiceDiagnose System) s automatickým zobrazováním servisních hlášení Připojení studené vody (vč. přívodní hadice na vodu 1,50 m) Integrované rozhraní WiFi, např. pro připojení k ConnectedCooking Vnitřní a vnější materiál z nerezavějící ušlechtilé oceli					
■ 1.2. Příslušenství k pánvi Rational	1,00	67 703,00	8,00	62 286,76	75 366,98
2x Rameno koše: typ L (60.75.909) 2x 6.052,-Kč 2x Varný koš: typ L (60.74.983) 2x 8.067,- Kč 2x Fritovací koš (60.75.391) 2x 8.067,-Kč 4x Rošt na dno pánve: (60.74.663) 4x 2.661,-Kč 2x Síto: typ L (60.75.975) 2x 4.208,-Kč 1x špachtle malá Stěrka 25, šířka 250 mm (60.71.643) 1x 1738,-Kč 1x špachtle velká Stěrka 33, šířka 330 mm (60.77.042) 1x 2.533,-Kč					
■ 1.3. Elektricko-bateriový zdvižný vozík na GN model: AC-00-001	1,00	69 400,00	8,00	63 848,00	77 256,08
3. KONVEKTOMAT 10 x GN 1/1 boilerový					
■ 3.1. Konvektomat elektrický výrobce: Rational model: iCombi Pro (CD1ERRA.0000996) načka: RATIONAL Záruka: 24 měsíců Napájení: 3 NAC 400 V Příkon: 18,9 kW Šířka: 850 mm Hloubka: 842 mm Výška: 1014 mm Hmotnost: 127 kg Jištění: 3 x 32 A Kapacita: 10 x 1/1 GN Odvod vody: DN 50 Počet jídel za den min.: 80 Počet jídel za den max.: 150 Zásuvný rošt GN: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 Přívod vody: R 3/4" Regulace teploty: 30-300°C Tlak vody: 1,0-6,0 barů	2,00	388 200,00	10,00	698 760,00	845 499,60

Pavel Horský - Gastro Že-Ho servis

Mrač 74, 257 21 Mrač, ČR

Tel.: +420777 334 890 | horsky@gastrozeho.cz | www.gastrozeho.cz

IČO: 61480517

Název položky	počet m.j.	cena za m.j.	sleva %	celkem bez DPH	celkem s DPH
V režimu horkého vzduchu: 18 kW					
Výkon v režimu páry: 18 kW					
Kapacita zařízení					
10 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby					
Vyjímatelné standardní závěsné rámy s rozstupem zásuvů 68 mm					
Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení					
Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádobami					
Režim konvektomat					
Vaření v páře 30 °C – 130 °C					
Horký vzduch 30 °C – 300 °C					
Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C					

Nová definice: zapomeňte na mnohé kuchyňské spotřebiče náročné na prostor a nechte za vás pracovat konvektomat iCombi Pro. Na ploše menší než 1 m². Maso, ryby, drůbež, zelenina, pečivo. À la carte, catering, rozvážka jídel, pohostinství. Díky souhře inteligentních asistentů to vše zvládne váš konvektomat iCombi Pro. Funkce iDensityControl s účinnou cirkulací vzduchu a odvlhčováním přináší o 50 %* vyšší produktivitu a až o 10 %* kratší dobu vaření*. A přináší jednotné výsledky do posledního puntíku. Intuitivní ovládání zároveň znamená takový komfort uživatele, že prakticky eliminuje chyby. Vařte tak prostě dál a dál.

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve vařené komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potravin. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

Máte cíl – jděte si nekompromisně za ním pomocí inteligentního vaření s konvektomaty iCombi Pro. Příklad: někdy je třeba připravit 5 a někdy 100 steaků zároveň. Všechny ve stejné kvalitě. Za tímto účelem iCombi Pro nepřetržitě kontroluje stav vložené suroviny, porovnává ho s nastaveným cílovým výsledkem, propočítává průběh vaření a inteligentně upravuje teplotu. Hosté dorazí dříve, grilovaná zelenina ještě není připravená? Pak změříte z jednotlivých na smíšené dávky. iCombi Pro upraví parametry vaření tak, aby bylo možné vařit obě jídla současně. Přejete si v průběhu vaření změnit požadovaný výsledek? Pak přejděte do programu vaření a jednoduše upravte cílový stav. iCombi Pro upraví optimální teplotu a čas.

Výsledek vás vždy přesvědčí. A docílit ho můžete kdykoli znovu. Nezáleží na tom, kdo konvektomat obsluhuje.

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima vařené komory, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuvu) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuvu) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací.

Pavel Horský - Gastro Že-Ho servis

Mrač 74, 257 21 Mrač, ČR

Tel.: +420777 334 890 | horsky@gastrozeho.cz | www.gastrozeho.cz

IČO: 61480517

Název položky	počet m.j.	cena za m.j.	sleva %	celkem bez DPH	celkem s DPH
---------------	------------	--------------	---------	----------------	--------------

Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

Velké množství grilovaných pokrmů zanechává mnoho úporných nečistot, které blokují konvektomat iCombi Pro ve vaření jiných pokrmů. To však neplatí s funkcí iCareSystem. Mimo jiné s ultrarychlým mezičištěním za pouhých 12 minut. Proto je možné rovnou pokračovat s brokolicí bez přenosu chuti nebo rušivých pachů. A pokud jde o hygienu na konci dne, iCombi Pro vám řekne, zda je silně, středně nebo mírně znečištěný. Vy se poté rozhodnete, zda spustíte čištění ECO nebo standardní čištění. Samozřejmě s odvápněním. Samozřejmě přes noc. Samozřejmě vždy super čisté a s použitím polovičního množství chemie v bezfosfátových čisticích tabletách*. iCombi Pro si pamatuje vaše preference a příště vám ukáže vhodný čisticí program.

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnění zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

ConnectedCooking.

Všichni dnes mluví o on-line propojení. iCombi Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krůti prsa? Jednoduše jej odešlete na všechny své vaše systémy v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který váš systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím. A pokud si přejete, tak si konvektomat iCombi Pro sám zavolá technika na servis.

ENERGY STAR®-Partner

Vynikající hodnocení, pokud jde o energetickou účinnost. Konvektomat iCombi Pro byl testován jedním z nejprůběžnějších certifikačních programů.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta

Skutečně naměřenou vlhkost ve vařené komoře je možné nastavovat a zobrazovat

Dynamické proudění vzduchu ve vařené komoře díky jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování

Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečné a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství

Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření

Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu

Inteligentní krok vaření k pečení pečiva

Individuální, intuitivní programování až 1 200 vařících programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.

Jednoduchý přenos vařících programů na další vaše systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB

Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.

Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED

Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut

Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění vařícího systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků

Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění

Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Pavel Horský - Gastro Že-Ho servis

Mrač 74, 257 21 Mrač, ČR

Tel.: +420777 334 890 | horsky@gastrozeho.cz | www.gastrozeho.cz



Název položky	počet m.j.	cena za m.j.	sleva %	celkem bez DPH	celkem s DPH
Funkce vaření					
Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C					
Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů					
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru					
Funkce chlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody					
Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)					
Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření					
Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu					
Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty					
Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot					
Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm					
Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking					
Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času					
Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku					
Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy					
Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)					
Bezpečnost práce a provozu					
Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení					
Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru					
Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C					
Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce					
Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu					
Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru					
Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m					
Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání					

■ 3.2. Podestavba pod konvektomat se vsuny na GN 1/1	2,00	14 260,00	10,00	25 668,00	31 058,28
--	------	-----------	-------	-----------	-----------

3. MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ

■ 3.1. Montáž zařízení vč. dopravy, uvedení do provozu a odborné zaškolení obsluhy	1,00	30 000,00	0,00	30 000,00	36 300,00
--	------	-----------	------	-----------	-----------

Celkové součty dle skupin	bez DPH	s DPH
1. MULTIFUNKČNÍ PÁNEV	1 081 793,96	1 308 970,69
3. KONVEKTOMAT 10 x GN 1/1 bojlerový	724 428,00	876 557,88
3. MONTÁŽ ZAŘÍZENÍ	30 000,00	36 300,00

Sleva celkem bez DPH: 174 560,61 Kč

Cena celkem bez DPH

1 836 222,39 Kč

Sleva celkem s DPH: 211 218,43 Kč

Cena celkem s DPH

2 221 829,00 Kč

Záruční doba: 24 měsíců.

