

KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená dle ust. § 2079 a násl. Zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník,
(dále jen "OZ")

pro realizaci veřejné zakázky s názvem
„Dodávka kuchyňského vybavení“
pro Krajské ředitelství policie Královéhradeckého kraje

Níže uvedeného dne, měsíce a roku byla uzavřena mezi smluvními stranami kupní smlouva
tohoto znění (dále jen „smlouva“)

Článek I.

Smluvní strany

1. Kupující: Česká republika - Krajské ředitelství policie Královéhradeckého kraje

Sídlo: Ulrichovo náměstí 810, 501 01 Hradec Králové
Zastoupený: plk. Mgr. Ing. Markem Baudyšem, náměstkem ředitele krajského
ředitelství pro ekonomiku
Bankovní spojení: Česká národní banka
Číslo účtu: 23235881/0710
IČO: 75151545
DIČ: CZ75151545
Telefon: 
Datová schránka urnaid6
E-mail: 
Kontaktní osoba k technickému provádění smlouvy:



(dále jen „kupující“)

2. Prodávající: SEZZAM spol. s r. o.

Sídlo: Pardubická 100, 533 45 Opatovice nad Labem
Kontaktní adresa: Pardubická 100, 533 45 Opatovice nad Labem
Zastoupený: Filipem Remplíkem, jednatelem
IČO: 00655368
DIČ: CZ00655368
Bankovní spojení: ČSOB a.s.
Číslo účtu: 2600712/0300
Telefon: 
Datová schránka fcjz2x6
E-mail: 

zapsán v obchodním rejstříku, vedeném Krajským soudem v Hradci Králové, oddíl C, vložka
77

(dále jen „prodávající“)

Článek II.

Předmět smlouvy

1. Předmětem této smlouvy je závazek prodávajícího dodat do místa plnění, za podmínek v ní sjednaných, kupujícímu zboží, které je specifikováno v čl. III. této smlouvy a převést na kupujícího vlastnické právo k tomuto zboží.
2. Podkladem pro uzavření této kupní smlouvy je nabídka prodávajícího ze dne 15. 8. 2025.

Článek III.

Zboží, předání zboží, vady zboží

1. Zbožím se rozumí:

- 1 kus varného plynového kotle GASTRO-HAAL - 250 litrů
- 1 kus sklopné pánve elektrické RM BR120-912 ET – 120 litrů
- 1 kus kombinovaného sporáku ALBA SPE 40 ARS
- 1 kus konvektomatu Retigo Blue Vision B2011 b

k přípravě pokrmů pro zařízení závodního stravování pro Krajské ředitelství policie Královéhradeckého kraje, včetně dopravy do místa plnění, splňující minimální parametry předmětu plnění a další požadavky uvedené v příloze č. 1 této smlouvy.

Dodavatel provede instalaci zboží mimo pracovní dobu zařízení závodního stravování.

2. Zboží musí být dodáno nové, nepoužité, kompletní, v originálním balení výrobce.
3. Kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit sjednanou cenu.
4. O předání a převzetí zboží bude prodávajícím vyhotoven doklad o předání a převzetí zboží (např. dodací list, předávací protokol), který bude podepsán oprávněnou osobou kupujícího. Doklad musí obsahovat identifikaci dodaného zboží, množství a případně sériová čísla.
5. Kupující je oprávněn odmítnout převzetí zboží, pokud zboží nebude dodáno řádně v souladu s touto smlouvou a ve sjednané kvalitě, přičemž v takovém případě kupující důvody odmítnutí převzetí zboží písemně prodávajícímu sdělí, a to nejpozději do pěti pracovních dnů od původního termínu předání zboží. Na následné předání zboží se použijí ustanovení výše uvedených odstavců.
6. Kupující je oprávněn oznámit vady zboží a uplatnit nároky z odpovědnosti za vady zboží. Pokud kupující uplatní nárok na odstranění vady zboží, zavazuje se prodávající tuto vadu odstranit nejpozději do pěti pracovních dnů nebo ve lhůtě stanovené kupujícím, pokud by výše uvedená lhůta nebyla přiměřená. Prodávající je povinen předat zboží kupujícímu po odstranění vady dle tohoto článku. Vady zjevné při dodání zboží je kupující povinen sdělit prodávajícímu při převzetí zboží, vady skryté je kupující povinen sdělit prodávajícímu bez zbytečného odkladu.
7. Prodávající prohlašuje, že zboží nemá právní vady ve smyslu ust. § 2099 a násl. OZ.

Článek IV. Doba a místo plnění

1. Prodávající je povinen dodat zboží do místa plnění **nejpozději do 18. prosince 2025.**
2. **Dodávka bude uskutečněna po předchozí telefonické domluvě s** oprávněnou osobou k technickému provádění smlouvy.
3. **Místem plnění** této veřejné zakázky je **Krajské ředitelství policie Královéhradeckého kraje, Zařízení závodního stravování, Ulrichovo nám. 810, 501 01 Hradec Králové.**
4. Zboží bude dodáno převzetím zboží kupujícím, po potvrzení dokladu o předání a převzetí zboží v místě dodání. Doklad je oprávněna podepsat ze strany kupujícího osoba k technickému provádění smlouvy.

Článek V. Vlastnické právo ke zboží a nebezpečí škody na zboží

1. Kupující nabývá vlastnické právo ke zboží okamžikem převzetí zboží.
2. Nebezpečí škody přechází na kupujícího převzetím věci.

Článek VI. Kupní cena a platební podmínky

1. Kupní cena zboží je stanovena takto:

Cena 1 kusu varného plynového kotle bez DPH	187.495,00 Kč
Vyčíslení 21 % DPH	39.373,95 Kč
Cena 1 kusu varného plynového kotle vč. DPH	226.868,95 Kč
Cena 1 kusu sklopné pánve elektrické bez DPH	137.185,00 Kč
Vyčíslení 21 % DPH	28.808,85 Kč
Cena 1 kusu sklopné pánve elektrické vč. DPH	165.993,85 Kč
Cena 1 kusu kombinovaného sporáku bez DPH	86.725,00 Kč
Vyčíslení 21 % DPH	18.212,25 Kč
Cena 1 kusu kombinovaného sporáku vč. DPH	104.937,25 Kč
Cena 1 kusu konvektomatu bez DPH	487.950,00 Kč
Vyčíslení 21 % DPH	102.469,50 Kč
Cena 1 kusu konvektomatu vč. DPH	590.419,50 Kč
CELKOVÁ CENA za celý předmět plnění bez DPH	899.355,00 Kč
Vyčíslení 21 % DPH	188.864,55 Kč
CELKOVÁ CENA za celý předmět plnění včetně DPH	1.088.219,55 Kč

2. Cena za celý předmět plnění zahrnuje veškeré náklady prodávajícího spojené s realizací předmětu smlouvy včetně dopravy do místa plnění, balného, uvedení do provozu a odzkoušení veškerých funkcí zařízení za účasti specialisty dodavatele (výrobce) a zástupce uživatele v místě plnění, všech poplatků a daní placených prostřednictvím dodavatele a jiných souvisejících nákladů.
3. Cena je uvedena v korunách českých, a je cenou nejvýše přípustnou. Cena může být měněna pouze se změnou daňových předpisů, které budou mít vliv na výši ceny.
4. Cena bude zaplacená na základě faktury vystavené prodávajícím po převzetí dodávky zboží a po potvrzení dokladu o předání a převzetí zboží oprávněnou osobou kupujícího. Faktura (daňový doklad) vystavená prodávajícím musí obsahovat náležitosti stanovené právními předpisy, číslo objednávky a evidenční číslo smlouvy. Zvlášť bude vyčíslena cena bez DPH, zvlášť DPH a celková cena zboží včetně DPH.
5. Smluvní strany se dohodly, že faktura bude předána současně se zbožím.
6. Prodávající je povinen přiložit k faktuře kopii dokladu o předání a převzetí zboží.
7. Smluvní strany se dohodly na lhůtě splatnosti faktury v délce 30 kalendářních dnů ode dne doručení faktury kupujícímu na kontaktní adresu kupujícího. V případě pochybností se má za to, že dnem doručení se rozumí třetí den ode dne odeslání faktury.
8. Kupní cena se považuje za uhrazenou okamžikem odepsání fakturované kupní ceny z bankovního účtu kupujícího. Pokud kupující uplatní nárok na odstranění vady zboží ve lhůtě splatnosti faktury, není kupující povinen až do odstranění vady zboží uhradit cenu zboží. Okamžikem odstranění vady zboží začne běžet nová lhůta splatnosti faktury v délce 30 kalendářních dnů.
9. Kupující nebude poskytovat prodávajícímu jakékoliv zálohy na úhradu ceny zboží nebo jeho části.
10. Kupující je oprávněn před uplynutím lhůty splatnosti faktury vrátit bez zaplacení fakturu, která neobsahuje náležitosti stanovené touto smlouvou nebo budou-li tyto údaje uvedeny chybně. Prodávající je povinen podle povahy nesprávnosti fakturu opravit nebo nově vyhotovit. V takovém případě není kupující v prodlení se zaplacením ceny zboží. Okamžikem doručení náležitě doplněné či opravené faktury začne běžet nová lhůta splatnosti faktury v délce 30 kalendářních dnů.

Článek VII.

Smluvní pokuty a odstoupení od smlouvy

1. V případě nedodržení termínu dodání a předání zboží ze strany prodávajícího, nebo v případě prodlení prodávajícího s odstraněním vad zboží je prodávající povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové ceny předmětu plnění vč. DPH za každý, byť i započatý kalendářní den prodlení.
2. Kupující je povinen zaplatit prodávajícímu za prodlení s úhradou faktury po sjednané lhůtě splatnosti úrok z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky dle příslušné faktury za každý, byť i započatý, den prodlení.
3. Povinnost zaplatit smluvní pokutu či úrok z prodlení je 14 dnů od obdržení výzvy jedné smluvní strany druhé smluvní straně k jejímu zaplacení.
4. Povinnost zaplatit úrok z prodlení se řídí ustanoveními občanského zákoníku.
5. Zaplacením smluvní pokuty a úroku z prodlení není dotčen nárok smluvních stran na náhradu škody nebo odškodnění v plném rozsahu ani povinnost prodávajícího řádně dodat zboží.

6. Za podstatné porušení této smlouvy prodávajícím, které zakládá právo kupujícího na odstoupení od této smlouvy, se považuje zejména
 - a) prodlení prodávajícího s dodáním zboží o více než 20 kalendářních dnů;
 - b) neodstranění vad zboží ve lhůtě stanovené podle čl. III;
 - c) porušení jakékoli povinnosti prodávajícího podle této smlouvy,
 - d) nedodržování a nerespektování sankčních mechanismů vůči Rusku a Bělorusku přijaté Evropskou unií v souvislosti s ruskou agresí na území Ukrajiny.
7. Kupující je dále oprávněn od této smlouvy odstoupit v případě, že
 - a) vůči majetku poskytovatele probíhá insolvenční řízení, v němž bylo vydáno byť i nepravomocné rozhodnutí o úpadku;
 - b) poskytovatel vstoupí do likvidace.
8. Účinky každého odstoupení od smlouvy nastávají okamžikem doručení písemného projevu vůle odstoupit od této smlouvy druhé smluvní straně. Odstoupení od smlouvy se nedotýká zejména nároku na náhradu škody a smluvní pokuty.

Článek VIII. Odpovědnost za vady a záruční podmínky, sankce za nedodržení

1. Prodávající ručí za kvalitu zboží dle této smlouvy po dobu 24 měsíců od data převzetí zboží.
2. Zboží je vadné, nemá-li stanovené vlastnosti a neodpovídá-li podmínkám uvedeným ve smlouvě.
3. Případná reklamace vad musí být uplatněna telefonicky a písemně.
4. Prodávající provede v rámci reklamace záruční opravu a provede případnou výměnu za nový, nepoužitý výrobek stejných nebo kvalitativně lepších vlastností nejpozději do jednoho měsíce od data uplatnění reklamace.
5. Prodávající provede servisní zásah do 2 hodin od objednání opravy v případě havárie – ve stavu nouze, pohotovostní servis bude do 18 hodin.
6. Prodávající zajistí servisní zásah do 24 hodin od objednání opravy v případech mimo stav nouze.
7. Záruční servis na území ČR.
8. Veškeré náklady spojené s uplatněním reklamace (zejména doprava, balné reklamovaného zboží atp.) nese prodávající. Prodávající se zavazuje odstranit jím uznané reklamované vady ve lhůtě 30 kalendářních dnů od doručení reklamace.
9. Prodávající provede případnou výměnu za nový, nepoužitý výrobek stejných nebo kvalitně lepších vlastností nejpozději do 30 kalendářních dnů od data uplatnění reklamace.
10. Prodávající je povinen v případě prodlení s vyřízením reklamace zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové ceny předmětu plnění vč. DPH a to za každý případ a každý započatý kalendářní den prodlení. Sjednanou smluvní pokutu je povinen zaplatit do čtrnácti kalendářních dnů ode dne jejího uplatnění.
11. V průběhu reklamačního řízení kupující nepožaduje náhradní plnění.
12. Záruční doba neběží po dobu, po kterou kupující nemůže užívat zboží pro jeho vady, za které odpovídá prodávající.
13. Reklamace jsou ze strany kupujícího řešeny osobou oprávněnou k technickému provádění smlouvy.

Článek IX. Ostatní ujednání

1. Smluvní strany jsou povinny bez zbytečného odkladu oznámit druhé smluvní straně změnu údajů v čl. I. této smlouvy.
2. Prodávající není bez předchozího písemného souhlasu kupujícího oprávněn postoupit práva a povinnosti z této smlouvy na třetí osobu.
3. Prodávající je povinen dokumenty související s prodejem zboží dle této smlouvy uchovávat nejméně po dobu deseti let od konce účetního období, ve kterém došlo k zaplacení poslední části ceny zboží, popř. k poslednímu zdanitelnému plnění dle této smlouvy, a to zejména pro účely kontroly oprávněnými kontrolními orgány.
4. Prodávající je povinen v souvislosti s ruskou agresí na území Ukrajiny a přijatými omezujícími opatřeními (mezinárodní sankce) ekonomického a individuálního charakteru Evropskou unií vůči Rusku a Bělorusku respektovat a dodržovat přijaté sankční mechanismy – viz Čestné prohlášení, které tvoří přílohu č. 3 této smlouvy. Porušení sankčních mechanismů stanovených Evropskou unií proti Rusku a Bělorusku je považováno za závažné porušení smluvních podmínek a je tak důvodem pro odstoupení od smlouvy a dále pro finanční neplnění ze strany kupujícího.
5. Prodávající je povinen ve smyslu ustanovení § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, (zákon o finanční kontrole), spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných výdajů.
6. Prodávající je povinen upozornit kupujícího písemně na existující či hrozící střet zájmů bezodkladně poté, co střet zájmů vznikne nebo vyjde najevo, pokud prodávající i při vynaložení veškeré odborné péče nemohl střet zájmů zjistit před uzavřením této smlouvy.
7. Smluvní strany se dohodly, že tuto smlouvu uveřejní v registru smluv Krajské ředitelství policie Královéhradeckého kraje.

Článek X. Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu smlouvy oběma smluvními stranami a je účinná dnem uveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb. o registru smluv.
2. Smlouva je uzavřena na dobu určitou, tj. do splnění závazku z této smlouvy.
3. Tato smlouva se řídí podle ust. § 2079 a násl. OZ.
4. Tato smlouva může být změněna pouze dohodou smluvních stran formou písemného dodatku.
5. Veškerá komunikace mezi smluvními stranami bude probíhat prostřednictvím osob oprávněných jednat jménem smluvních stran, kontaktních osob, popř. jimi pověřených pracovníků.
6. Smluvní strany se zavazují, že veškeré spory vzniklé v souvislosti s realizací smlouvy budou řešeny smírnou cestou – dohodou. Nedojde-li k dohodě, budou spory řešeny před příslušnými soudy.
7. Tato smlouva je vyhotovena elektronicky.

8. Každá ze smluvních stran prohlašuje, že tuto smlouvu uzavírá svobodně a vážně, že považuje obsah této smlouvy za určitý a srozumitelný a že jsou jí známy veškeré skutečnosti, jež jsou pro uzavření této smlouvy rozhodující, na důkaz čehož připojují smluvní strany k této smlouvě své podpisy.
9. Nedílnou součástí smlouvy:
- Příloha č. 1 – Specifikace předmětu plnění
 - Příloha č. 2 - „Technická specifikace zboží“
 - Příloha č. 3 - „Čestné prohlášení“ vztahující se k dopadu sankcí proti Rusku a Bělorusku do oblasti veřejných zakázek

V Hradci Králové

V Opatovicích nad Labem

Za kupujícího:

Za prodávajícího:

plk. Mgr. Ing. Marek Baudyš
náměstek ředitele krajského ředitelství
pro ekonomiku



Filip Remplík
jednatel
SEZZAM spol. s r. o.



Specifikace předmětu plnění

Dodávka kuchyňského vybavení bude sloužit k přípravě pokrmů pro zařízení závodního stravování Krajského ředitelství policie Královéhradeckého kraje. Kuchyňské vybavení obsahuje čtyři položky - varný plynový kotel, sklopná pánev elektrická, kombinovaný sporák a konvektomat.

Kuchyňské vybavení slouží v gastro provozech k vaření polévek, omáček a čajů, na přípravu brambor, knedlíků, těstovin, vaření v páře, pečení apod. Kuchyňské vybavení je napojeno na plyn, vodu a odtaž spalin, případně 230 V nebo 400 V.

1) Varný plynový kotel

Požadované parametry kotle:

- využitelný objem minimálně 250l,
- ohřev vody zemním plynem z veřejného plynovodu,
- doba ohřevu na 20 - 90°C - 85min,
- max. tepelný příkon 32 kW,
- ovládání analogové,
- nepřímý ohřev pomocí duplikátoru,
- celonerezové provedení,
- obdélníková vana,
- automatické dopouštění vody do duplikátoru,
- automatické zapálení plamene,
- nastavení výkonu ohřevu minimálně 2 stupně,
- maximální vnější rozměry: délka 1400 mm, výška 900 mm, hloubka 900 mm,
- pružinový mechanismus víka minimálně do úhlu 80°,
- nastavitelné nerezové nožičky,
- výpustný kohout 2",
- součástí dodávky plynového varného kotle bude: 1 kus komínek pro odtaž spalin k napojení na stávající vzduchotechniku.

Další požadavky:

- odborné odpojení stávajícího zařízení od elektrické sítě,
- odborné odpojení stávajícího zařízení od plynové přípojky,
- demontáž a odvoz stávajícího zařízení do skladovacích prostor zadavatele,
- odborné připojení nového zařízení k elektrické síti a plynové přípojce včetně potřebných vstupních revizí,
- připojení na stávající vzduchotechniku – odvod spalin,
- uvedení nového zařízení do provozu - do stavu způsobilého k užívání,
- odzkoušení veškerých jeho funkcí za účasti specialisty dodavatele či výrobce a zástupce uživatele. Současně dodavatel předá uživateli návod k obsluze v českém jazyce.
- zařízení musí splňovat hygienické a bezpečnostní normy.

2) Sklopná pánev elektrická

Požadované parametry pánve:

- využitelný objem minimálně 120l,
- napájení max. 400V / 3N 50 Hz,
- příkon 18 kW,
- pružinový mechanismus víka,
- sklápění manuální,
- bezpečnostní termostát,
- celonerezové provedení,
- masivní ocelové dno pánve o minimální tloušťce 12 mm,
- nastavitelné nerezové nožičky,
- regulace teploty 50° - 300°C,
- napouštění pro studenou vodu,
- maximální vnější rozměry: šířka 1200 mm, výška 900 mm, hloubka 900 mm.

Další požadavky:

- odborné odpojení stávajícího zařízení od elektrické sítě,
- demontáž a odvoz stávajícího zařízení do skladovacích prostor zadavatele,
- odborné připojení nového zařízení k elektrické síti včetně potřebných vstupních revizí,
- uvedení nového zařízení do provozu - do stavu způsobilého k užívání,
- odzkoušení veškerých jeho funkcí za účasti specialisty dodavatele či výrobce a zástupce uživatele. Současně dodavatel předá uživateli návod k obsluze v českém jazyce.
- zařízení musí splňovat hygienické a bezpečnostní normy,

3) Kombinovaný sporák

Požadované parametry sporáku:

- maximální vnější rozměry: šířka 900 mm, výška 900 mm, hloubka 900 mm,
- maximální rozměry varné plochy: šířka 820 mm, hloubka 660,
- počet hořáků minimálně 4,
- příkon: 1 x 3 kW + 3 x 5 kW,
- jmenovité napětí trouby: 400V/3N, 50 Hz,
- příkon sporáku: 18 kW,
- příkon trouby 4 kW (2 x 2 kW),
- celkový příkon: 22 kW,
- zapalování: elektrické,
- stupeň krytí: IP 34.

Další požadavky:

- odborné odpojení stávajícího zařízení od elektrické sítě,
- odborné odpojení stávajícího zařízení od plynové přípojky,
- demontáž a odvoz stávajícího zařízení do skladovacích prostor zadavatele,
- odborné připojení nového zařízení k elektrické síti a plynové přípojce včetně potřebných vstupních revizí,
- uvedení nového zařízení do provozu - do stavu způsobilého k užívání,
- odzkoušení veškerých jeho funkcí za účasti specialisty dodavatele či výrobce a zástupce uživatele. Současně dodavatel předá uživateli návod k obsluze v českém jazyce.
- zařízení musí splňovat hygienické a bezpečnostní normy.

4) Konvektomat

Požadované parametry konvektomatu:

- vývin páry: bojlerový,
- denní kapacita 400 – 600 jídel,
- možnost vaření horkým vzduchem, v páře, kombinovaným režimem a bio vaření,
- možnost naplánovat odložený start vaření,
- automatický přechod do fáze udržování po ukončení vaření,
- počet zásuvů na gastronádoby: 20 x GN 1/1,
- zásuv GN napříč,
- rozteč zásuvů: 63 mm,
- rozměry: šířka 950 x výška 1800 x hloubka 850 mm +- 5 %,
- materiál AISI 304 a 316 nerezová ocel,
- dotykový ovládací panel s digitálním displejem o velikosti minimálně 8“
- automatické mytí,
- celkový maximální příkon: 37 kW,
- teplota: 30 – 300 °C,
- napájení: 400V/3N 50Hz
- přípojka vody / odpadu: G 3/4“ / 50mm,
- požadované příslušenství: 2ks zavážecí vozík (celkem),
- 6 - bodová teplotní sonda,
- klapka pro rychlé odvlhčení varné komory,
- integrovaná ruční sprcha,
- trojitě dveřní sklo,

Další požadavky:

- odborné odpojení stávajícího zařízení od elektrické sítě,
- odborné připojení nového zařízení k elektrické síti včetně potřebných vstupních revizí,
- uvedení nového zařízení do provozu - do stavu způsobilého k užívání,
- odzkoušení veškerých jeho funkcí za účasti specialisty dodavatele či výrobce a zástupce uživatele. Současně dodavatel předá uživateli návod k obsluze v českém jazyce.
- zařízení musí splňovat hygienické a bezpečnostní normy.

Krajské ředitelství policie

Ulrichovo náměstí 810

501 01 Hradec Králové

Opatovice nad Labem 15.8.2025

Nabídka na dodávku zařízení:

Pol.	Název a typ zařízení	mj.	množství	cena za jednotku	cena celkem bez DPH po slevě
1	Plynový kotel GASTRO-HAAL - 250 litrů	ks	1	187 495 Kč	187 495,00 Kč
	Vnější rozměry(mm) šxhxv: 1400x900x900 mm Celkový objem varné nádoby kotle (l): 330 l Užitečný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l): 260 l Hmotnost (kg): 195 kg				
2	Sklopná pánev elektrická RM - 120 litrů	ks	1	137 185 Kč	137 185,00 Kč
	Nerezová vana - dno ze speciální teplovodné oceli Celý plášť je z AISI 304 Nerezový rám Masivní dno tl. 12 mm Nerezové víko Ruční mechanické sklápění Využitelný objem vany 120 l Napouštění pro studenou vodu Rozměry: 1200 x 900 x 900 mm Napětí: 400 V Příkon: 18 kW Regulace teploty: 50° - 300°C				
					
3	Kombinovaný sporák - ALBA SPE 40 ARS	ks	1	86 725 Kč	86 725,00 Kč
	Vnější rozměry (š x hl x v v mm): 900 x 900 x 900 Varná plocha (š x hl v mm): 820 x 660 Počet hořáků a příkon: 4 (1 x 3 kW + 3 x 5 kW) Jmenovité napětí: 3/N/PE AC 400 V, 50 Hz Příkon sporáku: 18 kW Příkon trouby: 4 kW (2 x 2 kW) Celkový příkon: 22 kW Regulace teploty trouby (° C): 50 - 300 (°C) Vnitřní rozměr el. trouby (š x h x v v mm): 540 x 700 x 280 Typ zapalování: elektrické Krytí: IP 34 Výsuvná odkapní mísa z čela - pro přeteklé pokrmů				
					

4 **Konvektomat Retigo Blue Vision B2011 b**

ks

1

487 950 Kč

487 950,00 Kč

Vývin páry: Bojlerový

Vynikající výsledky vaření v páře

Vysoká spolehlivost a životnost

Záruka plnění hygienických standardů

Plná koncentrace na vaření

Automatické mytí

Barevný dotykový displej

Technická data:

Model: B2011b

Vývin páry: Bojlerový

Kapacita: 20 x GN1/1

Rozteč zásuvů: 63 mm

Rozměry (š x v x h): 948 x 1804 x 834 mm

Celkový příkon: 36,9 kW

Jištění: 63 A

Napájení: 3N~/400V/50-60Hz

Přípojka vody/odpadu: G 3/4" / 50 mm

Teplota: 30 - 300 °C



Celkem cena bez DPH

Sazba DPH 21%

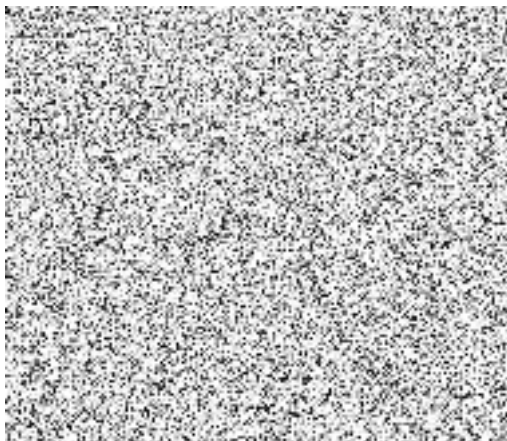
899 355,00 Kč

188 864,55 Kč

Celkem cena včetně DPH

Záruka 24 měsíců

1 088 219,55 Kč



TECHNICKÝ LIST

Produkt: **Varný kotol plynový 250 litrový, hranatý**
Označení:
Produktová řada: **Practic**
Výrobce: **Gastro-Haal, s.r.o.**
Země původu: **Slovenská republika**



Použití

Plynový varný kotol s hranatým duplikátorem slouží k vaření polévek, omáček, masa, těstovin, mléčných jídel bez nebezpečí připálení, k dušení ryb, zelenin, hub, k ohřívání mražených jídel nebo polotovarů. **Obsah varné nádoby je nepřímě ohříván párou, která se vytváří v duplikátoru.** Nejčastější uplatnění mají v provozech společného stravování, jako jsou školní jídelny, restaurace, nemocnice a další.

Practic

Výhodné vlastnosti varných kotlů Gastro-Haal z produktové řady PRACTIC jsou:

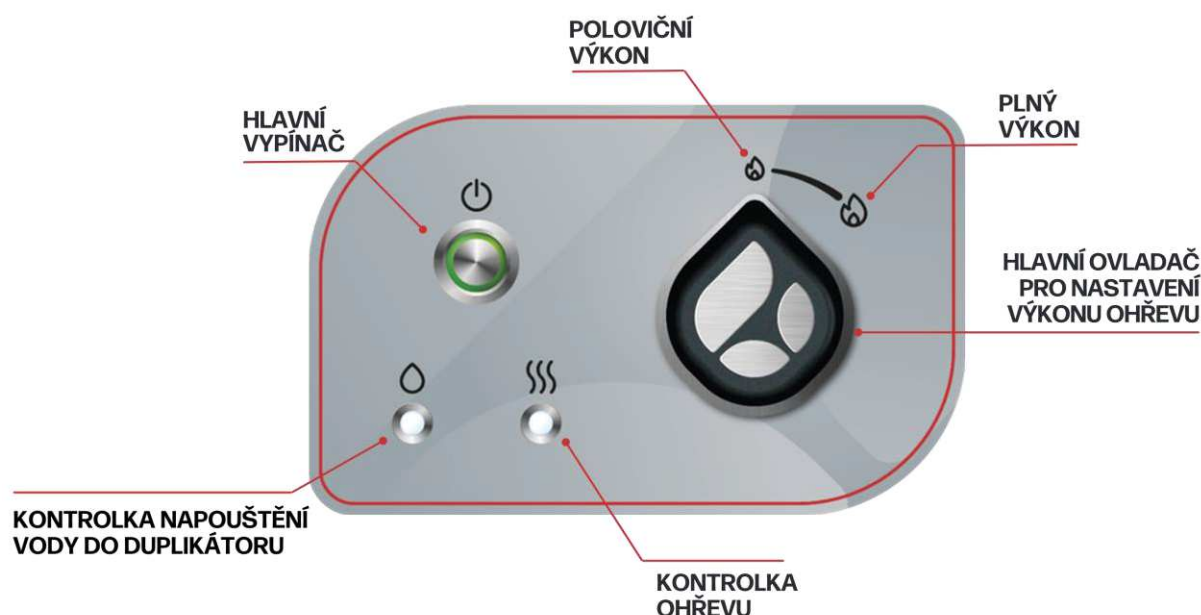
- ✓ **Moderní intuitivní analogové ovládání.**
- ✓ **Kovové ovladače s bezpečnostními prvky a stupňům ochrany proti vodě IP65.**
- ✓ **Víko se otevírá mimo horké varné zóny - prodloužené rukojeti.**
- ✓ **Zvýšený objem vody v duplikátoru zajišťuje delší životnost topných těles.**
- ✓ **Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teple, ohni, zvuku, uhlovodíkům a lehu.**
- ✓ **Speciálně zpevněná samonosná konstrukce.**
- ✓ **Rychlý ohřev, nízká spotřeba, tichý a bezpečný provoz.**

OVLÁDÁNÍ **plynových varných kotlů**

- **hlavní vypínač, kontrolka napouštění vody do duplikátoru, kontrolka ohřevu, hlavní ovladač pro nastavení výkonu ohřevu**

2 stupně výkonu ohřevu

Malý plamen = Poloviční výkon / **Velký plamen** = Plný výkon



TECHNICKÉ PARAMETRE

Řada	900
Označení	
Produktová řada	Practic
Zařízení	plynový varný kotel
Ovládací panel	klasický analogový
Vnější rozměry(mm) šxhxv	1400x900x900 mm
Celkový objem varné nádoby kotle (l)	330 l
Užitný objem varné nádoby kotle (max. ryska) (l)	260 l
Hmotnost (kg)	195 kg
Duplikátor	Hranatý
Objem duplikátore (v meziplášti) (l)	78,9 l
Objem vody v duplikátore (po snímač hladiny) (l)	39 l
*Zvýšený objem vody v duplikátore zabezpečuje vyšší životnost topných těles	
Automatické dopouštění vody do duplikátoru	ano
Jmenovitý tlak duplikátoru (bar)	0,4 bar
Teplota páry v meziplášti při tlaku 0,4 bar	109,7 °C
Ohřev	
Přípojka plynu (")	3/4"
Jmenovitý tlak plynu G20 - I2H (kPa)	2 kPa
Jmenovitý tlak plynu G31 - I3P (kPa)	3,7 kPa
Trubkové hořáky	11 trubicový hořák
Max. tepelný příkon (W)	25 W
Jmenovitý tepelný příkon hořáků (kW)	32 kW
Spotřeba plynu G20 - I2H (m³/h)	3,2 m³/h
Spotřeba plynu G31 - I3P (m³/h)	1,24 m³/h
Spotřeba plynu G31 - I3P (kg/hod)	2,5 (kg/hod)
Jmenovité napětí (V)	230 V + PEN 50 Hz TN-S
Nastavovací přetlak na trysku při maxi. výkone horáku v Mbar (G20)	14 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při max. výkone horáku v Mbar (G31)	20 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkone horáku v Mbar (G20)	8,5 Mbar
Nastavovací přetlak na trysku při min. výkone horáku v Mbar (G31)	15 Mbar
Průměr trysky (G20) (mm)	3 mm
Průměr trysky (G31) (mm)	2,35 mm
Počet trysek (ks)	2 ks
Doba ohr. vody ve varní nádobě 20-90°C (min.)	85 min
Voda, ventil, krytí	
Připojení studené vody do varné nádoby (")	3/4 "
Připojení studené změkčené vody do duplikátoru	3/4 "

(")	
Max. tlak vody (bar)	6 bar
Výpustný ventil s aretací (")	2"
Vývod k výtakovému ventilu (")	2"
Krytí IP	IP 41
Stupeň krytí ovládacích prvků	IP65

Konstrukce, úspora, bezpečnost	
Materiál horní desky	AISI 304
Materiál vnějšího pláště duplikátoru	AISI 304
Materiál poklopu	AISI 304
Materiál varné nádoby	AISI 316
Spádové provedení komína na horní desce	ano
Krytování ze spodu	ano
Zaoblené hrany bez nebezpečných rohů a výčnělků	ano
Odvedení odpadu prolisovanou horní deskou	ne
Tepelná a ochranná izolace duplikátoru s vysokou odolností vůči teplu, požáru, zvuku, uhlovodíkům a lihu	ano
Dvojitá izolace na kabelech a vodičích (silikonová ochrana)	ano
Sondy pro měření hladiny vody v duplikátoru s materiálem AISI 316 pro spolehlivější měření a delší životnost	ano
Cejchování (litráž) na vnitřní stěně vaně	100l, 133l, 166l, 200l, 233l, 266l, 300l
Ruční otevírání poklopu, poklop umístěný v chladné zóně, rukojeť z boku kotle	ano, do 80°
Pojistná armatura	ano
Baterie na studenou vodu	ano
Sítka před výtakový ventil	ano
Nastavitelné nožičky	ano
Vybavení za příplatek dle ceníku	
Komín	ano (příplatek)
2x přívod vody s baterií teplá a studená voda 3/4"	ano (příplatek)
Vazelína na výtakový ventil	ano (příplatek)
Varné koše	ano (příplatek)
Pařáky	ano (příplatek)
Haluškáře	ano (příplatek)
Změkčovač (filtr) tvrdé vody	ano (příplatek)
Info	
G20 - I2H = zemní plyn	
G31 - I3P = propan	

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Příslušenství **v ceně** zařízení

**Sítka před vypustný ventil
SV-100/500**

Sítka na zachytávání jídel



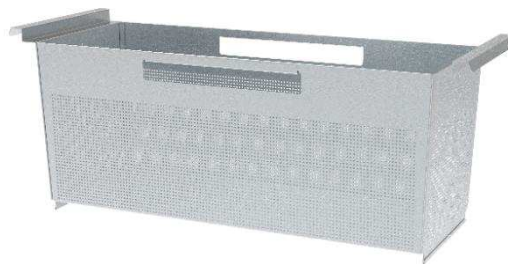
Příslušenství **za příplatek** dle ceníku

Varný koš

1-1 K.HK

1x1 varný koš do varných kotlů
250x650x255mm

Slouží jako pomůcka pro vaření těstovin a blanšírování či vaření zeleniny. Spolu s potravinou se vloží do vany varného kotle, ve kterém se vaří voda. Po požadované době se jednoduše vyjme z kotle spolu s uvařenou surovinou.



Varné koše - SADA

2-1 K.HK

2x1 varný koš do hranatých varných kotlů
250x650x255mm

Set dvou varných košů.



Pařák Varné koše - SADA PKH-150 4-1 K.HK Hranatý pařák pro varné kotly o objemu 150 litrů 250x650x255mm	
Set čtyř varných košů Zvedací vozík elektrický	
AZV 1/1GN 1005x630x1100mm 1-1 H.HK AZV 1/1GN 1x11 náuškář pro všechny hranaté varné kotly. Rozměr: 250x630x1160mm Polohovatelný a automatické perforace vozíky pro manipulaci a převoz jídel.	
Změkčovač (filtr) tvrdé vody 102828: PURITY C150 Quell ST - filtrační patrona 1002949 : PURITY C - Hlavice filtrů Rozměry: 117xv421mm Pracovní teplota: od 4 do 30 st.C Max. tlak: 8,6 bar, strata přítoků pod 0,20bar Kapacita: 2408 L Max. průtok: 60 L/hod Hmotnost: prázdný 1,7 kg, s vodou 2,5 kg Připojovací průměr: vstup ø 3/8"M - výstup ø 3/8"M vnější závit Horizontální nebo vertikální montáž. Změkčovač vody za pomoci dekarbonizace zabraňuje vstupu vodního kamene do duplikátoru varného kotle, což prodlužuje životnost varných kotlů a zajišťuje správný a bezpečný chod zařízení a vynikající výsledky ohřevu.	
Vazelína na výpustný ventil VAZELINA 100G Potravinářská vazelína pro denní ošetřování výtokového ventilu.	

DOBŘE VĚDĚT

Nepřímý ohřev / duplikátor

Duplikátor je uzavřený zásobník páry, který zajišťuje nepřímý ohřev vany varného kotle.

Teplo je tedy z hořáků dodáváno párou, která se vyvíjí mezi duplikátorem a kotlovou vanou - dvojitým pláštěm.

Duplikátor je vybaven bezpečnostním kováním, které jej zajišťuje proti nadměrnému přetlaku a zároveň zajišťuje jeho odvětrání před zahájením vaření a opětovné provzdušnění po vaření. Součástí této armatury je i jehlový manometr, který umožňuje současně kontrolovat tlak v duplikátoru. Kotel je vybaven tlakovým spínačem.

Duplikátor tak zajišťuje rovnoměrné zahřívání, díky kterému se jídlo nepřipaluje.

Technické vlastnosti nerezové oceli používané ve varných kotlů Gastro-Haal

✓ AISI 304

- velmi dobrá odolnost proti korozi, odolnost vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu, jedlým kyselinám, slabým organickým a anorganickým kyselinám.

✓ AISI 316

- kyselinovzdorná chromniklmolybdenová ocel se zvýšenou odolností proti korozi (zvýšený obsah molybdenu), odolná vůči vodě, vodní páře, vlhkosti vzduchu.



Technický list

Vlastnosti produktu



Pánev sklopná manuální elektrická 120 l ocelové dno

Model	Sap kód	00000108
BR120-912ET	Skupina artiklů	Pánve



- Materiál dna: Ocel
- Tloušťka dna: 12.00
- Objem vany [l]: 120
- Užitný objem [l]: 120
- Sklápění: Manuální
- Napouštění/dopouštění: Mechanický kohout
- Typ vany: Sklopná
- Stupeň krytí ovládacích prvků: IPX4
- Rozměr vany [mm x mm x mm]: 100 x 560 x 225

Sap kód	00000108	Napájení	400 V / 3N - 50 Hz
Šířka netto [mm]	1240	Materiál dna	Ocel
Hloubka netto [mm]	970	Objem vany [l]	120
Výška netto [mm]	1200	Užitný objem [l]	120
Hmotnost netto [kg]	230.00	Sklápění	Manuální
Příkon elektrický [kW]	18.000		

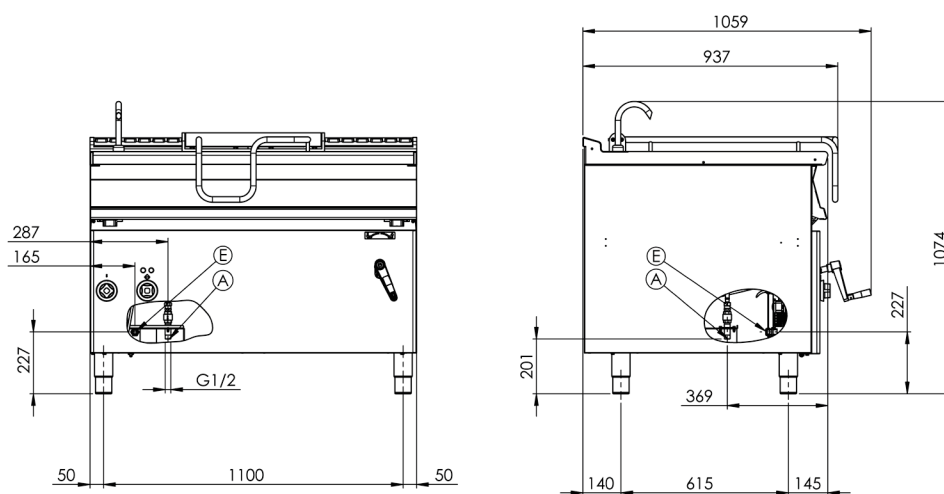
Technický list

Technický výkres



Pánev sklopná manuální elektrická 120 l ocelové dno

Model	Sap kód	00000108
BR120-912ET	Skupina artiklů	Pánve



Technický list

Výhody produktu



Pánev sklopná manuální elektrická 120 l ocelové dno

Model	Sap kód	00000108
BR120-912ET	Skupina artiklů	Pánve

1

Systém manuálního sklápění

bezúdržbový systém
vybaven pružinou pro pohodlné vyklopení
dlouhá životnost

2

Stupeň krytí ovládacích prvků IPX4

bezúdržbový systém
odolnost proti stříkající vodě
dlouhá životnost

3

Celonerezové provedení

materiál nerezne
odolnost materiálu proti opotřebení
dlouhá životnost

4

Efektivní rozložení topných elementů

perfektní rozložení tepla včetně rohů
rychlé nahřátí

5

Ocelové dno

dno z teplovodní oceli

Technický list

Technické parametry



Pánev sklopná manuální elektrická 120 l ocelové dno

Model

BR120-912ET

Sap kód

00000108

Skupina artiklů

Pánve

1. Sap kód:

00000108

2. Šířka netto [mm]:

1240

3. Hloubka netto [mm]:

970

4. Výška netto [mm]:

1200

5. Hmotnost netto [kg]:

230.00

6. Šířka brutto [mm]:

1360

7. Hloubka brutto [mm]:

990

8. Výška brutto [mm]:

1220

9. Hmotnost brutto [kg]:

248.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Konstruční typ zařízení:

Stacionární

12. Příkon elektrický [kW]:

18.000

13. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

14. Stupeň krytí ovládacích prvků:

IPX4

15. Vnější barva zařízení:

Nerezové

16. Materiál:

AISI 304

17. Kontrolky:

chodu a nahřátí

18. Typ vrchní desky:

Prolisovaná - komfortní údržba čištění

19. Objem vany [l]:

120

20. Rozměr vany [mm x mm x mm]:

100 x 560 x 225

21. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

22. Minimální teplota zařízení [°C]:

50

23. Bezpečnostní termostat:

Ano

24. Nastavitelné nožičky:

Ano

25. Sklápění:

Manuální

26. Tloušťka dna:

12.00

27. Materiál dna:

Ocel

28. Typ vany:

Sklopná

Technický list

Technické parametry



Pánev sklopná manuální elektrická 120 l ocelové dno

Model	Sap kód	00000108
BR120-912ET	Skupina artiklů	Pánve

29. Užitený objem [l]:

120

32. Průřez vodičů CU [mm²]:

5

30. Napouštění/dopouštění:

Mechanický kohout

33. Přípojka na vodu:

1/2"

31. Typ vody napouštění:

Studená

Kombinovaný sporák SPE 40 ARS

Použití:

Kombinovaný sporák s plynovými hořáky a elektrickou pečicí troubou se používá k vaření a pečení v podnicích a zařízeních společného stravování.

Popis:

Kombinovaný sporák sestává z horní plynové vařidlové části 1 spojené s pečnou částí 2, opatřené čtyřmi seřizovatelnými nožičkami 3. Vařidlovou část tvoří horní rám spolu s bočními, přední a zadní stěnou, jež jsou z nerezavějícího plechu a dnem. V horním rámu jsou umístěny 4 plynové dvouplamenné hořáky 4, ovládané z předu 4 plynovými regulačními kohouty vybavenými termoelektrickými pojistkami 5, jež zajišťují bezpečné hoření plynových hořáků. Pro hospodárné využití spotřebiče má pravý přední hořák menší příkon. Před rozvodem plynu do regulačních kohoutů je umístěn nízkotlaký regulátor plynu (pouze pro zemní plyn), jež zajišťuje stabilní tlak plynu s ohledem na trvanlivost termoelektrických pojistek. Přívod plynu do sporáku je vyveden dnem 6. Na ovládacím panelu vlevo je tlačítko zapalování hořáků 8. Z čela pod ovládacím panelem je umístěna výsuvná odkapní mísa 9 pro přeteklé vařivo.

V dolní části spotřebiče je umístěna pečná část spotřebiče s el. pečicí troubou 10. Topná tělesa jsou umístěna uvnitř trouby, horní pevné a dolní výklopné.

Vzadu je snímatelný kryt 11 pro přístup k zadním přípojům topných těles.

Ve vnitřním prostoru trouby na zadní stěně v horní části jsou umístěna čidla termostatů 12. Ovládací knoflíky vypínačů s termostaty 13, 14 jsou umístěny na panelu vpravo vedle pečicí trouby 10. Pečicí trouba je z předu opatřena dolů odklápěcími dvířky. Vnější ochranná svorka 15 (M 8) pro ochranné pospojování, je umístěna na pevné části, přední pravé nožičky. Čtyři stavitelné nožičky 3 umožňují vyrovnaní sporáku při nerovné podlaze.

Upozornění

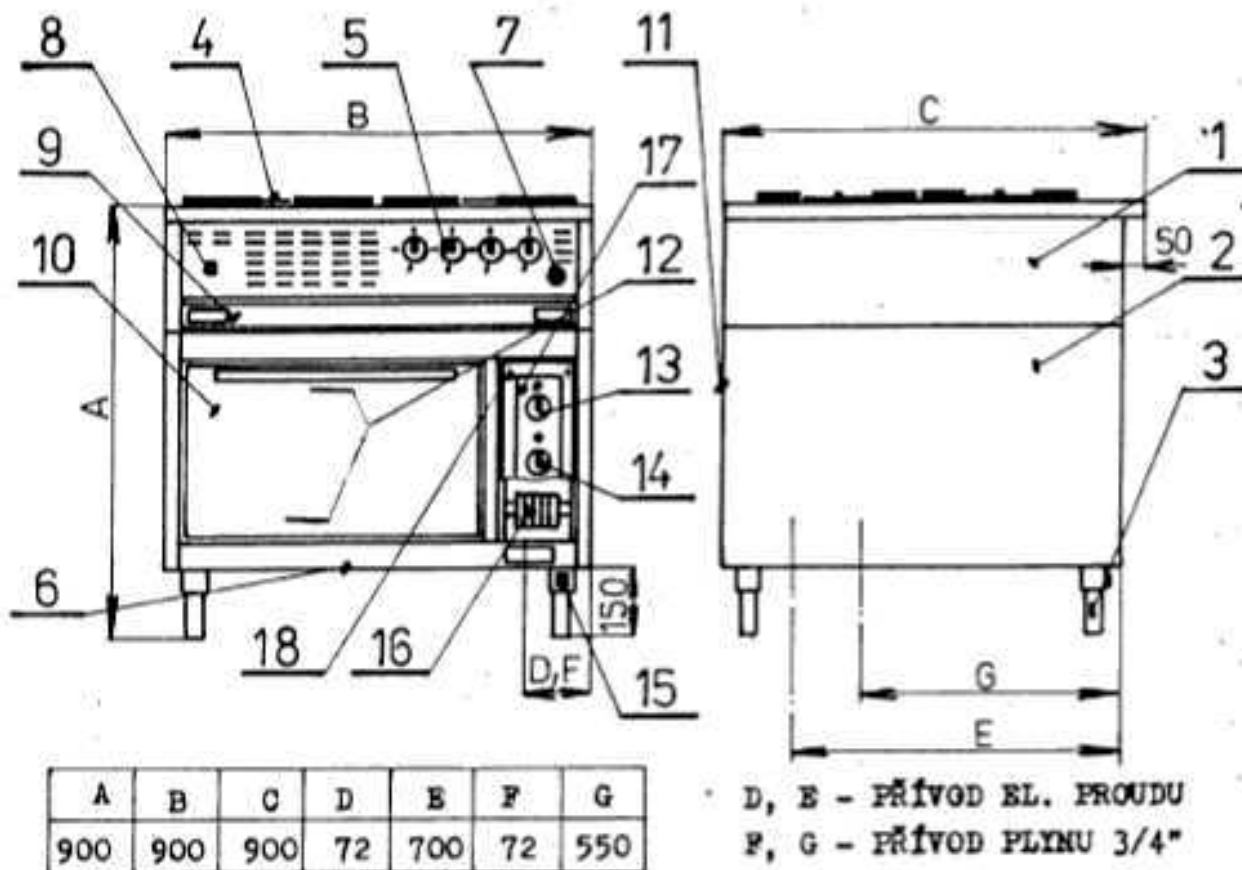
Je nutno dodržet vládní usnesení č. 361/2007 o maximální hmotnosti břemen přemísťovaných ručně ženami (15 kg). Z téhož důvodu není možné, aby troubu obsluhovaly těhotné ženy.

Technické údaje:

Typ sporáku	SPE 40 ARS
Jmenovité napětí	3/N/PE AC 400 V, 50 Hz
Proud	6,1 A
Příkon pečné trouby	4 kW (2 x 2 kW)
Kategorie	II _{2H3B/P}
Přípojovací přetlak ZP G 20	20 mbar (min. přípust. přetlak 17 mbar) (max. přípust. přetlak 25 mbar)
Seřizovací přetlak ZP	20/16/7 mbar
Přípojovací přetlak PB G30	30 mbar (min. přípust. přetlak 25 mbar) (max. přípust. přetlak 35 mbar)
Seřizovací přetlak PB	30/26/10 mbar
Příkon plyn. hořáků	18 kW (velký hořák 5 kW, malý hořák 3 kW)
- zemní plyn	1,8 m ³ /hod
- propan-butan	1,4 kg/hod
Počet plynových hořáků	3 + 1
Varná plocha	0,55 m ²
Hodnoty trysek ZP	

Kombinovaný sporák SPE 40 ARS

Velký hořák	Ø 1,7 mm
Malý hořák	Ø 1,3 mm
Hodnoty trysek PB	
Velký hořák	Ø 1,1 mm
Malý hořák	Ø 0,85 mm
Rozměr pečicí trouby	540 x 280 x 700
Hmotnost	143 kg
Přípojka plynu	3/4"
Průřez přívodního kabelu	(CU) – 2,5 mm ² (dle místních podmínek)



VISION

Blue 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.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



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.

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
- **Časování zásuv** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu 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
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo

- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opoždění obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **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
- **Integrovaná ruční sprcha** – pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- **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
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

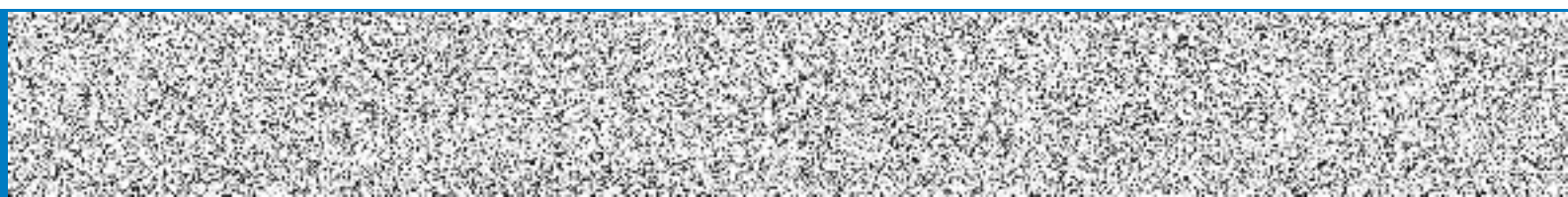
Volitelné příslušenství

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

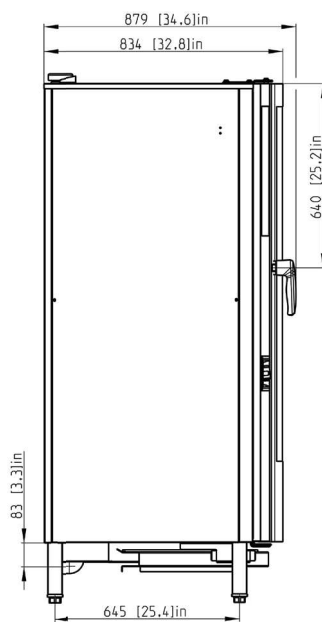
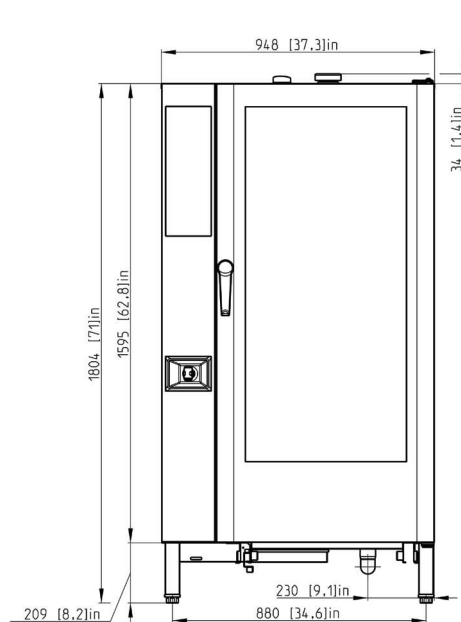
* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

TECHNICKÁ DATA

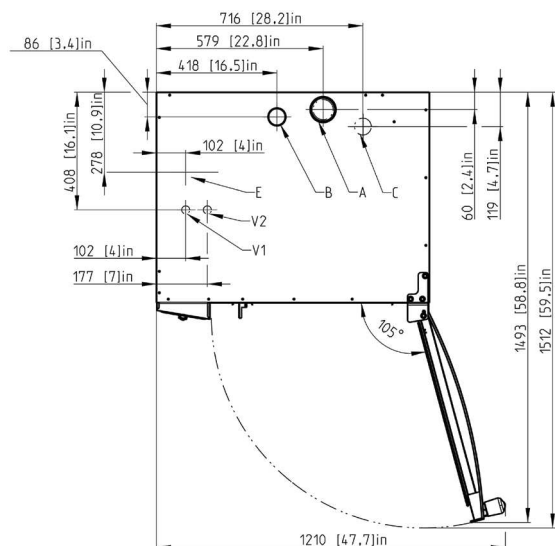
Model	B 2011 i	B 2011 b
Technická specifikace	2E2011IA	2E2011BA
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kapacita jídel na výdej	400 – 600	400 – 600
Rozteč zásuvů	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Váha	235 kg	245 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



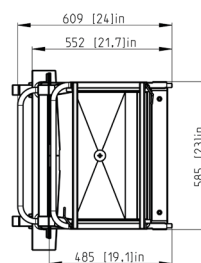
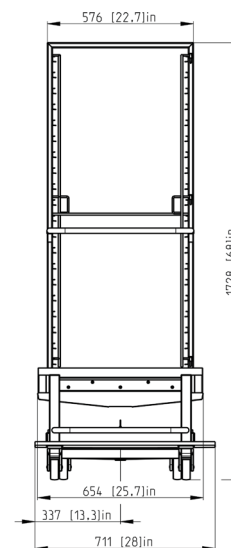
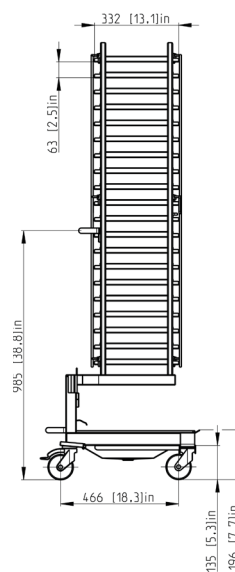
VÝKRESY



VO 2011 R



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



Čestné prohlášení

k veřejné zakázce malého rozsahu zadávané dle § 31 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění

s názvem

„Dodávka kuchyňského vybavení“

Identifikační údaje centrálního zadavatele/zadavatele/pověřujícího zadavatele	
Název:	Česká republika – Krajské ředitelství policie Královéhradeckého kraje
IČO:	75151545
Sídlo:	Ulrichovo náměstí 810, 501 01 Hradec Králové
Jednající	plk. Mgr. Petr Sehnoutka, ředitel krajského ředitelství
Identifikační údaje účastníka zadávacího řízení	
Obchodní firma/název:	SEZZAM spol. s r.o.
IČO:	00655368
Sídlo:	Pardubická 100, 533 45 Opatovice nad Labem
Osoba oprávněná jednat za účastníka zadávacího řízení:	Filip Remplík, jednatel

1) Níže podepsaný dodavatel **tímto čestně prohlašuje**, že na smlouvě společnosti, kterou zastupuji, není/nebude ruské zapojení do smluv překračujících limity stanovené v článku 5k nařízení Rady (EU) č. 833/2014 ze dne 31. července 2014, o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem Ruska destabilizujícím situaci na Ukrajině, ve znění pozdějších předpisů.

Zejména prohlašuji, že:

(a) dodavatel, kterého zastupuji (a žádná ze společností, které jsou členy našeho konsorcia), není ruským státním příslušníkem nebo fyzickou nebo právnickou osobou, subjektem nebo orgánem usazeným v Rusku;

(b) dodavatel, kterého zastupuji (a žádná ze společností, které jsou členy našeho konsorcia), není právnickou osobou, subjektem nebo orgánem, jejichž vlastnická práva jsou přímo nebo nepřímo vlastněna z více než 50 % subjektem uvedeným v písmenu a) tohoto odstavce;

c) ani já, ani společnost, kterou zastupuji, nejednáme jménem nebo na pokyn subjektu uvedeného v písmenech a) nebo b) výše,

včetně poddodavatelů, dodavatelů nebo subjektů, jejichž způsobilost je využívána ve smyslu směrnic o zadávání veřejných zakázek, pokud představují více než 10 % hodnoty zakázky.

2) Níže podepsaný dodavatel, jakož i osoba/osoby jednající jeho jménem **tímto čestně prohlašují**, že nejsou sankcionovanou osobou ve smyslu nařízení Rady (EU) č. 269/2014 ze dne 17. března 2014, o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem narušujícím nebo ohrožujícím územní celistvost, svrchovanost a nezávislost Ukrajiny, ve znění pozdějších předpisů, nařízení Rady (EU) č. 208/2014 ze dne 5. března 2014, o omezujících opatřeních vůči některým osobám, subjektům a orgánům vzhledem k situaci na Ukrajině, ve znění pozdějších předpisů, nařízení Rady (ES) č. 765/2006 ze dne 18. května 2006, o omezujících opatřeních vzhledem k situaci v Bělorusku a k zapojení Běloruska do ruské agrese proti Ukrajině, ve znění pozdějších předpisů, včetně aktuálních příloh těchto všech nařízení, tj. **nenachází se na tzv. sankčních seznamech.**

Níže podepsaný dodavatel, jakož i osoba/osoby jednající jeho jménem **tímto čestně prohlašují**, že se zavazuje informovat zadavatele o změnách spočívajících ve skutečnostech uvedených v bodě 1) a 2) výše.

V Opatovicích nad Labem dne 15.8.2025



jméno a podpis osoby oprávněné jednat za dodavatele nebo jeho jménem