

KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená níže uvedeného dne, měsíce a roku ve smyslu § 2085 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění

Smluvní strany

Obchodní společnost

Název **TeS, spol. s.r.o. Chotěboř**
se sídlem: Zednická 558, 583 01 Chotěboř
zapsaná u obchodního rejstříku vedeným Krajským soudem v Hradci Králové, oddíl C, vložka 6075
IC: 60934395
DIČ : CZ60934395
zastoupená: Josefem Sobotkou, jednatelem společnosti

(dále jako „**Prodávající**“)

a

Zařízení služeb MZe s.p.o.
se sídlem: Těšnov 65/17, 110 00 Praha 1
IC: 71294295
DIČ: CZ71294295
zastoupená: Mgr. Jitkou Folovou, ředitelkou
(dále jako „**Kupující**“)

I. Předmět plnění

1. Prodávající prodává Kupujícímu zboží uvedené v odst. 2. tohoto článku a Kupující toto zboží od Prodávajícího kupuje a zavazuje se zaplatit Prodávajícímu za toto zboží sjednanou kupní cenu uvedenou v čl. II. této smlouvy.
2. Tato smlouva je uzavírána na základě veřejné zakázky „Pořízení strojů do kuchyně Ministerstva zemědělství“. Výzva k podání nabídek v cit. Veřejné zakázce a v ní obsažené informace jsou rovněž závazné pro obě smluvní strany. Předmětem koupě je následující zboží, které je podrobně specifikováno v nabídce podané v cit. Veřejné zakázce Prodávajícím dne 2. 9. 2024, a která tvoří Přílohu č. 1 této smlouvy a je její nedílnou součástí:

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Příkon /napětí	Ks
1	Elektrický konvektomat RATIONAL iCombi PRO, kapacita 10x GN 1/1, levé otevírání dveří	iCOMBI PRO 10x1/1	850x842x1064	18,9kW/400V	1

1a	Podestavba pod konvektomat RATIONAL iCombi PRO, kapacita 10x GN 1/1	podstavec	dle konvektomatu		1
2	Multifunkční pánev RATIONAL iVario 2-S, kapacita 2x 25lt	iVARIO 2-S	1100x938x485	21kW/400V	1
2a	Podestavba pod multifunkční pánev RATIONAL iVario 2-S, kapacita 2x 25lt	podstavec	dle pánve		1
2b	Fritovací koš k pánvi iVario 2-S	koš			1
2c	Rameno k pávni iVario 2-S	rameno			1
3	Plynový hořák, 6x plynový hořák	PC-712GP	1200x705x900	plyn 35kW	1
3a	Dvířka ke sporáku				3
4	Plynový hořák, 4x plynový hořák	PC-78GP	800x705x900	plyn 22kW	1
4a	Dvířka ke sporáku				2
5	Transportní vozík, kapacita 15x GN 2/1,	ETV-B 1x15 GN 2/1	775x945x1507	1,8kW/230V	1
6	Transportní vozík, kapacita 15x GN 2/1, se zvlhčováním	ETV-B 1x15 GN 2/1 se zvlhčováním	775x945x1507	2,3kW/230V	1

Dále jako „**Zboží**“

3. Prodávající se zavazuje Zboží Kupujícímu dodat v termínu do 10 kalendářních dnů od podpisu této smlouvy do sídla Zadavatele na adresu Těšnov 65/17, Praha 1. Dle domluvy za dohodnutých podmínek pak Zboží odborně instalovat na místo, zapojit, uvést do provozu a zaškolit obsluhu.

4. Pokud bude instalaci provádět Prodávající, zavazuje se Kupující zajistit připravenost místa dodání a instalace dle předaných podkladů od Prodávajícího či třetích osob s dostatečným předstihem před termínem instalace. Kupující se dále zavazuje poskytnout Prodávajícímu jakoukoli jinou potřebnou součinnost pro řádnou a včasnou instalaci Zboží. V případě porušení této povinnosti na straně Kupujícího nedochází k prodloužení na straně Prodávajícího.

4. Kupující se zavazuje Zboží řádně převzít a zaplatit za něj dohodnutou cenu uvedenou v čl. II. této smlouvy dle platebních podmínek sjednaných v této smlouvě.

II.

Kupní cena

1. Smluvní strany si ujednaly, že celková kupní cena Zboží činí **898 457 Kč bez DPH**, a to vč. dopravy, instalace a zaškolení obsluhy. Celková cena s DPH ve výši 21 % tedy činí **1 087 132.97 Kč s DPH**.

2. Kupující se zavazuje uhradit kupní cenu za Zboží včetně DPH Prodávajícímu následovně: Po zprovoznění a předání Zboží vystaví Prodávající Kupujícímu fakturu se splatností 30 dní.

III. Místo a doba dodání Zboží

1. Prodávající je povinen Kupujícího s předstihem alespoň 3 pracovních dnů informovat o době dodání Zboží.
2. O předání a převzetí Zboží bude vyhotoven předávací protokol označující obě smluvní strany a jejich zástupce a datum předání. Místem předání Zboží je sídlo Kupujícího na adrese Těšnov 65\17, Praha 1.
3. Všechny požadované stroje, jež tvoří Zboží, není nutné předávat současně ve stejný čas a je možné, aby se smluvní strany dohodly na vícero časech předání Zboží. V takovém případě bude o každém předání vyhotoven samostatný předávací protokol.

IV. Odpovědnost za vady, záruční podmínky, pokuty

1. Kupující se zavazuje užívat Zboží v souladu s návodem k obsluze a údržbě a podle pokynů Prodávajícího. V případě porušení těchto povinností se na vady Zboží nevztahuje záruka.
2. Prodávající tímto poskytuje Kupujícímu záruku za jakost na dodané Zboží, **a to v délce 24 měsíců** při dodržení záručních podmínek. Záruční doba počíná běžet dnem podpisu předávacího protokolu. V případě, že Kupující zjistí v době záruční doby vady Zboží, je povinen o těchto neprodleně informovat Prodávajícího, a to emailem či telefonicky. Po potvrzení telefonickým či emailovým potvrzení ze strany Prodávajícího je tento povinen vady odstranit, a to ve lhůtě 7 (sedmi) kalendářních dnů od jejich zjištění Kupujícím.
3. Pokud Prodávající bude mít s termínem předání Zboží dle čl. I odst. 3 prodlení, je povinen zaplatit Kupujícímu 3.000 Kč za každý započatý kalendářní den prodlení. V případě, že bude mít Prodávající prodlení s dodržením lhůty pro odstranění vad Zboží, uvedené v předchozím odstavci této Smlouvy, je povinen zaplatit Kupujícímu 1.000 Kč za každý i započatý den.

V. Výhrada vlastnického práva a přechod nebezpečí škody

1. Kupující nabude vlastnického práva ke Zboží teprve úplným zaplacením celé dohodnuté kupní ceny. Do úplného zaplacení kupní ceny není Kupující oprávněn Zboží jakkoliv zcizovat nebo zatěžovat. V případě prodlení s jakoukoliv platbou dle této smlouvy o dobu delší než 40 dní je Prodávající oprávněn demontovat a odvést dodané Zboží v hodnotě nezaplacené platby, k čemuž mu Kupující tímto uděluje výslovný souhlas.
2. Nebezpečí škody na dodávaném Zboží přechází na Kupujícího při předání Zboží, a to podpisem předávacího protokolu oběma smluvními stranami.

VI. Odstoupení od smlouvy

1. Kupující je oprávněn od této smlouvy odstoupit, jestliže:
 - a) Prodávající je v prodlení s termínem plnění dle článku III. této smlouvy o dobu delší než 30 dní za předpokladu, že důvod prodlení byl prokazatelně na straně Prodávajícího a k nápravě nedošlo ani po písemném upozornění ze strany Kupujícího; do 7 dnů ode dne doručení písemného upozornění.

2. Prodávající je oprávněn od této smlouvy odstoupit, jestliže:

- a) Kupující neposkytne Prodávajícímu součinnost potřebnou k dodání Zboží a k nápravě nedojde ani po písemném upozornění ze strany Prodávajícího do 7 dnů ode dne doručení upozornění;
- b) Kupující bude v prodlení s úhradou jakékoliv platby dle článku II. této smlouvy po dobu delší než 14 dní;

3. Odstoupení je účinné dnem jeho doručení druhé smluvní straně na adresu uvedenou v záhlaví této smlouvy nebo na poslední adresu uvedenou v obchodním rejstříku.

VII. Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti nejdříve dnem uveřejnění v registru smluv. K uveřejnění se zavazuje Kupující.

2. Tuto smlouvu je možné měnit a doplňovat výhradně formou písemných dodatků, podepsaných oběma smluvními stranami.

3. Smluvní strany si nepřejí, aby nad rámec ustanovení této smlouvy byla práva a povinnosti dovozovány z dosavadní či budoucí praxe zavedené mezi smluvními stranami či zvyklostí zachovávaných obecně či v odvětví týkajícím se předmětu plnění této smlouvy a vylučují tak aplikaci ustanovení § 558 odst. 2 občanského zákoníku.

4. Kupující na sebe přebírá nebezpečí změny okolností dle ustanovení § 1765 občanského zákoníku.

5. Právní vztahy mezi účastníky neupravené touto smlouvou se řídí příslušnými platnými právními předpisy České republiky, zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.

6. Pokud se jakékoli ustanovení této smlouvy stane neplatným či nevymahatelným, nebude to mít vliv na platnost a vymahatelnost ostatních ustanovení této smlouvy. Smluvní strany se zavazují nahradit neplatné nebo nevymahatelné ustanovení novým ustanovením, jehož znění bude odpovídat úmyslu vyjádřenému původním ustanovením a touto smlouvou jako celkem.

7. Tato smlouva je vyhotovena ve dvou (2) stejnopisech, z nichž každá smluvní strana obdrží jedno (1) vyhotovení.

8. Prodávající svým podpisem níže potvrzuje, že souhlasí s tím, aby obraz Smlouvy včetně jejích příloh a případných dodatků a metadata k této Smlouvě byla uveřejněna v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv). Smluvní strany se dohodly, že podklady dle předchozí věty odešle za účelem jejich uveřejnění správci registru smluv Kupující; tím není dotčeno právo Prodávajícího k jejich odeslání. Prodávající bere na vědomí, že tato Smlouva nabude účinnosti nejdříve dnem uveřejnění v registru smluv.

12. Smluvní strany si tuto smlouvu přečetly a s jejím obsahem souhlasí, prohlašují, že je souhlasným, svobodným a vážným projevem jejich skutečné vůle, že smlouvu neuzavírají v tísní za nápadně nevýhodných podmínek. Na důkaz toho připojují na smlouvě své vlastnoruční podpisy.

Příloha č. 1: nabídka Prodávajícího – specifikace Zboží

Za Prodávajícího:

Za Kupujícího:

Vdne.....

V Praze dne.....

TeS, spol. s.r.o. Chotěboř

Zařízení služeb MZe s.p.o.

Josef Sobotka

Mgr. Jitka Folová



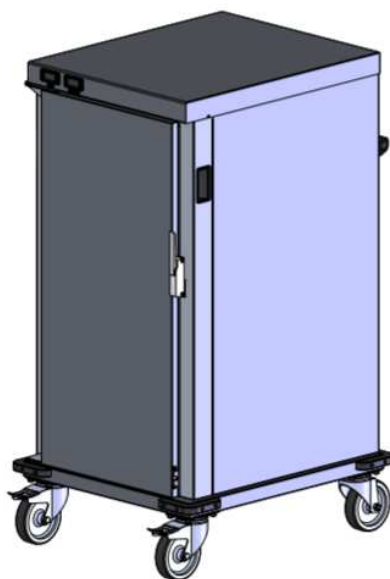
ABNER a.s.
Václavské náměstí 56, 110 00 Praha 1
Provozovna (korespondenční adresa):
Lanškrounská 87
57101 Moravská Třebová



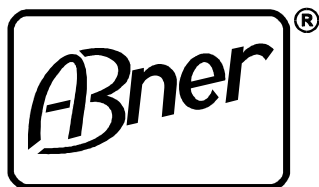
TECHNICKÝ LIST

Banketový aktivní vozík GN se zvlhčováním typ ETV-B 1×15 GN 2/1

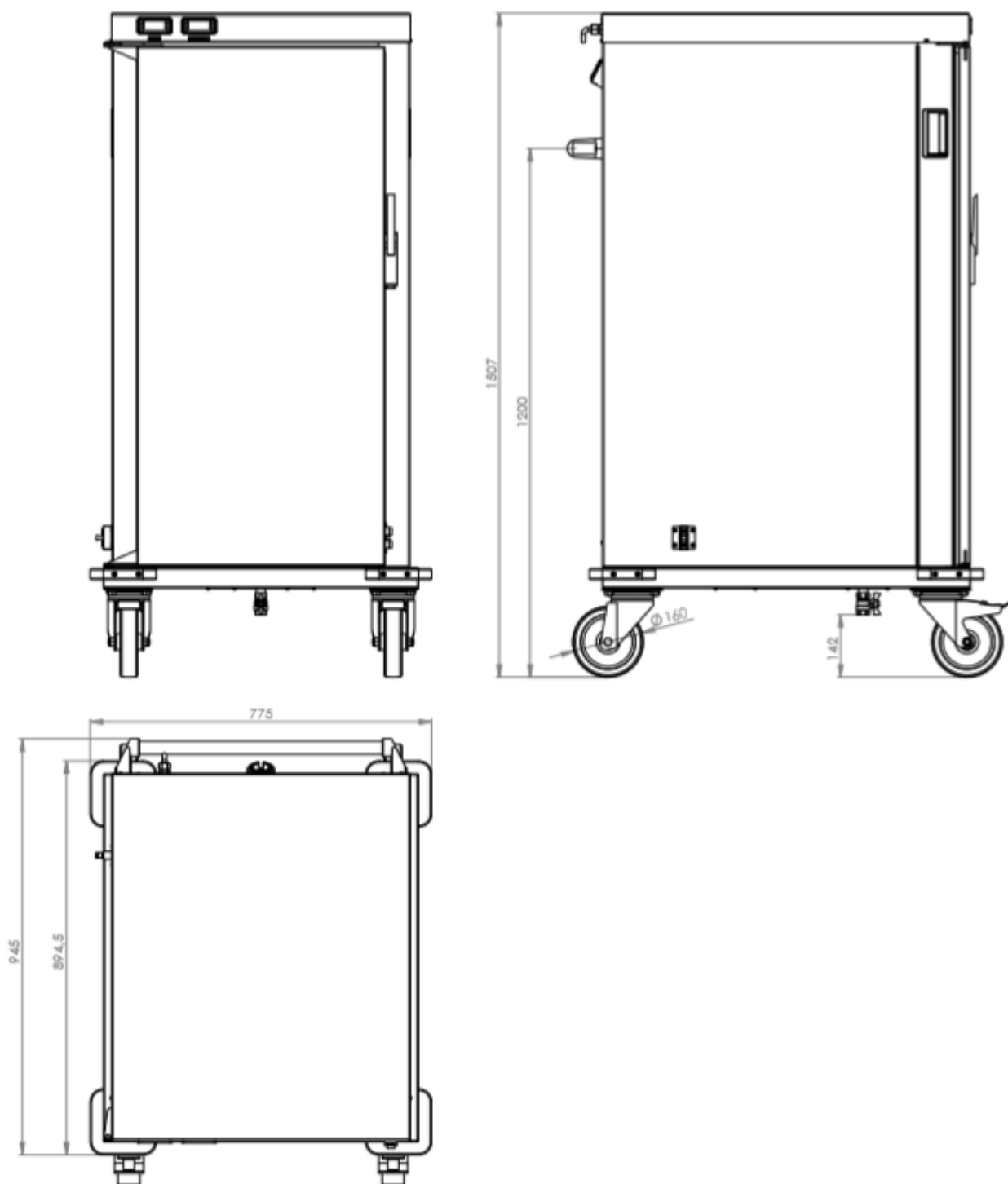
vyrobeno z chromniklové oceli 18/ 10 (AISI 304)
provedení dvouplošňové, izolované
lisované bočnice s roztečí vsunů 75 mm umožňují snadné čištění
rovnoměrné proudění horkého vzduchu zajišťuje ventilátor a distanční prvky na zadní stěně a dveřích vozíku
madlo pro transport na zadní straně vozíku
odkládací zásuvka na zadní straně vozíku
zapuštěná madla na bocích vozíku pro snadnější manipulaci v místě výdeje
digitální termostaty umístěné na čelní straně vozíku zajišťují jednoduché ovládání a snadnou kontrolu teploty jak vnitřního prostoru vozíku (+30 °C až +90 °C), tak ovládání zvlhčování
dno vozíku vybaveno výpustným kohoutem
aretace dveří, uzavírání klikou se zámkem
masivní rohové nárazníky
4 otočná kolečka, z toho dvě s brzdou
napájení vozíku: 230 V~50 Hz
Rozměry (mm): 775×945×1507
Kolečka (mm): 160
Počet zásuvů: 15
Příkon (kW): 2,3
Hmotnost (kg): 106
Kapacita: 15 x GN 2/1-65 nebo 30 x GN 1/1-65 nebo 5 x GN 2/1-200 nebo 10 x GN 1/1-200 nebo 7 x GN 2/1-100 (nebo 150) + 1 x GN 2/1-65 nebo 14 x GN 1/1-100 (nebo 150) + 2 x GN 1/1-65



TEL.: _____

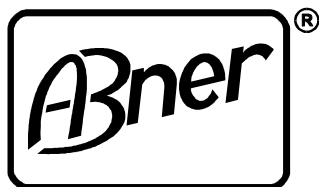


ABNER a.s.
Václavské náměstí 56, 110 00 Praha 1
Provozovna (korespondenční adresa):
Lanškrounská 87
57101 Moravská Třebová



TEL.:

IČO: 25915207



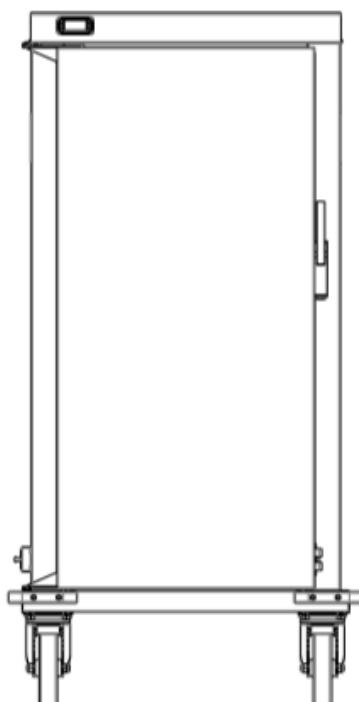
ABNER a.s.
Václavské náměstí 56, 110 00 Praha 1
Provozovna (korespondenční adresa):
Lanškrounská 87
57101 Moravská Třebová



TECHNICKÝ LIST

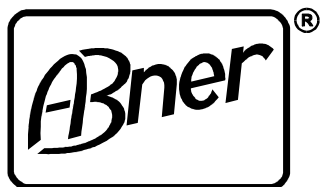
Aktivní transportní vozík GN **typ ETV-T 1×15 GN 2/1**

- rozměr: 775×945×1507 mm
- dvouplášťové, izolované provedení, vyrobený z chromniklové oceli 18/10
- rozteč lisovaných vsunů 75 mm (umožňuje snadné čištění)
- digitální termostat s regulací teploty +30 °C až +90 °C
- aktivní ohřev - ventilátor a topné těleso na vnitřní zadní stěně vozíku
- dno vozíku tvořeno vaničkou pro zachycení kondenzátu
- madlo pro transport na zadní straně vozíku
- el. šňůra s vidlicí a odkládací zásuvka na zadní straně vozíku
- 4 × kolečko otočné pr. 160 mm, z toho 2 × s brzdou
- uzavírání: klika se zámkem
- rohové nárazníky
- na bocích vozíku - vedle dveří - zapuštěná madla pro snadnější manipulaci s vozíkem
- jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním
- aretace otevřených dveří
- napájení vozíku: 230 V~50 Hz
- počet zásuvů: 15
- příkon: 1,8 kW
- hmotnost (kg): 106
- kapacita: 15 x GN 2/1-65 nebo 30 x GN 1/1-65 nebo 5 x GN 2/1-200 nebo 10 x GN 1/1-200 nebo 7 x GN 2/1-100 (nebo 150) + 1 x GN 2/1-65 nebo 14 x GN 1/1-100 (nebo 150) + 2 x GN 1/1-65

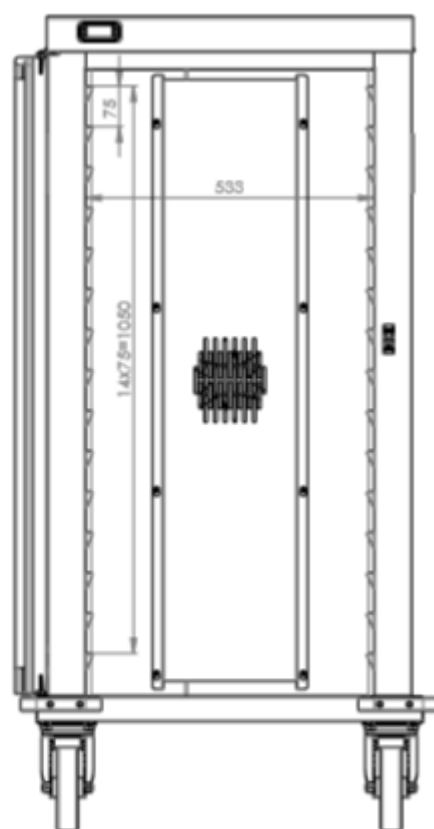
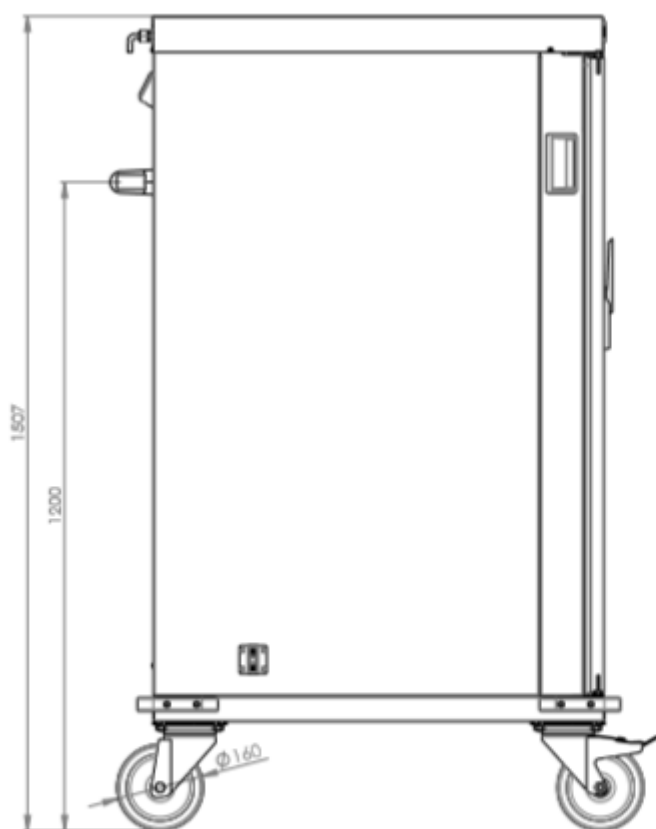
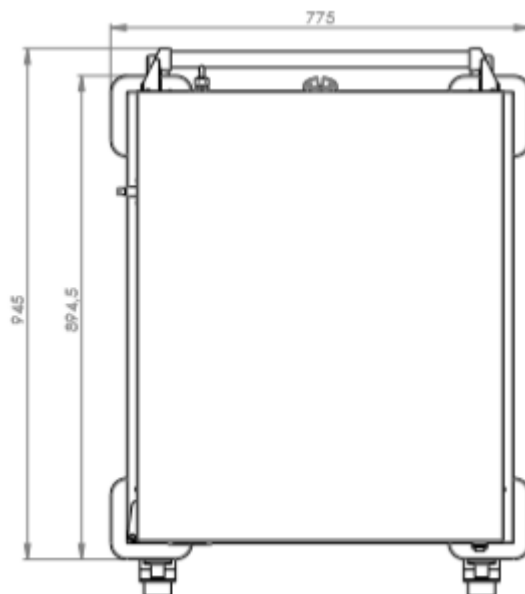


TEL.:
FAX:

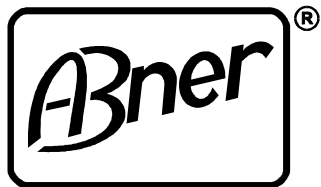
IČO: 25915207



ABNER a.s.
Václavské náměstí 56, 110 00 Praha 1
Provozovna (korespondenční adresa):
Lanškrounská 87
57101 Moravská Třebová



TEL.:
FAX:



ABNER a.s.

Václavské náměstí 56, 110 00 Praha 1

Provozovna (korespondenční adresa):

Lanškrounská 87

57101 Moravská Třebová



TEL.:
FAX:

Datový list

iCombi® Pro 10–1/1 E/G



Kapacita

- > 10 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- > Vyjímatelné standardní závěsné rámy s rozestupem 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 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

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
 - > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
 - > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.
- K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

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 varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

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 varného prostoru, 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, surovinu a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

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 zásuvku) 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.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování 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.

Popis zařízení a charakteristiky

Intelligentní funkce

- > Intelligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky dvěma inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Intelligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně 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
- > Intelligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné 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
- > Intelligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápňení
- > Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

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 zchlazení 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 kusy 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 podáním 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

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápňením generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
- > Instalace na podlahu nebo na stěnu připojením v oblasti podstavce *
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu **
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Energetická účinnost byla testována a schválena podle programu ENERGY STAR. Zveřejněno na stránkách www.energystar.gov

* Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení

** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

- > Dvířka varné komory s levým dorazem
- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/vězeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Balíček stojanového vozíku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)	
Varný systém (korpus)	850 x 1014 x 775 mm
Varný systém (kompletní)	850 x 1064 x 842 mm
Varný systém s obalem	935 x 1250 x 955 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	≤ 1,60 m

*při použití odpovídajícího podstavce RATIONAL

Hmotnosti	
Maximální připravované množství / zásuv	4,5 kg
Maximální celkové připravované množství	45 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	127 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	147 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	155 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	175 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V	
Elektrický příkon	18,9 kW
Výkon – provoz s párou	18 kW
Výkon – horký vzduch	18 kW
Pojistky	32 A
Typ RCD	F
Napětí 3 AC 220 V	
Elektrický příkon	17,3 kW
Výkon – provoz s párou	16,47 kW
Výkon – horký vzduch	16,47 kW
Pojistky	50 A
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	22 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	20 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	22 kW

Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zkapalněný plyn G30	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	23 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	21 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	23 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zemní plyn H G20	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	22 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	20 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	22 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V	
Připojovací hodnoty – plyn	0,9 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	B

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0 – 6,0 bar
Odtok vody vždy	DN 50
Maximální průtok na varný systém	12 l/min

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	1272 W
Senzibilní výdej tepla	958 W
Hladina hluku (elektro)	55 dBA
Hladina hluku (plyn)	60 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

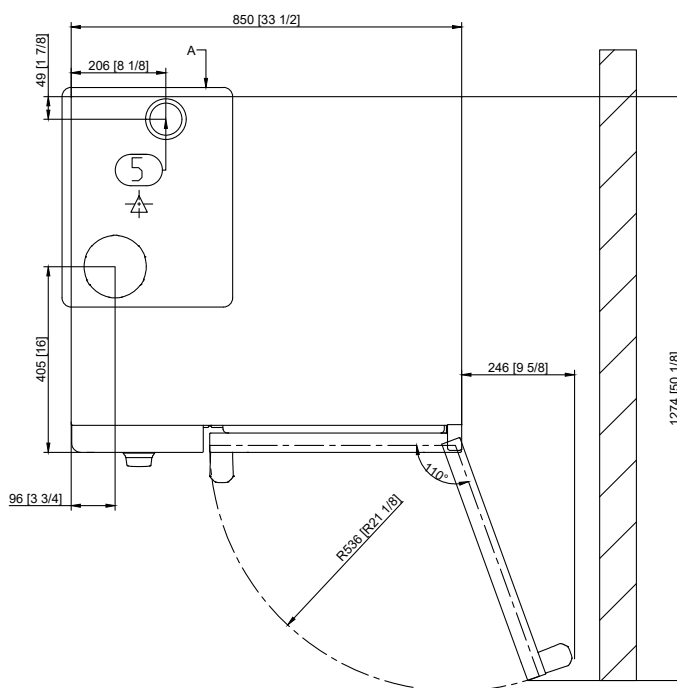
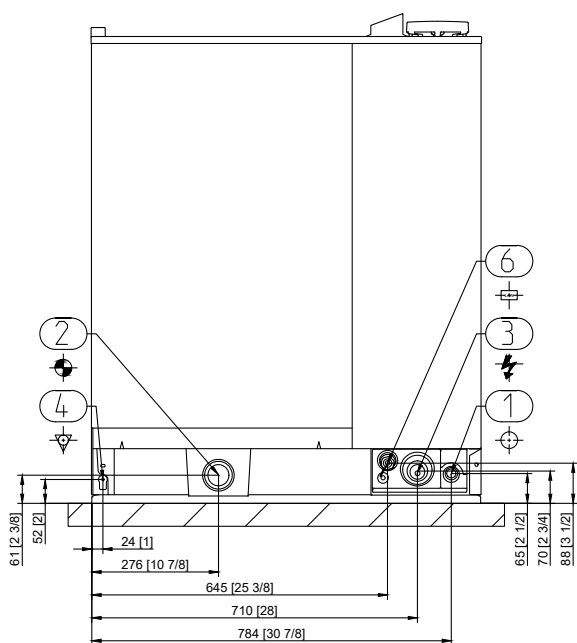
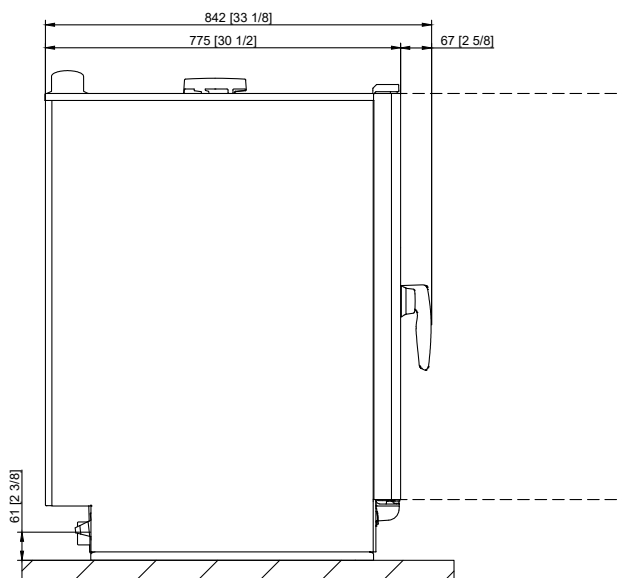
> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky pro instalaci

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Je nutné dodržovat také místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE 802.11 a/g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

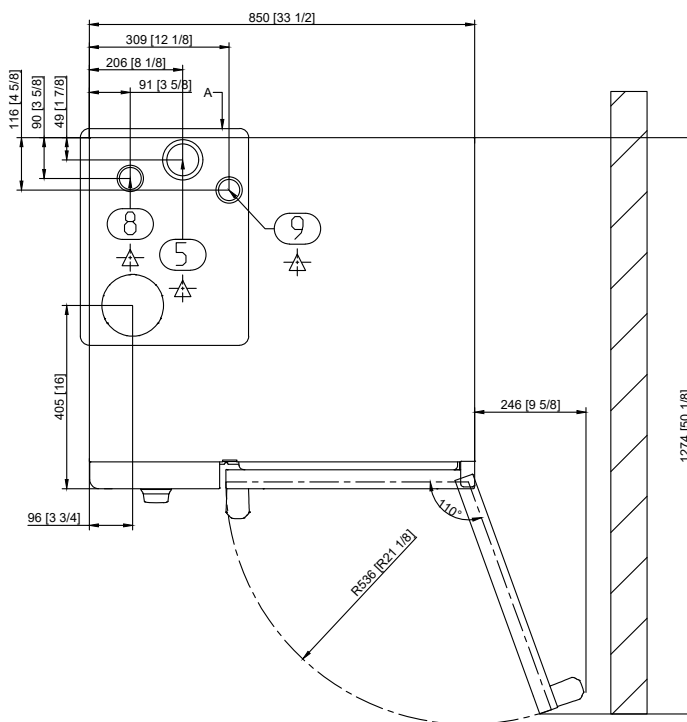
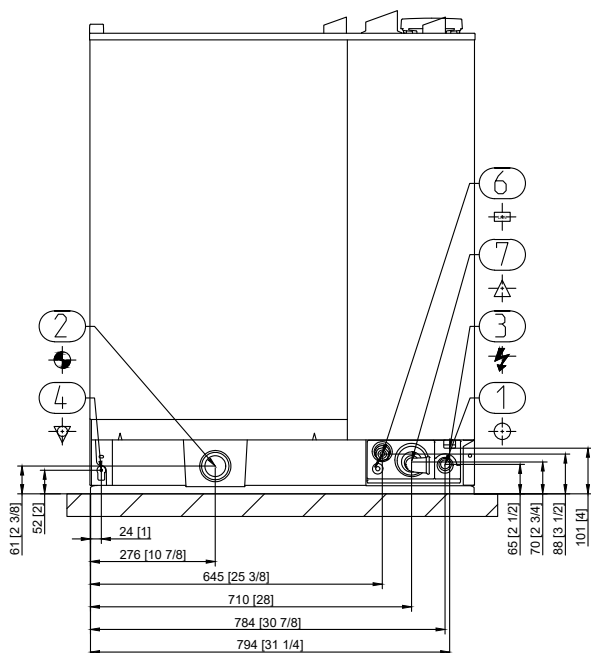
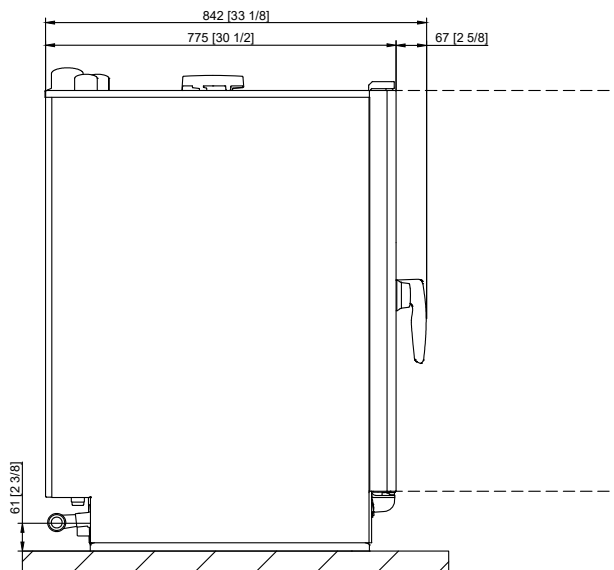
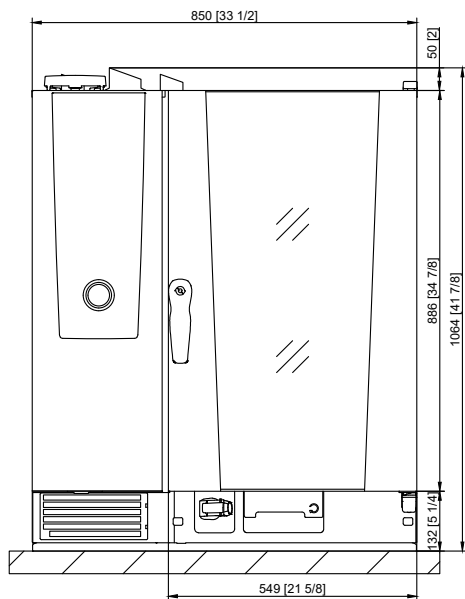
Schválení





1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnaní potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet

Technický výkres Plyn



1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnaní potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet
7	Připojení plynu
8	Odvětrávací trubka plynu (pára)
9	Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch)

Příslušenství

Příslušenství	Katalogové číslo
Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění	
Ošetřovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene	
Sada pro instalaci zařízení	
Podstavce v různých provedeních – standard, s řídicími kolečky nebo upevnitelnými nožkami z ušlechtilé oceli	
Nivelační sada k vyrovnání výškových rozdílů a sklonu při instalaci na stůl nebo podlahu	
Mobilní montážní sada s válečky a vyrovnáním výšky pro instalaci na podlahu	
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém	
Systémy Finishing pro banket	
Vjezdové ližiny pro stojanový vozík a stojanový vozík na talíře	
Převážný vozík pro stojanový vozík a vozík na talíře – standardní a výškově nastavitelný	
Sada Combi-Duo – k montáži zařízení Combi-Duo na plyn nebo elektřinu	
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu	
Přerušovač kondenzace – k přesměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání	
Digestoř – pouze pro elektrická zařízení	
Kondenzační digestoř UltraVent Plus – pouze pro elektrická zařízení	
Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení	
Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine	
Flash disk - USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP	
VarioSmoker	

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožůře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Datový list

iVario® Pro 2-S



Kapacita

- > Dvě na sobě nezávisle pracující pánve
- > 2x 25 litrů užitečného objemu
- > 2x 19 dm² plochy na pečení

Ruční režim

- > Vaření: 30 °C – teplota varu
- > Pečení: 30 °C – 250 °C
- > Fritování: 30 °C – 180 °C

iVario

Zařízení iVario je jedním z nejmodernějších varných systémů zajišťujících nejvyšší produktivitu, flexibilitu a jednoduchost při vaření, pečení, fritování a tlakovém vaření 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.

Inteligentní asistenti

iVarioBoost 

iCookingSuite 

iZoneControl 

iVarioBoost

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.

iCookingSuite

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.

iZoneControl

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 nejvhodnější 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.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Inteligentní regulace postupů přípravy za účelem automatického přizpůsobení průběhu přípravy s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy – nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a vloženém množství
- > Inteligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočet s cílem reprodukovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z inteligentního vaření do režimu à la carte pro maximální flexibilitu
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop
- > Jednoduchý přenos programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní, které se přizpůsobí stylu používání, např. inteligentní třídění často používaných receptů
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření i přes výpadek proudu

Funkce vaření

- > Snímač vnitřní teploty pokrmu s šesti místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu, ergonomická rukojeť a také automatická korekce chyb v případě chybných vpichů
- > Automatické napouštění vody s přesností na litry (jednotku lze nastavit v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění, bez podlahového odtokového žlábků)
- > Pohyb pánve zajišťuje elektricky poháněný válec, která se ovládá na displeji
- > Rychleji reagující vysoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Integrovaná příslušná místní zásuvka (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s automatickou změnou letního/zimního času v případě propojení s ConnectedCooking
- > Nastavitelná zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně lze nastavit hod. a min. nebo min. a s.
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná infolinka pro technické dotazy ohledně použití (ChefLine)

Vaření v tlaku (volitelně)

- > Volitelná možnost tlakového vaření umožňuje rychlejší, a přesto šetrnou přípravu nejrůznějších pokrmů. Je při něm zaručena rovnoměrná optimální úroveň tlaku, a buněčná struktura připravovaných potravin tak zůstává zachována. Přitom se jedná o bezpečný a bezúdržbový systém. Maximální přetlak: 300 mbar

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Wi-Fi sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu (v závislosti na předpisech specifických pro danou zemi)
- > Integrované rozhraní Ethernet (volitelné) sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní Ethernet sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky ConnectedCooking

Bezpečnost práce a provozu

- > Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi (bez nutnosti sklápění bez podlahového odtokového žlábků)
- > Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory, např. horkého oleje při fritování
- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty
- > Dotyková teplota obložení pánve max. 73 °C (163 °F)
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Varný systém má schválen provoz bez dozoru (např. noční vaření)
- > Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze
- > Dodatečné zabezpečení při motorovém zvedání pánve

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Přípojka studené vody (vč. přírodní hadice na vodu 1,5 m (59 in))
- > Plastové nohy s výškou 90 mm (3,5 in)
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1,8 in) vč. podstavce s těsněním (volitelné)
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Možnost instalace bez podlahové výpusti
- > Ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.)
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Podstavec s nožkami, s nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (8 in)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce je dostupná u servisních partnerů společnosti RATIONAL

- > Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de/de>)
- > * Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklarung.php)

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka s vysokým rozlišením se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání jednoduchými dotykovými gesty
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Návod k použití a návod k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci
- > Ovládání výškově nastavitelného podstavce (příslušenství) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání s asistentem vyhledávání ve všech obsazích nápovědy
- > Zobrazení obsahů nápovědy s ohledem na obsah a také přímé spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy přes metodu přípravy
- > Jednoduché, víceúrovňové 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

Čištění a péče

- > Vnitřní i vnější materiál je nerezavějící ocel
- > Hygienická instalace na podlahu pro snadné a bezpečné čištění s možností namontování nožek 45 mm (1,8 in) vč. podstavce s těsněním
- > Hygienicky provedená pánev beze spár se zaoblenými rohy (schválení NSF)
- > Jednoduché a bezpečné čištění skleněných a nerezových povrchů a také ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

Technické specifikace

Upozornění

Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. (IEC364 nebo znění IEC364 specifické pro danou zemi)

Rozměry bez podstavce

Užitečný objem pánve	2 × 25 l
Objem pánve [Š × H × V]	341 mm × 553 mm × 155 mm
Plocha pánve	19 dm ²
Maximální množství studeného oleje	15 l
Šířka	1100 mm
Hloubka	938 mm
Výška (základní zařízení, nožky 90 mm, se zavřeným víkem)	485 mm
Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)	1080 mm
Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 255 mm
Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)	1 815 mm
Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	2 015 mm
Hmotnost netto	134 kg
Hmotnost brutto	174 kg
Hmotnost netto (s režimem tlakového vaření)	157 kg
Hmotnost brutto (s režimem tlakového vaření)	187 kg

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice)	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku)	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 bar)

Odtok vody	DN 40
------------	-------

Podmínky připojení odsávání

	Doporučený výstup odváděného vzduchu * (objem vzduchu požadovaný bez zařízení v místnosti)	Latentní tepelné zatížení	Senzibilní výdej tepla
3 NAC 400 V	1266 m ³ /h	5796 W	725 W

* V normálním provozu dle VDI 2052. Aplikační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL

Podmínky připojení elektro

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3 NAC 400 V	21 kW	32 A	4 mm ²
Maximální výkon zásuvky	2,3 kW (10 A)		

** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.

Minimální vzdálenosti při instalaci

	Vlevo	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0	50 mm
Ke zdroji tepla	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřenému ohni	500 mm	500 mm	500 mm
K otevřené vodě při použití jako fritézy	900 mm	900 mm	900 mm

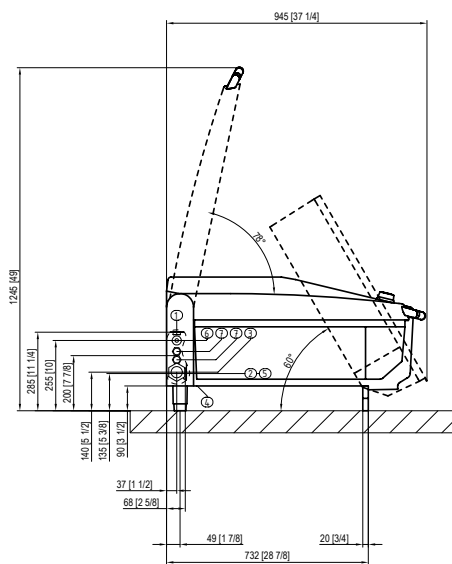
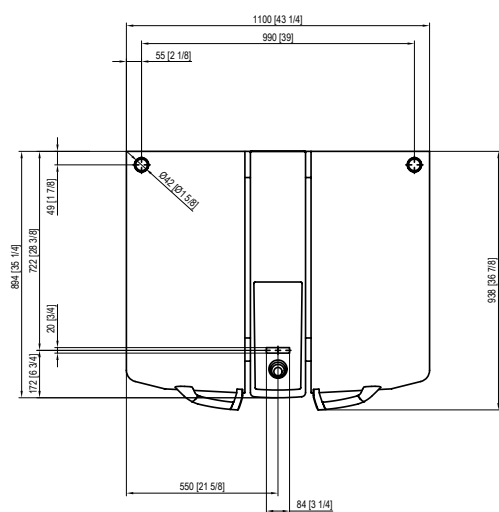
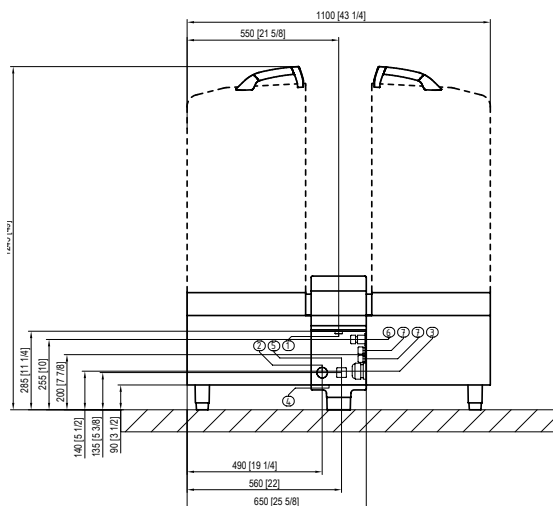
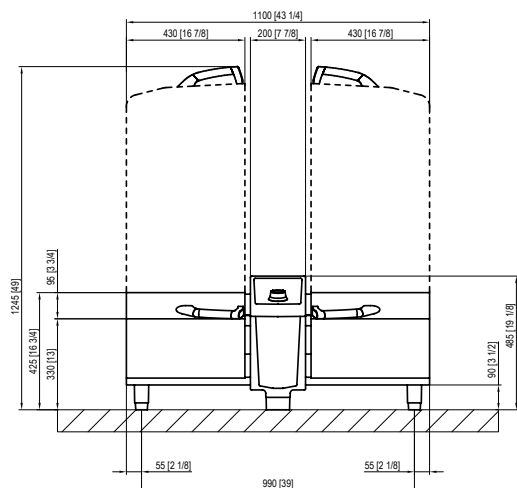
Volitelné možnosti

- > Vaření v tlaku
- > Zablokovaný režim fritování
- > Jiná napětí na vyžádání
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Plastové nohy s výškou 45 mm (1,8 palce) vč. podstavce s těsněním

Příslušenství

- > Stěrka
- > Lopatky
- > Rameno pro automatické zvedání a spouštění
- > varný a fritovací koš
- > Sítko
- > Rošt na dno nádoby
- > Sada koše na malé porce
- > Sítko na špecle
- > VarioMobil
- > Vozík na koše
- > Podstavec, s nožkami, vodicími kolečky s možností elektrického nastavení pro instalaci na podstavec
- > Sada k upevnění zařízení
- > Čisticí sada
- > Sada pro připojení zařízení

Technické výkresy



1	Přívod studené vody	5	Nouzový přepad (bez připojení)
2	Odtok vody	6	Rozhraní Ethernet
3	Elektrické připojení	7	Volitelná připojení
4	vyrovnání potenciálů		

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.

Sporák plynový 4x hořák s podstavbou

Model	Sap kód	00002949
PC-78GP	Skupina artiklů	Sporáky

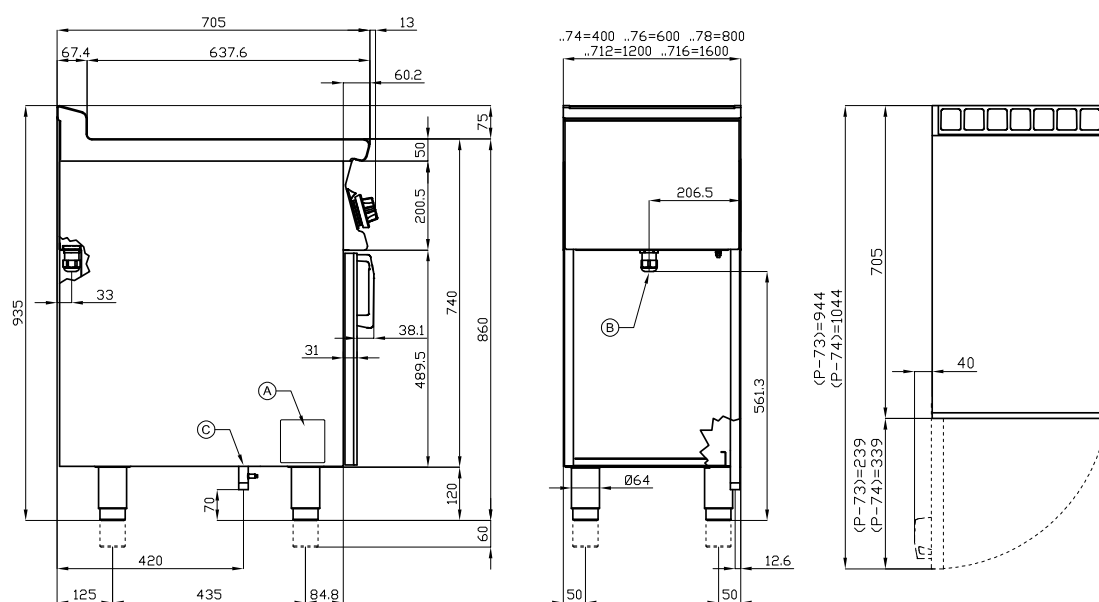


- Typ spotřebiče: Plynové zařízení
- Příkon zóny 1 [kW]: 7,5
- Příkon zóny 2 [kW]: 5,5
- Příkon zóny 3 [kW]: 5,5
- Příkon zóny 4 [kW]: 3,5
- Zapalování: Věčný plamen
- Stupeň krytí ovládacích prvků: IPX5
- Materiál: Nerez

Sap kód	00002949	Druh připojení plynu	Zemní plyn, propan butan
Šířka netto [mm]	800	Počet zón	4
Hloubka netto [mm]	705	Příkon zóny 1 [kW]	7,5
Výška netto [mm]	900	Příkon zóny 2 [kW]	5,5
Hmotnost netto [kg]	66.00	Příkon zóny 3 [kW]	5,5
Výkon plynový [kW]	22.000	Příkon zóny 4 [kW]	3,5

Sporák plynový 4x hořák s podstavbou

Model	Sap kód	00002949
PC-78GP	Skupina artiklů	Sporáky



A	Data plate	C	Gas connection	ISO 7-1 3/4" M
---	------------	---	----------------	----------------

Sporák plynový 4x hořák s podstavbou

Model	Sap kód	00002949
PC-78GP	Skupina artiklů	Sporáky

1

Masivní konstrukce hořáků

vysoký výkon a účinnost
litinové hořáky odnímatelné
dlouhá životnost

- úspora energie (dokonalé spalování)
- úspora času pro přípravu pokrmů
- jednoduchá údržba / čištění

2

Hygienické prolisy vrchní desky

absence ostrých rohů a hran (potenciální místa, kde by mohly ulpívat nečistoty)
plynulé přechody

- jednoduché rychlé čištění

3

Stupeň krytí ovládacích prvků IPX5

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

4

Celonerezové provedení

materiál nerezne
odolnost materiálu proti opotřebení
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

5

Bezpečnostní prvek – termočlánek

bezpečná obsluha pro personál
nedochází ke přehřátí a poškození tálu
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadná a rychlejší obsluha

Technický list

Technické parametry



Sporák plynový 4x hořák s podstavbou

Model	Sap kód	00002949
PC-78GP	Skupina artiklů	Sporáky

1. Sap kód:

00002949

2. Šířka netto [mm]:

800

3. Hloubka netto [mm]:

705

4. Výška netto [mm]:

900

5. Hmotnost netto [kg]:

66.00

6. Šířka brutto [mm]:

830

7. Hloubka brutto [mm]:

770

8. Výška brutto [mm]:

1110

9. Hmotnost brutto [kg]:

76.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Konstruční typ zařízení:

S podstavbou

12. Výkon plynový [kW]:

22.000

13. Zapalování:

Věčný plamen

14. Druh připojení plynu:

Zemní plyn, propan butan

15. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX5

16. Materiál:

Nerez

17. Typ vrchní desky:

Prolisovaná - komfortní údržba čištění

18. Materiál vrchní desky:

AISI 304

19. Tloušťka vrchní desky [mm]:

2.00

20. Počet zón:

4

21. Příkon zóny 1 [kW]:

7,5

22. Příkon zóny 2 [kW]:

5,5

23. Příkon zóny 3 [kW]:

5,5

24. Příkon zóny 4 [kW]:

3,5

25. Počet stupňů regulace výkonu:

6

26. Servisní přístup:

Zepředu odejmutím čelního panelu a nádob na odpadní tekutiny

27. Bezpečnostní prvky:

bezpečnostní prvek termočlánek

28. Bezpečnostní termočlánek:

Ano

Technický list

Technické parametry



Sporák plynový 4x hořák s podestavbou

Model	Sap kód	00002949
PC-78GP	Skupina artiklů	Sporáky

29. Nastavitelné nožičky:

Ano

30. Doplnující informace:

dvířka nejsou součástí - možno dokoupit

31. Počet hořáků/ploten:

4

32. Typ plynových varných zón:

Klasické

33. Typ hořáku:

Litínový, rozebíratelný, s vnitřním a vnějším hořením

Technický list

Vlastnosti produktu



Sporák plynový 6x hořák s podstavbou

Model	Sap kód	00002943
PC-712GP	Skupina artiklů	Sporáky

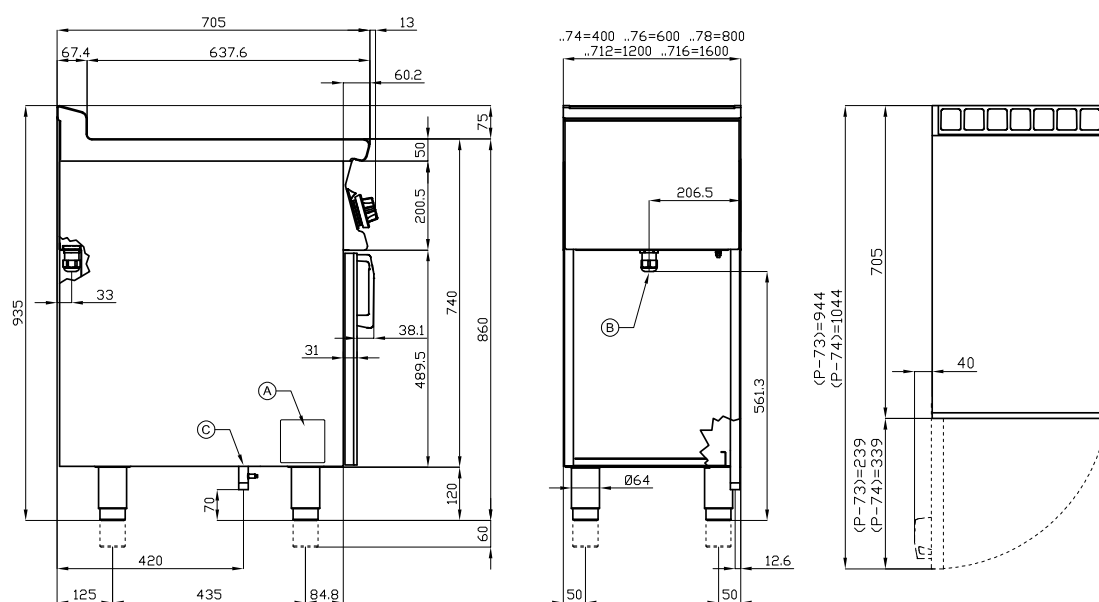


- Typ spotřebiče: Plynové zařízení
- Příkon zóny 1 [kW]: 7,5
- Příkon zóny 2 [kW]: 7,5
- Příkon zóny 3 [kW]: 5,5
- Příkon zóny 4 [kW]: 5,5
- Příkon zóny 5 [kW]: 5,5
- Příkon zóny 6 [kW]: 3,5
- Zapalování: Věčný plamen
- Stupeň krytí ovládacích prvků: IPX5
- Materiál: Nerez

Sap kód	00002943	Počet zón	6
Šířka netto [mm]	1200	Příkon zóny 1 [kW]	7,5
Hloubka netto [mm]	705	Příkon zóny 2 [kW]	7,5
Výška netto [mm]	900	Příkon zóny 3 [kW]	5,5
Hmotnost netto [kg]	109.00	Příkon zóny 4 [kW]	5,5
Výkon plynový [kW]	35.000	Příkon zóny 5 [kW]	5,5
Druh připojení plynu	Zemní plyn, propan butan	Příkon zóny 6 [kW]	3,5

Sporák plynový 6x hořák s podestavbou

Model	Sap kód	00002943
	Skupina artiklů	Sporáky



A	Data plate		C	Gas connection	ISO 7-1 3/4" M
---	------------	--	---	----------------	----------------

Sporák plynový 6x hořák s podestavbou

Model	Sap kód	00002943
PC-712GP	Skupina artiklů	Sporáky

1

Masivní konstrukce hořáků

- vysoký výkon a účinnost
litinové hořáky odnímatelné
dlouhá životnost
- úspora energie (dokonalé spalování)
 - úspora času pro přípravu pokrmů
 - jednoduchá údržba / čištění

2

Hygienické prolisy vrchní desky

- absence ostrých rohů a hran (potenciální místa, kde by mohly ulpívat nečistoty)
plynulé přechody
- jednoduché rychlé čištění

3

Stupeň krytí ovládacích prvků IPX5

- bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost
- úspory na servisních zásazích
 - snadné čištění zařízení

4

Celonerezové provedení

- materiál nerezne
odolnost materiálu proti opotřebení
dlouhá životnost
- úspory na servisních zásazích
 - snadné čištění zařízení

5

Bezpečnostní prvek – termočlánek

- bezpečná obsluha pro personál
nedochází ke přehřátí a poškození tálu
dlouhá životnost
- úspory na servisních zásazích
 - snadná a rychlejší obsluha

Sporák plynový 6x hořák s podestavbou

Model	Sap kód	00002943
PC-712GP	Skupina artiklů	Sporáky

1. Sap kód:

00002943

2. Šířka netto [mm]:

1200

3. Hloubka netto [mm]:

705

4. Výška netto [mm]:

900

5. Hmotnost netto [kg]:

109.00

6. Šířka brutto [mm]:

1230

7. Hloubka brutto [mm]:

770

8. Výška brutto [mm]:

1110

9. Hmotnost brutto [kg]:

126.00

10. Typ spotřebiče:

Plynové zařízení

11. Konstruční typ zařízení:

S podestavbou

12. Výkon plynový [kW]:

35.000

13. Zapalování:

Věčný plamen

14. Druh připojení plynu:

Zemní plyn, propan butan

15. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX5

16. Materiál:

Nerez

17. Typ vrchní desky:

Prolisovaná - komfortní údržba čištění

18. Materiál vrchní desky:

AISI 304

19. Tloušťka vrchní desky [mm]:

2.00

20. Počet zón:

6

21. Příkon zóny 1 [kW]:

7,5

22. Příkon zóny 2 [kW]:

7,5

23. Příkon zóny 3 [kW]:

5,5

24. Příkon zóny 4 [kW]:

5,5

25. Příkon zóny 5 [kW]:

5,5

26. Příkon zóny 6 [kW]:

3,5

27. Počet stupňů regulace výkonu:

6

28. Servisní přístup:

Zepředu odejmutím čelního panelu a nádob na odpadní tekutiny

Technický list

Technické parametry



Sporák plynový 6x hořák s podstavbou

Model	Sap kód	00002943
PC-712GP	Skupina artiklů	Sporáky

29. Bezpečnostní prvky:

bezpečnostní prvek termočlánek

30. Bezpečnostní termočlánek:

Ano

31. Nastavitelné nožičky:

Ano

32. Doplňující informace:

dvířka nejsou součástí - možno dokoupit

33. Počet hořáků/ploten:

6

34. Typ plynových varných zón:

Klasické

35. Typ hořáku:

Litinový, rozebíratelný, s vnitřním a vnějším hořením