

## Kupní smlouva

### UTB - Vybavení Laboratoře Gastronomie

uzavřená dle ustanovení § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník ve znění pozdějších předpisů (dále jen „*občanský zákoník*“), mezi smluvními stranami, kterými jsou:

#### Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně

veřejná vysoká škola zřízená zákonem č. 404/2000 Sb., o zřízení Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně se sídlem:

IČO:

nám. T. G. Masaryka 5555, 760 01 Zlín

DIČ:

70883521

bankovní spojení:

CZ70883521

číslo účtu:

Komerční banka, a.s., pobočka Zlín

ID datové schránky:

27-1925270277/0100

zastoupená:

ahqj9id

za věcné plnění odpovídá:

Mgr. Petra Jungová, LL.M., kvestorka

(dále jen „*kupující*“)

a

#### AGR GASTRO, s.r.o.

se sídlem:

Novoměstská 2241/15, 591 01 Žďár nad Sázavou

IČO:

26927012

DIČ:

CZ26927012

bankovní spojení:

Komerční banka

číslo účtu:

35-1932030247/0100

zastoupená:

Petr Plička – jednatel, Ing. Jaroslav Krejčí - jednatel

registrace:

KS Brno, oddíl C, vložka 45962

e-mail:

ID datové schránky:

3mmishv

kontaktní osoba:

(dále jen „*prodávající*“)

### I. Předmět smlouvy

- 1) Předmětem této smlouvy je závazek prodávajícího odevzdat kupujícímu věc, která je předmětem koupě, dopravit ji do místa určení (viz. čl. III odst. 2 smlouvy) a umožnit kupujícímu nabytí vlastnického práva k této věci.
- 2) Předmětem této smlouvy je závazek kupujícího věc převzít a zaplatit za ni sjednanou kupní cenu, to vše za podmínek níže v této smlouvě sjednaných.

### II. Specifikace věci a cena

- 1) Pro účely této smlouvy se věcí rozumí dodávka **vybavení laboratoře Gastronomie včetně montáže** pořizovaná pro potřeby Fakulty technologické, Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně, s parametry specifikovanými v příloze č. 1 této smlouvy.

- 2) Cena věci je sjednána jako nejvýše přípustná a konečná (vyjma případů, kdy po podpisu této smlouvy dojde ke změně sazeb DPH), přičemž zahrnuje veškeré náklady prodávajícího nezbytné pro splnění jeho povinností z této smlouvy, zejména náklady na dopravu věci a pojištění, úhradu jakýchkoliv správních, manipulačních či celních poplatků.

Název položky	počet kusů	cena za kus bez DPH
Multifunkční zařízení Infinity 0511 HK	1ks	142 425,00
Konvektomat el. STBB 0611E	1ks	187 425,00
Podstavec pod konvektomat	1ks	11 992,00
Mycí prostředek ke konvektomatu	1ks	0,00
Oplachový prostředek ke konvektomatu	1ks	0,00
Změkčovač vody automatický AL08+sůl	1ks	11 780,50
Digestoř nástěnná KDZH	1ks	35 916,80
Mycí stůl krytovaný KSSUPD	1ks	26 260,80
Baterie dřezová otočná + sifon	1ks	1 700,00
Pracovní stůl s policí KSPO	1ks	7 951,20
Skříň uzavřená KSPDD	1ks	28 468,00
Stůl se zásuvkami KSPZH-3	1ks	14 862,40
Chladicí stůl s dřezem SCH-3D-6Z+Dr	1ks	98 827,50
Baterie dřezová otočná + sifon	1ks	1 700,00
Pracovní deska na konzolách	1ks	4 396,80
Výstupní stůl k myčce KSM	1ks	13 146,40
Tlaková sprcha DOC-6 + sifon	1ks	5 886,50
Myčka nádobi TT 112 REC ABT	1ks	164 917,50
Mycí prostředek k myčce	1ks	0,00
Oplachový prostředek k myčce	1ks	0,00
Vstupní stůl k myčce KSMD	1ks	15 756,00
Změkčovač vody automatický AL08+sůl	1ks	11780,50
Digestoř závěsná KDVZ-2	2ks	53 192,00
Monoblokový pracovní stůl	1ks	719 200,00
Indukční sporák PCID-64ET	7ks	129 137,00
Mixer PMF M25 s nástavci 200 mm	2ks	8 977,50
Napouštěcí raménko	4ks	5015,00
Univerzální robot RM 502	2ks	14 925,00
Doprava, montážní materiál, montáž, revize	1ks	207 399,10

**Cena věci celkem:**

Celkem bez DPH: 2 790 000 Kč

21% DPH: 585 900 Kč

Celkem s DPH: 3 375 900 Kč (slovy: třímilionytřístasedmdesátčtyřicetdevětset korun českých)

**III. Další podmínky plnění, místo a termín plnění**

- 1) Prodávající splní svou povinnost dodat věc jejím dodáním dále také instalací, zprovozněním a předvedením provozu v laboratoři kupujícího vč. dodání související technické dokumentace/návodů. Zahrnuto bude také zaškolení odpovědných pracovníků servisním technikem vč. kalibrace veškerého vybavení v rámci zaškolení. Požadováno je také zaškolení odborným kuchařem v délce 6 hodin a vypracování výchozí revizní zprávy na zařízení s napětím 400V.
- 2) Věc bude dodána nová, řádně zabalená a v zalepených krabicích (případně jiné formě přepravního kontejneru dle povahy věci). Stranami bude pořízen protokol, který podepíší oprávnění zástupci obou smluvních stran (dále jen „*protokol*“) po dodání, montáži a předvedení plného provozu. Oprávněný zástupce kupujícího je [REDAKCE] oprávněný zástupce prodávajícího je [REDAKCE]
- 3) **Místem plnění** (dodání věci) je:
  - **Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, Budova U2, místnost 0215, Mostní 5139, Zlín 760 01.**
- 4) Prodávající je povinen nejpozději **2** pracovní dny před zamýšleným dodáním věci kontaktovat oprávněnou osobu kupujícího.
- 5) Prodávající je povinen věc dodat **do 10 týdnů** od nabytí účinnosti této smlouvy.

**IV. Platební podmínky**

- 1) Kupující se zavazuje uhradit prodávajícímu cenu věci dle čl. II. této smlouvy na základě daňových dokladů – faktur, vystavených prodávajícímu po dodání věci (viz čl. III. odst. 1) této smlouvy), přičemž právo fakturovat vzniká prodávajícímu dnem oboustranného podpisu předávacího protokolu. Daňový doklad bude vystaven prodávajícímu **do 14 kalendářních dnů** od podpisu tohoto protokolu. E-mailová adresa pro příjem elektronických faktur – [REDAKCE]
- 2) **Splatnost faktury je 30 dnů** od jejího doručení kupujícímu. Faktura bude uhrazena bezhotovostním převodem na účet prodávajícího uvedený na faktuře. Kupující neposkytuje zálohy.
- 3) Faktura musí splňovat náležitosti daňového dokladu ve smyslu § 29 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty ve znění pozdějších předpisů, jinak je kupující oprávněn fakturu vrátit prodávajícímu k opravě, a to až do data její splatnosti. V takovém případě běží lhůta splatnosti faktury nově od počátku dnem doručení opravené faktury kupujícímu. Na faktuře musí být uvedeny také tyto údaje:
  - **název veřejné zakázky: UTB - Vybavení Laboratoře Gastronomie, ID 2684**
  - číslo dokladu,
  - účtovanou částku bez DPH, DPH, účtovanou částku vč. DPH;
  - označení peněžního ústavu a číslo účtu, na který se má platit (daňový bankovní účet)
  - datum vystavení, datum splatnosti, datum uskutečnění zdanitelného plnění.,

Den uskutečnění zdanitelného plnění nesmí předcházet datu účinnosti smlouvy na základě zveřejnění v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv).

- 4) Na položky Smlouvy splňující podmínky §92f zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty v platném znění, bude aplikován režim přenesení daňové povinnosti podle § 92a zákona č. 235/2004 Sb. o dani z přidané hodnoty v platném znění, tj. daňový doklad bude prodávajícím vystaven podle § 92a a výši daně je povinen doplnit v evidenci pro účely daně z přidané hodnoty a přiznat příjemce plnění (kupující).
- 5) V případě pochybností se má za to, že faktura byla uhrazena dnem odepsání příslušné částky z účtu kupujícího ve prospěch účtu prodávajícího uvedeného na faktuře.
- 6) Platby budou probíhat výhradně v **Kč** a rovněž veškeré cenové údaje budou v této měně.
- 7) Proávající prohlašuje, že bankovní účet dle odst. 3) tohoto článku, na který má být cena věci dle této smlouvy poukázána, patří mezi jeho účty používané pro ekonomickou činnost, které jsou oznámeny správci daně a jsou určeny ke zveřejnění způsobem umožňujícím dálkový přístup ve smyslu ustanovení § 96 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění (zákon o DPH).
- 8) Proávající dále prohlašuje, že plní řádně své daňové povinnosti vyplývající ze zákona o DPH, zejména povinnosti vztahující se ke správě daně, a že příslušný správce daně nerozhodl o tom, že prodávající jako plátc daně je nespolehlivým plátcem. Pokud by k takovému rozhodnutí správce daně došlo během trvání této Smlouvy, zavazuje se prodávající kupujícího o této skutečnosti ihned informovat.
- 9) Strany se dohodly, že kupující je oprávněn od okamžiku, kdy se jakýmkoliv způsobem dozví, že se prodávající stal nespolehlivým plátcem daně nebo že má být platba poukázána na účet nezveřejněný v souladu s úst. § 98 zákona o DPH, uhradit prodávajícím dosud neuhrazenou cenu věci bez DPH a příslušné DPH v zákonné výši zaplatit ve smyslu úst. § 109 a zákona o DPH přímo na bankovní účet správce daně, který je místně příslušný prodávajícímu. DPH bude takto uhrazena nejpozději v den, kdy byla cena věci bez DPH uhrazena prodávajícímu. Strany se dohodly, že uhrazení DPH na účet správce daně prodávajícího a uhrazení ceny věci bez DPH prodávajícímu bude považováno za splnění závazku kupujícího uhradit sjednanou cenu věci, resp. její relevantní část podle této smlouvy a prodávající nebude v takovém případě uhrazení DPH po kupujícím již požadovat.
- 10) Vznikne-li kupujícímu jakákoli majetková újma v důsledku nepravdivého prohlášení prodávajícího ohledně bankovního účtu, na který má být platba poukázána, a ohledně plnění daňových povinností podle tohoto článku smlouvy nebo proto, že se prodávající stal nespolehlivým plátcem daně a kupujícího o této skutečnosti neinformoval, zavazuje se prodávající tuto újmu kupujícímu bezodkladně uhradit.
- 11) V případě, že kupující zaplatí DPH vztahující se k ceně za plnění dle této smlouvy duplicitně, to znamená prodávajícímu (úhradou sjednané ceny včetně DPH) a zároveň příslušnému správci daně (z důvodů výše uvedených), je prodávající povinen kupujícímu takto duplicitně uhrazenou DPH nebo její část vrátit, a to na základě výzvy kupujícího. Kupující je zároveň oprávněn kdykoliv jednostranně započíst svoji pohledávku na vrácení duplicitně uhrazené DPH nebo její části vůči jakémukoliv pohledávce prodávajícího.
- 12) Ustanovení odstavců 7) až 11) tohoto článku smlouvy se použijí pouze v případě, že prodávající je anebo se v průběhu trvání této smlouvy stane plátcem DPH.

## **V. Odpovědnost a záruka**

- 1) Proávající odpovídá za vady, které má věc v době jejího předání a dále v rámci poskytnuté záruky za vady zjištěné po celou dobu záruční lhůty. Proávající prohlašuje a zavazuje se, že věc bude dodána jako nová, nepoužitá, nerepasovaná, že na ní neváznou žádné faktické ani právní vady (tj. zejména práva třetích osob).

- 2) Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za to, že věc bude mít po dobu záruční lhůty vlastnosti stanovené touto smlouvou, příslušnými právními předpisy a normami, případně vlastnosti obvyklé a že bude plně použitelná ke sjednanému účelu, popř. k účelu obvyklému (dále též jen „záruka“).
- 3) Záruční doba běží počínaje oboustranným podpisem protokolu a činí **24 měsíců** od předání věci na základě podepsaného předávacího protokolu.
- 4) V době záruční lhůty nebude za opravy účtován materiál, komponenty, práce za odstranění závad, cestovní či jiné náhrady.
- 5) Délka záruční doby se automaticky prodlužuje o počet dnů uplynulých od ohlášení závady až do jejího úplného odstranění.
- 6) Záruka se nevztahuje na poškození věci způsobené kupujícím neodborným zásahem nebo nesprávnou obsluhou a dále na škody způsobené zásahem třetí osoby a vyšší mocí.
- 7) Záruční opravy budou poskytovány výrobcem věci nebo smluvním servisním partnerem výrobce, kterým je pro účely plnění této smlouvy AGR GASTRO, s.r.o., Novoměstská 2241/15, 591 01 Žďár nad Sázavou, tel: [REDAKCE] mobil: [REDAKCE] email: [REDAKCE]
- 8) K reklamované vadě kryté zárukou je prodávající povinen provést servisní zásah do 10 pracovních dnů od doručení reklamace, přičemž reklamovanou vadu je povinen odstranit (nedohodnou-li se strany písemně jinak) na místě. Pokud povaha vady toto neumožňuje, je povinen vadu odstranit v nejkratší možné lhůtě vzhledem k povaze dané vady, a to buď provedením opravy nebo výměnou celé věci za novou ve stejné nebo vyšší kvalitě, přičemž pro vyloučení pochybností spolu strany přesnou délku takové lhůty dohodnou. Pokud délka této lhůty přesáhne 10 pracovních dnů, je prodávající povinen zapůjčit náhradní zařízení o stejné, nebo vyšší kvalitě. O odstranění vady sepíše smluvní strany zápis.
- 9) Za provedení záruční opravy nepřísluší prodávajícímu jakákoliv kompenzace souvisejících nákladů.

## VI. Sankce

- 1) Při prodlení kupujícího s úhradou kupní ceny věci je kupující povinen uhradit prodávajícímu úroky z prodlení ve výši dle příslušného právního předpisu.
- 2) Při prodlení prodávajícího s dodáním věci ve sjednaném termínu je prodávající povinen uhradit kupujícímu
  - a. jednorázovou smluvní pokutu ve výši 500 Kč (slovy: pět set korun českých) a dále
  - b. denní smluvní pokutu ve výši 0,2 % z ceny věci za každý započatý den prodlení, maximálně však do 100 % ceny věci dle čl. II odst. 2) této smlouvy.
- 3) Smluvní pokuty dle této smlouvy jsou splatné do 15 dnů od doručení jejich písemného vyúčtování povinné straně.
- 4) Při prodlení prodávajícího s provedením záruční opravy ve lhůtách stanovených touto smlouvou, případně pokud nezapůjčí náhradní zařízení o stejné nebo vyšší kvalitě, uhradí prodávající kupujícímu smluvní pokutu ve výši 500 Kč za každý i započatý den, o který provedení záruční opravy přesáhne lhůtu vymezenou dle čl. V, odst. 8) této smlouvy.
- 5) Smluvní strany se výslovně dohodly, že kupující je oprávněn započíst vůči jakékoliv pohledávce prodávajícího za kupujícím (a to i nesplacené), jakoukoli svou pohledávku za prodávajícím (a to i nesplacenou) včetně jakýchkoliv smluvních pokut, úroků z prodlení či jiných peněžitých sankcí. Pohledávky kupujícího a prodávajícího se započtením ruší v rozsahu, v jakém se vzájemně kryjí, přičemž tyto účinky nastanou okamžikem, kdy kupující doručí prodávajícímu prohlášení o započtení.
- 6) Ujednání o smluvních pokutách nemají vliv na náhradu škody, její uplatnění ani vymáhání.

## VII. Závěrečná ustanovení

- 1) V návaznosti na základní zásady zadávání veřejných zakázek stanovených zákonem o zadávání veřejných zakázek (ZZVZ) mají obě smluvní strany zájem na plnění Smlouvy v souladu se zásadami společensky odpovědného zadávání, environmentálně odpovědného zadávání a inovací. Na základě této skutečnosti se proto prodávající při plnění veřejné zakázky zavazuje:
  - a. dodržovat aspekty sociálně odpovědného zadávání, tzn. dodržovat veškeré právní předpisy, zejména pak pracovněprávní předpisy, předpisy týkající se oblasti zaměstnanosti, bezpečnosti a ochrany zdraví při práci platných v zemi svého sídla, a to vůči všem osobám, které se budou na plnění předmětu této smlouvy podílet; plnění těchto povinností je prodávající povinen zajistit i u svých případných poddodavatelů;
  - b. dodržovat aspekty environmentálně odpovědného zadávání, tzn. dodržovat veškeré technické normy a ekologické požadavky, minimalizovat dopad na životní prostředí a respektovat udržitelnost např. tím, že přijme veškerá opatření, která lze po něm spravedlivě požadovat, aby chránil životní prostředí a omezil škody způsobené znečištěním, hlukem a jinými jeho činnostmi a zavazuje se zajistit, aby emise, půdní znečištění a odpadní vody z jeho činnosti nepřesáhly hodnoty stanovené příslušnými právními předpisy;
  - c. je-li to možné a vhodné implementovat nové nebo značně zlepšené produkty, služby nebo postupy související s předmětem plnění této smlouvy.
- 2) Kupující je oprávněn požadovat předložení dokladů či jiných vhodných dokumentů, ze kterých plnění výše uvedených povinností vyplývá a prodávající je povinen tyto doklady bez zbytečného odkladu kupujícímu předložit.
- 3) Proávající bere na vědomí, že je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly dle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, v platném znění.
- 4) Proávající se zavazuje, že umožní všem subjektům oprávněným k výkonu kontroly, z jehož prostředků je plnění dle této smlouvy hrazeno, případně dalším relevantním kontrolním subjektům, provést kontrolu dokladů souvisejících s tímto plněním, a to po dobu danou právními předpisy ČR k jejich archivaci (zákon č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a zákon č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění).
- 5) Práva a povinnosti smluvních stran vznikající z této smlouvy a výslovně neupravené jejím zněním se řídí právními předpisy České republiky s vyloučením případných kolizních norem, a to zejména občanským zákoníkem.
- 6) Tuto smlouvu lze měnit či doplňovat pouze písemnými číslovanými dodatky, které budou za dodatek smlouvy výslovně označeny a podepsány oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
- 7) Je-li nebo stane-li se kterékoli ustanovení této smlouvy v jakémkoli směru nezákonným, neplatným či nevykonatelným, zákonnost a vykonatelnost zbývajících ustanovení této smlouvy tím nebude dotčena ani oslabena. Smluvní strany se zavazují, že jakékoli takové nezákonné, neplatné nebo nevykonatelné ustanovení nahradí novým, které bude nezákonné, neplatné či nevykonatelné ustanovení svým významem co nejbližší.
- 8) Tato smlouva je vyhotovena v písemné formě a každá smluvní strana k ní připojuje v souladu s příslušnými ustanoveními zákona č. 297/2016 Sb., o službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce, svůj kvalifikovaný elektronický podpis.
- 9) Tato smlouva nabývá platnosti dnem přiložení elektronického podpisu poslední smluvní strany a účinnosti dnem uveřejnění v centrálním 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).
- 10) Nedílnou součástí této smlouvy je příloha č. 1 – podrobná technická specifikace věci.

Ve Zlíně dne:

V Žďáře nad Sázavou dne:

Za kupujícího:

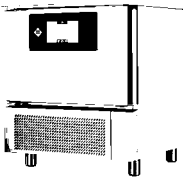
Za prodávajícího:

.....  
Mgr. Petra Jungová, LL.M.  
kvestorka UTB ve Zlíně

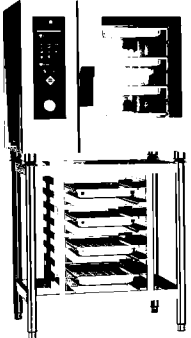
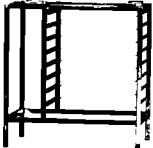
.....  
Petr Plička - jednatel

.....  
Ing. Jaroslav Krejčí - jednatel






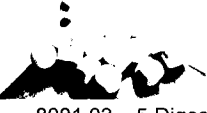

*(podepsáno elektronicky)*

<b>Firma:</b> IČO: 26927012 <b>AGR GASTRO, s.r.o.</b> <b>Novoměstská 2241/15</b> <b>591 01 Žďár nad Sázavou</b>		<b>TECHNICKÝ LIST č. : CN250475</b> ze dne: 28. 11. 2025					
KS Brno oddíl C, vložka 45962 DIČ: CZ26927012 IČ DPH: Peněžní ústav: Komerční banka, a.s. Číslo účtu/kód: 35-1932030247/0100 Tel: [REDACTED] Fax: E-mail: [REDACTED] Web: www.agrgastro.cz		<b>Pro:</b> <b>Výuková kuchyně UTB Zlín</b>					
Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
2001,01	1-Multifunkční zařízení INFINITY 0511 HK	1,00 ks				21,0%	
		rozměr: 790x778x850 mm příkon elektro: 0,578 kW/ 230V kapacita: 5xGN1/1-65 nebo EN 600x400 zchlazení: 25kg/cyklus zmrazení: 15kg/cyklus dotykový ovládací panel s piktogramy vícebodová sonda: 4 body chladivo: R452a cykly: cyklus nízkotepebné úpravy potravin od 52°C do 85°C cyklus kynutí šokové zchlazení šokové zmrazení do -40°C řízené rozmrazování dlouhodobé zchlazení dlouhodobé zmrazení přivlhčování ( nutnost napojení na vodu ) další vlastnosti: volně programovatelné cykly možnost uložení vlastních programů SD karta včetně instruktážních videí HACCP v reálném čase - grafické znázornění dat na obrazovce s uložení do paměti grafické znázornění okamžité spotřeby energie systémové chyby ( diagnostika ) vestavěné porty pro USB a SD kartu nastavitelné otáčky ventilátoru a teploty víceúrovňové funkce - umožňuje nastavit dobu zpracování pro každou GN jednotlivě volitelné příslušenství: - vestavěný GSM modul pro odesílání SMS s chybovými zprávami - program Wifi supervizor pro bezdrátovou komunikaci s přístrojem - ozónový sterilizátor pro vyšší hygienu komory i výparníku - kolečka					
9400,00	2-Zařízení pro pomalé pečení, vaření,	1,00				21,0%	
	uzení a pasterizaci ALTO SHAMM - 750-SK DELUXE						
	STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ						

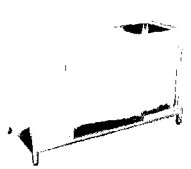



## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
1005,30	3-Konvektomat el.	STBB 0611E bojlerový	1,00			21,0%	
		DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB					
		 <p>           rozměr: 860x795x835 mm            příkon elektro: 11,4 kW/ 400V            kapacita: 6x GN 1/1            tvorba páry: v bojleru            rozsah teplot: 30°C až 300°C            funkce: kombinace, horký vzduch, pára            přednastavené programy nebo manuální režim            automatické předehřívání            automatické zchlazení            komora z nerez oceli AISI 304 se zaoblenými rohy            okamžité vypnutí ventilátoru po otevření dveří            nízkoteplotní tepelná úprava 30 °C kynutí            výškově nastavitelné nohy            Delta-T tepelná úprava            Incoly topná tělesa s vysokým výkonem            LED osvětlení vnitřní komory uložené ve dveřích            odvětrávané, odmontovatelné dveře s dvojitým sklem            funkce udržovací skříně            systém HACCP            Extra funkce:            SymbioticSystem - dvojitý systém vývinu páry ( kombinace bojler/nástřik )            SteamTuner - systém pro kontrolu kvality páry            MeteoSystem - pro kontrolu množství páry v komoře            efektivní ventilační systém            nastavitelná šestistupňová rychlost ventilátoru            reverzibilní otáčení ventilátoru            USB port pro nahrávání receptů a pro aktualizaci firmware            dotykový barevný displej            již uložené české recepty, možnost ukládat vlastní            program sjednoceného dokončení pokrmů            program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť            vpichová sonda jádra            ruční navíjecí sprcha            automatické mytí            možné použití tekutých detergentů nebo tablet            příslušenství na objednávku: podstavec, gastronádoby            udící jednotka            vakuová sonda            reverzní otevírání dveří            zásuvné ližiny 600x400            speciální úprava pro pečení kuřat            průchozí verze ( 2x dveře )            kit 2 konvektomatů na sobě            kondenzační digestoř         </p>					
1005,66	Podstavec ke konvektomatu	PKST 0611	1,00			21,0%	
		 <p>           rozměr: 795x620x800 mm            vedení na GN1/1            ke konvektomatu typ STBB, STBD, SDBB a SDBD         </p>					

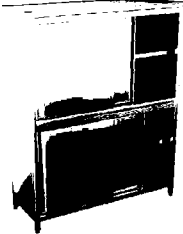

## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
9600,17	Mycí prostředek pro konvektomaty	obsah: 5 kg strojní mytí	1,00 ks			21,0%	
							
							
9600,18	Oplachový prostředek pro konvektomaty	obsah: 5 kg stojní oplach	1,00 ks			21,0%	
							
							
9103,11	Změkčovač vody AL 08 automatický	rozměr: 245x450x440 mm příkon elektro: 0,04 kW / 230 V kapacita nádoby: 8 l náplň pryskyřice: 5,6l teplota vody: 8-25 °C váha: 12 kg zabraňuje zavápnění zařízení a tím chrání přístroj před poškozením elektromechanická řídicí jednotka možnost nastavení trvání každé regenerační fáze regenerace tabletovou solí bypass ventil umožňuje regeneraci za provozu vstupní tlak: 2-8 bar připojení na šrbení 3/4" s vnitřním závitem maximální doporučený průtok: 1400l/hod. snadná instalace díky automatickému instalačnímu programu sterilizace pryskyřice během regenerace automatické sledování hladiny soli v nádrži směšovací šroub - lze nastavit tvrdost vody podle potřeb uživatele	1,00 ks			21,0%	
							
9600,06	Sůl tabletová 25 kg	vhodná pro automatické změkčovače váha: 25 kg	1,00 bal			21,0%	
							
8001,03	5-Digestoř nástěnná KDZH	rozměr: 2250x1250x400 mm tukové filtry součástí, odtokový kanálek součástí	1,00 ks			21,0%	
							





## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
		osvětlení včetně vypínače					
		zavěšení digestoře					
		NAPOJENÍ DO STÁVAJÍCÍ VZDUCHOTECHNIKY					
		NENÍ SOUČÁSTÍ NABÍDKY					
9701,55	6-Stůl mycí krytovaný s dřezem KSSUPD	1,00 ks				21,0%	
		rozměr: 2200x700x850 mm lisovaný dřez 400x400x250 mm vlevo otvor pro baterii krytovaný ze tří stran záda volná ze strany obsluhy posuvná dvířka 6x noha jekl 40x40 mm zadní a pravý lem 40 mm					
9105,21	7-Baterie dřezová otočná	1,00 ks				21,0%	
							
9105,22	Sifon T 705 jednodřez	1,00 ks				21,0%	
							
8000,03	8-Stůl pracovní s policí KSPO	1,00 ks				21,0%	
		rozměr: 1000x700x850 mm spodní police zadní a levý lem 40 mm					
9400,00	9-Ultrazvukový homogenizátor	1,00				21,0%	
		STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ					


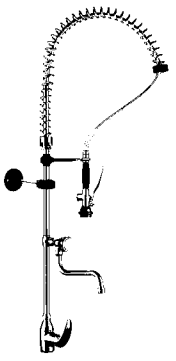

## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
9400,00	10-Výrobek zmrzliny a sorbetu		1,00			21,0%	
	STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ						
8000,64	11-Skříň uzavřená policová KSPDD		1,00 ks			21,0%	
	 <p>rozměr: 1000x400x1800 mm</p> <p>uzavřená ze tří stran</p> <p>ze strany obluky posuvné dveře</p> <p>vnitřní police</p>						
8000,12	12-Stůl se třemi zásuvkami KSPZH-3		1,00 ks			21,0%	
	 <p>rozměr: 1300x700x850 mm</p> <p>3x zásuvka pod pracovní deskou</p> <p>spodní police</p> <p>zadní a pravý lem 40 mm</p>						
9400,00	13-Mrazicí deska - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		1,00			21,0%	
9400,00	14-Vakuovačka - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ		1,00			21,0%	

## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

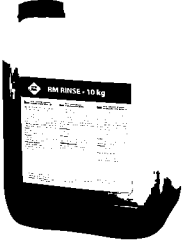
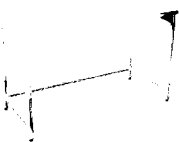

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
2018,44	15-Stůl chladicí SCH-3D-6Z+Dr	1,00 ks				21,0%	
		rozměr: 1880x700x850mm (šxhvx) příkon elektro: 0,38kW/230V pro uložení GN1/1 3 x zásuvkový set ZS1212 ( 6 x zásuvka ) chlazení: ventilované chladicí agregát vpravo provozní teplota: -2/+8°C termostat: digitální pracovní deska s dřezem a lemem chladivo: R290 elektronická řídicí jednotka automatické odmrazování max. teplota okolí +43°C šířka izolace: 70mm základní příslušenství: dřez 340x400x165 mm nad agregátem příslušenství na objednávku: zásuvkový set ZS1212 ( 2 x zásuvka ) zásuvkový set ZS131313 ( 3 x zásuvka ) lemu agregát vlevo zámek					
	AGREGÁT CHL. STOLU VLEVO						
9105,21	18-Baterie dřezová otočná	1,00 ks				21,0%	
							
9105,22	Sifon T 705 jednodřez	1,00 ks				21,0%	
							
9400,04	16-Mlýnek na maso - STÁVAJÍCÍ	1,00 ks				21,0%	
9400,04	17-Nářezový stroj - STÁVAJÍCÍ	1,00 ks				21,0%	
8001,48	19-Pracovní deska	1,00 ks				21,0%	
							
	rozměr: 450x450x40 mm						
	2x konzole pro uchycení ve výšce 850 mm						
	zadní lem 40 mm						

## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
8000,44	24-Výstupní stůl k myčce KSM		1,00	ks		21,0%	
		 <p>rozměr: 1000x760x850 mm</p> <p>vedení na koše v desce stolu</p> <p>zadní lem 40 mm</p>					
9105,05	Sprcha DOC-6+ s pákovou baterií		1,00	ks		21,0%	
		 <p>rozměr: 150x200x950 mm</p> <p>pákové ovládání</p> <p>stolní provedení</p> <p>pouze k montáži ze stolu s opěrkou do zdi</p> <p>napouštěcí ramínko</p> <p>úchyt pro tlakovou sprchu</p>					
9105,22	Sifon T 705 jednodřez		1,00	ks		21,0%	
							




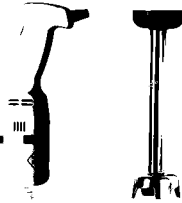
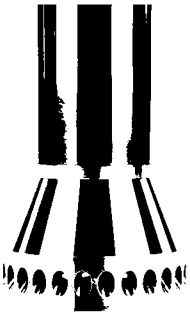
## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
9600,13	RM oplach 10 kg	 <p>oplachový přípravek pro profesionální myčky nádobí dávkování : 0,2 až 1 g přípravku na 1 litr umývacího roztoku v závislosti na tvrdosti vody a stupni znečištění</p>	1,00			21,0%	
8000,43	21-Vstupní stůl k myčce KSMD - P/L	 <p>rozměr: 1200x760x850 mm</p> <p>lisovaný dřez 450x450x250 mm vlevo</p> <p>otvor pro baterii</p> <p>vedení na koše v desce stolu</p> <p>otvor pro schoz odpadu průměr 150 mm vpravo</p> <p>zadní a částený pravý lem 150 mm</p> <p>( 300 mm ze zadního rohu )</p>	1,00			21,0%	
9103,11	25-Změkčovač vody AL 08 automatický	 <p>rozměr: 245x450x440 mm příkon elektro: 0,04 kW / 230 V kapacita nádoby: 8 l náplň pryskyřice: 5,6l teplota vody: 8-25 °C váha: 12 kg</p> <p>zabraňuje zavápnění zařízení a tím chrání přístroj před poškozením elektromechanická řídicí jednotka možnost nastavení trvání každé regenerační fáze regenerace tabletovou solí bypass ventil umožňuje regeneraci za provozu vstupní tlak: 2-8 bar připojení na šrbení 3/4" s vnitřním závitem maximální doporučený průtok: 1400l/hod. snadná instalace díky automatickému instalačnímu programu sterilizace pryskyřice během regenerace automatické sledování hladiny soli v nádrži směšovací šroub - lze nastavit tvrdost vody podle potřeb uživatele</p>	1,00			21,0%	

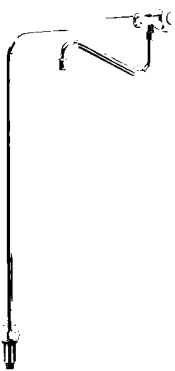
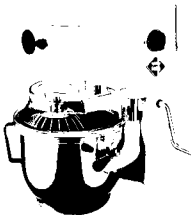
## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
9600,06	Sůl tabletová	25 kg vhodná pro automatické změkčovače váha: 25 kg	1,00	bal		21,0%	
8001,06	26-Digestoř závěsná	KDVZ-2 rozměr: 2400x1100x400 mm tukové filtry součástí, odtokový kanálek součástí osvětlení včetně vypínače příprava pro sešroubování zavěšení digestoře NAPOJENÍ DO STÁVAJÍCÍ VZDUCHOTECHNIKY NENÍ SOUČÁSTÍ NABÍDKY	2,00	ks		21,0%	
9400,03	27-Pracovní stůl monoblokový	rozměr: 5300x1600x900 mm pracovní deska bezespará podstavby spojované skříňového typu se 2 policemi otevřené provedení, sokl 7x otvor pro vložení indukční desky 7x příprava pro rozvody elektro, vody, odpadu rozvodné sloupky s baterií na vodu a s 2x zásuvka na 230 V a 2x držák na mixer 7x otvor na gastronádobu na vložení mixeru designový panel pro ovladače indukčních desek sestavení bloku na místě realizace	1,00	ks		21,0%	

## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH
1087,13	28-Sporák indukční	PCID-64ET rozměry: 400x600x310mm(šxhxv) příkon elektro: 10kW/400V 2x varné pole: 5 kW rozměr plotny: 350x570 mm určeno k zabudování váha: 20 kg	7,00 ks			21,0%	
							
1042,61	30-Mixer PMF M25 nástavec 200 mm	délka motorové části : 285 mm průměr motorové části : 75 mm délka mixovacího nástavce : 200 mm váha: 1,45 kg příkon elektro: 0,25 kW rychlost mixování: 15 000 otáček rychlost šlehání: 2 500 - 15 000 otáček spínač chodu přepínač otáček mixer / metly dig. displej s 9-rychlostním regulátorem nebo s fixní rychlostí řídící deska se systémem SRS pro stabilizaci výkonu a rychlosti připojení nástavce/metly pomocí bajonetové spojky dvojitě utěsnění hřídele pro zajištění gygienického použití robustní kryt motoru z nerezové oceli posuvná matice pro připojení příslušenství vysoce kvalitní spoje vyrobené z polymeru tepelná ochrana proti přetížení ergonomická rukojeť pro pohodlné používání možnost výměny šlehacího nebo mixovacího nástavce příslušenství na objednávku:  HOMEGENIZAČNÍ NÁSTAVEC 200 mm - PMF H20 NÁSTAVEC NA EMULZI 200 mm - PMF E20 METLA ŠLEHACÍ PMF SM NÁSTĚNNÝ DRŽÁK NA PONORNÝ MIXER MINI - PMF PSM	2,00 ks		21,0%		
							
1042,77	Nástavec homogenizační PMF H20	pro mixery PMF M25 délka: 200 mm nástavec pro mixování na velmi jemné části	2,00 ks			21,0%	
							

## CENOVÁ NABÍDKA č. : CN250475

Číslo karty	Název položky	Popis	Počet MJ	Cena MJ	Cena netto MJ	DPH %	Celkem bez DPH		
9105,16	29-Rameno napouštěcí RN 70	 <p>výška ramene 700 mm otočné provedení otočné provedení ramínka uchycení do stolové desky o síle až 45 mm</p>	4,00			21,0%			
1000,61	31-Robot univerzální RM 502	 <p>rozměr: 330x385x452mm (šxhvxv) příkon elektro: 0,8 kW/230 V objem kotlíku: 5l váha: 15 kg zdvihání kotlíku: ruční 10 rychlostí planetové uložení nástavců dokonalé promísení obsahu nádoby bez její rotace odnímatelná nerezová nádoba snadno vyměnitelné nástroje bezpečností mikropřínače polykarbonátový kryt pracovního prostoru základní příslušenství: kotlík, hák, míchač, metla</p>	2,00			21,0%			
	Doprava, montáž, montážní materiál		1,00			21,0%			
	Výchozí revize elektro 400V		1,00			21,0%			
<b>Celkem bez DPH</b>							<b>0,00</b>		
Základ DPH							DPH	Celkem	
V sazbě 21 %							0,00	0,00	0,00
V sazbě 12 %							0,00	0,00	0,00
Osвобоzeno							0,00		0,00
<b>Celkem CZK včetně DPH</b>								<b>0,00</b>	



## Sporák indukční drop-in elektrický 2x drop-in plotýnka 400 V

**Model**

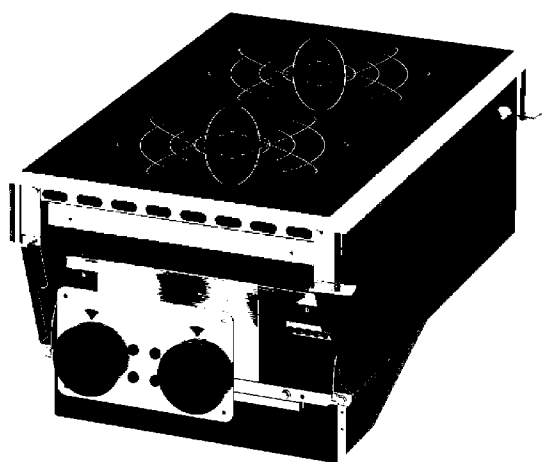
PCID-64ET

**Sap kód**

00007448

**Skupina artiklů**

Sporáky



- Typ spotřebiče: Elektrické zařízení
- Příkon zóny 1 [kW]: 5
- Příkon zóny 2 [kW]: 5
- Stupeň krytí ovládacích prvků: IPX5
- Materiál: Nerez

**Sap kód** 00007448

**Šířka netto [mm]** 400

**Hloubka netto [mm]** 600

**Výška netto [mm]** 422

**Hmotnost netto [kg]** 20.00

**Příkon elektrický [kW]** 10.000

**Napájení** 400 V / 3N - 50 Hz

**Počet zón** 2

**Příkon zóny 1 [kW]** 5

**Příkon zóny 2 [kW]** 5

**Rozměr sklokeramické desky [mm x mm]** 350 x 570

# Technický list

Technický výkres



Sporák indukční drop-in elektrický 2x drop-in plotýnka 400 V

Model

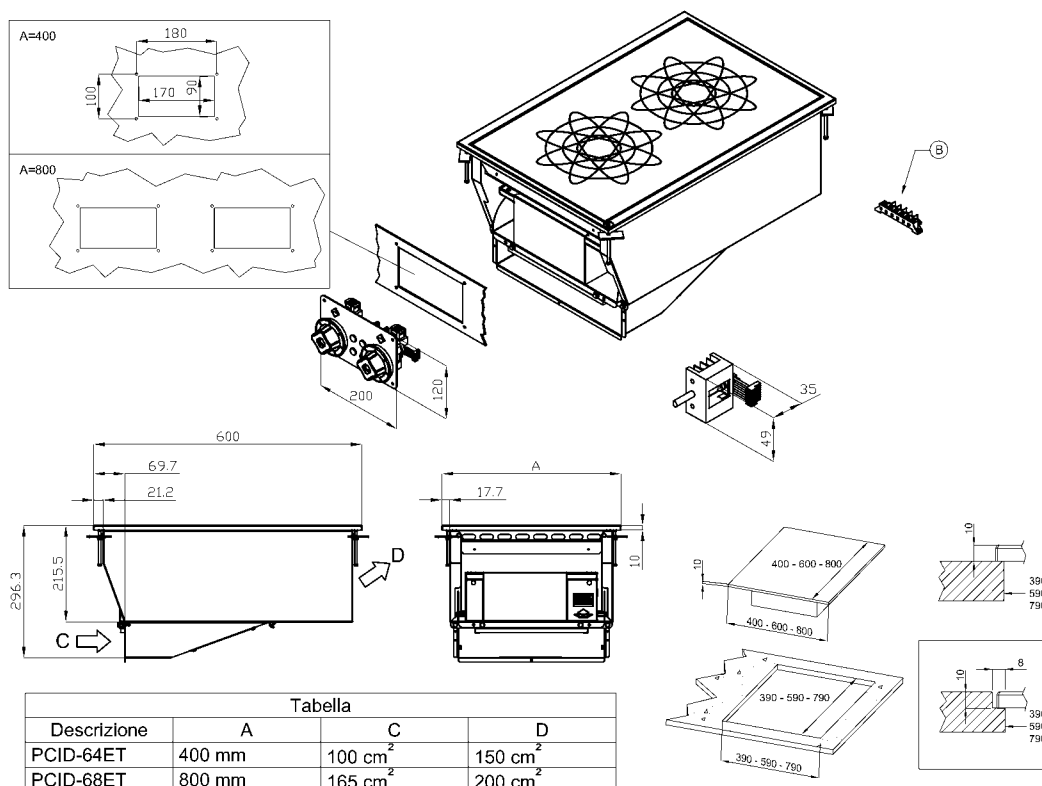
Sap kód

00007448

PCID-64ET

Skupina artiklů

Sporáky



A	Data plate		B	Electrical connection	
---	------------	--	---	-----------------------	--



### Sporák indukční drop-in elektrický 2x drop-in plotýnka 400 V

**Model****PCID-64ET****Sap kód**

00007448

**Skupina artiklů**

Sporáky

**Indukční povrch**

nejrychlejší nahřátí varné zóny  
přesné nahřátí pouze v místě položení nádoby

- úspora času při přípravě pokrmů
- nedochází k neohřátí a dlouhé přípravě pokrmů

**Stupeň krytí ovládacích prvků IPX5**

bezúdržbový systém  
odolnost proti stříkající vodě  
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

**Celonerezové provedení**

materiál nerezne  
odolnost materiálu proti opotřebení  
dlouhá životnost

- úspory na servisních zásazích
- snadné čištění zařízení

**Hygienické prolisy vrchní desky**

absence ostrých rohů a hran (potenciální místa, kde by mohly ulpívat nečistoty)  
plynulé přechody

- jednoduché rychlé čištění

**Variabilita**

možnost připevnění na pevnou desku jako součást monobloku  
možnost tvorby jednoho modulu  
dlouhá životnost

- úspora nákladů
- úspora místa
- dlouhá životnost

# Technický list

Technické parametry



## Sporák indukční drop-in elektrický 2x drop-in plotýnka 400 V

**Model**

**PCID-64ET**

**Sap kód**

00007448

**Skupina artiklů**

Sporáky

**1. Sap kód:**

00007448

**2. Šířka netto [mm]:**

400

**3. Hloubka netto [mm]:**

600

**4. Výška netto [mm]:**

422

**5. Hmotnost netto [kg]:**

20.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

470

**7. Hloubka brutto [mm]:**

700

**8. Výška brutto [mm]:**

530

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

25.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Konstruční typ zařízení:**

Drop-in

**12. Příkon elektrický [kW]:**

10.000

**13. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**14. Stupeň krytí ovládacích prvků:**

IPX5

**15. Materiál:**

Nerez

**16. Typ vrchní desky:**

Prolisovaná - komfortní údržba čištění

**17. Materiál vrchní desky:**

AISI 304

**18. Tloušťka vrchní desky [mm]:**

2.00

**19. Počet zón:**

2

**20. Příkon zóny 1 [kW]:**

5

**21. Příkon zóny 2 [kW]:**

5

**22. Typ ovládání výkonu:**

knoflíkové

**23. Počet stupňů regulace výkonu:**

6

**24. Servisní přístup:**

Zepředu odejmutím čelního panelu a nádob na odpadní tekutiny

**25. Počet hořáků/ploten:**

2

**26. Typ elektrických varných zón:**

Indukční

**27. Rozměr sklokeramické desky [mm x mm]:**

350 x 570

**28. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:**

2,5

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Multifukční zařízení INFINITY 5x GN 1/1

**Model**

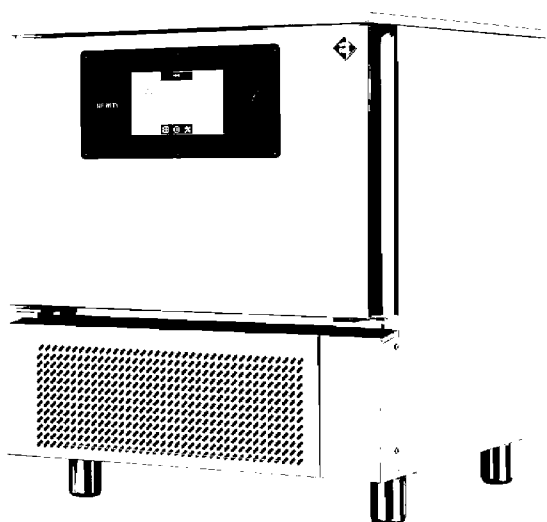
INFINITY 0511

**Sap kód**

00010704

**Skupina artiklů**

Šokery



- Cyklus šokového zchlazení kg / min (+3 °C) : 25 / 90
- Cyklus šokového zmrazení kg / min (-18 °C) : 15 / 240
- Maximální teplota zařízení [°C]: -40
- Sonda: 4-bodová
- Tloušťka izolace [mm]: 60
- Typ ovládání: Dotykové
- Velikost displeje: 9"
- Uživatelsky programovatelné cykly: Ano, s možností ukládání
- Cyklus řízeného rozmrazování: Ano
- Cyklus kynutí: Ano

**Sap kód**

00010704

**Šířka netto [mm]**

790

**Hloubka netto [mm]**

839

**Výška netto [mm]**

847

**Hmotnost netto [kg]**

100.00

**Příkon elektrický [kW]**

0.578

**Napájení**

230 V / 1N - 50 Hz

**Počet GN / EN zařízení**

5

**Velikost GN / EN zařízení [mm]**

GN 1/1

**Hloubka GN zařízení [mm]**

65

**Cyklus šokového zchlazení kg / min (+3 °C)**

25 / 90

**Cyklus šokového zmrazení kg / min (-18 °C)**

15 / 240

**Typ ovládání**

Dotykové

# Technický list

Technický výkres



Multifukční zařízení INFINITY 5x GN 1/1

Model

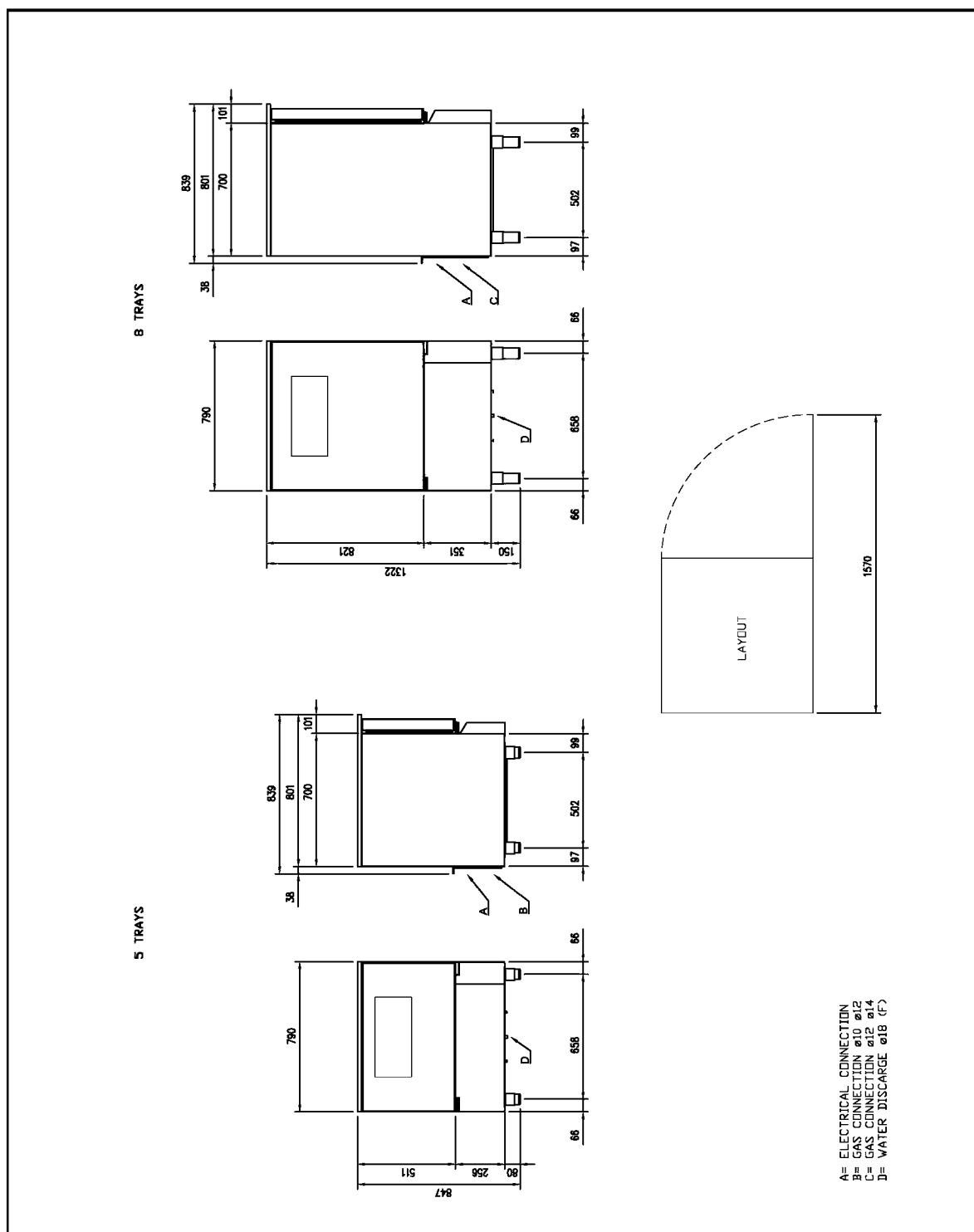
INFINITY 0511

Sap kód

00010704

Skupina artiklů

Šokery





### Multifukční zařízení INFINITY 5x GN 1/1

#### Model

INFINITY 0511

#### Sap kód

00010704

#### Skupina artiklů

Šokery

#### 6v1

dokáže zastoupit 6 zařízení (lednice, mrazák, šoker, hodbox, kynárna, trouba)

- díky obrovské variabilitě šetří místo, čas, energii a náklady na pořízení dalších zařízení

#### Nerezové tělo i vnitřek

odolnost  
hygiena

- díky celonerezové konstrukci se velmi snadno udržuje a tím šetří náklady

#### Sledování parametrů HACCP

snadná evidence všech potřebných parametrů

- bezproblémové dokazování správného nakládání s potravinami při případné kontrole

#### Přednastavené cykly

velmi jednoduché a intuitivní ovládání

- obsluhu může zvládnout i méně kvalifikovaná obsluha

#### Pomalé vaření

lepší chuť

menší hmotnostní ztráty při vaření

- díky menším ztrátám hmotnosti zařízení šetří náklady

#### Vícebodová sonda

precizní sledování teploty chlazení/mrazení/vaření

- díky sondě je lépe zajištěna bezpečnost potravin
- vzhledem k ukončení zchlazování/zmrazování/vaření po dosažení teploty šetří energii a čas

#### Rozmrazení

připravenost zamražené potravin na zpracování na čas

- úspora času
- řízená manipulace s potravinami

#### Vaření přes noc

možnost přednastavit celé cykly programů a spustit přes noc bez obsluhy

- úspora kapacity zařízení přes den
- úspora lidské kapacity a času, díky bezobslužnému provozu zařízení přes noc

# Technický list

Technické parametry



## Multifukční zařízení INFINITY 5x GN 1/1

**Model**

**INFINITY 0511**

**Sap kód**

00010704

**Skupina artiklů**

Šokery

**1. Sap kód:**

00010704

**2. Šířka netto [mm]:**

790

**3. Hloubka netto [mm]:**

839

**4. Výška netto [mm]:**

847

**5. Hmotnost netto [kg]:**

100.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

846

**7. Hloubka brutto [mm]:**

860

**8. Výška brutto [mm]:**

980

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

116.60

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Materiál:**

Nerez

**12. Vnější barva zařízení:**

Nerezové

**13. Otevírání zařízení:**

Panty vlevo

**14. Příkon elektrický [kW]:**

0.578

**15. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**16. Typ ovládní:**

Dotykové

**17. Velikost displeje:**

9"

**18. Chladivo:**

R452a

**19. Počet GN / EN zařízení:**

5

**20. Velikost GN / EN zařízení [mm]:**

GN 1/1

**21. Hloubka GN zařízení [mm]:**

65

**22. Maximální teplota zařízení [°C]:**

-40

**23. Cyklus šokového zmrazení kg / min (-18 °C) :**

15 / 240

**24. Cyklus šokového zchlazení kg / min (+3 °C) :**

25 / 90

**25. Tloušťka izolace [mm]:**

60

**26. Funkce dlouhodobého zchlazení:**

Ano

**27. Funkce dlouhodobého zmrazení:**

Ano

**28. Počet ventilátorů:**

1

# Technický list

Technické parametry



## Multifukční zařízení INFINITY 5x GN 1/1

**Model**

INFINITY 0511

**Sap kód**

00010704

**Skupina artiklů**

Šokery

**29. Sonda:**

4-bodová

**30. Autodiagnostika:**

Ano

**31. HACCP:**

Ano

**32. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**33. Rozpětí pro nízkoteplotní úpravu [°C]:**

52 - 85

**34. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**35. Funkce odloženého startu:**

Ano

**36. Cyklus řízeného rozmrazování:**

Ano

**37. Cyklus kynutí:**

Ano

**38. Automatické odmrazování:**

Ano

**39. Nastavitelné nožičky:**

Ano

**40. Uživatelsky programovatelné cykly:**

Ano, s možností ukládání

**41. USB port:**

Ano, pro HACCP a aktualizaci firmware

**42. Kolečka:**

Volitelná

**43. Parametry sledovatelné v reálném čase:**

Spotřeba energie, Teplota komory, Teplota sondy, Graf s průběhem teploty a spotřeby

**44. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 automatické mytí bojler 400 V

Model

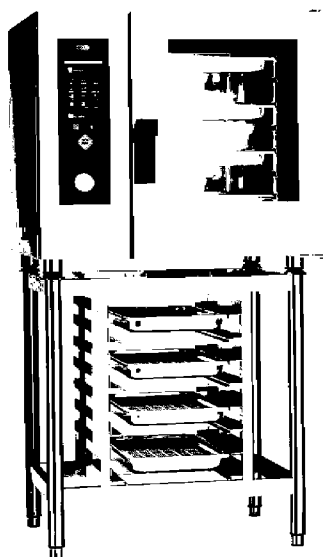
STBB 0611 E

Sap kód

00008520

Skupina artiklů

Konvektomaty



- Typ vývinu páry: Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
- Počet GN / EN zařízení: 6
- Velikost GN / EN zařízení [mm]: GN 1/1
- Hloubka GN zařízení [mm]: 65
- Typ ovládání: Dotykové + knoflík
- Velikost displeje: 9"
- Řízení vlhkosti: MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)
- Pokročilé nastavení vlhkosti: Steamtuner - 5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem
- Delta T tepelná úprava: Ano
- Automatický předehřev: Ano
- Více úroňové vaření: Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť
- Konstrukce dveří: Odvětrávané bezpečnostní dvojité sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

Sap kód	00008520
Šířka netto [mm]	860
Hloubka netto [mm]	795
Výška netto [mm]	835
Hmotnost netto [kg]	132.00
Příkon elektrický [kW]	11.400
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz

Typ vývinu páry	Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)
Počet GN / EN zařízení	6
Velikost GN / EN zařízení [mm]	GN 1/1
Hloubka GN zařízení [mm]	65
Typ ovládání	Dotykové + knoflík
Velikost displeje	9"

# Technický list

Technický výkres



Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 automatické mytí bojler 400 V

Model

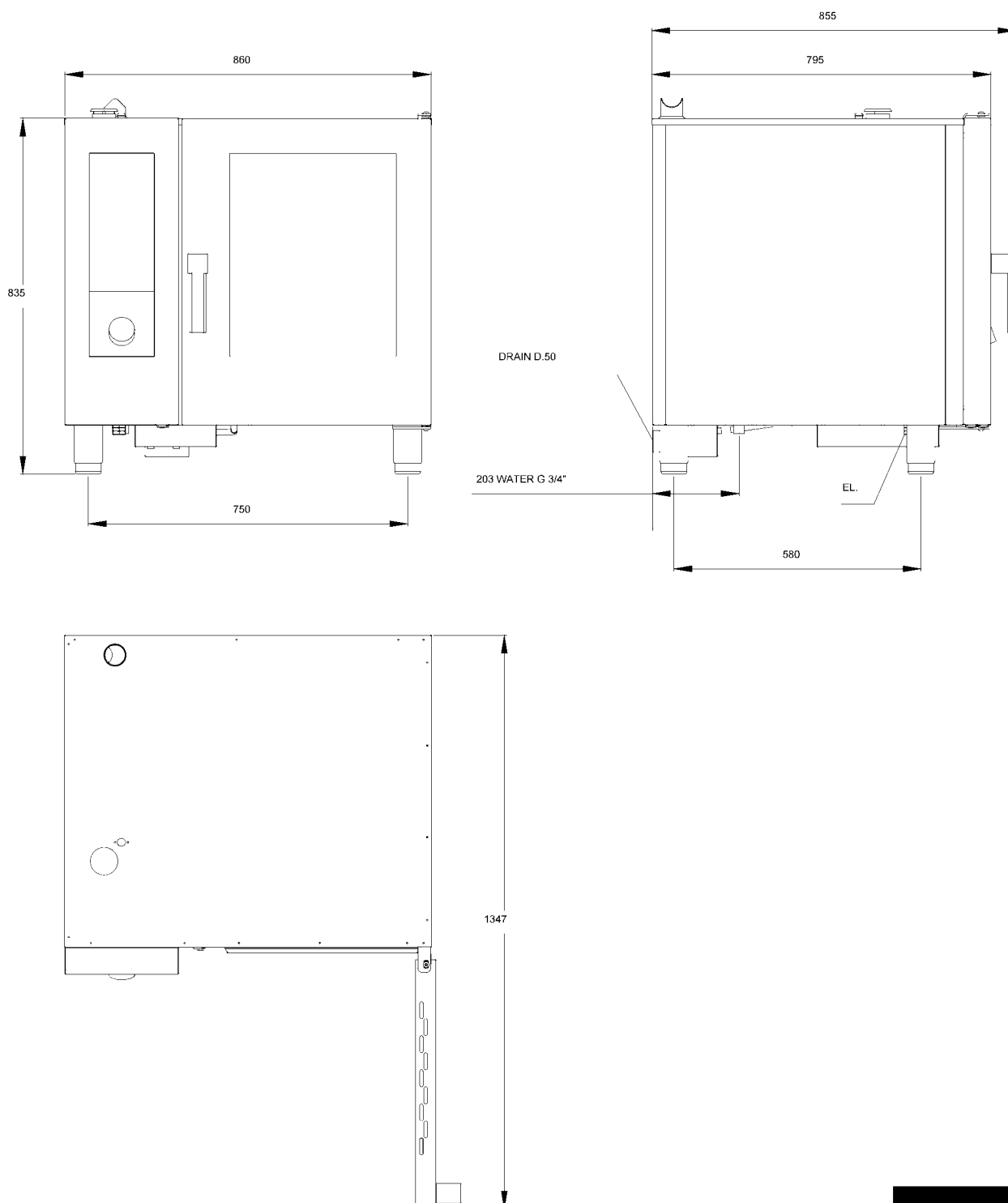
STBB 0611 E

Sap kód

00008520

Skupina artiklů

Konvektomaty





### Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 automatické mytí bojler 400 V

**Model****STBB 0611 E****Sap kód**

00008520

**Skupina artiklů**

Konvektomaty

#### Symbiotický systém vývinu páry

současné využití „přímého nástřiku“ a boileru, udržení 100% vlhkosti, popřípadě její regulace jediný konvektomat typu „Slim“ na trhu s boilerem

- příprava různých pokrmů a stylů vaření v prostředí přesně nastaveném pro danou potravinu či pokrm

#### Touch screen display

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině

možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům
- možnost bezpečného vaření i v nepřítomnosti obsluhy
- vytváření vlastních receptur

#### Meteo systém

patentované zařízení na měření sytosti páry v reálném čase a v parním režimu - jedině na trhu

- přesná informace pro obsluhu o sytosti páry ve varném prostoru

#### Touch screen display.

jednoduché intuitivní ovládání s jedinečnými piktogramy, vše v češtině

možnost využití přednastavených programů či manuálního ovládání

- pomoc s vařením i méně zdatným kuchařům
- možnost bezpečného vaření i v nepřítomnosti obsluhy
- vytváření vlastních receptur

#### Průchozí dveře

dveře zabudovány i na zadní straně konvektomatu, přičemž plnohodnotné ovládání je zachováno „ze strany kuchaře“

umožňuje předělení prostoru výdeje a kuchyně

- kuchař může „vydávat“ pokrmy přes konvektomat
- zákazník vidí dohotovování a udržování pokrmů při výdeji

#### Úprava pro pečení kuřat

komora konvektomatu je upravena sběru vypékaného tuku, stroj je doplněn nádobou na sběr tuku

- tuk neodtéká do kanalizace
- neničí odpadní systém stroje

#### Kit dvou strojů na sobě

propojovací sada umožňující postavit dva stroje na sebe propojuje připojení, přívody, odpady a odvětrání dolního konvektomatu

- umožňuje uživateli umístit dva stroje do menších prostorů a zvýšit tím produkci
- kuchař může upravovat dva různé způsoby pokrmů současně

#### Premixový hořák

jediný hořák s turbo předmícháním plynu s vzduchem na trhu

konstrukce hořáku do „V“ což zabraňuje zpětnému zápalu a bouchnutí

tato konstrukce spoří 30 % plynu oproti běžným hořákům

- rychlejší náběh tepla komfortnější ovládání

#### Automatické mytí

integrováný systém mytí komory možnost použít tekutých i tabletových detergentů možnost použít octa jako oplachovacího prostředku systém zároveň odvápnuje mikro-boiler

- komora konvektomatu se umyje bez přítomnosti obsluhy například přes noc
- systém odvápní mikro-boiler bez nutnosti servisního zásahu
- komora je udržována ve stálé 100% hygienické kvalitě

#### Samonavíjecí sprcha

bubnový naviják integrováný v těle konvektomatu sprcha je nepřístupná po zavření dveří

- umožňuje podlití jídel v konvektomatu umožňuje opláchnutí komory - popřípadě zrychlí její zchlazení

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 automatické mytí bojler 400 V

**Model**

**STBB 0611 E**

**Sap kód**

00008520

**Skupina artiklů**

Konvektomaty

**1. Sap kód:**

00008520

**2. Šířka netto [mm]:**

860

**3. Hloubka netto [mm]:**

795

**4. Výška netto [mm]:**

835

**5. Hmotnost netto [kg]:**

132.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

955

**7. Hloubka brutto [mm]:**

920

**8. Výška brutto [mm]:**

1000

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

142.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

11.400

**12. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**13. Materiál:**

AISI 304

**14. Vnější barva zařízení:**

Nerezové

**15. Nastavitelné nožičky:**

Ano

**16. Řízení vlhkosti:**

MeteoSystem - regulace na základě přímého měření vlhkosti v komoře (patentováno)

**17. Stohovatelnost:**

Ano

**18. Typ ovládání:**

Dotykové + knoflík

**19. Doplňující informace:**

možnost reverzního otevírání dveří – klika na pravé straně (nutné specifikovat při objednávce)

**20. Typ vývinu páry:**

Symbiotic - kombinace bojleru a nástřiku (patent)

**21. Komínek pro odtah vlhkosti:**

Ano

**22. Funkce odloženého startu:**

Ano

**23. Velikost displeje:**

9"

**24. Delta T tepelná úprava:**

Ano

**25. Automatický přehřev:**

Ano

**26. Automatické zchlazení:**

Ano

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 automatické mytí bojler 400 V

**Model**

**STBB 0611 E**

**Sap kód**

00008520

**Skupina artiklů**

Konvektomaty

**27. Funkce studeného uzení:**

Ano

**28. Sjednocené dokončení pokrmů EasyService:**

Ano

**29. Vaření přes noc:**

Ano

**30. Mycí systém:**

uzavřený - efektivní využití vody a mycí chemie opakovaným přečerpáním

**31. Typ mycího prostředku:**

Tekutý mycí detergent + tekutý oplachový prostředek/ocet nebo mycí tablety

**32. Více úroňové vaření:**

Program zásuvů - řízení tepelné úpravy pro každý pokrm zvlášť

**33. Pokročilé nastavení vlhkosti:**

Steamtuner - 5stupňový systém nastavení nasycení páry řízenou kombinací produkce bojlerem nebo nástřikem

**34. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

od 30 °C - možnost kynutí

**35. Zastavení ventilátoru:**

Okamžité při otevření dveří

**36. Typ osvětlení:**

LED osvětlení ve dveřích, po obou stranách

**37. Materiál a tvar komory:**

AlSi 304, se zaoblenými rohy pro snadné čištění

**38. Reverzibilní ventilátor:**

Ano

**39. Funkce udržovací skříně:**

Ano

**40. Materiál tělesa:**

Incoloy

**41. Sonda:**

Ano

**42. Sprcha:**

Ruční navíjecí

**43. Rozteč mezi zásuvy [mm]:**

70

**44. Funkce uzení:**

Ano

**45. Vnitřní osvětlení:**

Ano

**46. Nízkoteplotní tepelná úprava:**

Ano

**47. Počet ventilátorů:**

1

**48. Počet rychlostí ventilátoru:**

6

**49. Počet programů:**

1000

**50. USB port:**

Ano, pro nahrání receptů a aktualizaci firmware

# Technický list

Technické parametry



## Konvektomat STEAMBOX elektrický 6x GN 1/1 automatické mytí bojler 400 V

**Model**

**STBB 0611 E**

**Sap kód**

00008520

**Skupina artiklů**

Konvektomaty

### 51. Konstrukce dveří:

Odvětrávané bezpečnostní dvojitě sklo, rozebiratelné pro snadné čištění

### 52. Počet přednastavených programů:

100

### 53. Počet kroků receptu:

9

### 54. Minimální teplota zařízení [°C]:

30

### 55. Maximální teplota zařízení [°C]:

300

### 56. Typ ohřevu zařízení:

Kombinace páry a horkého vzduchu

### 57. HACCP:

Ano

### 58. Počet GN / EN zařízení:

6

### 59. Velikost GN / EN zařízení [mm]:

GN 1/1

### 60. Hloubka GN zařízení [mm]:

65

### 61. Funkce regenerace pokrmů:

Ano

### 62. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:

4

### 63. Jmenovitý průměr potrubí:

DN 50

### 64. Přípojka na vodu:

3/4"

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Motor mixéru 250 W variabilní rychlost

Model

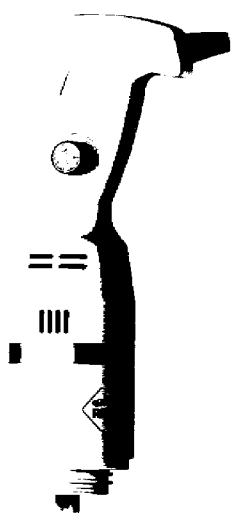
PMF M25

Sap kód

00013298

Skupina artiklů

Ruční mixéry



- Rychlost mixování [ot/min]: 15000
- Rychlost šlehání [ot/min]: 2500 - 15000
- Materiál: ABS plast
- Počet rychlostí zařízení: 9
- Typ ovládání: Digitální
- Bezpečnostní prvky: tepelná ochrana proti přetížení
- Princip uchycení nástavců: Bajonetová spojka, dvojité, posuvná matice
- Ochrana motoru: pojistka proti přehřátí
- Hlavní vypínač: Ano
- Ergonomická rukojeť: Ano
- Doplnující informace: možnost výměny nástavce na šlehání, mixování, homogenizaci a emulzi  
řídící deska se systémem SRS pro stabilizaci výkonu a rychlosti

Sap kód

00013298

Šířka netto [mm]

75

Hloubka netto [mm]

75

Výška netto [mm]

285

Hmotnost netto [kg]

1.65

Příkon elektrický [kW]

0.250

Napájení

230 V / 1N - 50 Hz

Rychlost mixování [ot/min]

15000

Rychlost šlehání [ot/min]

2500 - 15000

# Technický list

Technický výkres



**Motor mixéru 250 W variabilní rychlost**

**Model**

**PMF M25**

**Sap kód**

00013298

**Skupina artiklů**

Ruční mixéry



### Motor mixéru 250 W variabilní rychlost

#### Model

PMF M25

#### Sap kód

00013298

#### Skupina artiklů

Ruční mixéry

#### Pouze motor

možnost vybrat příslušenství dle potřeby

- úspora nákladů není nutno kupovat i to co nepotřebují, nebo naopak další stroje

#### Kompaktní provedení

skladnost

snadná manipulace

- velmi snadné použití pro jakoukoliv obsluhu v kuchyni

#### Variabilní rychlost

možnost zpracování různých typů potravin

- zastoupí více zařízení

#### Ergonomická rukojeť

snadné a pohodlné používání

- vyšší bezpečnost
- menší únava při používání

#### Technologie SRS

konstantní rychlost mixování i při zpracování potravin s velmi tvrdými částicemi

- perfektní výsledek i při mixování mražených potravin

#### Bajonetová spojka s hvězdicovým tvarem

perfektní přenos kroutícího momentu

odolnost proti vylámání

- dokonalé zpracování potravin
- odolnost

# Technický list

Technické parametry



## Motor mixéru 250 W variabilní rychlost

**Model**

**PMF M25**

**Sap kód**

00013298

**Skupina artiklů**

Ruční mixéry

**1. Sap kód:**

00013298

**2. Šířka netto [mm]:**

75

**3. Hloubka netto [mm]:**

75

**4. Výška netto [mm]:**

285

**5. Hmotnost netto [kg]:**

1.65

**6. Šířka brutto [mm]:**

125

**7. Hloubka brutto [mm]:**

110

**8. Výška brutto [mm]:**

400

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

1.80

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Materiál:**

ABS plast

**12. Příkon elektrický [kW]:**

0.250

**13. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**14. Počet rychlostí zařízení:**

9

**15. Typ ovládní:**

Digitální

**16. Bezpečnostní prvky:**

tepelná ochrana proti přetížení

**17. Princip uchycení nástavců:**

Bajonetová spojka, dvojitě, posuvná matice

**18. Ochrana motoru:**

pojistka proti přehřátí

**19. Hlavní vypínač:**

Ano

**20. Doplnující informace:**

možnost výměny nástavce na šlehání, mixování, homogenizaci a emulzi  
řídící deska se systémem SRS pro stabilizaci výkonu a rychlosti

**21. Ergonomická rukojeť:**

Ano

**22. Rychlost šlehání [ot/min]:**

2500 - 15000

**23. Těsnění:**

Ano

**24. Materiál spojů:**

Polymer

**25. Rychlost mixování [ot/min]:**

15000

**26. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5

# Technický list

Vlastnosti produktu



## Robot univerzální 10 rychlosti 5 l 230 V

**Model**

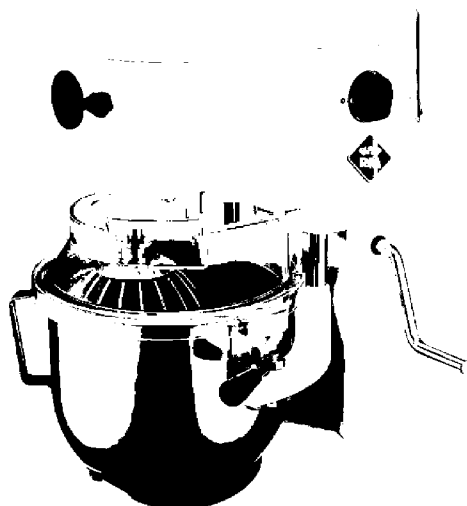
RM 502

**Sap kód**

00008696

**Skupina artiklů**

Kutry a univerzální roboty



- Typ ovládání: Mechanické
- Ochranný kryt: polykarbonátový se stěrkou
- Start /stop: Ano
- Bezpečnostní prvky: total stop úplné zastavení zařízení v případě otevření nádoby chrání obsluhu proti poranění
- Počet rychlostí zařízení: 10
- Standardní výbava k zařízení: kotlík, metla, hák, míchač
- Systém míchání: S pevně uloženou nádobou
- Princip uchycení nástavců: Planetové

**Sap kód**

00008696

**Šířka netto [mm]**

330

**Hloubka netto [mm]**

384

**Výška netto [mm]**

452

**Hmotnost netto [kg]**

15.00

**Příkon elektrický [kW]**

0.800

**Napájení**

230 V / 1N - 50 Hz

**Hmotnostní kapacita nádoby  
zařízení [kg]**

5.00

# Technický list

Technický výkres



Robot univerzální 10 rychlosti 5 l 230 V

Model

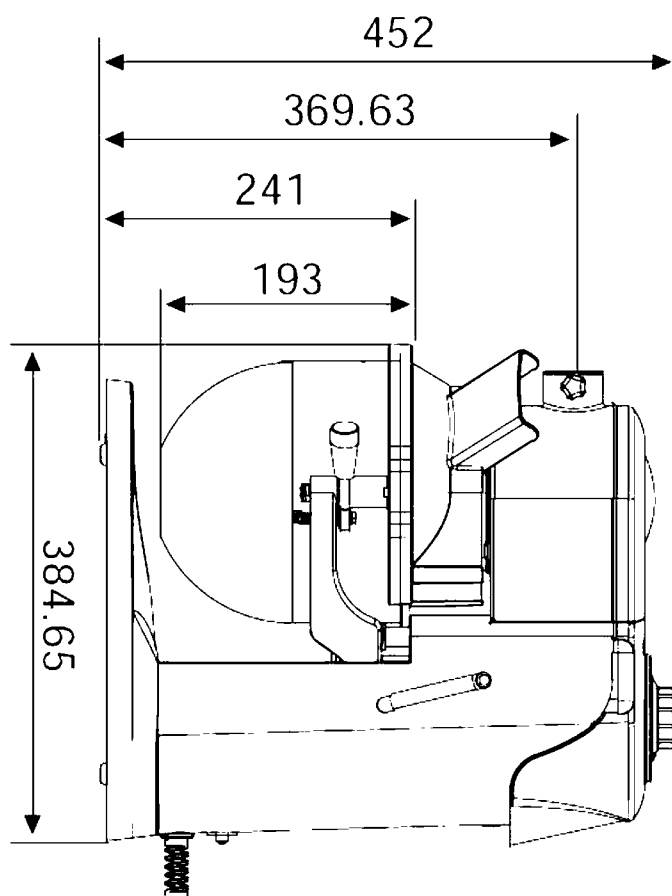
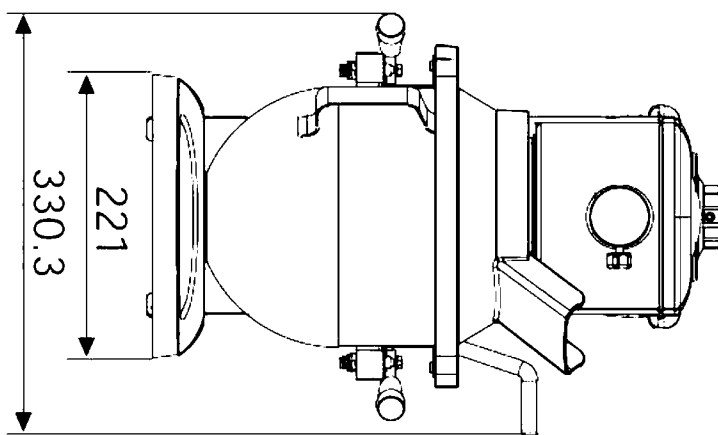
RM 502

Sap kód

00008696

Skupina artiklů

Kutry a univerzální roboty





### Robot univerzální 10 rychlosti 5 l 230 V

**Model****RM 502****Sap kód**

00008696

**Skupina artiklů**

Kutry a univerzální roboty

**Planetové uložení nástavců se 3mi rychlostmi**

nástavce se otáčejí kolem své osy a zároveň obíhají po kružnici bez nutnosti rotace nádoby (kotle)

- lepší promísení ingrediencí; lepší kvalita připravovaného těsta

**Přídavná zařízení**

možnost krouhání nebo mletí, případně stírací ramena, případně manipulační vozíky

- multifunkčnost

**Obsah 5 80L**

široký sortiment

- vždy ideální velikost pro každý provoz

**Bezpečnostní mikropínač**

bez sepnutí mikropínače se nespustí stroj

- zamezení případnému poranění obsluhy

**Ochranný kryt s násypným otvorem**

velký násypný otvor pro ingredience ochranným krytem

- ingredience je možno přisypávat dodatečně a přitom je zajištěno bezpečí obsluhy

**Metla, hák, míchač**

velká základní výbava

- není nutné dokupovat další přístroje kvůli šlehání, případně hnětení

**Bez olejové lázně**

robot má převodovku, která není uložena v olejové lázni

- nedochází k uvolňování převodového oleje do pokrmu

**Redukční kotel**

možnost dokoupit redukční kotel, který se pohodlně vejde i do většího stroje, ale objemem je menší než kotel původní

- zjednodušení práce se surovinami o menším objemu; zákazník nemusí poté kupovat druhý menší stroj

# Technický list

Technické parametry



## Robot univerzální 10 rychlosti 5 l 230 V

**Model**

**RM 502**

**Sap kód**

00008696

**Skupina artiklů**

Kutry a univerzální roboty

**1. Sap kód:**

00008696

**2. Šířka netto [mm]:**

330

**3. Hloubka netto [mm]:**

384

**4. Výška netto [mm]:**

452

**5. Hmotnost netto [kg]:**

15.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

360

**7. Hloubka brutto [mm]:**

415

**8. Výška brutto [mm]:**

500

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

17.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Příkon elektrický [kW]:**

0.800

**12. Napájení:**

230 V / 1N - 50 Hz

**13. Počet rychlostí zařízení:**

10

**14. Typ ovládní:**

Mechanické

**15. Ochranný kryt:**

polykarbonátový se stěrkou

**16. Bezpečnostní prvky:**

total stop úplné zastavení zařízení v případě otevření nádoby chrání obsluhu proti poranění

**17. Princip uchycení nástavců:**

Planetové

**18. Bezpečnostní mikropínač:**

Ano

**19. Start /stop:**

Ano

**20. Časovač:**

Ne

**21. Standardní výbava k zařízení:**

kotlík, metla, hák, míchač

**22. Odnímatelná nádoba:**

Ano

**23. Vhodné operace:**

Míchání, šlehání a hnětení

**24. Systém míchání:**

S pevně uloženou nádobou

**25. Hmotnostní kapacita nádoby zařízení [kg]:**

5.00

**26. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:**

0,5



### Myčka průběžná dvouplášťová rekuperace 50x50 - 400 V

**Model**

**TT 112 REC ABT**

**Sap kód**

00011295

**Skupina artiklů**

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby



- K produktu zdarma: 1x RM Clean+ 12 kg (00012271) a 1x RM Rinse+ 10 kg (00012273)
- Typ displeje: LCD multifunkční displej
- Počet programů: 13
- Počet plášťů: 2
- Světlá výška dveří [mm]: 465
- Rozměr koše [mm]: 500 x 500
- Spotřeba vody mycího cyklu [l/koš]: 2,2
- Doba mycího cyklu [s/koš]: 60-90-180
- Systém dávkování chemie: ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem
- Typ mycího čerpadla: dvoucestné - DuoFlow
- Samočisticí cyklus: Ano
- Odpadový filtr: Evolution3 - dvojitá filtrace s elektronicky řízeným částečným vypouštěním před fází oplachu zajišťuje 0% ztráty čisté vody do odpadu

**Sap kód** 00011295

**Šířka netto [mm]** 721

**Hloubka netto [mm]** 836

**Výška netto [mm]** 2265

**Hmotnost netto [kg]** 111.00

**Příkon elektrický [kW]** 10.200

**Napájení** 400 V / 3N - 50 Hz

**Objem bojleru [ l ]** 12.00

**Příkon bojleru [kW]** 7.000

**Objem vany [l]** 22

**Příkon vany [kW]** 2.500

**Spotřeba vody mycího cyklu [l/koš]** 2,2

**Doba mycího cyklu [s/koš]** 60-90-180

**Světlá výška dveří [mm]** 465

**Rozměr koše [mm]** 500 x 500

# Technický list

Technický výkres



Myčka průběžná dvouplášťová rekuperace 50x50 - 400 V

Model

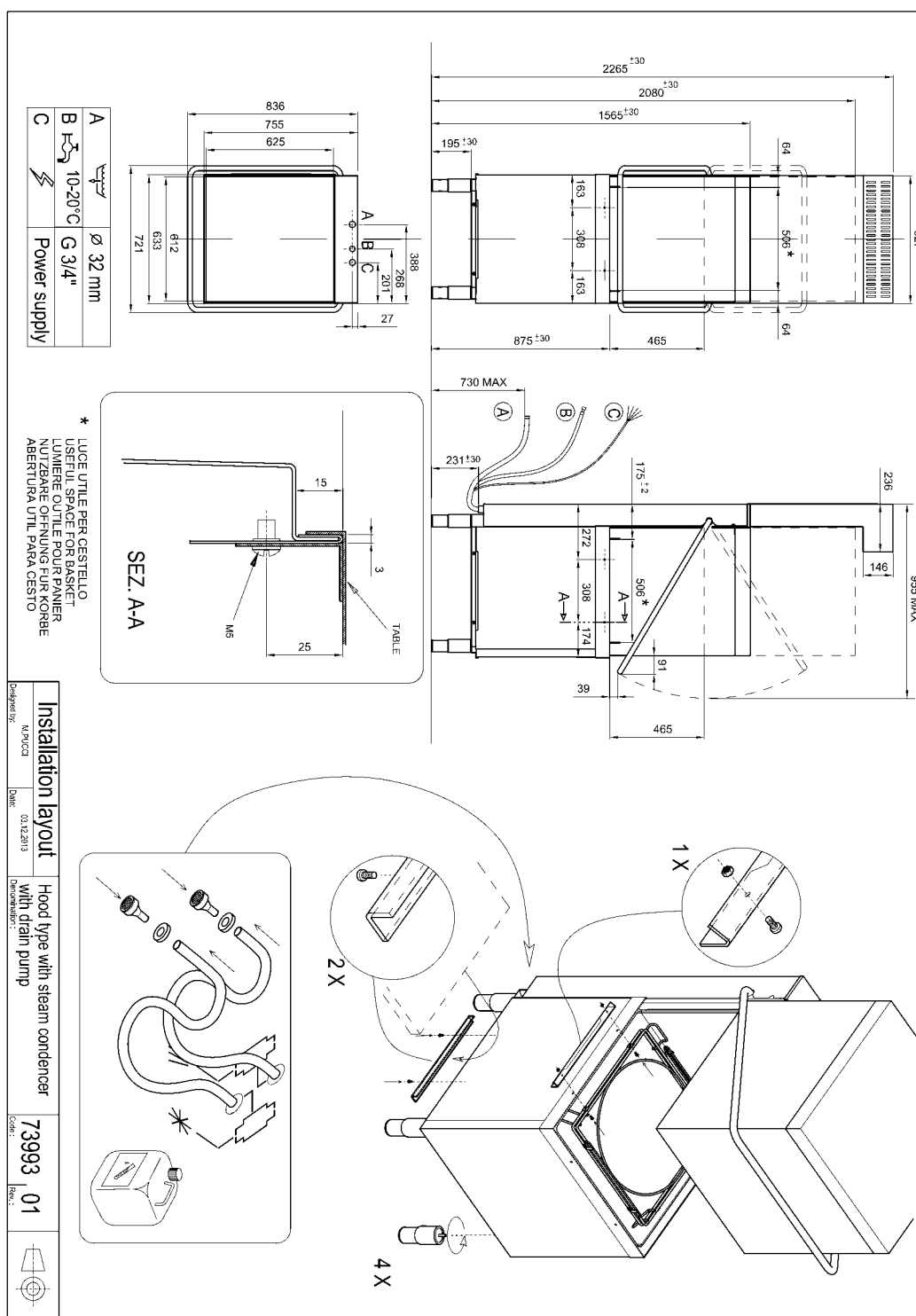
TT 112 REC ABT

Sap kód

00011295

Skupina artiklů

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby





### Myčka průběžná dvouplášťová rekuperace 50x50 - 400 V

#### Model

TT 112 REC ABT

#### Sap kód

00011295

#### Skupina artiklů

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

#### Konstrukce vnějšího pláště z nerezavějící oceli

oblá konstrukce z nerezavějící oceli, oblé hrany, hlubokotažená vana

- snadné čištění, vysoký hygienický standard, dlouhá životnost

#### Mycí ramena s komponentu, společná pro mytí i oplach

horní i spodní kompozitní otočná ramena společná pro mytí i oplach se systémem clickclack pro snadné odejmutí

- jednoduchá a bezpečná manipulace při čištění; vyšší uživatelský komfort

#### LED Display

proScreen 4 místní displej + 2 LED lišty

- snadné ovládání provozu myčky
- průběžná informace o stavu mycího cyklu
- diagnostika v případě závady

#### Dvojité čerpadlo

unikátní dvoucestné čerpadlo DuoFlow

- rozděljuje stejnoměrně tlak vody mezi horní a dolní ramena; nevzniká hluk; umožňuje použít slabší čerpadlo

#### Lisované podpěry košů

vodící lišty pro koše vylisovány s těla myčky

- přesné dávkování chemie systémem ProDose – přesný systém dávkování mycího a oplachového prostředku pomocí peristaltického čerpadla nastavení hodnot přes ovládací panel

#### Dávkovače mycích prostředků

dva dávkovače mycího a oplachového prostředku

- vyšší mycí účinnost; delší životnost mycí lázně

#### Dvojitý filtrační systém

filtr komory a filtr odpadu zajišťují společně se systémem ArchiMedes – systém vypouštění se zvýšenou účinností čištění vody

- vyšší mycí účinnost
- delší životnost mycí lázně

#### Úspora energie

EnergySaving systém úspory energie díky snížení teploty boileru

- ochrání skleničky na stopce i jiné křehké nádoby

#### Ochrana křehkého nádobí

softStart systém pozvolného náběhu mycích programů pro ochranu křehkého nádobí

- ochrání skleničky na stopce i jiné křehké nádoby

#### Dvouplášťová konstrukce

nerezová konstrukce s izolovaným dvouplášťem

- tichý provoz úspora energie

#### Rychlé nahřátí

management výkonu umožňuje současný chod tělesa boileru i vany

- rychlé první nahřátí myčky
- plynulý provoz

#### Možnost rekuperace

úspora až 40% energie boileru zlepšuje komfortní prostředí pracoviště prostředí bez páry šetří vodu

- úspora nákladů na energii a vodu
- ekologický systém
- bezpečný systém
- příjemné pracoviště

# Technický list

Technické parametry



Myčka průběžná dvouplášťová rekuperace 50x50 - 400 V

**Model**

**TT 112 REC ABT**

**Sap kód**

00011295

**Skupina artiklů**

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

**1. Sap kód:**

00011295

**2. Šířka netto [mm]:**

721

**3. Hloubka netto [mm]:**

836

**4. Výška netto [mm]:**

2265

**5. Hmotnost netto [kg]:**

111.00

**6. Šířka brutto [mm]:**

870

**7. Hloubka brutto [mm]:**

760

**8. Výška brutto [mm]:**

2314

**9. Hmotnost brutto [kg]:**

121.00

**10. Typ spotřebiče:**

Elektrické zařízení

**11. Typ ovládání:**

Digitální

**12. Materiál:**

Nerez

**13. Příkon elektrický [kW]:**

10.200

**14. Napájení:**

400 V / 3N - 50 Hz

**15. Počet programů:**

13

**16. Otevírání zařízení:**

Vyklápěcí nahoru

**17. Světla výška dveří [mm]:**

465

**18. Vstupní tlak [bar]:**

2-4

**19. Nastavitelné nožičky:**

Ano

**20. Počet plášťů:**

2

**21. Samočisticí cyklus:**

Ano

**22. Objem bojleru [ l ]:**

12.00

**23. Příkon bojleru [kW]:**

7.000

**24. Objem vany [l]:**

22

**25. Příkon vany [kW]:**

2.500

**26. Počet společných ramen pro oplach a mytí:**

2

**27. Uchycení ramen:**

Ručně povolitelný/utažitelný šroub

**28. Typ mycích ramen:**

Otočná dvojcípá

# Technický list

Technické parametry



## Myčka průběžná dvouplášťová rekuperace 50x50 - 400 V

**Model**

**TT 112 REC ABT**

**Sap kód**

00011295

**Skupina artiklů**

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

### 29. Materiál mycích ramen:

Nerez

### 30. Atmosférický bojler s oplachovým čerpadlem:

Ano

### 31. Typ oplachových ramen:

Otočná dvoucípá

### 32. Materiál oplachových ramen:

Nerez

### 33. Hluboko tažená (lisovaná) vana:

Ano

### 34. Podpěry košů:

lisované

### 35. Hladinové filtry vany:

nerezové

### 36. Odpadový filtr:

Evolution3 - dvojitá filtrace s elektronicky řízeným částečným vypouštěním před fází oplachu zajišťuje 0% ztráty čisté vody do odpadu

### 37. Termostop:

Ano

### 38. Regulovatelný termostat bojleru:

Ano

### 49. Rozměr koše [mm]:

500 x 500

### 39. Kapacita košů:

60-40-20

### 40. Systém dávkování chemie:

ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem

### 41. Systém úspory energie:

EnergySaving - Systém úspory energie díky snížení teploty boileru

### 42. Systém oplachu:

UltraRinse2 - nerezová oplachová ramena včetně nerezových trysek s geometrií pro rozprašování vody v tenkých paprscích přímo proti nádobí, oplachové čerpadlo zajišťuje konstantní tlak

### 43. Systém ohřevu:

HotWash - Systém souběžného chodu topného tělesa vany a bojleru zkracující čas pro spuštění dalšího cyklu

### 44. Systém rychlého náhřevu:

QuickReady - Systém rychlého ohřevu vody v nádrži

### 45. Systém zdvihu:

ProGlide - Potřebná síla pro zdvih odpovídá 3 kg díky protizávaží a jemnému vedení, snižuje únavu obsluhy

### 46. Rekuperace:

1 baterie měď-hliník - úspora až 40% energie potřebné k ohřevu vody v bojleru, současně pohlcením uvolňující se páry eliminuje potřebu použití digestoře

### 47. Elektroventil na horkou vodu:

Ano

### 48. Systém dovírání dveří:

ProSoft - Snižuje hlučnost, tlumí doraz dveří, který by mohl způsobit poškození nádobí

### 64. Program ProTemp:

Ano

# Technický list

Technické parametry



## Myčka průběžná dvouplášťová rekuperace 50x50 - 400 V

**Model**

**TT 112 REC ABT**

**Sap kód**

00011295

**Skupina artiklů**

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

**50. Typ displeje:**

LCD multifunkční displej

**51. Umístění ovládacího panelu:**

nahoře

**52. USB port:**

Ano, pro aktualizaci firmware

**53. Odpadové čerpadlo:**

Ano

**54. Autodiagnostika:**

Ano

**55. Typ mycího čerpadla:**

dvoucestné - DuoFlow

**56. Davkovací čerpadlo mycího detergentu:**

Ano

**57. Dávkovací čerpadlo oplachu:**

Ano

**58. Spotřeba vody mycího cyklu [l/koš]:**

2,2

**59. Doba mycího cyklu [s/koš]:**

60-90-180

**60. Teplota oplachové vody [°C]:**

80

**61. Standardní výbava k zařízení:**

1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x koš na příbory

**62. Program ProSpeed:**

Ano

**63. Program ProFessional:**

Ano

**65. Program ProClean:**

Ano

**66. Program ProDrain:**

Ano

**67. Program ProEco:**

Ano

**68. Program ProNew:**

Ano

**69. Program ProLong:**

Ano

**70. Program ProGlass:**

Ano

**71. Program ProWater:**

Ano

**72. Program ProActive:**

Ano

**73. Program ProSteel:**

Ano

**74. Program ProSan:**

Ano

**75. Průřez vodičů CU [mm<sup>2</sup>]:**

2,5

**76. Přípojka na vodu:**

3/4"

**77. Jmenovitý průměr potrubí:**

DN 50