

KUPNÍ SMLOUVA NA DODÁVKU GASTRO TECHNOLOGIE PRO MENZU STUDENTSKÝ DŮM A MEGA BUF FAT NA STAVEBNÍ FAKULTĚ

číslo smlouvy 9125000151

uzavřená podle § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, (dále jen
„občanský zákoník“), v platném znění

(dále jen „**Smlouva**“)

Smluvní strany:

České vysoké učení technické v Praze

Sídlo: Jugoslávských partyzánů 1580/3, 160 00 Praha 6

IČ: 68407700

DIČ: CZ68407700

Organizační součást: Správa účelových zařízení ČVUT

Adresa: Vaníčkova 315/7, 160 00 Praha 6

Bankovní spojení: 27-4082120257/0100, Komerční banka, a.s., pobočka Praha

Zastoupená: xxxxxxxxxxxxxxxx, ředitelem

Kontaktní osoba ve věcech realizace: xxxxxxxxxxxx, vedoucí odboru stravovacích
služeb, tel. xxxxxxxxxxxx, e-mail: xxxxxxxxxxxxxxxx

(dále jen „**Kupující**“)

a

P.V.Service, spol. s r.o.

Sídlo: Libušská 118/246, 142 00 Praha 4 - Libuš

Zastoupený: xxxxxxxxxxxxxxxx, jednatelem

IČ: 09140484

DIČ: CZ09140484

Zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, spisová značka
C331534,

Bankovní spojení: Komerční banka a.s., č. účtu: 2112711949/01000

Kontaktní osoba ve věcech realizace: xxxxxxxxxxxx, tel. č.: xxxxxxxxxxxx, e-mail: xxxxxx

Kontaktní osoba ve věci fakturace: xxxxxxxxxxxx, tel. č.: xxxxxxxxxxxx, e-mail:

xxxxxxxxxx

(dále jen „**Prodávající**“)

Smluvní strany, vědomy si svých závazků v této Smlouvě obsažených a s úmyslem být touto Smlouvou vázány, dohodly se na následujícím znění Smlouvy:

1. ÚVODNÍ USTANOVENÍ

Kupující a Prodávající tuto Smlouvu uzavírají jakožto realizaci veřejné zakázky malého rozsahu s názvem „**Dodávky gastro technologie pro Menzu Studentský dům a Mega Buf Fat na fakultě stavební**“.

2. PŘEDMĚT A ÚČEL SMLOUVY

- 2.1 Předmětem Smlouvy je ujednání mezi Kupujícím na straně jedné a Prodávajícím na straně druhé, které upravuje podmínky koupě zboží Kupujícím, konkrétně elektrických konvektomatů (včetně podstavce pro jeden z nich), elektrických kotlů, elektrické multifunkční pánve s příslušenstvím, průchozí myčky nádobí, krouhače zeleniny, vertikálního kutru, poloautomatického nářezového stroje a změkčovače vody, které jsou podrobně uvedeny v Příloze č. 1, Cenové nabídce a Příloze č. 2, Specifikaci předmětu plnění (dále také jen „zboží“). Cenová nabídka a Specifikace předmětu plnění jsou nedílnou součástí této Smlouvy.
- 2.2 Dále je předmětem Smlouvy:
1. doprava zboží do míst plnění uvedených v čl. 4, odst. 4.2 této Smlouvy;
 2. donáška zboží a zajištění složení zboží na místě určeném po dohodě s vedoucím v příslušném místě plnění, jehož kontakt je uveden v čl. 4 této Smlouvy
 3. montáž zboží v místech plnění uvedených v čl.4 této Smlouvy;
 4. odvoz a likvidace stávajících zařízení;
 5. záruční servis zboží.
- 2.3 Za řádně uskutečněnou dodávku zboží včetně plnění dle odst. 2.2 této Smlouvy se Kupující zavazuje zaplatit Prodávajícímu řádně a včas kupní cenu.
- 2.4 Účelem této Smlouvy je vybavení míst plnění novým funkčním kuchyňským zařízením potřebným pro provozování stravovacích služeb.

3. KUPNÍ CENA A PLATEBNÍ PODMÍNKY

- 3.1 Cena za předmět plnění v rozsahu dohodnutém v článku 2. odst. 2.1 a 2.2 této Smlouvy a za podmínek v ní uvedených je stanovena dohodou smluvních stran a vychází z cenové nabídky Prodávajícího ze dne 23.6.2025 vykalkulované v rámci zadávacího řízení na předmět plnění této Smlouvy. Cenová nabídka je uvedena v Příloze č. 1 této Smlouvy.
- 3.2 Celková cena je:
- celková cena: 2 435 297,00 Kč bez DPH
- výše DPH 21 %: 511 412,37 Kč
- celková cena: 2 946 709,37 Kč včetně DPH
- 3.3 Cena bude po řádném splnění předmětu Smlouvy Prodávajícím vyfakturována, a to daňovým dokladem – fakturou. Prodávající bude fakturovat kupujícímu DPH

v sazbě platné v den zdanitelného plnění dodání zboží. Nedílnou součástí daňového dokladu – faktury musí být předávací protokol k dodávce podepsaný oprávněnou osobou Kupujícího a oprávněným zástupcem Prodávajícího.

- 3.4 Splatnost řádně vystaveného daňového dokladu – faktury, obsahujícího číslo této Smlouvy, a dále pak náležitosti uvedené v zák. č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, majícího formu obchodní listiny podle § 435 občanského zákoníku, činí třicet (30) kalendářních dnů ode dne jeho doručení na adresu Kupujícího.
- 3.5 **Prodávající bude zasílat fakturu včetně jejích příloh výhradně elektronickou cestou.** Určené a výhradní e-mailové adresy, na které má být faktura zaslána jsou: podatelna-suz@cvut.cz, faktury@suz.cvut.cz. Jiné doručení nebude považováno za řádné s tím, že Kupujícímu nevznikne povinnost fakturu doručitou jiným způsobem uhradit. Preferujeme faktury ve formátu ISDOC z důvodu el. účetnictví.
- 3.6 Kupující má právo daňový doklad – fakturu Prodávajícímu před uplynutím lhůty splatnosti vrátit, aniž by došlo k prodlení s jeho úhradou, (i) obsahuje-li nesprávné údaje, (ii) chybí-li na daňovém dokladu – faktuře některá z náležitostí, (iii) není-li připojen oboustranně potvrzený předávací protokol. Nová lhůta splatnosti v délce třiceti (30) kalendářních dnů počne plynout ode dne doručení opraveného daňového dokladu – faktury Kupujícímu.
- 3.7 Kupující výslovně upozorňuje Prodávajícího, že na fakturu je povinen vždy uvádět číslo této Smlouvy. Neuvedení čísla Smlouvy je důvodem k vrácení faktury zpět.
- 3.8 Platby peněžitých částek se provádí bankovním převodem na účet druhé smluvní strany uvedený na faktuře. Smluvní strany se dohodly a souhlasí, že úhradou daňového dokladu – faktury Kupující se rozumí odeslání částky v daňovém dokladu – faktuře Prodávající požadované ve prospěch bankovního účtu Prodávajícího.
- 3.9 Celková cena uvedená v čl. 3.2 Smlouvy je stanovena jako cena nejvýše přípustná a obsahuje veškeré náklady Prodávajícího, včetně zajištění záručního servisu dodávaného zboží, dopravy zboží a jeho dodání na místo určené včetně jeho montáže, odvozu stávajících zařízení, případných poplatků, cel, balení a vedlejších nákladů, a zajištění všech podpor dle čl. 8 Smlouvy.

4. TERMÍN A MÍSTO PLNĚNÍ

4.1 Termín dodání zboží včetně montáže: **nejpozději do 30.9.2025**

Zboží je možno dodat **pouze v pracovní dny** v době **od 6 do 15 hodin**.

V Příloze č. 2 - Specifikaci předmětu plnění – je uvedeno, které zboží a v jakém množství je potřeba dodat do konkrétního místa plnění.

Prodávající dohodne s Kupující (resp. s kontaktní osobou pro příslušné místo plnění uvedenou níže v odst. 4.2) přesný termín a čas dodání zboží ideálně týden dopředu, minimálně však 3–5 dní předem.

4.2 Místa plnění:

1. Menza Studentský dům: Bílá 2571/6, 160 00 Praha 6, vedoucí: xxxxxxxxxxxx, tel.: xxxxxxxxxxxx, e-mail: xxxxxxxxxxxx

2. Mega Buf Fat (na fakultě stavební): Thákurova 2077/7, 160 00 Praha 6,
vedoucí: xxxxxxxxxxxxxxxx, tel. xxxxxxxxxxxx, e-mail: xxxxxxxxxxxxxxxx

5. PRÁVA A POVINNOSTI PRODÁVAJÍCÍHO

- 5.1 Prodávající je povinen dodat objednané zboží včetně montáže řádně a včas bez jakýchkoliv vad, způsobilé k účelu, k němuž je dodávka zboží určena.
- 5.2 Prodávající je povinen poskytovat Kupujícímu servisní služby k dodanému zboží v rozsahu a kvalitě uvedené v čl. 8 Smlouvy.
- 5.3 Prodávající je povinen předat Kupujícímu společně se zbožím veškerou dokumentaci, doklady, záruční listy, technické a uživatelské manuály a jiné dokumenty, které se ke zboží vztahují, a které jsou potřebné k řádnému převzetí a užívání věci.
- 5.4 Pro případ, že bude Kupující požádán o poskytnutí informace podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, a požadovaná informace bude obchodním tajemstvím Prodávajícího dle § 504 občanského zákoníku, souhlasí Prodávající s tím, aby Kupující takovou informaci poskytl, a to bez jakýchkoliv dalších podmínek.
- 5.5 Prodávající je povinen upozorňovat Kupujícího včas na všechny hrozící vady svého plnění, jakož i poskytovat Kupujícímu veškeré informace, které jsou pro plnění Smlouvy nezbytné.
- 5.6 Prodávající je povinen neprodleně oznámit písemnou formou Kupujícímu překážky, které mu brání v plnění předmětu Smlouvy a výkonu dalších činností souvisejících s plněním předmětu Smlouvy.
- 5.7 Prodávající je podle ustanovení § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných rozpočtů. Prodávající souhlasí s tím, aby subjekty oprávněné podle zákona o finanční kontrole provedly finanční kontrolu závazkového vztahu vyplývajícího z této Smlouvy s tím, že se Prodávající podrobí této kontrole.
- 5.8 Smluvní strany výslovně uvádějí, že při poskytování plnění dle této Smlouvy prostřednictvím jakékoliv třetí osoby dle tohoto odstavce má Prodávající odpovědnost, jako by plnění poskytoval sám.
- 5.9 Prodávající odpovídá v plném rozsahu za případnou škodu způsobenou Kupujícímu či třetí osobě v důsledku vad dodaného zboží a vad v jeho instalaci či montáži.

6. PRÁVA A POVINNOSTI KUPUJÍCÍHO

- 6.1 Kupující je povinen zaplatit Prodávajícímu cenu na základě daňového dokladu - faktury vystavené Prodávajícím v termínu splatnosti určeném Smlouvou (článek 3, odstavec 3.4.).
- 6.2 Kupující je povinen prohlédnout zboží podle možností co nejdříve po přechodu nebezpečí škody na zboží, či zařídít prohlédnutí zboží v době přechodu nebezpečí škody na zboží.

- 6.3 Kupující není povinen zboží převzít, a to v rozsahu celého dodání, pokud neodpovídá požadavkům stanoveným touto Smlouvou.

7. PŘECHOD VLASTNICTVÍ A NEBEZPEČÍ ŠKODY

- 7.1 Vlastnictví ke zboží předanému na základě této Smlouvy přechází na Kupujícího okamžikem podpisu protokolu o předání a převzetí zboží po instalaci a montáži (předávacího protokolu) oprávněnou osobou Kupujícího. Tímto okamžikem taktéž přechází na Kupujícího nebezpečí škody na předaném zboží.
- 7.2 Prodávající odpovídá za vadu, kterou má zboží v okamžiku, kdy přechází nebezpečí škody na Kupujícího, i když se vada stane zjevnou až po tomto okamžiku.
- 7.3 Prodávající rovněž odpovídá za jakoukoli vadu, jež vznikne po okamžiku uvedeném v odstavci 7.2 tohoto článku, jestliže je způsobena porušením povinností Prodávajícího.

8. VADY ZBOŽÍ A ZÁRUČNÍ DOBA

- 8.1 Prodávající poskytuje na zboží včetně jeho instalace a montáže záruku za jakost v délce 48 měsíců. V této záruční době se Prodávající zavazuje poskytovat služby bezplatného odstraňování vad (dále také jen „záruční servis“). Záruční doba počíná běžet v souladu se článkem 7.1 dnem podpisu protokolu o předání a převzetí zboží oprávněnou osobou Kupujícího v místě plnění.
- 8.2 V případě, že Kupující zjistí, že zboží má vady, je povinen bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 10 pracovních dnů poté, kdy Kupující vady zjistil, podat Prodávajícímu o těchto vadách zprávu, a to písemně nebo telefonicky – viz článek 16 odst. 16.2.1. Uvedené platí i pro zjevné vady zboží.
- 8.3 V případě, že je dodáno zboží s vadami, či se na zboží takové vady vyskytnou, je Prodávající povinen vady odstranit dodáním náhradního zboží za zboží vadné, či pokud Kupující takový požadavek uvede v oznámení vad, poskytnout přiměřenou slevu z kupní ceny. Prodávající je v rámci záruky za jakost povinen vady zboží, které se vyskytnou v záruční době, odstranit ve lhůtě k vyřešení požadavku podle odst. 8.4.
- 8.4 Maximální doba odezvy na požadavek Kupujícího ve smyslu odstranění vad, kterou je myšleno zaevidování požadavku Kupujícího ze strany Prodávajícího a stanovení lhůty k jeho vyřešení v rámci záručního servisu, je stanovena takto:
- za stavu zcela nefunkčního zboží, se stanovuje doba odezvy na požadavek Kupujícího v délce 12 hodin a lhůta na odstranění vady v délce 2 pracovních dnů od následujícího pracovního dne po dni nahlášení vady zboží, nedohodnou-li se smluvní strany jinak v konkrétním případě;
 - v ostatních případech se stanovuje doba odezvy na požadavek Kupujícího v délce 24 hodin a lhůta pro odstranění vady v délce 5 pracovních dnů od následujícího pracovního dne po dni nahlášení vady zboží, nedohodnou-li se smluvní strany jinak v konkrétním případě.
- 8.5 V případě dodání náhradního zboží je Kupující povinen vrátit zboží původně dodané ve stavu, v jakém mu bylo dodáno s přihlédnutím k běžnému opotřebení, s výjimkou obalů.

- 8.6 Nároky z vad zboží se nedotýkají nároku Kupujícího na náhradu škody nebo na smluvní pokutu.

9. MLČENLIVOST A CHRÁNĚNÉ INFORMACE

Prodávající je povinen zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech, které se dozví v souvislosti s plněním této Smlouvy.

10. SOUČINNOST A VZÁJEMNÁ KOMUNIKACE

Smluvní strany se zavazují vzájemně spolupracovat a poskytovat si veškeré informace nezbytné pro řádné plnění svých závazků vyplývajících ze Smlouvy. Smluvní strany jsou povinny informovat druhou smluvní stranu o veškerých skutečnostech, které jsou nebo mohou být důležité pro řádné plnění této Smlouvy.

11. NÁHRADA ŠKODY

- 11.1 Každá ze stran nese odpovědnost za způsobenou škodu v plné výši, ať již ke škodě došlo porušením nebo nesplněním povinnosti, opomenutím nebo nedbalostí, aniž by bylo dotčeno právo na smluvní pokutu, či odstoupení od Smlouvy. Smluvní strany se dohodly, že § 2050 občanského zákoníku se nepoužije. Obě strany se zavazují k vyvinutí maximálního úsilí k předcházení škodám a k minimalizaci vzniklých škod.
- 11.2 Žádná ze smluvních stran není odpovědná za škodu a není ani v prodlení, pokud k tomuto došlo v důsledku prodlení s plněním závazků druhé smluvní strany nebo v důsledku mimořádné nepředvídatelné a nepřekonatelné překážky vzniklé nezávisle na její vůli (§ 2913 odst. 2 občanského zákoníku, dále jen „okolnosti vylučující odpovědnost“).
- 11.3 Smluvní strany se zavazují upozornit druhou smluvní stranu bez zbytečného odkladu na vzniklé okolnosti vylučující odpovědnost bránící řádnému plnění této Smlouvy. Smluvní strany se zavazují k vyvinutí maximálního úsilí k odvrácení a překonání okolností vylučujících odpovědnost.

12. POJIŠTĚNÍ

- 12.1 Prodávající prohlašuje, že ke dni podpisu Smlouvy má sjednané pojištění pokrývající:
- a) dodávku zboží dle čl. 2. této Smlouvy, přičemž sjednané pojistné plnění musí být dostatečné k tomu, aby zboží mohlo být v případě jakéhokoli poškození opraveno nebo vyměněno za nové.
 - b) všeobecné pojištění odpovědnosti za škodu vzniklou na životě, zdraví nebo na movitém a nemovitém majetku Kupujícího nebo třetích osob, která může vzniknout při dodávce zboží nebo v souvislosti s instalací a montáží zboží dle této Smlouvy; a to v úhrnné výši pojistného plnění odpovídající maximální sjednané ceně dle čl. 3. této Smlouvy. Na žádost Prodávajícího je Kupující povinen kdykoli v průběhu trvání této Smlouvy předložit kopie aktuálních pojistných smluv.
- 12.2 Prodávající je povinen řádně platit pojistné tak, aby pojistná smlouva či smlouvy sjednané dle Smlouvy či v souvislosti s ní byly platné a účinné po celou dobu účinnosti Smlouvy a v přiměřeném rozsahu i po jejím ukončení. V případě, že

dojde ke změně pojistné smlouvy, je Prodávající povinen o této skutečnosti neprodleně informovat Kupujícího, a to nejpozději ve lhůtě do 30 pracovních dnů od takové změny.

13. SANKCE

- 13.1 V případě, že Prodávající nedodrží termín dodání zboží dle čl. 4, odst. 4.1, je Prodávající povinen uhradit a Kupující je oprávněn po Prodávajícím požadovat uhrazení smluvní pokuty ve výši 5.000 Kč (slovy: pětisíckorunčeských), a to za každý i započatý den prodlení.
- 13.2 V případě, že Prodávající nedodrží maximální dobu odezvy na servisní požadavek Kupujícího dle odst. 8.4 Smlouvy, je Prodávající povinen uhradit a Kupující je oprávněn po Prodávajícím požadovat uhrazení smluvní pokuty ve výši 200 Kč (slovy: dvěstěkorunčeských) za každou hodinu prodlení.
- 13.3 Neodstraní-li Prodávající vady na zboží v souladu s čl. 8.4 Smlouvy, má Kupující právo požadovat a Prodávající má povinnost Kupujícímu uhradit smluvní pokutu ve výši 3.000 Kč (slovy: třitisíckorunčeských), a to za každý i započatý den prodlení.
- 13.4 Za každé porušení povinností dle čl. 5 nebo čl. 12 Smlouvy je Prodávající povinen uhradit Kupujícímu smluvní pokutu ve výši 10.000, -Kč (slovy: desetisíckorunčeských). Pokutu je možno uložit i opakovaně.
- 13.5 Zaplacení smluvní pokuty nezavazuje Prodávajícího povinnosti splnit závazky stanovené Smlouvou.
- 13.6 V případě prodlení Kupujícího se zaplacením peněžitě částky vzniká Prodávajícímu nárok na úrok z prodlení ve výši dvou setin procenta (0,02 %) z dlužné částky za každý i započatý den prodlení. Tím není dotčen ani omezen nárok na náhradu vzniklé škody.
- 13.7 Smluvní pokutu uplatní Kupující zasláním oznámení o uložení smluvní pokuty Prodávajícímu. Smluvní pokuta je splatná do 14 kalendářních dnů ode dne doručení tohoto oznámení Prodávajícímu.
- 13.8 Smluvní pokuty je Kupující oprávněn započíst ve smyslu ust. § 1982 a násl. občanského zákoníku proti pohledávce Prodávajícího na úhradu kupní ceny dle této Smlouvy.
- 13.9 Zaplacením smluvní pokuty není dotčeno právo Kupujícího na náhradu škody v celém rozsahu. Výše smluvních pokut se do výše náhrady škody nezapočítává.

14. Odstoupení od smlouvy

- 14.1 Kterákoli ze smluvních stran je oprávněna od Smlouvy odstoupit zejména v případě podstatného porušení smluvní nebo zákonné povinnosti druhou smluvní stranou. Odstoupení od Smlouvy nabývá účinnosti doručením písemného oznámení o odstoupení druhé smluvní straně.
- 14.2 Za podstatné porušení povinností ze strany Prodávajícího se považuje zejména:
 - 14.2.1 Prodávající je v prodlení s plněním Smlouvy či její částí po dobu delší než 14 dní,
 - 14.2.2 na majetek Prodávajícího byl prohlášen úpadek, nebo

- 14.2.3 Prodávající sám podá dlužnický návrh na zahájení insolvenčního řízení, nebo
 - 14.2.4 insolvenční návrh je zamítnut, protože majetek nepostačuje k úhradě nákladů insolvenčního řízení (ve znění zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení, ve znění pozdějších předpisů), nebo
 - 14.2.5 Prodávající vstoupí do likvidace.
- 14.3 Za podstatné porušení povinností ze strany Kupujícího se považuje zejména více než třicetidenní prodlení Kupujícího s úhradou kupní ceny dle článku 3.

15. UKONČENÍ SMLOUVY

Smlouvu lze ukončit vzájemnou písemnou dohodou smluvních stran.

16. OZNÁMENÍ A KOMUNIKACE

- 16.1 Veškerá oznámení a komunikace, uskutečněná na základě nebo v souvislosti s touto Smlouvou, budou probíhat způsobem stanoveným v tomto článku.
- 16.2 Strany Smlouvy se zavazují spolu komunikovat prostřednictvím osobního doručování, doručování doporučených zásilek prostřednictvím poskytovatele poštovních služeb, či elektronickou poštou, a to na adresy oprávněných osob uvedených v záhlaví nebo níže v odstavci 16.2.1. Smluvní strany jsou oprávněny změnit adresy oprávněných osob, a to písemným oznámením druhé smluvní straně. Změna adresy oprávněné osoby je vůči druhé smluvní straně účinná okamžikem doručení takového písemného oznámení dle předchozí věty.
- 16.2.1 Požadavky na poskytnutí záručního servisu bude Prodávající přijímat na tel.: xxxxxxxxxa na e-mailové adrese: xxxxxx a to v pracovní dny v době od 7:00 hod do 15:00 hod.

17. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- 17.1 Tato Smlouva se uzavírá na dobu určitou, a to do doby ukončení záručního servisu dle odst. 8.1 Smlouvy, aniž by byla dotčena ustanovení, z jejichž povahy vyplývá, že závazkový vztah mezi smluvními stranami trvá i po skončení záručního servisu (např. náhrada škody, mlčenlivost apod.).
- 17.2 Tato Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti dnem jejího uveřejnění ve veřejném 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“).
- 17.3 Ukončením účinnosti této Smlouvy nejsou dotčena ustanovení Smlouvy týkající se převodu vlastnického práva a užívacích práv, nároků z odpovědnosti za vady, nároků z povinnosti nahradit škodu a nároků z ustanovení o smluvních pokutách, ani další ustanovení a nároky, z jejichž povahy vyplývá, že mají trvat i po zániku účinnosti této Smlouvy.
- 17.4 Pokud ve Smlouvě není stanoveno jinak, řídí se právní vztahy z ní vyplývající příslušnými ustanoveními občanského zákoníku.
- 17.5 Všechny spory mezi smluvními stranami, vzniklé z právních vztahů založených

Smlouvou a/nebo v souvislosti s ní, budou řešeny smírnou cestou. V případě, že smluvní strany nedosáhnou jednáním smírného řešení kteréhokoliv sporu vzniklého z právních vztahů založených Smlouvou nebo v souvislosti s ní, může se kterákoli smluvní strana obrátit na věcně a místně příslušný soud ČR s návrhem na rozhodnutí sporné otázky.

- 17.6 Veškeré změny a doplňky Smlouvy, včetně změn příloh, mohou být činěny po vzájemné dohodě obou smluvních stran pouze formou písemných vzestupně číslovaných dodatků podepsaných oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 17.7 Prodávající je srozuměn s tím, že Kupující je povinen zveřejnit obraz Smlouvy a jejích případných změn (dodatků) a dalších smluv od této Smlouvy odvozených včetně metadat požadovaných k uveřejnění dle zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv. Zveřejnění Smlouvy a metadat zajistí Kupující. Prodávající je srozuměn s tím, že Kupující je povinen uveřejnit dle § 219 odst. 1 ZZVZ na svém profilu tuto Smlouvu včetně všech jejích změn a dodatků. Dále je Prodávající srozuměn s tím, že dle § 219 odst. 3 ZZVZ je Kupující povinen uveřejnit na profilu výši skutečné uhrazené ceny za plnění veřejné zakázky. Prodávající tímto uděluje souhlas Kupujícímu k uveřejnění všech podkladů, údajů a informací uvedených v tomto odstavci a těch, k jejichž uveřejnění je Kupující povinen dle právních předpisů.
- 17.8 Tato Smlouva je buď vyhotovena ve dvou stejnopisech s platností originálu, ke kterým obě smluvní strany připojí své vlastnoruční podpisy, přičemž každá ze stran obdrží jedno vyhotovení, nebo je uzavírána na dálku prostředky elektronické komunikace připojením kvalifikovaných elektronických podpisů oprávněných zástupců stran ve smyslu zákona č. 297/2016 Sb., o službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce, ve znění pozdějších předpisů.
- 17.9 Smluvní strany prohlašují, že si Smlouvu řádně přečetly, že byla uzavřena podle jejich pravé a svobodné vůle, že s jejím obsahem souhlasí a na důkaz toho ji stvrzují svými podpisy.
- 17.10 Nedílnou součástí Smlouvy jsou tyto přílohy:
- Příloha č. 1 – Cenová nabídka
- Příloha č. 2 – Specifikace předmětu plnění

V Praze dne 16.7.2025

V Praze dne 16.7.2025

.....
České vysoké učení technické v Praze
Správa účelových zařízení ČVUT
xxxxxxxxxxxxxxa, ředitel

.....
P.V. Service, spol. s r.o.
jednatel společnosti
xxxxxxxxxxxxxx

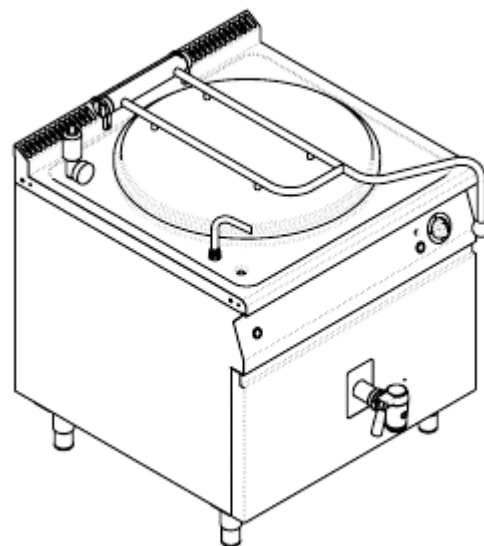
Specifikace předmětu plnění			technologie pro Menzu Studentský dům a Mega Buf Fat na fakultě stavební					VZ Dodávky gastro	
Mega Buf Fat Stavební fakula									
Pořadí	NÁZEV	POPIS	POČET		ROZMĚRY v mm			PŘÍKON kW	
					š	h	v	230V	400V
1	El. konvektomat 10x GN 1/1	Kapacita: 11x GN 1/1 Rozteč zásuvů: 65 mm Teplota: 30 - 300 °C Vaření/pečení přes noc Zásuvy napříč Regenerace/banketing; Nízkoteplotní vaření Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení 7" displej 99 programů ve standardní výbavě Nekonečný čas vaření; Automatický start Trojité dveřní sklo 7 rychlostí ventilátoru Automatické mytí Obousměrný ventilátor; okamžité zastavení ventilátoru Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy Odkapová dveřní vanička Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu Výjimatelné držáky gastronádob USB rozhraní ; Ethernet/LAN Správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP Automatická kontrola bojleru Automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru VČ. Jednobodové sondy, klapky pro odtah přebytečné páry, ruční sprchy	1	ks	933	818	1080		18,60
1a	Podstavec pod konvektomat	se vsuny na GN	1	ks					
1b	Změkčovač vody vč. filtrační vložky		1	ks					
2	Průchozí myčka nádobí	Dávkovací čerpadla pro mycí a oplachový prostředek Odpadní čerpadlo Úplná sada košů Oplachové čerpadlo Snadná obsluha pouze dvěma tlačítky Jednoduché barevné symboly ukazují stav stroje Tepelně izolační a vysoce odolné dveře V nádrži dvojnásobný filtr Teoretický výkon (počet košů/hod.): 40 / 20 / 12 Délka mycího cyklu: 1,5 / 3 / 5 min Počet sklenic za hodinu: 1000 sklenic / 720 talířů Topné těleso nádrž: 4.05 kW Topné těleso boiler: 6,0 kW Objem nádrže: 30 l Objem oplachové nádrže: 7 l Zásuvná výška: 440 mm Velikost koše: 500 x 500 mm Spotřeba oplachové vody při 3 barech: 3 l Teplota nádrže: 55 °C Teplota boileru: 82 °C	1	ks	630	720	1460		6,68
Menza Studentský dům									
Pořadí	NÁZEV	POPIS	POČET		ROZMĚRY v mm			PŘÍKON kW	
					š	h	v	230V	400V
3	EL. MULTIFUNKČNÍ PÁNEV 100 L	- Ovládání: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů Barevná dotyková obrazovka 10" s intuitivním ovládáním Kompletní ovládání v českém jazyce Jazykové mutace Možnost uložení vlastních programů Technologické postupy Paměť pro 350 programů o 20 krocích Zobrazování průběhu úprav na displeji Přesné senzorické měření teplot Zobrazení poruchových hlášení na displeji Technické a servisní informace Uzamykání obrazovky - Automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody - Měrka množství tekutiny - Osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění - Vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny - Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem - Automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem - Bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů - Integrovaná sprcha s automatickým navjlením - Integrovaná zásuvka 230 V /16 A - Zásuvka USB pro zálohování dat - Připojení na internet Úžitný objem: 100 litrů – dle DIN 18857 Kapacita GN: 2 x GN 1/1 Rozměr dna: 713 x 580 mm Hloubka vany: 280 mm Úžitná plocha: 43 dm2 Jištění: 3 x 50 A Váha: 340 kg Přívod studené vody: R3/4 Odpad vody: DN - 50	1	ks	1300	850	1050		24,60
4	PŘÍSLUŠENSTVÍ K PÁNVI	2x koš, rameno pro zdvih košů, 2x rošt na NT, špachtle velká	1	x					
5	EL. KONVEKTOMAT 20xGN1/1	Kapacita: 20x GN 1/1 Rozteč zásuvů: 63 mm Teplota: 30 - 300 °C Vaření/pečení přes noc Zásuvy napříč Regenerace/banketing; Nízkoteplotní vaření Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení 7" displej 99 programů ve standardní výbavě Nekonečný čas vaření; Automatický start Trojité dveřní sklo 7 rychlostí ventilátoru Automatické mytí Obousměrný ventilátor; okamžité zastavení ventilátoru Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy Odkapová dveřní vanička Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu Výjimatelné držáky gastronádob USB rozhraní ; Ethernet/LAN Správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP Automatická kontrola bojleru Automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru VČ. Jednobodové sondy, klapky pro odtah přebytečné páry, ruční sprchy	1	ks	948	834	1804		36,90
6	KROUHAČ ZELENINY - PRACOVNÍ STANICE / 230 V podstavce	včetně indukční motor Kryt motorového bloku je celokovový. 1 regulace rychlosti Základní vybavení: motorový blok, automatická krouhací násypná hlava s velkým násypným otvorem, kovová mechanická krouhací hlava s přitlačnou pákou, pojízdňý podstavec na GN 1/1 vyhazovací kotouč vyhazovací rameno na zelí stlačovací kolík Exactitube (pro krájení drobného ovoce a zeleniny – 2 v 1) nástroj na čištění kostičkovačů D-Clean Kit kartáč na hřídel motoru MECHANICKÁ KROUHACÍ HLAVA s přitlačnou pákou: 1× kruhový plnicí otvor o ploše 227 cm2, objem násypky 4,4 l 1× trubicový otvor o průměru 58 mm 1x sada 9 disků 1995W výkon: 100 - 1000 porcí výkon krouhače až 500 kg/hod. počet ot./min.: 375	1	ks	865	396	1272	1,10	

7	KUTR VERTIKÁLNÍ, OBJEM 15 L - stolní	indukční motor 2 regulace rychlosti. pulsní tlačítko kryt motorového bloku je kovový průhledné polykarbonátové víko s otvorem Základní vybavení: nerezová nádoba o objemu 15 l nůž celonerezový s rovným ostřím (3 břity) počet ot./min.: 1500 -3000 výkon: 300 - 600 porcí max. kapacita plnění (sekání): 6 kg max. kapacita plnění (šlehání): 9 kg max. kapacita plnění (hnětení): 7 kg max. kapacita plnění (drcení): 7 kg objem nádoby kutru: 15 l jednoráz. zpracovávané množství: 3 - 9 kg surovin nádoba kutru: nerez	1	ks	370	615	680	3,00
8	POLOAUTOMATICKÝ NÁŘEZOVÝ STROJ	stříbrný, elexovaný hliník výkonný motor Emotion nože 330 mm , hladký nebo Ceraclean 90 úkrojů/min. mm, jemné 0-3 mm oválný od 235 do 202 mm kvadratický od 290 x 188 mm po 290 x 126 mm poloautomatické, lišťou/nožičkami/nožičky se zvihačím mechanismem zařízení na broušení nože pohon - průměr rychlost krájení 35- nastavení plátků - plynule 0-24 velikost krájeného zboží: provedení s váha 50 Bezpečnostní Safety Kit prvky: (k vypnutí nože dojde vždy automaticky, pokud není saněmi pohybováno déle než volitelně 15, 30, nebo 45 sekund, nebo pokud dojde k nastavení tloušťky řezu menšímu, než je 0) iluminace / doplnění základního bezpečnostního prvku Safety Kit o světelnou signalizaci, která upozorní obsluhu na nebezpečnou manipulaci se strojem)	1	ks	573	757	486	1,40
9	EL. KOTEL 250 L včetně SH-integrované navíjecí sprchy	Dno i stěny vnitřní nádoby z nerezové oceli AISI 316L (zvýšená odolnost solím a kyselinám) Pracovní plocha a čelní opláštění z nerezové oceli AISI 304L (potravinářská) Automatické napouštění duplikátoru Spektrometrické čidlo výše hladiny odolné vodnímu kameni Plynulá regulace síly ohřevu Tlačítkem ovládané dopouštění vody Mokrý zóna zabraňuje přetečení na podlahu Bezpečnostní tlakový ventil s automatickým odvzdušňováním Tlumič hluku unikající páry Filtr pevných částic na dopouštění vody do duplikátoru Masivní konstrukce Jednoduchá obsluha Mosazný zabroušený bezúdržbový výpustný kohout 2" Možnost připojení duplikátoru na rozvod změkčené vody Krytí celého přístroje IP x4 Celkový objem (l): 277 Užitný objem (l): 250 Duplikátor: Obdelníkový Rozměr vany kotle (mm): 1030 x 650 x 423 Výška kohoutu (mm): 465	1	ks	1350	900	900	30,00
10	EL. KOTEL 300 L včetně SH-integrované navíjecí sprchy	Dno i stěny vnitřní nádoby z nerezové oceli AISI 316L (zvýšená odolnost solím a kyselinám) Pracovní plocha a čelní opláštění z nerezové oceli AISI 304L (potravinářská) Automatické napouštění duplikátoru Spektrometrické čidlo výše hladiny odolné vodnímu kameni Plynulá regulace síly ohřevu Tlačítkem ovládané dopouštění vody Mokrý zóna zabraňuje přetečení na podlahu Bezpečnostní tlakový ventil s automatickým odvzdušňováním Tlumič hluku unikající páry Filtr pevných částic na dopouštění vody do duplikátoru Masivní konstrukce Jednoduchá obsluha Mosazný zabroušený bezúdržbový výpustný kohout 2" Možnost připojení duplikátoru na rozvod změkčené vody Krytí celého přístroje IP x4 Celkový objem (l): 327 Užitný objem (l): 300 Duplikátor: Obdelníkový Rozměr vany kotle (mm): 1030 x 650 x 498 Výška kohoutu (mm): 390	1	ks	1350	900	900	36,00

Elektrické kotle Classico

Profesionální výkonné a masivní kotle pro velkokuchyně byly navrženy z nejkvalitnějších materiálů k rychlému ohřevu a varu pokrmů a nápojů. Kotle se vyznačují mnoha pokročilými funkcemi a jednoduchým ovládáním.

- Užité objemy 50, 85, 150, 200, 250, 300 l
- Dno i stěny vnitřní nádoby z nerezové oceli AISI 316L (zvýšená odolnost solím a kyselinám)
- Pracovní plocha a čelní opláštění z nerezové oceli AISI 304L (potravinářská)
- Automatické napouštění duplikátoru
- Spektrometrické čidlo výše hladiny odolné vodnímu kameni
- Plynulá regulace síly ohřevu
- Tlačítkem ovládané dopouštění vody
- Mokrá zóna zabraňuje přetečení na podlahu
- Bezpečnostní tlakový ventil s automatickým odvzdušňováním
- Tlumič hluku unikající páry
- Filtr pevných částic na dopouštění vody do duplikátoru
- Masivní konstrukce
- Jednoduchá obsluha
- Mosazný zabroušený bezúdržbový výpustný kohout 1,5"
- Možnost připojení duplikátoru na rozvod změkčené vody
- Krytí celého přístroje IP x4



Model	Celkový objem (l)	Užitný objem (l)	Duplikátor	Rozměr vany kotle (mm)	Výška kohoutu (mm)	Výkon (kW)	Napětí (V/Hz)	Rozměr (mm)	Hmot. (kg)
EB 90/700	92	85	Kruhový	Ø 474	335	12	400;3;N;PE /50	700x700x900	110
EB 90/900	92	85	Kruhový	Ø 474	335	12	400;3;N;PE /50	800x900x900	116
EB 170/900	166	150	Kruhový	Ø 700	430	24	400;3;N;PE /50	900x900x900	131
EB 210/900	212	200	Kruhový	Ø 700	318	30	400;3;N;PE /50	900x900x900	143
EB 280/900	277	250	Obdélníkový	1030 x 650 x 423	465	30	400;3;N;PE /50	1350x900x900	195
EB 330/900	327	300	Obdélníkový	1030 x 650 x 498	390	36	400;3;N;PE /50	1350x900x900	214

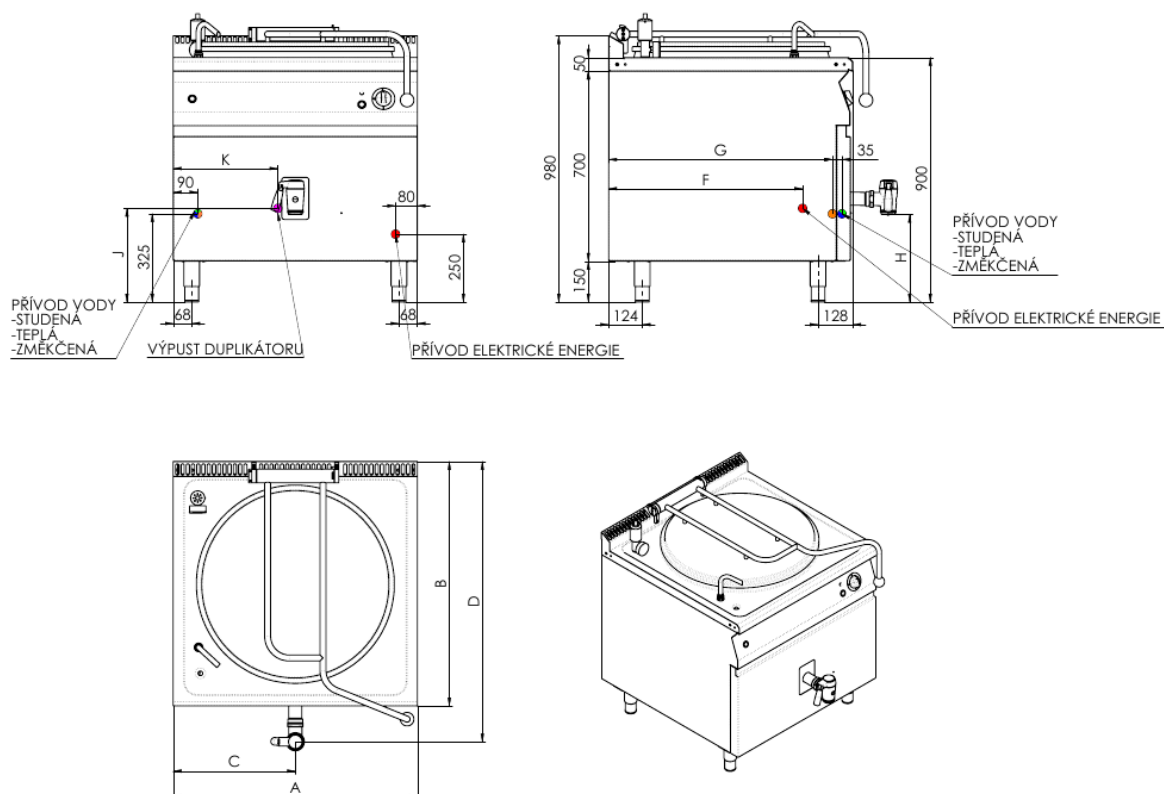
ALBA Hořovice

ALTESE s.r.o., Provozovna a korespondenční adresa: Sklenářka 487/1, 268 01 Hořovice
 IČO: 05066409 DIČ: CZ05066409
 info@altese.cz, +420 720 069 713

Instalační schéma

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
EB 90/700	700	700	350	832	X	515	625	335	360	285
EB 90/900	900	900	450	1032	X	715	825	335	360	385
EB 170/900	900	900	450	1032	X	715	825	430	455	385
EB 210/900	900	900	450	1032	X	715	825	320	345	385
EB 280/900	1350	900	245	1032	X	500	825	385	250	X
EB 330/900	1350	900	245	1032	X	500	825	385	250	X

EB 90/700, EB 90/900, EB 170/900, EB 210/900



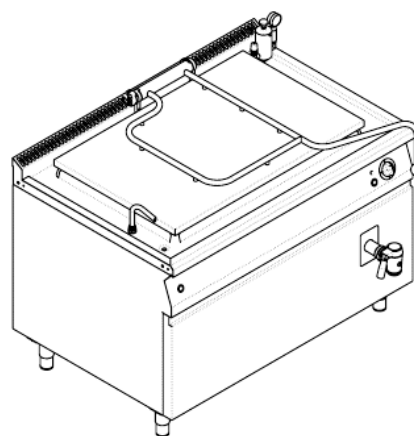
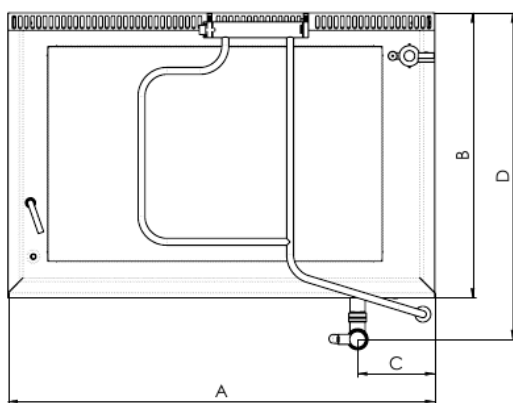
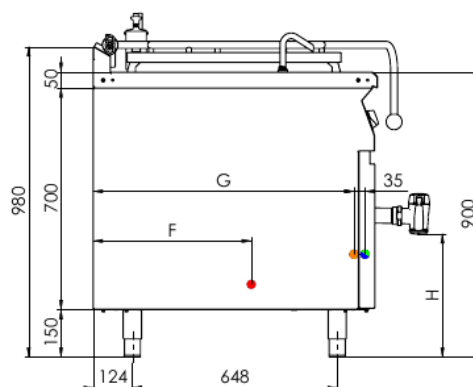
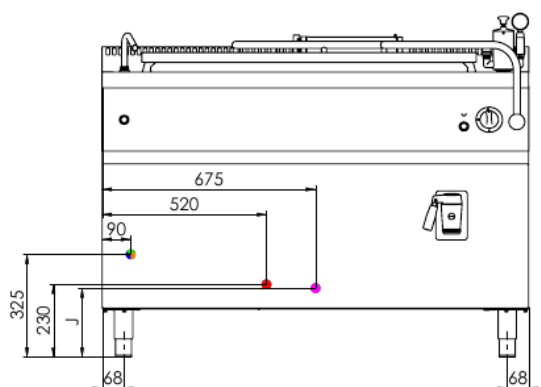
ALBA Hořovice

ALTESE s.r.o., Provozovna a korespondenční adresa: Sklenářka 487/1, 268 01 Hořovice

IČO: 05066409 DIČ: CZ05066409

info@altese.cz, +420 720 069 713

EB 280/900, EB 330/900



ALBA Hořovice

ALTESE s.r.o., Provozovna a korespondenční adresa: Sklenářka 487/1, 268 01 Hořovice

IČO: 05066409 DIČ: CZ05066409

info@altese.cz, +420 720 069 713

VISION

Orange Plus 1011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Panel reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavíjecí sprchou.

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Automatický předehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Controls

- **7" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **99 programů s 9 kroky**
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start

Ostatní vybavení

- **Active cleaning** - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Odkapová dveřní vanička** - zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS*** (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **SDS** (Servisní a diagnostický systém) – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otevírání dveří
- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtah přebytečné páry
- Standardní ruční sprcha
- Ruční sprcha samonavíjecí
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udrna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

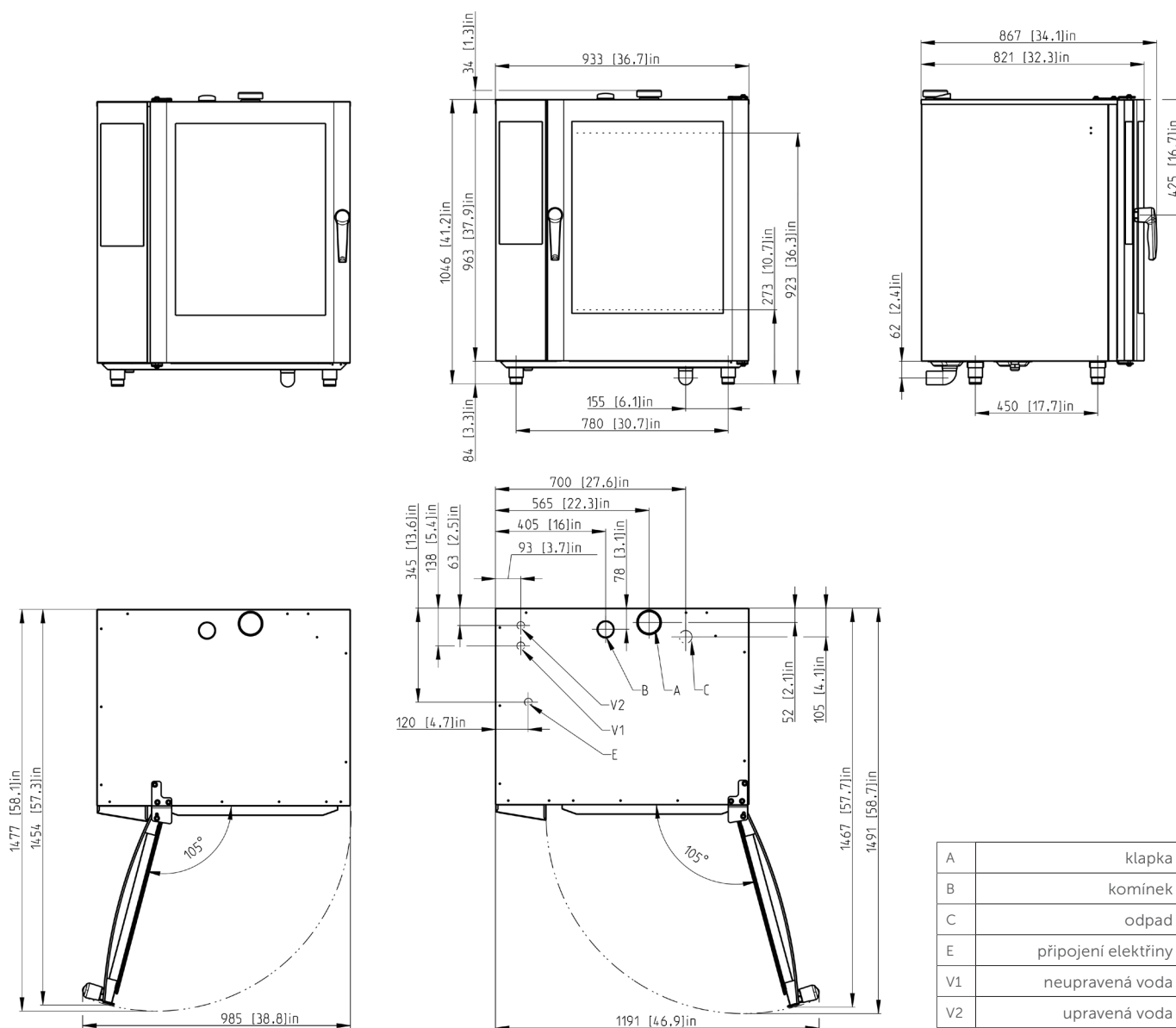
TECHNICKÁ DATA

Model	O 1011 i+	O 1011 b+
Technická specifikace	2E1011IZ	2E1011BZ
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojlerový
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	8 x 600/400	8 x 600/400
Kapacita jídel na výdej	151 – 250	151 – 250
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
Celkový příkon	18,6 kW	18,6 kW
Tepelný výkon	18 kW	18 kW
Příkon vyvíječe páry	–	18 kW
Jištění	32 A	32 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj
1011	611
1011	611 ig

ROZMĚROVÉ VÝKRESY



VISION

Orange Plus 2011 i, b

i – injekční | b – bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Panel reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Láň 2310, PS 43, 756 64 Rožnov pod Radhoštěm, Tel. +420 571 665 511,
Fax: +420 571 665 554, prodej@retigo.cz, www.retigo.cz

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavijecí sprchou.

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podáváte více pokrmů v kratším čase
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Automatický předehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Controls

- **7" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **99 programů s 9 kroky**
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start

Ostatní vybavení

- **Active cleaning** - systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabráňuje opaření obsluhy
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Odkapová dveřní vanička** - zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Standardní zavážecí vozík**

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS*** (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **SDS** (Servisní a diagnostický systém) – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Jednobodová teplotní sonda
- Klapka pro odtažení přebytečné páry
- Standardní ruční sprcha
- Ruční sprcha samonavíjecí
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

VO 2011 náhradní zavážecí vozík

VISION VENT kondenzační digestoř

GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3

VISION OLEJOVÁ PISTOLE

VISION SMOKER udírna

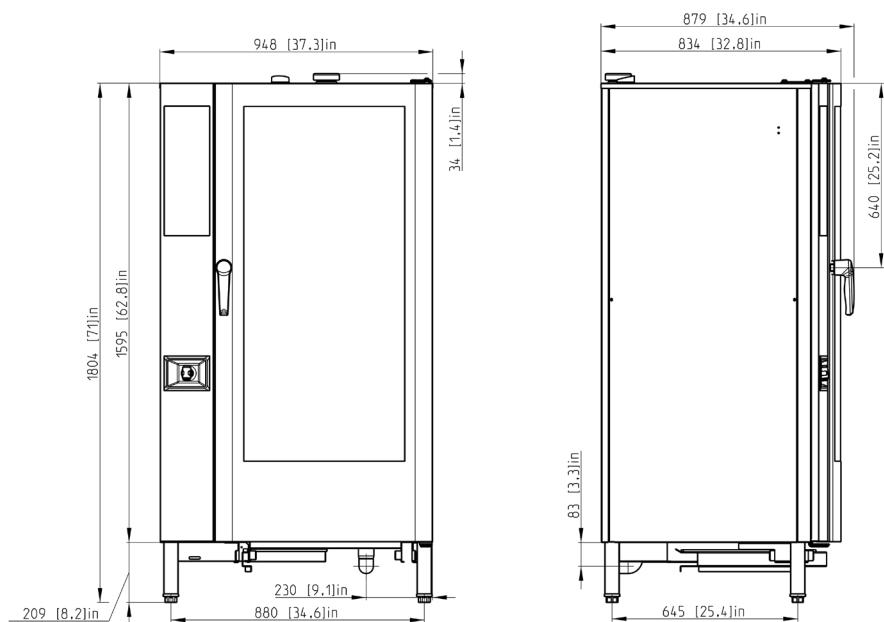
GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

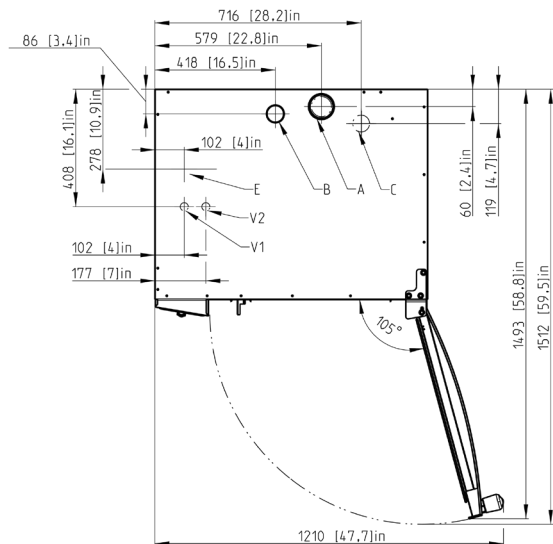
TECHNICKÁ DATA

Model	O 2011 i+	O 2011 b+
Technická specifikace	2E2011IZ	2E2011BZ
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kapacita jídel na výdej	400 – 600	400 – 600
Rozteč zásuvů	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Váha	235 kg	245 kg
Celkový příkon	36,9 kW	36,9 kW
Tepelný příkon	36 kW	36 kW
Příkon vyvíječe páry	–	33 kW
Jištění	63 A	63 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

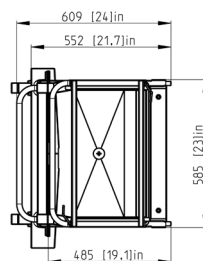
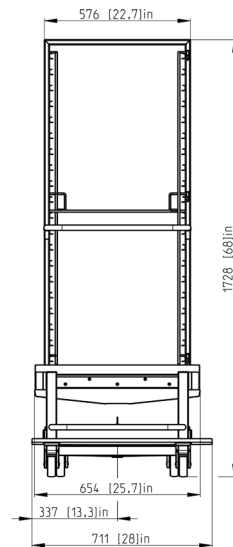
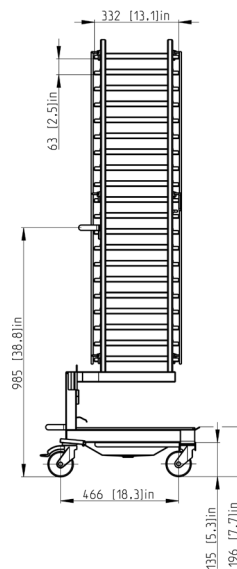
VÝKRESY



VO 2011 R



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda



CL 55 PRACOVNÍ STANICE

16
DISKŮ

NASTAVITELNÝ VOZÍK

Pro přepravu a snadné
nakládání ovoce a zeleniny.

VYBAVENÍ KE ZPRACOVÁNÍ BRAMBOR



PODÁVACÍ HLAVY



A OBCHODNÍ POPIS

CL 55 Pracovní stanice je ideální pro krájení na plátky, krájení vlnek, strouhání, krájení na kostičky, krájení nudliček a přípravu hranolek ze všech druhů ovoce a zeleniny, stejně jako strouhání sýra. Může zpracovávat velmi velké množství potravin se 16 různými typy krájení a je vybaven k výrobě bramborové kaše.

B TECHNICKÝ POPIS

CL 55 Pracovní stanice - Jednofázová nebo třífázová. Příkon - 1 100 W. 2 rychlosti 375 a 750 ot/min. Magnetický bezpečnostní systém s motorovou brzdou. Přístroj na přípravu zeleniny je vybaven: 2 plnicími hlavami: 1 automatickou plnicí hlavou z nerezové oceli a 1 posunovací plnicí hlavou s kruhovým násypníkem o velikosti XL, průměr: 238 cm²; objem vložené zeleniny - 4,2 litru, s integrovaným trubcovým otvorem o průměru Ø 58 mm a/ nebo Ø 39 mm; Zařízení na pasírování brambor; MultiCut balení 16 disků Mineral+: 3 krájče - 1 mm, 2 mm a 4 mm; 2 struhadla - 1,5 mm a 3 mm; 3 krájče na kostičky - 5 x 5 x 5 mm, 10 x 10 x 10 mm a 20 x 20 x 20 mm; 3 krájče na proužky - 2 x 10 mm, 2,5 x 2,5 mm a 4 x 4 mm; hranolkovač - 10 x 10 mm. Snadné mytí disků v myčce nádobí; D-Clean Kit; 2 držáky kotoučů; Nastavitelný vozík pro přepravu zeleniny a příslušenství; Mobilní stojan z nerezové oceli určený pro práci s velkým množstvím potravin. 100 až 1000 krytí na jeden provoz.

Vyberte si podle vašeho přání na rubu v části **F**

C TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	1100 W	
Elektrické údaje	Třífázový – Dodáno bez zástrčky	
Rychlosti	375 & 750 otáček/ min	
Rozměry (HxŠxV)	s podstavcem 865 x 396 x 1 272 mm	
Stupeň recyklace	95%	
Hmotnost brutto	80 kg	
Napájení	Proudová intenzita	Objednací kód
400V/50/3	2,7	2287

NORMY

EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204- 1 - 2006,
EN 1678 - 1998, EN 60529-2000 : IP 55, IP 34.

*záleží na typu použité násypky, volby řezu a organizace pracoviště.

E VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Průmyslový asynchronní motor pro intenzivní používání.
- Příkon - 1100 W
- Základna motoru a hřídel z nerezové oceli.
- Magnetický bezpečnostní systém s brzdou motoru.
- 2 rychlosti 375 a 750 ot/min

FUNKCE KROUHAČ ZELENINY

- Přístroj na přípravu zeleniny vybaven 2 plnicími hlavami pro zpracování velmi velkého množství:
 - Automatická plnicí hlava spojuje výhody velkého množství vložených potravin, velkého množství zpracovaných potravin a kvalitně nakrájených kusů. Ideální pro krájení jemných potravin, jako jsou houby, rajčata, strouhaná mrkev, brambory na kostičky nebo příprava hranolek.
 - Posunovací plnicí hlava s 1 XL kruhovým násypníkem pojme celou hlávkou zelí nebo až 15 rajčat a integrovaný válcový násypník, který zajišťuje rovnoměrný řez u dlouhých a jemných kusů potravin. Speciální pečovací otvor: zmenší průměr otvoru při krájení surovin s menším průměrem.
- Automatický restart aktivován pákou (posunovačem)
- Zařízení ovládané pákou vyžaduje méně úsilí obsluhující osoby a zvyšuje výkon.
- Vertikální posunovač tlačí na zeleninu, čímž se zajistí stejnoměrné krájení.
- Odnímatelná víka.
- Boční vysunovací zařízení pro úsporu prostoru a větší pohodlí uživatele.
- Mobilní stojan z nerezové oceli vybavený 2 kolečky a brzdami pro snadný pohyb.
- Součást dodávky:
 - 16 disků Mineral+
 - Nástavec lisu na brambory 3 mm
 - Držáky kotoučů
 - 3 nádoby GN 1x1
 - D-Clean Kit na čištění mřížek na krájení na kostičky
 - Kartáč pro usnadnění čištění hřídele motoru
- Nerezové čepele na krájecích kotoučích, hřebeny na kotoučích ke krájení julienne a struhací kotouče jsou odnímatelné.

CL 55 PRACOVNÍ STANICE

F

DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Plnicí násypka se 4 trubicemi: Speciální pro dlouhé plody zeleniny. Ø 50 mm x 2 - Ø 70 mm x 2. - Kód. 28161.
- Plnicí násypka s přímou a šikmou trubicí: Kód. 28155. Pro zpracování dlouhých plodů zeleniny a pro šikmé řezy.
- EasyClean Xpress 8x8mm - Kód. 49305
- EasyClean Xpress 10x10mm - Kód. 49309
- EasyClean Xpress 12x12mm - Kód. 49313
- EasyClean Xpress 14x14mm - Kód. 49314
- Kartáč na hřídel motoru - Kód. 49257
- Zřízení na kaši 6 mm - Kód. 28210



PLÁTKOVAČE

Mandle 0,6 mm	28166W
0,8 mm	28069W
1 mm	28062W
2 mm	28063W
3 mm	28064W
4 mm	28004W
5 mm	28065W
6 mm	28196W
8 mm	28066W
10 mm	28067W
14 mm	28068W
4 mm varené brambory	27244W
6 mm varené brambory	27245W



VLNKOVAČ

2 mm	27068W
3 mm	27069W
5 mm	27070W



STROUHAČE

1,5 mm	28056W
2 mm	28057W
3 mm	28058W
4 mm	28073W
5 mm	28059W
7 mm	28016W
9 mm	28060W
Parmezán	28061W
Rösti	27164W
Syrové brambory/mrkev	27219W
Křen 1 mm	28055W



PROUŽKY/ JEMNÉ KOUSKY ZELENINY

1x8 mm	28172W
1x26 mm	28153W
2x4 mm	28072W
2x6 mm	27066W
2x8 mm	27067W
2x10 mm	28173W
2x2 mm	28051W
2,5x2,5 mm	28195W
3x3 mm	28101W
4x4 mm	28052W
6x6 mm	28053W
8x8 mm	28054W



KOSTKOVACE

5x5x5 mm	28110W
8x8x8 mm	28111W
10x10x10 mm	28112W
12x12x12 mm	28197W
14 x14x5 mm (mozzarella)	28181W
14x14x10 mm	28179W
14x14x14 mm	28113W
20x20x20 mm	28114W
25x25x25 mm	28115W
50x70x25 mm salad	28180W



HRANOLKOVACE

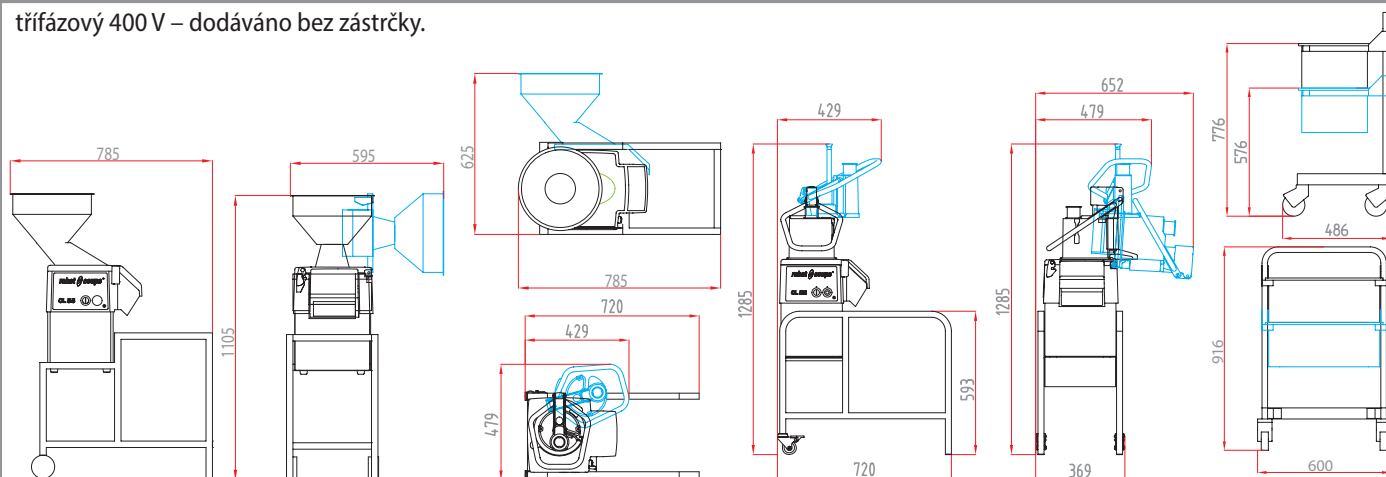
6x6 mm*	29230W
8x8 mm	28134W
8x16 mm	28159W
10x10 mm	28135W
10x16 mm	28158W

* - Kompatibilní s automatickou plnicí násypkou
- Není kompatibilní s plnicí násypkou s přítlačnou pákou a plnicí násypkou se 4 trubicemi

G

OBJEDNÁNÍ

třířázový 400 V – dodáváno bez zástrčky.



R 15



3
NOŽE

15 L



A OBCHODNÍ POPIS

Vertikální kutr R 15 byl vyvinut ke zpracování malého i velkého množství masa, zeleniny, jemných nádivek, pěn, k drcení a hnětení za minimum času.

B TECHNICKÝ POPIS

Třífázový vertikální kutr R 15. Příkon 3000 W. 2 rychlosti 1500 a 3000 otáček/min. Nerezová nádoba o objemu 15 litrů se 2 držadly. Dodáváno s celonerezovým nožem na dně nádoby, plně odmontovatelný, se 3 hladkými čepelemi. 50 až 250 porcí.

Vyberte si podle vašeho přání na rubu v části **F**

C TECHNICKÉ PARAMETRY

Výkon	3000 W
Elektrické údaje	Třífázový 400V/50/3 12 & 6,5 A Zástrčka není součástí
2 rychlosti	1500 a 3000 otáček/min
Rozměry (HxŠxV)	370 x 615 x 680 mm
Stupeň recyklace	95%
Váha netto	49 kg
Objednací kód	51491

NORMY

EN 12100-1 a 2 - 2004, EN 60204-1 - 2006, EN 12852, EN 60529-2000 - IP55 - IP34



D

Počet porcí na jedno zpracování

50 až 250 porcí

Množství zpracované při jednom úkonu

3 až 9 porcí

E VLASTNOSTI PŘÍSTROJE

MOTOROVÝ BLOK

- Asynchronní průmyslový motor s přímou zástrčkou (bez řemene) pro intenzivní použití.
- Příkon 3000 W.
- Nerezová hřídel motoru.
- Plochý držák motoru pro snazší montáž a údržbu.
- Plochá ovládací tlačítka IP65 On-Off-Pulzní.
- Magnetická pojistka a brzda motoru.
- 2 rychlosti: 1500 a 3000 otáček/min.
- Pulzní tlačítko pro vyšší přesnost řezu.

FUNKCE KUTR

- Nerezová nádoba o objemu 15 litrů se 2 držadly pro lepší uchopení.
- Systém středového uchycení nádoby pro snazší montáž.
- Nerezový nůž na dně nádoby se 3 hladkými, zcela odmontovatelnými čepelemi pro dokonalou homogenitu zpracovávaných surovin i v tom nejmenším množství.
- Průhledné víko Grande Vision s ramenem vybaveným stěrkou pro lepší zpracování a lepší kontrolu za chodu.
- Otvor uprostřed víka pro přidávání tekutin či ingrediencí během zpracování.

PŘÍSLUŠENSTVÍ V ZÁKLADNÍ VÝBAVĚ

- 1 celonerezový nůž na dně nádoby se 3 hladkými, odmontovatelnými čepelemi

R 15

F DOPLŇKOVÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- 1 celonerezový nůž na dně nádoby se 3 odmontovatelnými vlnkovitými čepelemi k drcení a hnětení – kód 57098
- 1 celonerezový nůž na dně nádoby se 3 odmontovatelnými zoubkovanými čepelemi k sekání bylinek a koření – kód 57099
- Čepel s vlnkovitým ostřím - kód 59393
- Čepel se zoubkovaným ostřím - kód 59359
- Náhradní mini-nádoba o objemu 4,5 litru, hladký nerez nůž součástí - kód 27375



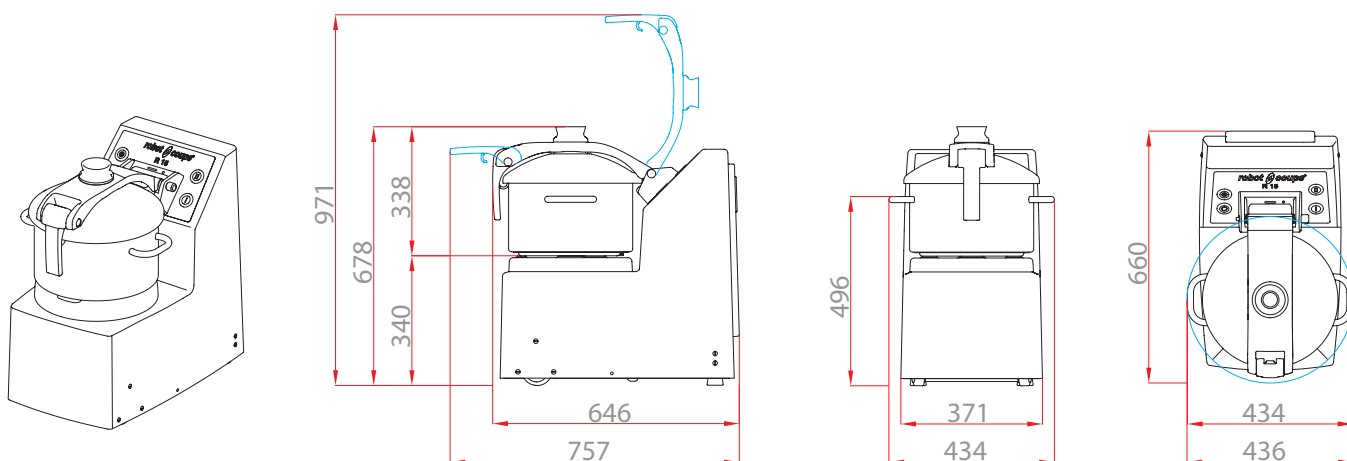
S vlnkovitým ostřím



Se zoubkovaným ostřím

G REZERVACE

400V / 50 / 3 – Dodáváno bez zástrčky



JIPA JUMP 101 (100l)



Technická specifikace:

Užitný objem:	100 litrů – dle DIN 18857
Kapacita GN:	2 x GN 1/1
Rozměr dna:	713 x 580 mm
Hloubka vany:	280 mm
Užitná plocha:	43 dm ²
Celkový rozměr:	1293 x 850 x 1050 mm
Celkový instalovaný příkon:	24,6 kW
Napětí:	3 N AC 400 V
Jištění:	3 x 32 A
Váha:	340 kg
Přívod studené vody:	R3/4
Odpad vody:	DN - 50

Technologie:

Vaření
Šetrné vaření
Smažení
Fritování
Dušení
Nízkoteplotní úpravy
Grilování
Restování
Opékání
Konfitování
Sous – vide
Noční vaření
Teplota: 30 °C–250 °C.

Ovládání:

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů
Barevná dotyková obrazovka 12" s intuitivním ovládáním
Kompletní ovládání v českém jazyce
Jazykové mutace
Možnost uložení vlastních programů
Technologické postupy
Paměť pro 800 programů o 12 krocích
Zobrazování průběhu úprav na displeji
Přesné senzorické měření teplot
Zobrazení poruchových hlášení na displeji
Technické a servisní informace
Tlačítko Zapnutí / Vypnutí
Uzamykání obrazovky

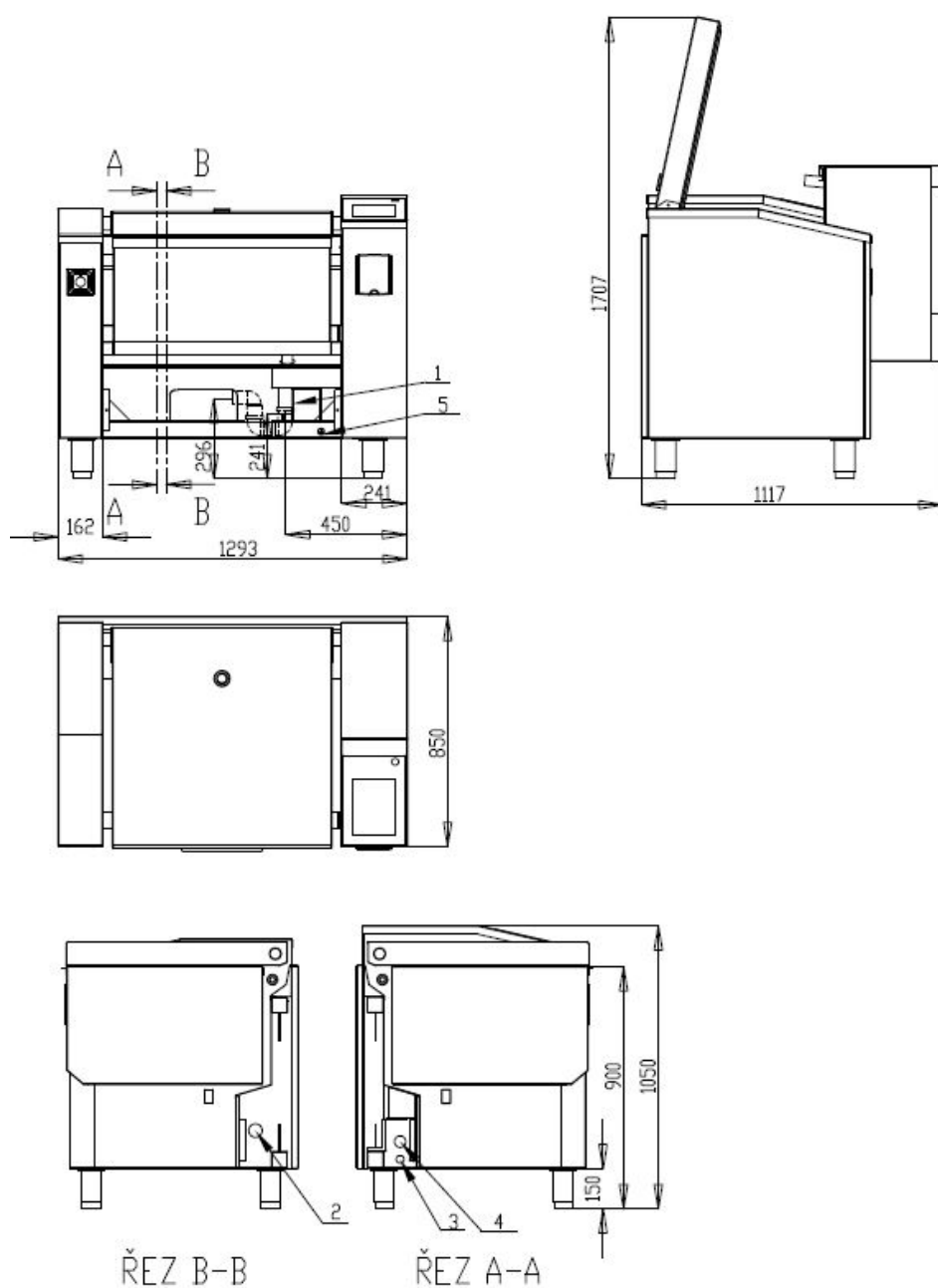
Konstrukce:

- Základní rám materiál AISI 304, minimální tloušťka 2 mm
- Kryt rámu materiál AISI 304
- Vana materiál AISI 316 s oboustranným svárem
- Speciální dno vany
- Topný systém SUPER BLOCK JPX 17 zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty
- Předehřátí dna na 180 °C z provozní teploty do 3 minut
- Dvojitě robustní víko pro zamezení úniku tepla
- Odvod nadbytečné páry otvorem na středu víka
- Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny
- Možnost sestavení více pánví do bloku bez mezer
- Certifikační značka CE, TÜV-SÜD

Základní vybavení:

- Automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody
- Měrka množství tekutiny
- Osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění
- Vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny
- Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem
- Automatický zdvih košů, včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem
- Bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů
- Integrovaná sprcha s automatickým navíjením
- Integrovaná zásuvka 230 V /16 A
- Zásuvka USB pro zálohování a přenos dat
- Připojení na internet





- ① Odpad DN 50
- ② Přívod vody
- ③ Přívod elektro
- ④ Síťová zásuvka RJ 45
- ⑤ Pospojení

Doporučené příslušenství:

- Špachtle malá
- Špachtle na omeletu
- Rameno pro zdvih košů
- Síto
- Síto na halušky
- Varný a fritovací koš



- Filtrační olejový vozík



- Elektricko – akumulátorový zdvižný vozík



- Rošt na nízkoteplotní úpravu



Automatický gravitační nářezový stroj

Výrobce: BIZERBA

Typ: GSP HD

- Díky šikmému sklonu saní lze kvalitně krájet i těžké produkty
- Hygienický design – demontáž bez použití nářadí, otevřená konstrukce pro snadné ruční čištění, odnímatelné díly vhodné do myčky (Ceraclean®) a odnímatelný brusný aparát vhodný do myčky
- Materiál povrchu – eloxovaný hliník nebo Bizerba Ceraclean®
- Bezpečnostní prvky – Safety Kit (k vypnutí nože dojde vždy automaticky, pokud není saněmi pohybováno déle než volitelně 15, 30, nebo 45 sekund, nebo pokud dojde k nastavení tloušťky řezu menšímu, než je 0) a Iluminace / doplnění základního bezpečnostního prvku Safety Kit o světelnou signalizaci, která upozorní obsluhu na nebezpečnou manipulaci se strojem)

Technická data:

Napájení	220-240 V; 50/60 Hz; 1,4 A; 1-fázový střídavý proud s technologií Emotion®
Stupeň krytí	IP33
Instalační plocha (D x Š)	532 x 444 mm
Vnější rozměry (D x Š x V)	GSP H 25° D 757 x 573 x 486 mm
Průměr nože	330 mm
Provedení nože	hladký, / nebo Bizerba Ceraclean®
Rychlost krájení	35-90 Úkrojů/mi
Nastavení plátku	Plynulé nastavení 0-24 mm jemné nastavení 0-3 mm
Druh pohonu	výkonný motor Emotion®, který šetří energii, optimalizuje hladinu hluku v prodejně a prakticky nedochází k zahřívání nože a odkládací plochy stroje, díky čemuž potraviny zůstávají déle čerstvé.
Velikost krájeného zboží	Oválný: od 235 mm po 202 mm Kvadratický: od 290 x 188 mm po 290 x 126 mm
Hmotnost	ca. 50 kg
Provedení zařízení:	Poloautomatické s lištou / nožičkami / nožičky se zdvihacím mechanismem
Zařízení na broušení nože	ano
Bezpečnostní prvky	Safety Kit (k vypnutí nože dojde vždy automaticky, pokud není saněmi pohybováno déle než volitelně 15, 30, nebo 45 sekund, nebo pokud dojde k nastavení tloušťky řezu menšímu, než je 0) Iluminace / doplnění základního bezpečnostního prvku Safety Kit o světelnou signalizaci, která upozorní obsluhu na nebezpečnou manipulaci se strojem)
Možnost integrované kontrolní váhy	zobrazuje hmotnost na dotykovém displeji. Dají se jím také pohodlně ovládat otáčky nože.



Průchozí myčka nádobí

Výrobce: CLASSEQ

Typ: P 500 AS

Průchozí myčka na nádobí ClassEQ P500 s odpadním a oplachovým čerpadlem na zvýšení tlaku myje nádobí a příbory rychle, účinně a efektivně. Pro různé stupně znečištění nabízí dva mycí programy s délkou trvání 1,5 a 3 minuty. Tím lze docílit výborných výsledků i u odolného znečištění. Myčka ClassEQ má zabudované odpadové a oplachové čerpadlo.

Mycí program se spouští automaticky dovřením krytu. Díky velkorysé zásuvné výšce 410 mm mohou být v myčce umyty gastro nádoby a kuchyňské nádobí.

Myčku lze (a to také v rohovém provedení) zabudovat ke stolům a tím zajistit vyšší mycí výkon a současně vyhovující pracovní podmínky.

Základní výbava: 1x koš na talíře 50x50 cm, 1x koš univerzální 50x50 cm, 1x košíček na příbory



Technická data:

teoretický výkon (koše/hod)	40/20
šířka (mm)	630
hloubka (mm)	720
výška (mm)	1470 - 1520 / 1890 - 1940
zásuvná výška (mm)	410
velikost koše (mm)	500x500
spotřeba opl.vody / mycí cyklus (l)	3,5
délka programu (min)	1,5 nebo 3
příkon (kW)	9,48
teplota v nádrži (°C)	55
teplota v bojleru (°C)	80
objem nádrže (l)	39
napětí (V)	400
vestavěný změkčovač vody	ne