

TEL.: [REDACTED]

GAVONA GASTRO s.r.o., POLNÍ 755, 788 13 RAPOTÍN, IČ: 09019499
WWW.GAVONA.CZ, [REDACTED]

Cenová nabídka

CN20240988

Pro: Horské lázně Karlova Studánka, státní podnik, Karlova Studánka 6, 793 21 Karlova Studánka, [REDACTED]

Kontaktní osoba: [REDACTED]

Vážené obchodní partnery, na základě vzájemné dohody si Vám dovoluujeme zaslat následující cenovou nabídku.

1 Pekařská pec UNOX BAKERLUX SHOP Pro MASTER XEFR-04HS-EMRV 1,00 ks



Pece BAKERLUX SHOP.Pro MASTER s ovládacím panelem LCD displejem velikosti 5" jsou vybaveny automatickými programy pečení CHEFUNOX, technologií MULTITIME, která umožňuje péct současně až 10 různých typů položek, a funkce READY.BAKE, která umožňuje okamžité použití pece i méně zkušenými uživateli. Součástí základního vybavení je i inteligentní otevírání dveří AUTO.Matic, možnost zobrazit statického údaje o spotřebě přímo na ovládacím panelu a predispozice připojení k internetu pomocí doplňkové sady pro dálkovou kontrolu zařízení pomocí počítače či mobilního telefonu. Digestoř Ventless, digestoř Waterless a kynárna s digitálním ovládáním přes ovládací panel.

Cena/MJ	59 480,00
Cena bez DPH	59 480,00
Sleva	18 %
Cena po slevě	48 773,60
Cena s DPH	59 016,06

Parametry pece XEFR-04HS-EMRV:
Otevírání dveří: zprava doleva (panty vlevo)
Typ uzavírání: elektronické
Rozteč vsunů: 75 mm
Elektrický příkon: 3,5 kW
Rozměry šxhxv: 600 x 669 x 502 mm
Napětí/frekvence: 230 V / 50-60 Hz
Kapacita: 4x 460x330
Obsahuje 4 plechy TG 305
Nemá mytí
Nemá přívod odpadu
Má přívod na vodu

Pečící režimy:
- Konvenční pečení s nastavitelnou teplotou
- Kombinovaný režim páry a konvenčního pečení s nastavitelnou teplotou
- Maximální teplota přehřátí 260°C

Pokročilé a automatické nastavení pečících programů:
- 9 kroků pečení
- Programy: 896
- Možnost přiřazení názvu a obrázku k uloženým programům
- Možnost uložení názvu receptu
- MULTI.Time: spravuje více jak 10 časovačů pro přípravu různých pokrmů současně

Distribuce horkého vzduchu v komoře:
- AIR.Plus technologie: 2 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru
- AIR.Plus technologie: ventilátory s reverzním chodem

Řízené klima v komoře pece:

- STEAM.Plus technologie: Kombinovaný režim páry a konvekčního pečení (20-40-60-100%)
- DRY.Plus technologie: Odvod vlhkosti z pečící komory
- ADAPTIVE.CookingTM technologie: jeden plech nebo zcela naplněná komora, vždy stejný výsledek
- AUTO.Soft technologie: regulace teploty pro rovnoměrný přísun tepla
- SMART.Preheating technologie: předehřátí pece na požadovanou teplotu v závislosti na aktuálním stavu pece

Sestava:

- MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení pecí do sestavy na sebe

Tepelná izolace a bezpečnost:

- Protek.SAFETM technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost
- Protek.SAFETM technologie: brzda motoru omezující únik tepla při otevření dveří

Otevírání dveří:

- Automatické otevírání dveří zprava doleva (pouze pro verze MATIC)

Pomocné funkce:

- Teplota předehřátí až na 260°C manuálně nastavitelná pro každý program zvlášť
- Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného pečícího programu
- Kontinuální režim «INF»
- Zobrazení nominální a skutečné doby pečení, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů
- Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F

Technické detaily:

- Nerezový L-profil vsunů (pouze u modelů CAMILLA a VITTORIA)
- Vsuny z chromované oceli (pouze u modelů ELENA a ROSSELLA)
- Vsuny z chromované oceli doplněné systémem zamezujícím vyklopení plechu (pouze u modelů STEFANIA a ARIANNA)
- Těsnění ovládacího panelu zabraňuje pronikání páry do elektronické desky (IPX4)
- Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály
- Kontaktní dveřní spínač
- Bezpečnostní termostat
- Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu (pouze u modelů s otevíráním dveří zprava doleva)

Technické údaje:

Napětí: 230 V

Typ: Elektrický

Počet plechů: 4x (460 x 330)

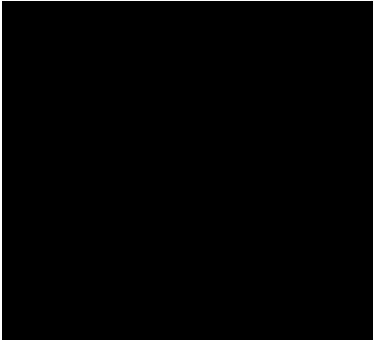
Příkon: 3 kW

Přívod na vodu: ano

Suma položek bez DPH:	59 480,00 Kč
Sleva na položkách:	-10 706,40 Kč
Výsledná cena po slevě:	48 773,60 Kč

Základ	DPH	Výše DPH	Celkem s DPH
48 773,60 Kč	21,00 %	10 242,46 Kč	59 016,06 Kč
Nabídka bez DPH celkem:			48 773,60 Kč
Nabídka s DPH celkem:			59 016,06 Kč

Vypracoval(a):



Doufám že Vás naše nabídka zaujala a že v ní naleznete přesně to co hledáte. V opačném případě nás prosím neváhejte kontaktovat pro vypracování nové nabídky, nebo možnou konzultaci.
Děkujeme a těšíme se na budoucí spolupráci.

TEL.: [REDACTED]

GAVONA GASTRO s.r.o., POLNÍ 755, 788 13 RAPOTÍN, IČ: 09019499
WWW.GAVONA.CZ, [REDACTED]

Cenová nabídka

CN20240990

Pro: Horské lázně Karlova Studánka, státní podnik, Karlova Studánka 6, 793 21 Karlova Studánka, [REDACTED]

Kontaktní osoba: [REDACTED]

Vážení obchodní partneři, na základě vzájemné dohody si Vám dovoluujeme zaslat následující cenovou nabídku.

1 Pekařská pec UNOX BAKERLUX SHOP Pro TOUCH XEFR-04HS-ETRV 1,00 ks



Parametry pece XEFR-04HS-ETRV:
Otevírání dveří: zprava doleva (panty vlevo)
Typ uzavírání: elektronické
Rozteč vsunů: 75 mm
Elektrický příkon: 3,5 kW
Rozměry šxhxv: 600 x 669 x 502 mm
Napětí/frekvence: 230 V / 50-60 Hz
Kapacita: 4x 460x330 mm
Obsahuje 4 ks plechu TG 305
Nemá mytí
Nemá přívod odpadu
Má přívod na vodu

Cena/MJ	51 660,00
Cena bez DPH	51 660,00
Sleva	18 %
Cena po slevě	42 361,20
Cena s DPH	51 257,05

Pečící režimy:

- Konvenční pečení s nastavitelnou teplotou 30° až 260°C
- Kombinovaný režim konvekčního pečení a páry 48°C a 260°C
- Maximální teplota předehřátí 260°C

Pokročilé a automatické nastavení pečících programů:

- 9 kroků pečení
- Programy: 99
- Programy: možnost přiřazení názvu a obrázku uloženým programům
- Programy: možnost uložit název receptu
- Data Driven Cooking technologie: shromažďuje data, zpracovává informace, analyzuje využití zařízení a navrhuje jeho optimalizaci na základě reálných hodnot

Distribuce horkého vzduchu v komoře:

- AIR.Plus technologie: 2 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru
- AIR.Plus technologie: ventilátory s reverzním chodem

Řízené klima v komoře pece:

- DRY.Plus technologie: Odvod vlhkosti z pečící komory
- STEAM.Plus technologie: kombinovaný režim konvekčního pečení a páry (20-40-60-80-100%)

Sestava:

- MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení zařízení do sestavy na sebe

Tepelná izolace a bezpečnost:

- Protek.SAFE technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost

- Protek.SAFE technologie: brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dveří

Otevírání dveří:

- Automatické otevírání dveří zprava doleva

- Pomocné funkce:
- Teplota předehřátí až na 260°C manuálně nastavitelná pro každý program zvlášť
 - Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného pečícího programu
 - Kontinuální režim «INF»
 - Zobrazení nominální a skutečné doby pečení, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů
 - Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F:

- Technické detaily:
- Vsuny z chromované oceli (pouze u modelů ELENA a ROSSELLA)
 - Vsuny pro plechy s L-profilem (pouze pro modely CAMILLA a VITTORIA)
 - Vsuny z chromované oceli s protiskluzovou úpravou (pouze u modelů STEFANIA a ARIANNA)
 - Těsnění ovládacího panelu zabraňuje pronikání páry do elektronické desky (IPX4)
 - Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály
 - Bezpečnostní termostat
 - Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu (pouze u modelů s otevíráním dveří zprava doleva)
 - Lehce omyvatelné vnitřní sklo (pouze u modelů s otevíráním dveří shora dolů)
 - Kontaktní dvevní spínač

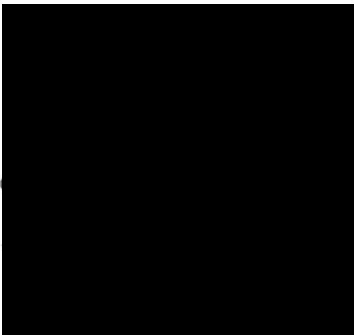
Technické údaje:
Napětí: 230 V
Typ: Elektrický
Počet plechů: 4x (460 x 330)
Příkon: 3 kW
Přívod na vodu: ano

2	Spojovací sada pro zařízení UNOX XWKQT-00HS-E-SR	1,00 ks
Obsahuje všechny díly potřebné pro správnou instalaci a sestavení dvou elektrických zařízení.		
		Cena/MJ 7 390,00
		Cena bez DPH 7 390,00
		Sleva 18 %
		Cena po slevě 6 059,80
		Cena s DPH 7 332,36

Suma položek bez DPH:	59 050,00 Kč
Sleva na položkách:	-10 629,00 Kč
Výsledná cena po slevě:	48 421,00 Kč

Základ	DPH	Výše DPH	Celkem s DPH
48 421,00 Kč	21,00 %	10 168,41 Kč	58 589,41 Kč
Nabídka bez DPH celkem:			48 421,00 Kč
Nabídka s DPH celkem:			58 589,41 Kč

Vypracoval(a):



Doufám že Vás naše nabídka zaujala a že v ní naleznete přesně to co hledáte. V opačném případě nás prosím neváhejte kontaktovat pro vypracování nové nabídky, nebo možnou konzultaci.
Děkujeme a těšíme se na budoucí spolupráci.

