

Smlouva kupní

Smluvní strany:

Prodávající: **Gast-Pro, s.r.o.**
Sídlo: **Horská 938, 541 01, Trutnov**
IČ: **25939645**
DIČ: **CZ25939645**
Bankovní spojení: **KB**
Číslo účtu: **86-207700207/0100**
Zapsán v: v obchodním rejstříku vedeném v Hradci Králové, spis. zn. **C/16223**
Zastoupený: **Václavem Flanderou, jednatel**
Kontaktní osoba: **Jaromír Brdička**
E-mail: brdicka@gastpro.cz

na straně jedné (dále jako „prodávající“),

a

Název Vyšší odborná škola a Střední průmyslová škola, Jičín, Pod Koželuhy100

se sídlem: Pod Koželuhy 100, 506 41 Jičín

zastoupenou: Mgr. Leou Vojtěchovou, ředitelkou školy

IČ: 601 16 820

DIČ: CZ601 16 820

Č. účtu: 431550207/0100

na straně druhé (dále jako „kupující“),

uzavřeli níže uvedeného dne, měsíce a roku podle ustanovení § 2079 a násl. zák. č. 89/2012 Sb.,
Občanský zákoník (dále jen „občanský zákoník“),

tuto

kupní smlouvu:

I.

Předmět smlouvy

1. Prodávající tímto prohlašuje, že se seznámil s rozsahem a povahou předmětu plnění dle této smlouvy, že jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní a jiné podmínky nezbytné k realizaci této smlouvy a že disponuje takovými kapacitami a odbornými znalostmi a oprávněními, které jsou ke splnění této smlouvy nezbytné.
2. Prodávající prohlašuje, že je výlučným vlastníkem prodávané věci uvedené v příloze č. 1 této smlouvy.

3. Předmětem této smlouvy je převod vlastnického práva k movitým věcem uvedeným v příloze č. 1 této smlouvy.
4. Prodávající se zavazuje na základě této smlouvy prodat kupujícímu movité věci uvedené v odst. 1 tohoto článku a převést na kupujícího vlastnické právo k těmto movitým věcem
5. Prodávající se zavazuje k předání potřebných dokladů a listin souvisejících s dodáním předmětu koupě (návodů k použití v českém jazyce, atesty, záruční listy, certifikát nebo prohlášení o shodě apod.)
6. Kupující se zavazuje movité věci shora uvedené od prodávajícího bez zjevných vad převzít a zaplatit za ně cenu ve výši a za podmínek blíže specifikovaných níže.

II.

Místo plnění a předání předmětu smlouvy

Místem plnění je VOŠ a SPŠ, Jičín, Denisova 212.

III.

Termín plnění

Prodávající je povinen předmět koupě předat kupujícímu nejpozději do 18.12. 2024. O převzetí a předání musí být pořízen předávací protokol.

IV.

Kupní cena

1. Kupující se zavazuje zaplatit prodávajícímu za předmět koupě kupní cenu ve výši:
cena celkem bez DPH 1 493 365,00 -Kč
21 % DPH 313 606,65 Kč
Cena celkem vč. DPH 1 806 971,65 Kč
2. Kupní cena zahrnuje veškeré náklady prodávajícího v souvislosti s uskutečněním prodeje.

V.

Platební podmínky

1. Kupující se zavazuje uhradit prodávajícímu cenu předmětu smlouvy blíže specifikovanou v čl. I. této smlouvy na základě daňových dokladů bezhotovostním převodem na účet prodávajícího uvedený v záhlaví této smlouvy.
2. Lhůta splatnosti faktury je 14 kalendářních dnů ode dne prokazatelného doručení faktury kupujícímu. V případě pochybností o doručení faktury kupujícímu se faktura považuje za doručenou třetím dnem následujícím po jejím prokazatelném odeslání.
3. Faktura bude adresována na objednatele a bude mít náležitosti podle příslušných předpisů. Nebude-li mít faktura příslušné náležitosti, je objednavatel oprávněn doklad vrátit, aniž by běžela lhůta splatnosti. Lhůta splatnosti faktury je 14 kalendářních dnů ode dne prokazatelného doručení faktury kupujícímu. V případě pochybností o doručení faktury kupujícímu se faktura považuje za doručenou třetím dnem následujícím po jejím prokazatelném odeslání.
4. V případě, že faktura nebude obsahovat zákonem či touto smlouvou požadované náležitosti je kupující oprávněn takto vystavenou fakturu s uvedením důvodu do uplynutí lhůty splatnosti faktury vrátit zpět prodávajícímu.

5. Prodávající dle charakteru nedostatků fakturu opraví nebo vystaví novou. Vracením faktury přestává běžet původní lhůta splatnosti, která běží znovu ode dne vyhotovení opravené nové faktury.

VI.

Práva a povinnosti smluvních stran

1. Prodávající je povinen dodat předmět koupě a uskutečnit další činnosti související s realizací koupě řádně a včas.
2. Prodávající je povinen dodat předmět koupě kupujícímu v požadované kvalitě, tzn., že předmět koupě bude předán v souladu s příslušnými právními předpisy a technickými normami, které se k předmětu koupě vztahují.
3. Prodávající je povinen dodat kupujícímu předmět koupě se všemi součástmi a příslušenstvím tak, aby kupující mohl předmět koupě užívat k účelu, pro který je určen. Spolu s předmětem koupě je prodávající povinen předat kupujícímu veškeré doklady, které jsou nutné k převzetí a užívání předmětu koupě (např. záruční listy, návody k obsluze a údržbě, katalog náhradních dílů, certifikát či prohlášení o shodě apod.), zejména pak ty, které má povinnost prodávající předat kupujícímu dle příslušných právních předpisů. Všechny tyto doklady předá prodávající kupujícímu v českém jazyce.
4. Kupující je povinen řádně a včas dodaný bezvadný předmět koupě od prodávajícího převzít.
5. V případě, že předmět koupě vykazuje vady, pro které nelze předmět koupě užívat, oznámí kupující ve včas odeslaném oznámení vad současně i informaci o tom, jakým způsobem uvedeným v § 2106 občanského zákoníku požaduje odstranění těchto vad. V případě, že vyjde najevo, že vady jsou neopravitelné nebo že by s opravou byly spojeny nepřiměřené náklady, je kupující oprávněn požadovat dodání náhradního předmětu koupě. Tuto skutečnost je však kupující povinen oznámit prodávajícímu bez zbytečného odkladu poté, kdy byla prodávajícím sdělena informace o neopravitelnosti předmětu koupě či nepřiměřených nákladech spojených s opravou předmětu koupě. Pokud prodávající neodstraní vady ani v přiměřené dodatečné lhůtě je kupující oprávněn od smlouvy odstoupit.
6. Prodávající odpovídá za vady, které bude předmět koupě mít v době předání, i když se stanou zjevnými až po jejich předání, jakož i za vady, které vzniknou až po předání, jestliže byly způsobeny porušením povinností prodávajícího.
7. Prodávající je povinen bezodkladně oznámit všechny skutečnosti, které by mohly mít vliv na povinnost prodávajícího plnit své povinnosti vyplývající z této smlouvy. Tímto ustanovením však není dotčena povinnost prodávajícího plnit své závazky z této smlouvy vyplývající.
8. Prodávající při plnění předmětu veřejné zakázky zajistí legální zaměstnávání, férové a důstojné pracovní podmínky, odpovídající úroveň bezpečnosti práce pro všechny osoby, které se budou na plnění předmětu veřejné zakázky podílet.
9. Prodávající prohlašuje, že neumožňuje výkon nelegální práce ve smyslu zákona č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů, a ani neodebírá žádné plnění od osoby, která by výkon nelegální práce umožňovala. V případě, že se toto prohlášení ukáže v budoucnu nepravdivým a vznikne ručení objednatele ve smyslu ustanovení zákona č. 435/2004 Sb., má objednatel nárok na náhradu všeho, co za zhotovitele v souvislosti s tímto ručením plnil.

VII.

Přechod vlastnického práva

1. Účastníci smlouvy berou na vědomí, že kupující se stane vlastníkem předmětu koupě předáním a převzetím předmětu smlouvy (tj. dnem podpisu předávacího protokolu).
2. K přechodu nebezpečí škody na předmětu koupě dojde okamžikem jeho převzetí ze strany kupujícího.

VIII.

Odpovědnost za vady

3. Prodávající odpovídá kupujícímu za vady, které se projeví jako rozpor s touto smlouvou po převzetí předmětu koupě a činnostech souvisejících s uskutečněním dodávky v záruční době (záruka), přičemž záruční doba činí minimálně 24 měsíců a začíná běžet dnem podpisu předávacího protokolu. Na opravenou věc, nebo nahrazenou součást se poskytuje záruka 24 měsíců. Lhůta záruky se prodlužuje o dobu přerušení používání způsobenou servisními pracemi.
4. Vadou se rozumí též odchylka od druhu či kvalitativních podmínek předmětu prodeje stanovených touto smlouvou, technickými normami či jinými obecně závaznými předpisy.
5. Záruka se nevztahuje na opotřebení věci způsobené jejím obvyklým užíváním, nevhodným ošetřením, neodbornou manipulací, úmyslným poškozením a za vady vzniklé v důsledku vyšší moci.
6. Záruční vada musí být uplatněna kupujícím neprodleně po jejím výskytu písemně nebo elektronicky na adrese servis@gastpro.cz
7. Kupující je povinen záruční vadu uplatnit u prodávajícího prokazatelně a bez zbytečného odkladu. Oznámením závady prodávajícímu přestává běžet původní záruční lhůta, která běží znovu ode dne odstranění závady.
8. Prodávající je povinen nastoupit k odstranění záruční vady neprodleně, nejpozději však do 24 hodin od nahlášení závady, k odstranění pozáruční závady do 48 hodin od nahlášení závady.
9. V případě prodlení prodávajícího s nástupem odstranění záručních vad ve lhůtě blíže specifikované v bodě 5 tohoto článku smlouvy, je kupující oprávněn odstranit tuto vadu na své náklady a prodávající je povinen takto vzniklé náklady kupujícímu uhradit.
10. V případě, že předmět koupě bude vykazovat vady, není kupující povinen do doby, než prodávající vady odstraní, povinen uhradit prodávajícímu kupní cenu a ohledně úhrady kupní ceny se v takových případech neocitá v prodlení.

IX.

Smluvní pokuty

1. Prodávající je povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,05 % z kupní ceny za každý den prodlení s odstraněním reklamované vady.
2. Pokud bude prodávající v prodlení s odevzdáním předmětu koupě dle čl. III. této smlouvy je povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 500,- Kč za každý den prodlení.
3. Zaplacením smluvní pokuty není dotčeno právo kupujícího na náhradu škody a odstoupení od smlouvy.
4. Způsob vyúčtování sankcí:

- Sankci (smluvní pokutu, úrok z prodlení) může vyúčtovat oprávněná strana straně povinné. Ve vyúčtování musí být uvedeno to ustanovení smlouvy, které k uplatnění sankce opravňuje a způsob výpočtu celkové výše sankce
 - Strana povinná je povinna uhradit vyúčtované sankce nejpozději do 14 dnů ode dne obdržení příslušného vyúčtování. Stejná lhůta se vztahuje i na úhradu úroku z prodlení.
5. V případě prodlení kupujícího s úhradou faktury je prodávající oprávněn účtovat kupujícímu úroky z prodlení určené předpisy práva občanského.

X.

Odstoupení od smlouvy

1. Kupující je oprávněn od této smlouvy odstoupit, a to i částečně, v případě podstatného porušení smluvní nebo zákonné povinnosti prodávajícím. Odstoupení od smlouvy nabývá účinnosti písemným doručením oznámení o odstoupení prodávajícímu.
2. Za podstatné porušení smluvní povinnosti se považuje zejména:
 - a) Skutečnost, že movité věci nebudou splňovat parametry požadované touto smlouvou, obecně závaznými právními předpisy nebo technickými normami
 - b) Z důvodů blíže specifikovaných v čl. VI. bod 3, čl. VI. bod 5 a čl. VI. bod 6 této smlouvy
3. Prodávající je oprávněn od této smlouvy odstoupit v případě, že kupující bude v prodlení s úhradou svých peněžitých závazků, vyplývajících z této smlouvy po dobu delší 14 dnů.
4. Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy i v případě, že prodávající vstoupí do likvidace nebo bude zahájeno insolvenční řízení dle zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení, v platném znění, jehož předmětem bude úpadek nebo hrozící úpadek prodávajícího.
5. Odstoupení od smlouvy musí mít písemnou formu s uvedením důvodu, přičemž písemný projev vůle odstoupit od této smlouvy musí být druhé smluvní straně doručen doporučeným dopisem na adresu sídla uvedenou v záhlaví této smlouvy.
6. Účinky odstoupení od smlouvy nastávají okamžikem doručení písemného projevu vůle odstoupit od této smlouvy druhé smluvní straně. Odstoupení od smlouvy se nedotýká nároku na náhradu škody vzniklé porušením této smlouvy ani nároku na zaplacení smluvních pokut.

XI.

Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva nabývá účinnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami. Závazkový právní vztah založený touto smlouvou se v otázkách jí výslovně neupravených řídí příslušnými právními předpisy, zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.
2. Jakékoli změny či dodatky ke smlouvě musí být vyhotoveny v písemné formě a podepsány oběma smluvními stranami. Za písemnou formu nebude pro tento účel považována výměna emailových či jiných elektronických zpráv.
3. Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, přičemž každá smluvní strana obdrží po jednom paré.
4. Všechny přílohy jsou nedílnou součástí této smlouvy.

Příloha č. 1 – Předmět zakázky **Příloha č. 2** – datový list Konvektomat (Elektrický/plynový), **Příloha č. 3** – datový list Pánev

V Jičíně dne

V Trutnově dne 1.11.2024

Mgr. Lea
Vojtěchová
á
za kupujícího

Digitálně
podepsal Mgr. Lea
Vojtěchová
Datum: 2024.11.02
09:48:44 +01'00'

Václav Flandera
Václav
Flandera
za prodávajícího

Digitálně podepsal
Václav Flandera
Datum: 2024.11.01
11:32:11 +01'00'

Příloha č. 1 – předmět zakázky

Poř. č.	Minimální požadované technické parametry	Počet ks	Technické parametry specifikované dodavatelem (nutno uvést konkrétně typ komponenty, dohledatelně)
1	Multifunkční pánve elektrická Funkce úpravy pokrmů: pečení, fritování, vaření Popis zařízení: • topný systém – keramické topné destičky, dno pánve odolné proti poškrábání, • inteligentní rozpoznání množství vloženého pokrmu, průběžné přizpůsobení procesu vaření, • programovatelná, • možnost „práce bez dozoru“, • možnost rozdělení dna pánve na 4 topné zóny s možností samostatného nastavení teploty nebo způsobu přípravy, • snímač vnitřní teploty pokrmu, • vpichová sonda s minimálně 3 měřicími body, • automatické napouštění vody • vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánvi, • elektricky řízený pohyb pánve, • integrovaná ruční sprcha, • digitální zobrazení teploty, • podmínky pro připojení elektro: 3NAC400V výkon do 41 kW, užitečný objem min. 150 litrů, • maximální rozměry šířka 1400 mm, hloubka 900 mm, • max. výška se zavřeným poklopem 2000 mm. V ceně bude zakomponována doprava montáž a proškolení obsluhy po dobu 1 týdne kuchařem.	1	Rational XL 150l včetně dopravy a montáže a proškolení obsluhy po dobu jednoho týdne kuchařem
2	Konvektomat elektrický Popis zařízení: • 150 - 300 jídel za den, min. požadovaná kapacita 20x1/1 GN, • režim vaření v páře, režim horký vzduch, režim kombinace páry a horkého vzduchu, • inteligentní regulace vlhkosti s přesností na procenta, • vpichová sonda s minimálně 3 měřicími body, • optická signalizace vkládání a vyjímání,	1	Rational iCombi Pro 20x GN 1/1 včetně 2 ks stojanových vozíků, dopravy a montáže a proškolení obsluhy po dobu 1 týdne kuchařem

Příloha č. 1 – předmet zakázky

	• možnost „práce bez dozoru“, • automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu po výpadku elektrického proudu do 15 minut, • funkce zvýšení výkonu páry, • integrovaný systém odlučování tuku, • integrovaný ruční sprcha, • funkce inteligentního čištění a rychlého mezičištění, • vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli, • 2 ks stojanových vozíků, vozíky musí být zavážecí a ke každému musí být jeden náhradní kompatibilní vozík na 20 GN, • výkonový parní generátor pro přípravu pokrmů vařených v páře, • ochrana proti stříkající vodě, • změkčovač vody není požadován, • max. rozměry (šxh xv) v mm: 900x920x1900, • příkon: do 37,2 kW/400 V.		
	V ceně bude zakomponována doprava montáž a proškolení obsluhy po dobu 1 týdne kuchařem.		
3	Konvektomat plynový • 150 - 300 jídel za den, min. požadovaná kapacita 20x1/1 GN, • inteligentní regulace vlhkosti s přesností na procenta, • optická signalizace vkládání a vyjímání, • funkce zvýšení výkonu páry, • funkce k rychlému zchlazení varné komory, • integrovaný systém odlučování tuku, • snímač vnitřní teploty pokrmu, • vpichová sonda s minimálně 3 měřicími body, • integrovaný ruční sprcha, • funkce inteligentního čištění a rychlého mezičištění, • digitální zobrazení teploty a vlhkosti, • vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli, • změkčovač vody není požadován, • 2 ks stojanových vozíků, vozíky musí být zavážecí a ke každému musí být jeden náhradní kompatibilní vozík na 20 GN, • výkonový parní generátor pro přípravu pokrmů vařených v páře, • max. rozměry (šxh xv) v mm: 900x900x1900, • připojení elektro: příkon do 37,2 kW,	1	Rational 20x 1/1, ICOMBI PRO, PLYN včetně 2 ks stojanových vozíků, dopravy a montáže

Příloha č. 1 – předmět zakázky

	připojení plyn: zkapalněný plyn G31 jmenovitý tepelný příkon celkově do 42 kW nebo zkapalněný plyn G30 jmenovitý tepelný příkon celkově do 44 kW.		
--	---	--	--

**Mgr. Lea
Vojtěchová**

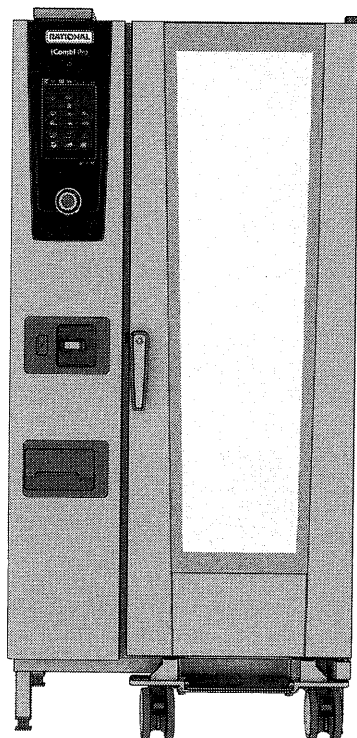
Digitálně podepsal
Mgr. Lea Vojtěchová
Datum: 2024.11.02
09:50:17 +01'00'

**Václav
Flandera**

Digitálně podepsal
Václav Flandera
Datum: 2024.11.05
09:25:22 +01'00'

Datový list

iCombi® Pro 20-1/1 E/G

RATIONAL

Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronádobami a volitelně s příslušenstvím podle pekařské normy (400 x 600 mm)

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 souhrě 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 potravin. 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, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmů.

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 zásuv) 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

Inteligentní funkce

- > Inteligentní 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 třem inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní 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
- > Inteligentní 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 a vaření na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejný okamžik.
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Inteligentní ovládání zařízení VarioSmoker (příslušenství) prostřednictvím postupů přípravy
- > Kondenzační 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 bezdržbový 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 kusky 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 generátoru páry a horkovzdušného topení
- > Vestavěná brzda ventilátorového kola
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Použití čistících 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 zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozstupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

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 odvápněním 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 čistících prostředků
- > Používání čistících tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care bez obsahu fosfátů a fosforu. Tablety jsou navíc bez příměsí mikroplastů
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otevíratelnými 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 ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky stupni krytí 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 přejítím 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 odvápňování
 - > Instalace na stěnu *
 - > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autotestu 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

- > Stojanový vozík a plech pro usměrňování proudění vzduchu pro příslušnost podle pekařské normy (400 x 600 mm)
- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

Mgr. Lea
Vojtěchová

Digitálně podepsal
Mgr. Lea
Vojtěchová
Datum: 2024.11.02
09:50:52 +01'00'

Václav
Flandera

Digitálně podepsal
Václav Flandera
Datum: 2024.11.05
09:27:26 +01'00'

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (š x v x h)

Varný systém (korpus)	877 x 1807 x 847 mm
Varný systém (kompletní)	877 x 1872 x 913 mm
Varný systém s obalem	1008 x 2043 x 1013 mm
Maximální pracovní výška nejvyššího zásuvu*	≤ 1,60 m

* při použití stojanového vozíku RATIONAL typ 20-1/1 s 20 zásuvy, rozestup ližin 62 mm

Hmotnost

Maximální množství náplně / zásuvný rošt	4,5 kg
Maximální celkové vložené množství	90 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	254 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	291 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	273 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	310 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V

Elektrický příkon	37,2 kW
Výkon – provoz s párou	36 kW
Výkon – horký vzduch	36 kW
Pojistky	63 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	F

Napětí 3 AC 220 V

Elektrický příkon	34,1 kW
Výkon – provoz s párou	32,94 kW
Výkon – horký vzduch	32,94 kW
Pojistky	100 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31

Jmenovitý tepelný příkon celkově	42 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	38 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	42 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	25–57,5 mbar

Zkapalněný plyn G30

Jmenovitý tepelný příkon celkově	44 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	40 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	44 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	25–57,5 mbar

Zemní plyn H G20

Jmenovitý tepelný příkon celkově	42 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	38 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	42 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípojce	18–25 mbar

Prívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V

Připojovací hodnoty – plyn	1,3 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	F

Podmínky připojení vody

Prívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0–6,0 bar
Maximální průtok na varný systém	12 l/min
Odtok vody vždy	DN 50
Max. krátkodobé množství odpadní vody	0,4 l/s

Používejte pouze teplotně odolné odpadní potrubí

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	1902 W
Senzibilní výdej tepla	2531 W
Hladina hluku (elektro)	60 dBA
Hladina hluku (plyn)	65 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 instalace

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo alespoň 350 mm.
- > Je nutné dodržovat národní a místní normy a předpisy týkající se instalace a provozu komerčních kuchyňských zařízení. Rovněž je nutné dodržovat místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking musí být na místě k dispozici síťová zásuvka RJ45 nebo možnost připojení k WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Pro optimální výkon je zapotřebí použít rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

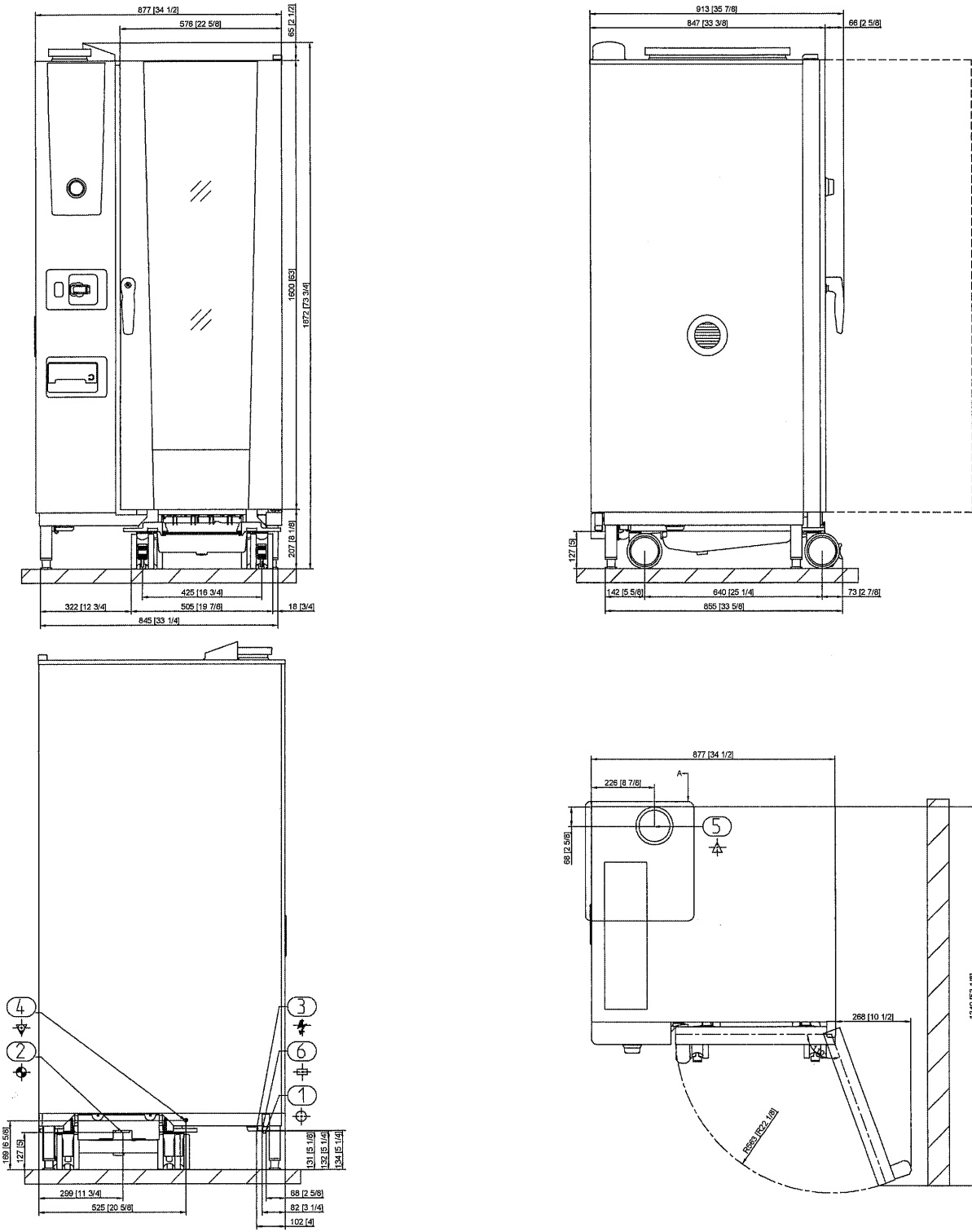
Schválení



Certifikace NSF

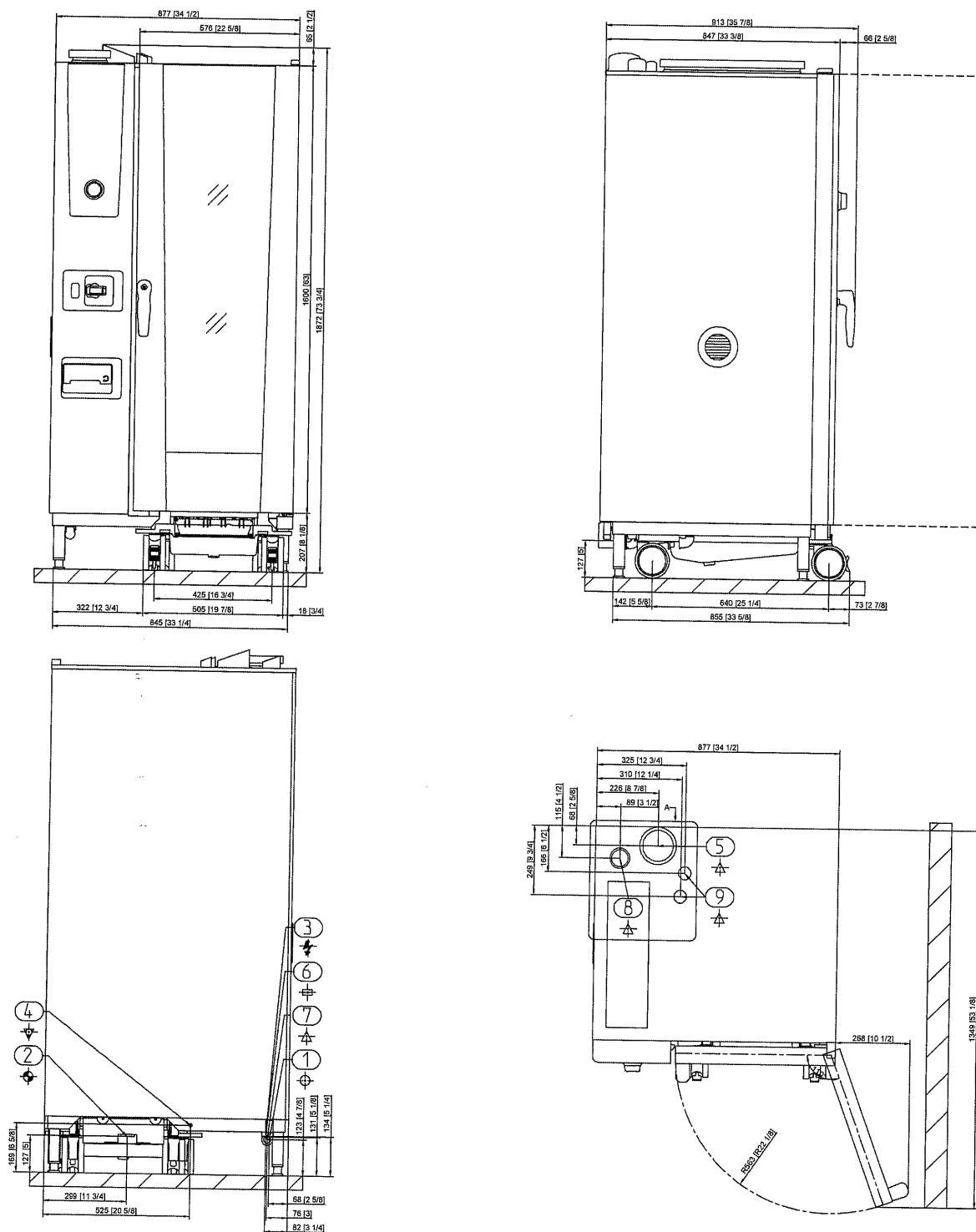
iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) mají certifikaci NSF, která je patrná v seznamu NSF.

Technický výkres Elektro



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

Technický výkres Plyn



- 1 Připojka vody
- 2 Odtok vody
- 3 Elektrická připojka
- 4 Vyrovnání potenciálu
- 5 Odvětrávací trubka
- 6 Rozhraní Ethernet
- 7 Připojení plynu
- 8 Odvětrávací trubka plynu (pára)
- 9 Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch)

Příslušenství

Příslušenství

Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění
Ošetrovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinné brání usazování vodního kamene
Sada pro instalaci zařízení
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém
Systémy Finishing pro banket
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu
Přerušovač kondenzace – k přeměňování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání
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

Katalogové číslo

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

Přehled modelů.

Který z nich je pro vás ten pravý?

iCombi Pro je k dispozici v mnoha různých velikostech, protože přece jeho výkon musí vyhovovat vašim potřebám. 20, nebo 2000 jde? Front cooking – vaření před zákazníky? Velikost kuchyně? Elektrika, nebo plyn? Který model se hodí do vaší kuchyně?
Více o možnostech, funkcích a příslušenství naleznete na adrese: rational-online.com

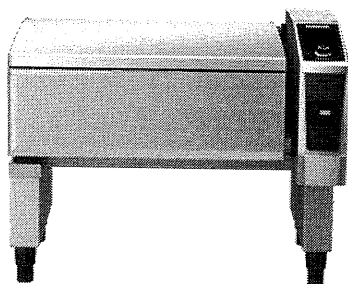
	XS 6-2/3	6-1/1	10-1/1	8-2/1	10-2/1	20-1/1	20-2/1
Elektrické a plynové provedení	6 × 2/3 GN	6 × 1/1 GN	10 × 1/1 GN	8 × 2/1 GN	10 × 2/1 GN	20 × 1/1 GN	20 × 2/1 GN
Maximální výkon	20-80	30-100	80-150	60-160	150-300	300-500	300-500
Potřebný elektrický příkon (kW)	1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN	2/1, 1/1 GN	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN	2/1, 1/1 GN
Šířka	655 mm	850 mm	850 mm	1072 mm	1072 mm	877 mm	1082 mm
Hloubka (včetně náky dvířek)	555 (552) mm	715 (642) mm	775 (642) mm	875 (1042) mm	875 (1042) mm	847 (813) mm	1052 (1173) mm
Výška (včetně odvětrávací trubky)	567 (594) mm	754 (654) mm	1014 (1064) mm	754 (804) mm	1014 (1064) mm	1007 (1172) mm	1157 (1187) mm
Připojení vody	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"	R 3/4"
Odtok vody	DN 40	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50	DN 50
Tlak vody	1,0 – 6,0 barů	1,0 – 6,0 barů	1,0 – 6,0 barů	1,0 – 6,0 barů	1,0 – 6,0 barů	1,0 – 6,0 barů	1,0 – 6,0 barů
Absolutní vzá. elektřina	52 kg	100 kg	133 kg	156 kg	173 kg	254 kg	325 kg
Spotřeba	5,7 kW	10,8 kW	16,9 kW	22,4 kW	27,4 kW	37,2 kW	67,9 kW
Příkon	3 × 10 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A	3 × 16 A
Připojení k síti	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V	3 NAC 400 V
Výkon v režimu „Hotový vaření“	5,4 kW	10,25 kW	16 kW	21,6 kW	26 kW	36 kW	66 kW
Výkon v režimu „Pekač“	5,4 kW	9 kW	16 kW	18 kW	26 kW	36 kW	54 kW
Plynové modely							
Instalace		114 kg	149 kg	171 kg	192 kg	273 kg	358 kg
Elektrický příkon		0,9 kW	0,9 kW	0,9 kW	1,5 kW	1,3 kW	2,2 kW
Příkon		1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A	1 × 16 A
Připojení k síti		1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V	1 NAC 230 V
Připojení plynu		3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG	3/4" IG
Zemní plyn / skapalný plyn G31 / skapalný plyn G30*							
Max. instalovaný tepelný výkon		13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
Výkon v režimu „Hotový vaření“		13 kW / 13 kW	22 kW / 22 kW	28 kW / 28 kW	40 kW / 40 kW	42 kW / 42 kW	80 kW / 80 kW
Výkon v režimu „Pekač“		12 kW / 12 kW	20 kW / 20 kW	21 kW / 21 kW	40 kW / 40 kW	38 kW / 38 kW	51 kW / 51 kW

* Pro spotřebu kotle musí být naplněn příslušný tlak:
Zemní plyn G31: 18-25 mbar (0,281-0,383 psi), zemní plyn G23: 20-30 mbar (0,290-0,435 psi), kapalných plynů G30 a G31: 25-57,5 mbar (0,363-0,834 psi).

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com

Datový list

iVario® Pro XL s podstavcem



Kapacita

- > 150 litrů užitečného objemu
- > 59 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 2,5 minuty 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 připálení, 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. 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

Intelligentní funkce

- > Intelligentní regulace energie a teploty s vysokými výkonnostními rezervami a přesnou distribucí tepla po celé ploše
- > Intelligentní 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
- > Intelligentní automatické vyjmutí varných a fritovacích košů pro dokonalé výsledky přípravy, optimální ergonomie a energetická účinnost
- > Na sekundu přesné monitorování a propočty 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 se 6 místy měření, magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu a ergonomická rukojeť, jakož i automatická korekce chyb v případě nesprávného vpichu
- > Automatické plnění vodou s přesností na litry (jednotka je nastavitelná v litrech nebo galonech)
- > Vypouštění vody po vaření nebo 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 požadovaných a skutečných hodnot
- > 24 hodin reálného času s automatickým přepínáním letního/zimního času při připojení ke ConnectedCooking
- > Nastavitelné zobrazení jazyka
- > Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením, volitelně nastavení hod./min. nebo min./s
- > 24 hodin reálného času
- > Bezplatná horká linka pro technické dotazy ohledně aplikací (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 (volitelně) 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

- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Je možná instalace na podlahu a na stěnu
- > Přípojka studené vody vč. přívodní hadice na vodu 1,5 m (59 in)
- > Doporučujeme profesionální instalaci certifikovanými technikami společnosti RATIONAL
- > Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami nebo nožkami z ušlechtilé oceli, řídicími kolečky, pro instalaci na podstavec nebo s možností elektrického nastavení výšky (až 200 mm (8 palců)) pro ty nejlepší pracovní podmínky za všech okolností (volitelně)
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody
- > Možnost instalace bez podlahového odtokového žlábků
- > Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IPX 5
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad bodem NN)
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce autotestu k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba podle doporučení výrobce je k dispozici u servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL* (vč. dílů, práce a dojezdu)
- > Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873 a hodnoty spotřeby zveřejněné v databázi HKICert (<http://grosskuechen.cert.hki-online.de>)

- > * Platí podmínky uvedené v Prohlášení výrobce o záruce (https://www.rational-online.com/de_de/customerservice/rational_hersteller_garantieerklaerung.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 (volitelná možnost) se provádí jednoduše pomocí displeje zařízení
- > Možnost nastavení více než 44 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkcí 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 zobrazení 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 při montáži na podstavec (volitelně)
- > 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

Mgr. Lea

Vojtěchová

Digitálně podepsal

Mgr. Lea
Vojtěchová

Datum: 2024.11.02

09:51:18 +01'00'

Václav

Flandera

Digitálně

podepsal Václav
Flandera

Datum:
2024.11.05

09:26:12 +01'00'

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 s podstavcem

Užitečný objem pánve	150 l
Objem pánve [Š × H × V]	1026 mm × 570 mm × 280 mm
Plocha pánve	59 dm²
Maximální množství studeného oleje	45 l
Šířka	1365 mm
Hloubka	894 mm
Minimální výška (se zavřeným víkem) (s podstavcem)	1078 mm
Maximální výška (se zavřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 253 mm
Minimální výška (s otevřeným víkem) (s podstavcem)	1 735 mm
Maximální výška (s otevřeným víkem) (s možností elektrického nastavení výšky +175 / -25 mm)	1 935 mm
Minimální výška okraje pánve	925 mm
Hmotnost netto	256 kg
Hmotnost brutto	296 kg
Hmotnost netto (s možností tlakového vaření)	283 kg
Hmotnost (s možností tlakového vaření)	326 kg
Hlasitost v normálním provozu	≤70 dBA

Podmínky připojení elektro

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3 NAC 400 V	41 kW	63 A	10 mm²
Maximální výkon zásuvky***	2,3 kW (10 A)		
** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.			
*** Pro napětí s nulovým vodičem			

Podmínky připojení odsávání

	Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v prostoru)	Latentní tepelné zatížení	Citlivý výdej tepla
3 NAC 400 V	2278 m³/h	10 373 W	1292 W

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

Podmínky připojení u elektrického provedení – volitelná možnost
Balanced Power

Napětí (50/60 Hz)	Výkon	Jištění**	Průřez vodiče**
3 NAC 400 V	34 kW	50 A	10 mm²
Maximální výkon zásuvky***	2,3 kW (10 A)		
** Uvedené hodnoty platí pro délku kabelů max. 2 m. Přizpůsobte hodnoty délce kabelu, který použijete.			
*** Pro napětí s nulovým vodičem			

Podmínky připojení pro odvod vzduchu – volitelná možnost Balanced
Power

	Doporučený výkon odsávání* (potřebné množství vzduchu u zařízení stojícího volně v prostoru)	Latentní tepelné zatížení	Citlivý výdej tepla
3 NAC 400 V	1889 m³/h	8602 W	1071 W
* V normálním provozu dle VDI 2052. Aplicační mix: 60 % vaření, 38 % pečení, 2 % fritování. V případě odlišného použití konzultujte dimenzování vzduchotechnického zařízení se společností RATIONAL			

Podmínky připojení vody

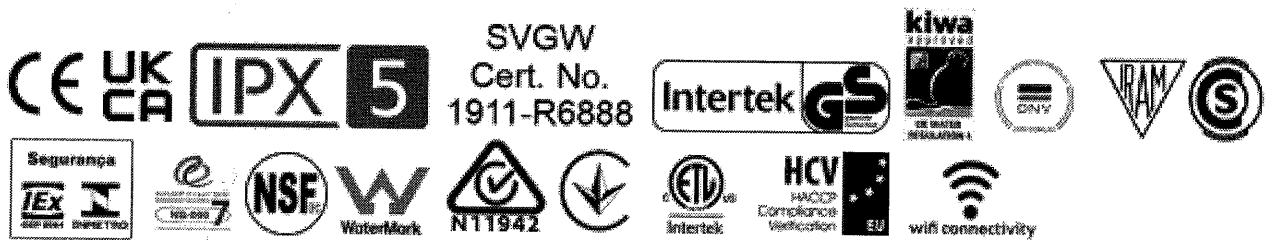
Přívod vody (tlaková hadice) vždy	¾"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	150 kPa (1,5 bar) – 600 kPa (6 barů)
Odtok vody	DN 50

Minimální vzdálenosti při instalaci

	Vlevo	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	30 mm	0**
Ke zdroji tepla	350 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
** U možnosti uzamykatelného ovládacího panelu musí být na pravé straně dodržena minimální vzdálenost 20 mm.			

Volitelné možnosti

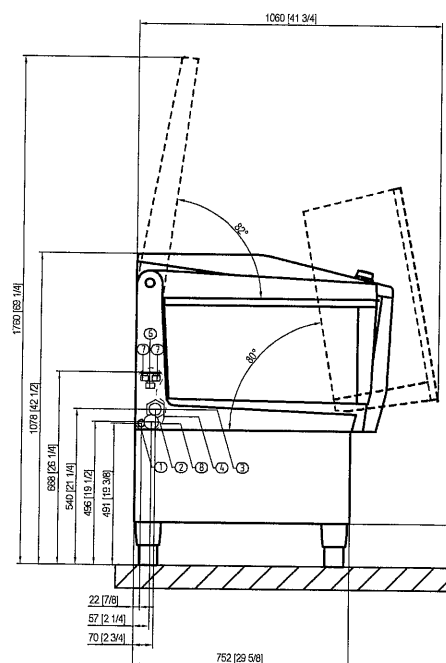
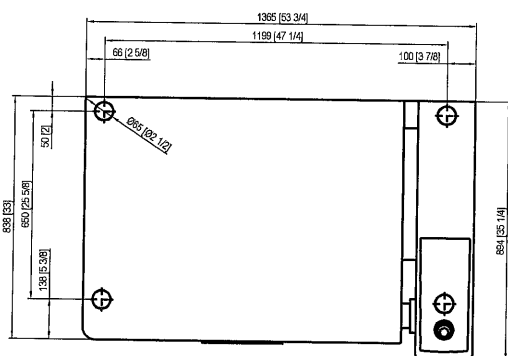
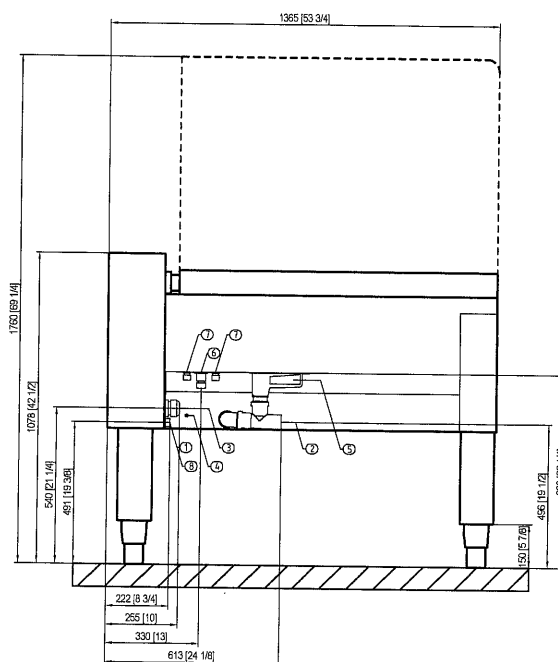
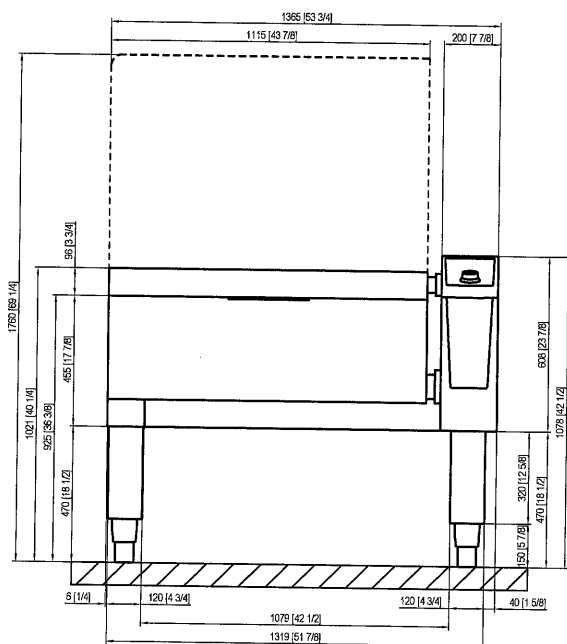
- > Vaření v tlaku (kombinace s podstavcem na kolečkách není povolena)
- > Podstavec s plastovými nohami
- > Podstavec s nohami z ušlechtilé oceli
- > Podstavec na kolečkách (kombinace s vařením v tlaku není povolena)
- > Podstavec s výškově nastavitelnými nohami
- > Obložení pro podstavec
- > Úložný prostor pro podstavec
- > Možnost připojení energetického optimalizačního zařízení
- > Zablokovaný režim "Fritování"
- > Jiná napětí
- > Bez Wi-Fi modulu
- > Uzamykatelný ovládací panel
- > Rozhraní Ethernet
- > Zásuvka se zajištěnou ochranou FI (pro napětí s nulovým vodičem)
- > Bez zásuvky
- > Balanced power
- > Komunikační rozhraní OPC UA
- > Připojení k zobrazení provozního stavu a externího výstupu signálu
- > Příprava připojení „SOLAS“ (Safety of Live on Sea)

Schválení

Příslušenství

- > 60.72.131 míchací stěrka typ L, XL
- > 60.73.586 děrovaná lopatka typ 2-S, L, XL
- > 60.73.348 neděrovaná lopatka typ 2-S, L, XL
- > 60.75.129 rameno pro automatické zdvihání a spouštění typ XL
- > 60.74.983 varný koš typ L, XL (doporučené množství 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.391 fritovací koš typ L, XL (doporučené množství 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.74.908 sítko typ XL
- > 60.74.663 rošt na dno pánve typ 2-S, L, XL (doporučené množství 1 kus na pánev pro typ 2-S, 2 kusy pro typ L, 3 kusy pro typ XL)
- > 60.75.629 sítko na špecle typ L, XL
- > 60.70.107 VarioMobil® 2/1 GN typ L, XL
- > 60.73.612 vozík na koše typ 2-S, L, XL
- > 60.74.941 vozík na olej typ L, XL
- > 60.72.905 sada pro upevnění k podlaze typ L, XL
- > 60.75.934 sada držáku na stěnu, typ XL
- > 87.00.746 sada pro připojení zařízení k odtoku vody, typ L, XL
- > 60.73.920 sada čištění
- > 60.71.643 stěrka 25 typ 2-XS, 2-S, L, XL
- > 60.77.042 stěrka 33 typ 2-XS, 2-S, L, XL

Technické výkresy



- 1 Přívod studené vody
- 2 Odtok vody
- 3 Elektrické připojení
- 4 vyrovnání potenciálů

- 5 Nouzový přepad (bez připojení)
- 6 Ethernetové rozhraní (volitelné příslušenství)
- 7 Připojení pro možnosti

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com