

KUPNÍ SMLOUVA

Vojenská lázeňská a rekreační zařízení

se sídlem Magnitogorská 12/1494, Praha 10, 101 00
zastoupená ředitelem Ing. Václavem Studeným
zapsána: u živnostenského odboru Úřadu městské části Praha 10
IČ: 00000582
DIČ: CZ00000582
bankovní spojení: [REDAKCE]
číslo účtu: [REDAKCE]
(dále jen kupující)

a

FIRMA: GASTRO MACH, s.r.o.

se sídlem: Štefánikova 131/61, 612 00 Brno
zastoupená: Janem Machem, jednatelem
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Brně, oddíl C, vložka 79584
IČ: 27818861
DIČ: CZ27818861
bankovní spojení: [REDAKCE]
číslo účtu: [REDAKCE]
(dále jen prodávající)

uzavřeli níže uvedeného dne, měsíce a roku
dle zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku tuto
kupní smlouvu

I. Předmět plnění

I.1. Proávající touto smlouvou prodává za podmínek v ní dohodnutých kupujícímu následující předmět plnění a kupující tento předmět kupuje.

I.2. Předmětem plnění je dodávka gastrozařízení, včetně uvedení do provozu a dalších souvisejících úkonů nutných pro řádné a včasné splnění předmětu plnění (např. doprava, demontáž a likvidace starých přístrojů, revize, montáž, zaškolení obsluhy atp.). Popis gastrozařízení včetně uvedení výrobce a typu je uvedený po jednotlivých částech předmětu plnění v příloze č. 1 a č. 2 této smlouvy.

I.3. Spolu s předmětem plnění bude prodávajícím kupujícímu předáno i povinné a dohodnuté příslušenství a vybavení, návody v českém jazyce, záruční listy, jiné doklady a listiny, které jsou nezbytné pro užívání předmětu plnění.

I.4. Proávající bude garantovat že každý dodávaný výrobek a každé kompletní samostatné funkční zařízení (přístroj) bude splňovat podmínky dané příslušnými ustanoveními a zásadami zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, v platném znění.

I.5. Splnění podmínky uvedené v bodě I.4. prokáže prodávající předáním prohlášení o shodě, a to nejpozději ke dni předání každé části předmětu plnění (přístroje či zařízení) kupujícímu dle čl. II. této smlouvy.

Proávající taktěž nejpozději ke dni předání první dodávané části předmětu plnění doloží kupujícímu výchozí revizní zprávu připojení plynových a elektrických spotřebičů. V této souvislosti

doloží prodávající i splnění požadavků čl. 9 a 10 RMO č. 28/2002, daných § 7 vyhl. MO č. 273/1999 Sb., o vojenských technických zařízeních, v platném znění.

V případě demontáže stávajícího přístroje či zařízení předloží prodávající taktéž doklad o ekologické likvidaci tohoto přístroje či zařízení.

I.6. Podrobný popis předmětu veřejné zakázky obsahuje zadávací dokumentace čj. 4950/2017-VLRZ/R/NVP, kterou má prodávající k dispozici. Ten k ní nemá žádné výhrady.

II.

Doba a místo plnění

II.1. Předmět plnění, popsany v čl. I. této smlouvy je prodávající povinen dodat **nejpozději do 30.11.2017** na **místo (resp. místa) plnění** uvedená v příloze č. 1 této smlouvy. Přesný termín předání je prodávající povinen předem dohodnout s osobou pověřenou k převzetí předmětu plnění uvedenou v příloze č. 1 této smlouvy.

III.

Povinnosti smluvních stran

III.1. Prodávající je povinen předat předmět plnění kupujícímu (osobě pověřené k převzetí předmětu plnění) v dohodnutém množství a kvalitě v místě plnění, kupující je povinen tento předmět plnění od prodávajícího převzít, potvrdit prodávajícímu jeho převzetí a uhradit sjednanou kupní cenu. O předání a převzetí předmětu plnění bude pořízen zápis.

III.2. Převzetím předmětu plnění se stává kupující jeho vlastníkem a přechází na něj nebezpečí škody na prodané věci.

III.3. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku na předmět plnění v trvání **36 měsíců**, počínaje dnem splnění závazku (bod II. 1. této smlouvy) z této smlouvy a po tuto dobu garantuje jeho obvyklou funkčnost. V této době se prodávající zavazuje na předmětu plnění bezplatně odstranit veškeré vady.

III.4. Prodávající se zavazuje, že ke dni dodání předá kupujícímu adresy a telefonní čísla, na kterých bude možné nahlásit reklamovanou vadu a jména odpovědných osob. Tento seznam bude nedílnou součástí zápisu o předání a převzetí.

III.5. Prodávající se zavazuje začít s odstraňováním záručních vad předmětu plnění do 48 hodin od uplatnění oprávněné reklamace kupujícím a vady odstranit v co nejkratším technicky možném termínu. Termín odstranění vad se dohodne písemnou formou. V případě havárie začne prodávajícím s jejím odstraňováním ihned na základě telefonického nahlášení.

III.6. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku **12 měsíců** na opravu vad, které budou provedeny v posledních šesti měsících trvání záruky dle čl. III.3.

III.7. Prodávající garantuje cenu dopravy na servisní zásah (mimo záruční opravu) ve výši max. 1000,- Kč bez DPH za každý jednotlivý výjezd.

III.8. Záruka se nevztahuje na běžné opotřebení.

III.9. Kupující má nárok na výměnu části předmětu plnění (přístroje či zařízení) v případě, kdy se na něm v záruční době vyskytnou tři a více závad bránících jeho užívání, nebo má právo postupovat dle č. VI. této smlouvy.

IV.

Kupní cena plnění a platební podmínky

IV.1. Podrobný rozpis kupní ceny po jednotlivých částech předmětu plnění je uveden v příloze č. 1 této smlouvy.

Kupní cena předmětu plnění zahrnuje veškeré práce, dodávky a činnosti vyplývající z této smlouvy a ze zadávacích podkladů, a o kterých prodávající podle svých odborných znalostí měl vědět, že jsou k řádnému a kvalitnímu provedení, dodání a zprovoznění předmětu plnění potřeba (např. doprava, demontáž a likvidace starých přístrojů, revize, montáž, zaškolení obsluhy atp.).

DPH bude účtováno v aktuální platné sazbě.

IV.2. Kupní cena bude uhrazena prodávajícímu po dodání a převzetí kompletních částí předmětu plnění bez vad na základě faktur, vystavených prodávajícím (dílčí zdanitelné plnění). Podkladem pro fakturaci bude soupis dodávek odsouhlasený pověřeným pracovníkem kupujícího. Proávající je povinen předložit dokumenty dle článku I.3. a I.5. V opačném případě není kupující povinen úhradu provést.

IV.3. Zálohy na kupní cenu nebudou ze strany kupujícího poskytnuty.

IV.4. Faktura musí obsahovat náležitosti daňového dokladu dle zákona č. 235/2004 Sb. a dle zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku. Dále na ní bude uvedeno číslo smlouvy a lhůta splatnosti, která činí 21 dnů od doručení kupujícímu. V případě, že faktura nebude mít odpovídající náležitosti je kupující oprávněn zaslat tento doklad zpět prodávajícímu k doplnění. Lhůta splatnosti doplněné faktury běží znovu ode dne jejího doručení kupujícímu.

IV.5. Kupující je oprávněn, od jakéhokoli finančního plnění dle tohoto článku odečíst částku připadající na jeho i nesplacené nároky (např. náhrady škody, smluvní pokuta, slevu z ceny apod.) vyplývající z této smlouvy.

V.

Smluvní pokuty

V.1. Proávající se zavazuje zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,1 % z celkové ceny příslušné části předmětu plnění vč. DPH za každý i započatý den prodlení, nedodá-li příslušnou část předmětu plnění řádně a včas.

V.2. Za nenastoupení k odstranění záručních vad příslušné části předmětu plnění v dohodnutém termínu se prodávající zavazuje zaplatit smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové ceny příslušné části předmětu plnění vč. DPH za každý i započatý kalendářní den prodlení.

V.3. Za nesplnění každého dohodnutého termínu pro odstranění záručních vad příslušné části předmětu plnění se prodávající zavazuje zaplatit samostatnou smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové ceny příslušné části předmětu plnění vč. DPH za každý i započatý kalendářní den prodlení.

V.4. Povinnost zaplatit smluvní pokutu je dána bez ohledu na zavinění prodávajícího. Tím není dotčeno právo kupujícího na náhradu škody.

VI.

Odstoupení od smlouvy

VI.1. Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy v případě:

- prodlení prodávajícího s termínem plnění dle čl. II. této smlouvy delší než 20 kalendářních dní,
- na předmětu plnění se v záruční době vyskytnou tři a více závad bránících jeho užívání,

- je-li vůči prodávajícímu zahájeno insolvenční řízení,
 - že je s přihlédnutím ke všem okolnostem zřejmé, že prodávající není schopen dostát svému závazku z této smlouvy, tj. provést dodávku řádně a včas.
- Kupující má právo odstoupit od smlouvy ve všech případech též částečně.

VII. Platnost a účinnost

VII.1. Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami. Smlouva, která nabyla platnosti v termínu do 30.6.2017 (včetně) nabývá účinnosti současně s nabytím platnosti smlouvy. Smlouva, která nabyla platnosti v termínu od 1.7.2017 nabývá účinnosti v den zveřejnění v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., zákon o registru smluv.

VIII. Závěrečné ustanovení

VIII.1. Smlouva se vyhotovuje ve třech výtiscích, z nichž dva výtisky obdrží kupující a jeden výtisk prodávající.

VIII.2. Otázky výslovně neupravené touto smlouvou se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku.

VIII.3. Smluvní strany souhlasí, že text tohoto smluvního ujednání vč. dodatků bude zveřejněn v registru smluv v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., zákon o registru smluv. Zveřejnění v registru smluv zabezpečí kupující. Proávající se zavazuje, že poskytne kupujícímu smlouvu včetně příloh ve strojově čitelném formátu.

V Praze dne 2017

V Jeseníku dne 2017

Za kupujícího:

Za prodávajícího :

ředitel VLRZ

Jan Mach, jednatel

pol. číslo	část VZ č.	předmět plnění, místo plnění	počet ks	cena za kus v Kč bez DPH	cena celkem v Kč bez DPH	DPH 21% v Kč	cena celkem za položku VZ v Kč bez DPH	cena celkem za položku VZ v Kč vč. DPH	místo plnění, zařízení VLRZ, středisko	osoba pověřená k převzetí předmětu plnění
1	1	Plynový konvektomat 10 x GN 2/1 (Fr. L.)	1	325 307,00	325 307,00	68 314,47	546 476,00	393 621,47	VLL Františkovy Lázně, Národní 15, 351 01 Fr. Lázně	██████████ ██████████
2		Plynový konvektomat 6 x GN 1/1 (Fr. L.)	1	221 169,00	221 169,00	46 445,49		267 614,49	VLL Františkovy Lázně, Národní 15, 351 01 Fr. Lázně	██████████ ██████████
12	7	Myčka černého nádobí granulová (VLL Jeseník)	1	703 788,00	703 788,00	147 795,48	703 788,00	851 583,48	VLL Jeseník, Myslbekova 271, 790 03 Jeseník - Lázně	██████████ ██████████
13	8	Horkovzdušná trouba (VLL Jeseník)	1	265 100,00	265 100,00	55 671,00	265 100,00	320 771,00	VLL Jeseník, Myslbekova 271, 790 03 Jeseník - Lázně	██████████ ██████████
14	9	Chladicí skříň 600 lt. nerezové provedení (VLL Jeseník)	2	57 700,00	115 400,00	24 234,00	115 400,00	139 634,00	VLL Jeseník, Myslbekova 271, 790 03 Jeseník - Lázně	██████████ ██████████
15	10	Elektrický konvektomat 10xGN1/1 (VLL Jeseník)	1	266 696,00	266 696,00	56 006,16	266 696,00	322 702,16	VLL Jeseník, Myslbekova 271, 790 03 Jeseník - Lázně	██████████ ██████████
18	12	Profesionální mikrovlnná trouba 44 litrů (VZ Bedřichov)	1	61 875,00	61 875,00	12 993,75	61 875,00	74 868,75	VZ Bedřichov, stř. Bedřichov, hlavní budova, 543 51 Špindlerův Mlýn	██████████ ██████████
27	18	Rotační pizza pec (VK Vyškov)	1	180 800,00	180 800,00	37 968,00	180 800,00	218 768,00	VK Vyškov, stř. Vyškov, Víta Nejedlého 1, 682 01 Vyškov	██████████ ██████████

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

PRO:

Vojenská lázeňská a rekreační zařízení**Ing. Jiří Suhomel****Magnitogorská 12****101 00 Praha 10****Česká republika**

tel.: [REDACTED]

ČÍSLO: **N17-0846**

DATUM: 21.6.2017

VYŘIZUJE: [REDACTED]

TEL.: [REDACTED]

E-MAIL: [REDACTED]

VLRZ - obměna a doplnění gastrozařízení - nákup

POZ.	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	DPH	CELKEM Kč BEZ DPH
------	---------------	----------	----------------------	-----	----------------------

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYŇĚ"

001a

**konvektomat plyn. manuální 10x GN2/1,
45kW/230V, CM 10.2, bojler, jehla ZP H**

1 ks 285 935,00 Kč 21% 285 935,00 Kč

Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry CombiMaster Plus Typ 101 , plynové provedení, kapacita jídel za den 150 - 300.

FUNKCE:

4 provozní režimy, pára 30 – 130°C, horký vzduch 30 – 300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 – 300°C, Finishing. Měření vlhkosti s přesností na procenta, 5stupňové nastavení a regulace. Vysoce účinné odvlhčování varného prostoru s podtlakovou technologií pro tvorbu křupavých krust.

OBSLUHA:

Ovládací prvky pro výběr režimu, teploty, teploty jádra a nastavení času.

ČIŠTĚNÍ, PÉČE A BEZPEČNOST PROVOZU:

3 automatické čistící programy, zobrazení aktuálního čistícího programu a zbývající doby čištění, vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem, vestavěný uzávěr vody a plynulé dávkování proudu, zobrazení výzvy k odvápnění, program pro odvápnění s možností nastavení, systém SDS (ServiceDiagnoseSystem) s automatickým zobrazováním servisních hlášení.

PARAMETRY VÝBAVY:

1bodová sonda teploty jádra, pomůcka k umístění sondy teploty jádra, možnost uložení 100 vlastních programů až o 6 krocích, 5 programovatelných rychlostí proudění vzduchu, funkce Cool Down – rychlé a bezpečné ochlazení varného prostoru, možnost nastavení teplotních jednotek (ve °C nebo °F), digitální zobrazení teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, digitální časový spínač, 0-24 hodin, s trvalým nastavením, nastavení času v hodinách a minutách, vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou, velmi tichá a výkonná dmychadla hořákového systému (pouze plynové přístroje), automatické parní čistící zařízení, dynamické proudění vzduchu díky vysoce výkonnému ventilátoru s obousměrným chodem, automatická kalibrace s přizpůsobením podle místa instalace (nadmožská výška, klima atd.) včetně vlastního testu, parní režim s automatickým přizpůsobením nadmožské výšce pro optimální tvorbu páry, přívod energie řízený podle aktuálních potřeb, otočný plech k usměrnění proudění vzduchu s rychlopojistkou, vestavěná brzda ventilátorového kola pro vysokou bezpečnost práce a rychlou změnu směru otáčení, odstředivé odlučování tuků bez přidavného tukového filtru, dvířka s dvojitým odvětrávaným sklem, výklopná vnitřní tabulka se speciální vrstvou odrážející teplo, odkapávací vanička s vyprazdňováním, přístrojová vanička s připojením k odtoku, možnost zajištění dvířek v úhlu 5 °, 110 ° a 180 ° pro maximální bezpečnost ovládání, bezdotykový spínač kontaktu dvířek, zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek, podélný zásuv vhodný pro GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimální energetické ztráty a nejnižší prostorové nároky při otevření a natočení dvířek, hygienický varný prostor ve tvaru vany beze spár, zaoblené rohy, pojistka proti přetečení, halogenové osvětlení varného prostoru se sklem Ceran, odolné vůči otřesům, ližiny ve tvaru U na zásuvy s výřezem pro snadné plnění , vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301, rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů na paměťovou jednotku USB a pro snadnou aktualizaci softwaru, provozní a výstražné indikátory, např. upozornění na nedostatek vody.

HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE A ERGONOMIE

Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení, schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE (také přes noc), klika umožňující obsluhu dvířek jednou rukou, funkce dovírání a pravé/levé otevírání, maximální výška zásuvu 1,6 m (u stolních přístrojů na originální nosné skříni RATIONAL).

PŘIPOJENÍ, INSTALACE, ZKUŠEBNÍ ZNAČKA:

Prohlášení o shodě CE, elektrická bezpečnost (VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC), bezpečnost zařízení/pracovníků obsluhy úroveň GS, všeobecné hygienické normy NSF, EN1717, osvědčení hečšer, ochrana pitné vody SVGW, KIWA, WRAS, možnost připojení k měkké nebo teplé vodě, povoleno pevné připojení k odpadu dle SVGW a TZW, výškově nastavitelné nohy, servisní dvířka přístupná zepředu, ochrana proti střikající a tryskající vodě IPX5, zkapalněný nebo zemní plyn.

1069

976

1042

230V

Obj.číslo: 41023

TYP: CM 10.2 gas PLUS ZP H

šířka (mm): 1069

hloubka (mm): 976

výška (mm): 1042

zdroj energie: 230V

příkon: 45kW

41023



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

001b

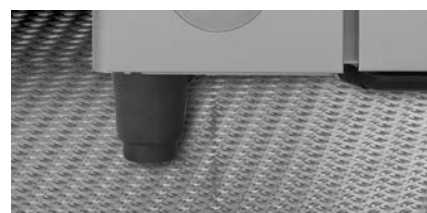
**sada Combi - Duo 6.2 plyn / (6)10.2 plyn na
nohách 150 mm**

Obj.číslo: 41028

TYP: COMBI DUO 62/102

41028

1 ks 39 372,00 Kč 21% 39 372,00 Kč



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

002

**konvektomat plyn. manuální 6x GN2/1,
28kW/230V, CM 6.2, bojler, jehla ZP H**

1 ks 221 169,00 Kč 21% 221 169,00 Kč

Profesionální konvektomat s bojlerovým vyvíjením páry CombiMaster Plus Typ 101 , plynové provedení, kapacita jídel za den 60 - 160.

FUNKCE:

4 provozní režimy, pára 30 – 130°C, horký vzduch 30 – 300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 – 300°C, Finishing. Měření vlhkosti s přesností na procenta, 5stupňové nastavení a regulace. Vysoce účinné odvlhčování varného prostoru s podtlakovou technologií pro tvorbu křupavých krust.

OBSLUHA:

Ovládací prvky pro výběr režimu, teploty, teploty jádra a nastavení času.

ČIŠTĚNÍ, PÉČE A BEZPEČNOST PROVOZU:

3 automatické čistící programy, zobrazení aktuálního čistícího programu a zbývající doby čištění, vestavěná ruční sprcha s navijecím mechanismem, vestavěný uzávěr vody a plynulé dávkování proudu, zobrazení výzvy k odvápnění, program pro odvápnění s možností nastavení, systém SDS (ServiceDiagnoseSystem) s automatickým zobrazováním servisních hlášení.

PARAMETRY VÝBAVY:

1bodová sonda teploty jádra, pomůcka k umístění sondy teploty jádra, možnost uložení 100 vlastních programů až o 6 krocích, 5 programovatelných rychlostí proudění vzduchu, funkce Cool Down – rychlé a bezpečné ochlazení varného prostoru, možnost nastavení teplotních jednotek (ve °C nebo °F), digitální zobrazení teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, digitální časový spínač, 0-24 hodin, s trvalým nastavením, nastavení času v hodinách a minutách, vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou, velmi tichá a výkonná dmychadla hořákového systému (pouze plynové přístroje), automatické parní čistící zařízení, dynamické proudění vzduchu díky vysoce výkonnému ventilátoru s obousměrným chodem, automatická kalibrace s přizpůsobením podle místa instalace (nadmožská výška, klima atd.) včetně vlastního testu, parní režim s automatickým přizpůsobením nadmožské výšce pro optimální tvorbu páry, přívod energie řízený podle aktuálních potřeb, otočný plech k usměrnění proudění vzduchu s rychlopojistkou, vestavěná brzda ventilátorového kola pro vysokou bezpečnost práce a rychlou změnu směru otáčení, odstředivé odlučování tuků bez přídavného tukového filtru, dvířka s dvojitým odvětrávaným sklem, výklopná vnitřní tabulka se speciální vrstvou odrážející teplo, odkapávací vanička s vyprazdňováním, přístrojová vanička s připojením k odtoku, možnost zajištění dvířek v úhlu 5 °, 110 ° a 180 ° pro maximální bezpečnost ovládání, bezdotykový spínač kontaktu dvířek, zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek, podélný zásuv vhodný pro GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, minimální energetické ztráty a nejnižší prostorové nároky při otevření a natočení dvířek, hygienický varný prostor ve tvaru vany beze spár, zaoblené rohy, pojistka proti přetečení, halogenové osvětlení varného prostoru se sklem Ceran, odolné vůči otřesům, ližiny ve tvaru U na zásuvy s výřezem pro snadné plnění , vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301, rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů na paměťovou jednotku USB a pro snadnou aktualizaci softwaru, provozní a výstražné indikátory, např. upozornění na nedostatek vody.

HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE A ERGONOMIE

Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení, schválení pro provoz bez dozoru dle podmínek VDE (také přes noc), klika umožňující obsluhu dvířek jednou rukou, funkce dovírání a pravé/levé otevírání, maximální výška zásuvu 1,6 m (u stolních přístrojů na originální nosné skříni RATIONAL).

PŘIPOJENÍ, INSTALACE, ZKUŠEBNÍ ZNAČKA:

Prohlášení o shodě CE, elektrická bezpečnost (VDE, UL, CUL, DEKRA, IRAM, EAC, EMC), bezpečnost zařízení/pracovníků obsluhy úroveň GS, všeobecné hygienické normy NSF, EN1717, osvědčení hečšer, ochrana pitné vody SVGW, KIWA, WRAS, možnost připojení k měkké nebo teplé vodě, povoleno pevné připojení k odpadu dle SVGW a TZW, výškově nastavitelné nohy, servisní dvířka přístupná zepředu, ochrana proti střikající a tryskající vodě IPX5, zkapalněný nebo zemní plyn.

1069

976

782

230V

Obj.číslo: 41024

TYP: CM 6.2 gas PLUS ZP H

šířka (mm): 1069

hloubka (mm): 976

výška (mm): 782

zdroj energie: 230V

příkon: 28kW

41024



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"



012a **myčka nádobí kombinovaná granulová, Wexiodisk DUO 90** 1 ks 563 464,00 Kč 21% 563 464,00 Kč

Granulová kombinovaná myčka je novinkou z produkce švédského výrobce Wexiödisk.

Plastové granule zajišťují čisté a efektivní mytí v hygienickém režimu a s velmi nízkými provozními náklady. Unikátní DUO systém umožňuje snadné přepínání mezi standardní a silně znečištěným nádobím

Robustní konstrukce je vyrobena z vysoce kvalitní nerezové oceli, což zajišťuje výjimečně dlouhou životnost. V kombinaci s automatickým zvedáním kapoty a volitelně kondenzační jednotkou se systémem rekuperace tepla je tento model uživatelsky přívětivý a šetrný k životnímu prostředí. Ideální pro restaurace.

Parametry

Celkový příkon 11,7kW

Čerpadlo pro mytí s chemií 1,5 kW

Granulové čerpadlo 2,2 kW

Mycí čerpadlo 0,74 kW

Oplachové/booster čerpadlo 0,67 kW

Motor 0,55 kW

Topné těleso 9 kW

Těleso vany 9 kW

Objem vany 90 ltr

Kondenzační jednotka 0,129 kW

Objem granulí 5 ltr

Rozměry 850x1035x1719/2416

850

1035

1719

Obj.číslo: 29630

TYP: WD-90DUO

šířka (mm): 850

hloubka (mm): 1035

výška (mm): 1719

29630



012b **příslušenství - rekuperace par pro myčku nádobí Wexiodisk WD-90 DUO** 1 ks 59 994,00 Kč 21% 59 994,00 Kč

Kondenzační jednotka s rekuperací odpadních par, myčka je připojena na studenou vodu a vybavena 12kW tělesem, celkový příkon se zvyšuje na 14,7 kW (25A)

Obj.číslo: 41025

TYP: WD-90 DUO

41025

012c **kazeta pro 4x GN1/1 - 200 mm** 1 24 900,00 Kč 21% 24 900,00 Kč

012d **sada příslušenství pro vkládání hrnců** 1 20 000,00 Kč 21% 20 000,00 Kč

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

012e **police boční přední, pro myčku WD-90 DUO** 1 ks 16 430,00 Kč 21% 16 430,00 Kč

Obj.číslo: 39328
TYP: WD 90-DUO
39328

012f **změkčovač vody, 1440l/h, BWT Aquadial Softlife 10, 1,4 m3/h automatický** 1 ks 19 000,00 Kč 21% 19 000,00 Kč

účinné řešení problémů s tvrdou vodou, 26 m³x°dH
kompaktní provedení
standardní připojení
sada pro analýzu tvrdosti vody
plně automatický
jednoduchá obsluha
proporcionální systém využití solného roztoku (větší kapacita, menší spotřeba soli)
předmontážní a výrobní sada pro snadnou instalaci a uvedení do provozu
pokročilý digitální řídicí systém pro maximální výkon a účinnost
rotační ventil pro větší spolehlivost
zkoušeno a plně v souladu s normou evropské kvality
automatická dezinfekce pryskyřice při každé regeneraci (na přání)
připojovací sada s velkým průtokem pro optimální výkon (na přání)
270
480
532
Obj.číslo: 28228
TYP: Aquadial Softlife 10
šířka (mm): 270
hloubka (mm): 480
výška (mm): 532
28228



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

013a **trouba elektrická horkovzdušná 2x GN2/1,** 3 ks 85 400,00 Kč 21% 256 200,00 Kč
7,6kW/400V, METOS Chef 240

Špičková horkovzdušná trouba v celonerezovém provedení od finského výrobce Metos.

- velké dvířka z dvojitého skla
- teplotní rozsah + 50 až + 300 °C
- časovač 0-120 minut nebo kontinuální provoz
- kapacita 4x GN 1/1 nebo 2x GN 2/1
- možnost manuálního ovládání odvodu vlhkosti z trouby pomocí knoflíku na ovládacím panelu
- dno komory vybaveno odpadem pro jednoduché čištění
- poloautomatická regulace vlhkosti - možnosti přidávání vlhkosti v průběhu procesu ohřívání nebo vaření pro zkrácení času přípravy a snížení hmotnostní ztráty pokrmů
- 2 odnímatelné páry posunů pro GN 2/1 pro max. hloubku 65 mm
- možnost stavěné podobných typů na sebe (až 3 kusy)

800

800

460

400V

Obj.číslo: 37530

TYP: Chef 240

šířka (mm): 800

hloubka (mm): 800

výška (mm): 460

zdroj energie: 400V

příkon: 7,6kW

37530



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

013b **podstavec nerezový pro trouby METOS Chef** 1 ks 8 900,00 Kč 21% 8 900,00 Kč
200, 220 a 240 - provedení pod 3 trouby

790
710
200
Obj.číslo: 37531
TYP: Stand 2908
šířka (mm): 790
hloubka (mm): 710
výška (mm): 200
37531



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

014 **skříň chladicí 601 ltr, LIEBHERR, GKPv 6570** 2 ks 57 700,00 Kč 21% 115 400,00 Kč

nerez, cirkulace vzduchu, dig. ukazatel s text.displej.

ProfilLine, obsah 601 l, digitální ukazatel s textovým displejem, nerezová

* Spotřeba: 456 kWh/rok

* Příkon: 1.5 A / 250

* Rozměry (v x š x h): 215 x 70 x 83 cm

* Objem brutto: 601 l

* Způsob chlazení: dynamický

* Pracovní teplota okolí: T

* Hmotnost: 117 kg

* Hlučnost: 55 dB

* Brutto hmotnost: 145 kg

* Netto hmotnost: 117 kg

* Dveře/víko: chromniklová ocel

* Povrchová úprava boků: nerezové

* Systém chlazení v chladicí části: dynamický

* Způsob odmrazování v chladicí části: automatický

* Typ ovládání: elektronické ovládání

* Beznapěťový kontakt: ano

* Ukazatel teploty chladicí části: vnější digitální

* Kontrolka činnosti chladicí části: ano

* Kontrolka poruchy: optická a zvuková

* Materiál poliček: rošt s plastovou úpravou

* Počet poliček: 5

* z toho výškově nastavitelných: 4

* Nosnost polic: 60

* Ventilátor: ano

* Teplotní rozsah v chladicí části: +1°C až +15°C

* Chladivo: R 134a

* Šířka při otevřených dveřích: 70.2 cm

* Hloubka při otevřených dveřích bez madla: 147.2 cm

* Vnitřní šířka: 51 cm

* Hloubka poliček: 54 cm

* Rukojeť: integrovaná rukojeť

* Nastavitelné nožičky: 4

* Materiál nožiček: nerezové

* Výška nožiček: 150-180 mm mm

* Zámek: ano

* Samozavíratelné dveře: ano

* Příkon: 1.5 A / 250

* Napětí: 220-230 V

* Délka přívodního kabelu: 240 cm

* Umístění dveří: vpravo, zaměnitelné

700

830

2150

230V

Obj.číslo: 11540

TYP: GKPv 6570

šířka (mm): 700

hloubka (mm): 830

výška (mm): 2150

zdroj energie: 230V

příkon: 250

11540



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

015a

**konvektomat el. programovatelný 10x GN1/1,
18,6kW 400V, aut.mytí, jehla RATIONAL, SCC
10.1 bojler**

1 ks 218 700,00 Kč 21% 218 700,00 Kč

- Automatický modus s minimálně 7-mi druhy provozu: Drůbež | Maso | Ryby a mořské plody | Zelenina a přílohy | Vaječné pokrmy | Pečivo a sladké pokrmy | Finishing® a servis
- Ruční modus se 3-mi druhy provozu: Pára | Horký vzduch | Kombinace
- Programovací režim pro individuální programy: minimálně 1200 programů s až 12-ti kroky

- aktivní regulace vlhkosti – centrum měření a regulace ve varném prostoru automaticky udržuje vámi nastavené klima.
- parní generátor – generátor vyrábí vždy 100% hygienicky čerstvou páru
- proudění ventilátoru – dynamické víření vzduchu zajišťuje rovnoměrné rozdělení tepla ve varném prostoru - rovnoměrnost přípravy i při úplném naplnění
- aktivní nastavení každého zásuvu v konvektomatu samostatně – optimalizuje výrobu v rámci přípravy, zejména při vaření á la carte, v každém zásuvu možno připravovat jinou potravinu při stejném klima
- odstředivé odlučování tuku – odpadá nutnost čištění a výměny běžných tukových filtrů. Automatické odlučování tuku v kole ventilátoru udržuje čistý vzduch ve varném prostoru a zaručuje ničím nezkalený chuťový prožitek.
- přívod energie odpovídající aktuální potřebě – regulační technika přivádí k potravinám pouze takové množství energie, které dokáží skutečně pojmout
- Počítadlo spotřeby energie – spotřeba energie (každý den nebo podle procesu
- vaření) je k dispozici prostřednictvím displeje nebo ji lze stáhnout

Bezpečnostní výbava konvektomatu:

Max. zásuvná výška 160cm
Dvířka s trojitým odvětrávaným sklem, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo
Umístění ventilátor v bočním prostoru konvektomatu
Servisní kryt přístupný zepředu
Bezpečnostní termostat
HACCP system
Systém s automatickým indikátorem servisních zásahů

Technická výbava konvektomatu:

- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzávěrem vody
 - Parní režim s automatickým přizpůsobením nadmořské výšce pro optimální tvorbu pary
 - LED osvětlení varného prostoru a zásuvu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu
 - Sonda teploty jádra s minimálně 6-ti měřicími body
 - Integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy
 - Barevná matná dotyková obrazovka TFT se srozumitelnými symboly pro snadnou obsluhu, zorný úhel až 80°, garantovaná optimální čitelnost při různém umístění
 - Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr
 - Digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
 - Systém s automatickým indikátorem servisních zásahů
 - Přístroj musí 100% komunikovat v češtině
 - HACCP – paměť pro HACCP – data a výstup přes USB rozhraní
 - Bez použití změkčovače vody, změkčování již zahrnuto v čistících a oplachových tabletách, respektive při automatickém mytí se automaticky konvektomat odvápnuje
 - automatický mycí system
 - Týdenní plan čištění s možností manuálního nastavení čištění přístroje
- 847
776
1042
400V
Obj.číslo: 38032
TYP: SCC 10.1 e
šířka (mm): 847
hloubka (mm): 776
výška (mm): 1042
zdroj energie: 400V
příkon: 18,6kW

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

38032

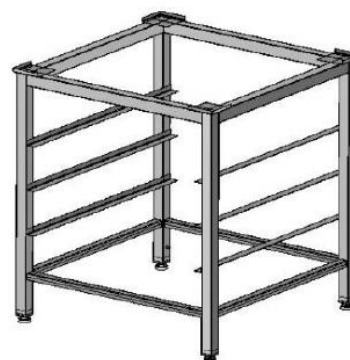


www.elkus-gastro.cz

015b

**podstavec pod konvektomat, Rational SCC 10 x
GN1/1, vsuvy pro GN, výška 696mm, trny rozteč
711x552**nerezové provedení
rozměry dle typu konvektomatu
fixace proti pádu konvektomatu
Obj. číslo: 30895
TYP: PO4
30895

1 ks 7 926,00 Kč 21% 7 926,00 Kč



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

015c **GN RATIONAL 1/1 (530x325) nepřilnavá vrstva TRILAX- plech smažicí nepřipékavý povrch** 10 ks 1 100,00 Kč 21% 11 000,00 Kč

Plech hliníkový s nepřilnavým povrchem. Nyní s novým a trvanlivějším povrchem značky TRILAX!. Vhodný zejména pro smažení ryb, kuřecí řízky a zeleninu. Pro citlivé smažené pokrmy, kde hrozí odpadnutí strouhanky. Plech je možné používat bez mytí mezi jednotlivými smažicími procesy. Stačí povrch jen otřít ubrouskem a znovu smažit. Po skončení smažení je možné plechy mýt i v myčkách.

530

325

Obj.číslo: 05649

TYP: TRILAX

šířka (mm): 530

hloubka (mm): 325

05649



015d **GN RATIONAL 1/1 (530x325) forma víceúčelová multibacker VOLSKÁ OKA 8x nepřilnavá vrstva TRILAX** 10 ks 1 630,00 Kč 21% 16 300,00 Kč

530

325

Obj.číslo: 07781

TYP: 60.71.157

šířka (mm): 530

hloubka (mm): 325

07781



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

015e **GN RATIONAL 1/1-20 (530x325) GRANIT - plech smažící s kameným povrchem** 10 ks 1 277,00 Kč 21% 12 770,00 Kč

530
325
Obj. číslo: 16601
TYP: 6014.1102
šířka (mm): 530
hloubka (mm): 325
16601



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

018 **trouba mikrovlnná nerez 44ltr, 1800W, 2+2magnetrony, digitální ovládání** 1 ks 61 875,00 Kč 21% 61 875,00 Kč

Robustní konstrukce této mikrovlnné trouby naznačuje, že bude disponovat velkým výkonem 1800 W a rozsáhlou kapacitou (komora 535x330mm vhodná pro GN1/1). To je důležité k tomu, aby se na výstupu udržely stálé hodnoty. Hodí se pro použití v nemocnicích, ve společnostech zabývajících se výrobou jídla, pro catering, ve velkých restauracích či hotelích. Čtyřsměrné křížové vyzařování, čtyři magnetrony a rotující vodící plochy vln jsou určeny pro rychlé a rovnoměrné ohřívání (možnost souběžného vaření a ohřívání ve dvou patrech). Čtyři úrovně výkonu: vysoký, střední, nízký a rozmrazování. Programovatelný model, časový číselný displej, dotyková programovací tlačítka, 16 předvoleb, každá obsahuje 2 a 3 úrovně, po naprogramování ovládání pomocí jednoho tlačítka. Jednotka i vnitřní dutiny jsou vyrobeny z nerez oceli, určené pro velké zatížení. Snadné čištění hladkého povrchu interiéru a s odnímatelným vnitřním regálem. Tahem vyklápějí se dvířka (směrem dolů). Upozornění výrobce : nepoužívat kovové nádoby

Hmotnost 54 kg, rozměry komory 535 x 330 x 250 mm, objem 44 litrů, 2 + 2 magnetrony, výstupní výkon 1800 W, výkon při rozmrazení 170 W.

650

256

471

230V

Obj.číslo: 41026

TYP: NE-1880EUG

šířka (mm): 650

hloubka (mm): 256

výška (mm): 471

zdroj energie: 230V

příkon: 3,2Kw

41026



"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

027a **pec na pizzu rotační OCTAGON 35,** 1 ks 131 900,00 Kč 21% 131 900,00 Kč

**jednokomorová s elektronickým ovládaním,
rozměr komory 1050x700x105 mm., 400V/12kW**

Rotační pec na pizzu v nerezovém provedení. Rychlé, výkonné a rovnoměrné pečení se odehrává na otáčivém šamotu. Programovatelné ovládaní s elektronickou regulací teploty a nastavením rychlosti otáčení.

Vynikající pro pečení široké škály produktů:

- *pizza
- *tortily
- *kuřecí křidélka
- *maso
- *toasty
- *arabský chléb ...

Pizza pec je dodávána s nerezovým pojízdným podstavcem.

Parametry:

- *pracovní teplota: do 450 °C
- *zabudovaný digitální teploměr komory
- *vnitřní rozměr: 1050x860x100 mm (š x h x v)
- *průměr rotační desky: 1 m
- *příkon: 12 kW / 400 V
- *rozměry: 1390x1220x1380 mm (š x h x v)

1390
1220
1380
400V

Obj.číslo: 33262
TYP: Octagon 35
šířka (mm): 1390
hloubka (mm): 1220
výška (mm): 1380
zdroj energie: 400V
příkon: 12kW
33262



027b **zákrýt odsávací C90 pro rotační pizza pec** 1 ks 48 900,00 Kč 21% 48 900,00 Kč

Octagon 35

Odsávací zákrýt pro pizza pec Octagon 35.

- 230V
- Obj.číslo: 41027
- TYP: C90
- zdroj energie: 230V
- příkon: 0,2kW
- 41027

027c **záruka 36 měsíců** 1 0,00 Kč 21% 0,00 Kč

"POZNEJTE TAJEMSTVÍ PROSPERUJÍCÍ KUCHYNĚ"

027d	doprava a montáž součástí nabídky a je rozpuštěna do jednotlivých položek	1	0,00 Kč	21%	0,00 Kč
------	--	---	---------	-----	---------

CELKEM BEZ DPH: 2 140 135,00 Kč

CELKEM DPH 21% 449 428,35 Kč

CELKEM VČETNĚ DPH: 2 589 563,35 Kč

František Chovanec
sales, marketing manager
tel.: [REDACTED]