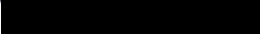
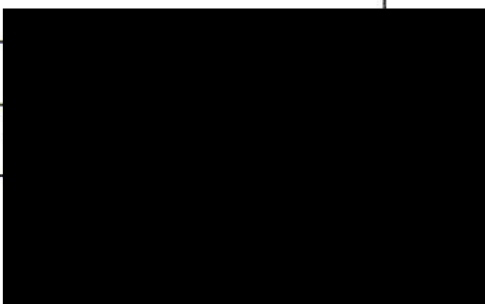


Příloha č. 1 Krycí list nabídky

Název zakázky:	Pořízení multifunkční pánve - ZŠ Na Lukách Polička			
Uchazeč/-i:				
Obchodní firma/ název/jméno a příjmení	Pavel Jindra – technika pro gastronomii			
Sídlo/místo podnikání/bydliště	Hrubínova 556 / Šaffova 37, 572 01 Polička			
Právní forma	Fyzická osoba			
Obchodní rejstřík/živnostenský rejstřík/jiná evidence	Veden v živnostenském rejstříku ObŽÚ Polička č.j. 28/92			
IČ	16211910			
DIČ	CZ6204062040			
Je/není plátcem DPH	ANO			
Bankovní ústav	Česká spořitelna a.s.			
Číslo účtu	1282833389/0800			
Osoba oprávněná jednat za nebo jménem uchazeče, funkce	Pavel Jindra			
Telefon				
E-mail				
Nabídková cena celkem v Kč včetně DPH	cena bez DPH	sazba DPH v %	výše DPH	cena včetně DPH
	690 234,00	21	144 949,14	835 183,14
Garantovaná délka záruky	24 měsíců			
Datum:	9.6.2025			
Otisk razítka a podpis oprávněné osoby/osob:				

Příloha č. 2

TECHNICKÁ SPECIFIKACE k Výzvě Pořízení multifunkční pánve - Základní škola Na Lukách Polička

Elektrické multifunkční varné zařízení 150l samostatně stojící

Využitelný objem varné nádoby minimálně: 150l

Podstavec s nastavitelnými plastovými nožkami

Rozsah nastavení teploty při tepelné úpravě pokrmů minimálně: 30-250°C

Rozměr stroje: max. ŠxHxV do 1370x895x1080mm

Elektrická energie max.: 400V/34kW(63A) – snížený příkon Balanced Power

Dotyková teplota obložení nádob max. 73 °C

Sendvičové dno pánve o síle max. 15mm

Možnost rozdělení dna pánve až na 4 varné zóny

Varné režimy minimálně: vaření, pečení (grilování, restování a podobně), fritování

Paměť pro min 500 programů

Vaření přímo ve varné nádobě, nebo ve varných koších

Vícebodová vpichová pokrmová sonda

Převládající materiál: nerezavějící ocel AISI 304

Elektricky sklopná vana

Elektrický sklopné víko

Kompletní hygienické uzavření varného prostoru víkem bez otvorů

Elektrický zdvih varných a fritovacích košů

Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a funkcí rozprašování a vodního paprsku

Integrovaná 230V zásuvka, minimálně 2,1kW(10A)

Automatické napouštění vody, přesnost 1 litr

Ovládání elektronické s obrazovkou centrální kolečko s funkcí potvrzení volby

Integrované zamykání displeje brání náhodné obsluze

Vypouštění odpadní vody z varných procedur přímo vestavěným odtokem v pánvi bez sklápění varné nádoby

Rychlost nárůstu varné plochy z běžné teploty okolí cca 21°C maximálně: 3 minuty na 200°C

Konektivita: WIFI, USB, Ethernet

Varný systém má schválen provoz bez dozoru.

Energetická účinnost testovaná podle normy DIN 18873

Ochrana proti stříkající a tryskající vodě IPX 5

Příslušenství:

1x rameno pro automatické zvedání a spouštění

3x varný koš

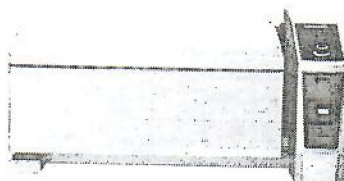
1x míchací stěrka

Prohlášení dodavatele:

TATO POŽADOVANÁ SPECIFIKACE ODPOVÍDÁ PŘILOŽENÉMU TECHNICKÉMU LISTU.

Datový list

iVario® Pro XL

RATIONAL

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 **CookingSuite** **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 vašim 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.