

Č.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	objem	Délka (mm)	Hloubka (mm)	Výška (mm)	Příkon el.400V/(kW)	Cena ks/bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
1	Elektrický konvektomat, kapacita 20 x GN 1/1 nebo 40 x GN 1/2, rozteč zásuvů 65mm, rovnoměrná tepelná úprava v každém zásuvu, pracovní režimy: vaření v páře 30-130°C, horký vzduch 30-300°C včetně kombinace, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, funkce: vaření, smažení, fritování, vaření v páře, pečení, nízkoteplotní úpravy přes noc, barevný display s vysokým rozlišením a dotykovou obrazovkou, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot na displeji, 1200programů s 12 kroky, měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1%, mycí chemie bezfosfátová v pevných blocích, varná komora vybavena tukovým filtrem, funkce zajišťující zchlazení varného prostoru, bojler pro výrobu páry s automatickým plněním vodou, detekce vodního kamene a zavápnění, integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, sonda teploty jádra s 6ti bodovým měřením, vzdálený přístup ovládání přes mobilní telefon, rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo snadnou aktualizaci softwaru, připojení WIFI pro vzdálený přístup s aktivním prvkem ovládání zařízení, podélné zásuvy vhodné pro gastronádoby GN 1/1,1/2,1/3,2/3,2/8	Rational	iCombi Pro 20-1/1		877	913	1872	37.2	552,000.00 Kč	1	552,000.00 Kč	21	667,920.00 Kč

21

Záruka: 24 měsíců

Součástí je také doprava zboží do místa plnění, provedení montáže a kompletní instalace, zaškolení personálu, uvedení přístroje do provozu, vstupní revize, podepsání protokolu o předání a převzetí předmětu plnění oprávněným zástupce kupujícího.