



KULTURA A SPORT CHOMUTOV s.r.o., Boženy Němcové 552/32, 430 01 Chomutov

VYŘIZUJE: [REDACTED]
MOBIL: [REDACTED]
E-MAIL: [REDACTED]
WEB: www.kultura-sport.cz

GASTRO Konrád s.r.o.
Vodních staveb 5471
430 01 Chomutov
IČO: 09454772
Zastupuje: Luboš Konrád

V Chomutově dne 19. února 2025

Objednávka

Objednáváme u Vás dle Vámi předložené cenové nabídky ze dne 19.2. 2025 dodávku elektronického konvektomatu iCombi Pro SX 6-2/3, včetně příslušenství, viz níže, včetně jeho instalace a proškolení obsluhy.

- 1 ks Digestoř UltraVent
- 1 ks Podstavec konvektomatu se vsuny, opláštěný a pojízdný
- 2 ks Granitová nádoba GN 2/3, hl. 40 mm
- 6 ks Plech na smažení a pečení Trilax povrch GN 2/3
- 4 ks Koš na přípravu před smažených pokrmů CombiFry GN 2/3

Kontaktní osoba: [REDACTED]

Místo plnění/středisko: Gastro - Oddychové a relaxační centrum – Aquasvět, Mostecká 5887, 430 01 Chomutov.

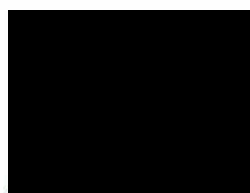
Celková cena činí:	Cena bez DPH	226 638,08 Kč
	Daň 21 %	47 594,00 Kč
	Cena s DPH	274 232,08 Kč

Předání a převzetí předmětu objednávky: zhotovitel je povinen fyzicky předat předmět plnění objednateli v místě plnění a objednatel je povinen jej převzít, nebude-li vykazovat vady, na základě předávacího protokolu podepsaného oběma stranami.

Záruka: dodavatel poskytuje záruku na předmět objednávky v délce minimálně 24 měsíců.



Platební podmínky: cena je splatná na základě faktury vystavené po ukončení a předání předmětu objednávky na základě oboustranně podepsaného předávacího protokolu, se splatností 30 dnů ode dne prokazatelného doručení faktury objednateli prostřednictvím datové schránky nebo na emailovou adresu [REDACTED]



KULTURA A SPORT CHOMUTOV s.r.o.
Boženy Němcové 552/32, 430 01 Chomutov
IČ: 47308095, DIČ: CZ47308095
Tel.: [REDACTED] (11)

Bc. Radek Holuša
jednatel

Přílohy

Cenová nabídka

V případě, že se jedná o režim přenesení daňové povinnosti § 92a – 92e zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, žádáme Vás o vystavení daňového dokladu v souladu s výše uvedeným zákonem.

Kopii této objednávky přiložte k faktuře

IČ: 47308095 DIČ: CZ47308095 zapsána v OR vedeném KS v Ústí n/L, spisová značka C3466
Bankovní spojení: Komerční banka, a. s., Mánesova 16, 430 01 Chomutov, číslo účtu 17102441/0100



Vybavení gastronomie

zařízení pro stravování a obchod
projekt · prodej · montáž · servis

+

Kancelář firmy: Vodních staveb 5471, Chomutov, 430 01

tel.: [REDACTED]

IČ: 62201280

DIČ: CZ7405022482

Číslo účtu: [REDACTED]

KULTURA A SPORT CHOMUTOV s.r.o.

v Chomutově dne 18.2.2025

CENOVÁ NABÍDKA

1 ks - Konvektomat elektrický - iCombi® Pro XS 6-2/3 ...	220 900,00 Kč
<u>Cena po slevě</u>	<u>123 262,20 Kč</u>

1 ks - Digestoř UltraVent ...	92 860 Kč
<u>Cena po slevě</u>	<u>51 815,88 Kč</u>

1 ks - Podstavec konvektomatu se vsuny, opláštěný, pojízdný ...	21 800,00 Kč
---	--------------

2 ks - Granitová nádoba GN 2/3, hl. 40 mm, 1 970 Kč/ks ...	3 940,00 Kč
--	-------------

6 ks - Plech na smažení a pečení Trilax povrch GN 2/3, 1 510 Kč/ks ...	9 060,00 Kč
--	-------------

4 ks - Koš na přípravu před smaž. pokrmů CombiFry, GN 2/3, 2 190 Kč/ks ...	8 760,00 Kč
--	-------------

Instalace:	3 000,00 Kč
------------	-------------

Půldenní školení stroje (volitelné)	5 000,00 Kč
-------------------------------------	-------------

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)	
Varný systém (korpus)	655 x 567 x 555 mm
Varný systém (kompletní, včetně UltraVent Plus)	655 x 896 x 621 mm
Varný systém s obalem	900 x 1080 x 950 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	1,60 m



Kapacita

- > 6 podélných zásuvných roštů pro 2/3 gastrónadoby
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/2, 2/3, 1/3 gastrónadobami
- Režim konvektomat
- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

*ceny bez DPH

Luboš Konrád

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 jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem 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
- > 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.
- > 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
- > Kondenzační digestoře s automatickým zvýšením odsávání výkonu při otevření dveří varné komory. Digestoře jsou volitelně dostupné již předmontované.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce chlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé 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
- > Vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem a funkcí 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 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 odvápněním generátoru páry
- > Rychlé čištění za necelých 30 minut pro téměř nepřerušenou 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 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 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 9" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejitím 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 odvápnění
- > Instalace na podlahu nebo na stěnu se vzdáleností od stěny pouhých 10 mm (0,4 ") připojením v oblasti soklu

> 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

* 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
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)