

Vařte s námi ...

PRO:

Střední škola informatiky a služeb
Mgr. Petr Vojtěch
E. Krásnohorské 2069
544 01 Dvůr Králové nad Labem
Česká republika

tel.: 499 622 505 - jídelna; 499 622 215, fax: 499 622 215

ČÍSLO: **17/2599**
 DATUM: 27.04.2017
 VYŘIZUJE: Radek Výprachtický

TEL.: 606 688 198, 499 846 341

E-MAIL: vyprachticky@gastpro.cz

Vážený pane !

Dovolujeme si Vám předložit nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

KONVEKTOMATy 10 × 1/1 GN

POZ.	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	DPH	CELKEM Kč BEZ DPH
002	KONVEKTOMAT AIR-O-STEAM, EL., 10x GN 1/1, ÚROVEŇ B, 2 STUPŇOVÉ VAŘENÍ	2 ks	131 800,00 Kč	21%	263 600,00 Kč

Konvektomat elektrický 10x GN 1/1, AIR-O-STEAM - úroveň B - konvektomat s bojlerovým vyvíječem páry a s možností vaření/pečení ve 2 krocích (fázích). Regulace vlhkosti pomocí By-Pass technologie (patentováno) zaručuje maximální efektivitu výkonu bojlerového vyvíječe a tím optimalizuje spotřeby vody a energií. AIR-O-FLOW: rovnoměrnost ohřevu garantována systémem nasávání a předehřívání vstupujícího vzduchu a následného rozvodu pomocí bi-funkčního ventilátoru (patentováno). AIR-O-CLEAN: integrovaný, automatický systém MYTÍ komory, 4 přednastavené mycí programy různé intenzity. Funkce okamžitého zvýšení vlhkosti pomocí jednoho tlačítka. Varné režimy: pára (100°C), nízkoteplotní regulovaná pára (25-99°C), superpřehřátá pára (101-130°C), horký vzduch (25-300°C), kombinovaný režim (25-250°C), banketová regenerace, Delta pečení. Možnost programování ve 2 fázích. Další funkce: poloviční výkon, poloviční otáčky ventilátoru, pulsní otáčky (udržovací program Hold), automatické zchlazení, automatické předehřívání, zpožděný start, pauza. Současné zobrazení nastavených a aktuálních hodnot teploty a času. Dvojitě dveřní sklo, snadno rozevíratelné pro potřeby čištění, atermická vrstva a systém přirozené, tepelné izolace pomocí vzduchové mezivrstvy. Halogenové osvětlení komory. Teplotní pokrmová sonda. V ceně vedení GN nádob s roztečí 65mm - podélné zakládání.

Rozměr [mm]: 898x915x1058

Příkon: 17,5kW / 400V



003	PODSTAVEC POD KONVEKTOMAT S ÚCHYTY PRO GN	2 ks	9 616,00 Kč	21%	19 232,00 Kč
-----	--	------	-------------	-----	--------------

- použitý materiál: nerezový plech tl.1mm, povrch scotchbrite
 - základní výška podstavce 850 mm
 - výšková stavitelnost +45 mm
 - plná police ve výšce 150 mm
 - max.celoplošné zatížení police 80 kg
 - 7 párů vsunů pro GN 2/1 a 1/1
 - kostra podstavce svařená z uzavřených profilů 35x35x1,5 mm
 - police podstavce vyztužená a podlepená uzavřenými profily, spodní hrany police zaobleny falcovým ohybem
 - rozměry podstavce je nutné zadat podle typu zařízení !!!
- Rozměr [mm]: 900x800x900



004	AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ SOFTENER	2 ks	7 980,00 Kč	21%	15 960,00 Kč
-----	---------------------------------------	------	-------------	-----	--------------

- kapacita změkčené vody při změkčování o 10°dH je 1350 ltr.
 - spotřeba regeneračních tablet je 0,7kg na cyklus
 - průměr přípojovacího šroubení je 3/4"
 - maximální teplota vody je 40°C
 - obsah zásobníku je 20kg tablet
 - obsah vody v zásobníku je 4,5l
- Rozměr [mm]: 233x455x540
Příkon: 0,2 kW / 230 V



009	DOPRAVA, MONTÁŽ NA PŘIPRAVENÉ INSTALACE A ZAŠKOLENÍ ODBORNÝM KUCHAŘEM V HODNOTĚ 10.000,- - ZDARMA	1 ks	0,00 Kč	21%	0,00 Kč
-----	--	------	---------	-----	---------

CELKEM BEZ DPH:	298 792,00 Kč
CELKEM DPH 21%	62 746,00 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	361 538,00 Kč

Platnost cenové nabídky 1 měsíc. Pracovníci naší firmy Vám rádi zodpoví jakékoliv bližší technické či obchodní dotazy. Obrázky u jednotlivých položek mají pouze ilustrativní charakter a nemusí zobrazovat konkrétní model či provedení. Děkujeme Vám za projevený zájem a těšíme se na spolupráci.

GAST-PRO
technika pro gastronomii
Horská 60, 541 01 Trutnov
CO:25 83 96 45 DIČ: CZ25839645
Spis.zn. C/16223 - Hr. Králové .6.