

Datum vystavení: 9.2.2018

Dodavatel:

InterGast a.s.
Na Vinobraní 1792/55
106 00 Praha 10
Žáběhllice
Česká republika
IČ: 62917153
DIČ: CZ62917153

Tel.: 241 471 034-6
www.intergast.cz
e-mail: intergast@intergast.cz

Odběratel:

Domov pro seniory Nová slunečnice
Na hranicích 674/18
18100 Praha
Česká republika
IČ: 71294287
DIČ: CZ-není

Registrace: Spisová značka B 10469, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank
Číslo účtu: 5278873001/2700
IBAN: CZ0427000000005278873001
SWIFT: BACXCZPP

Dodací adresa:

"Domov pro seniory Nová Slunečnice
Na hranicích 674/18
18100 Praha 8 Bohnice
Česká republika"

Kontaktní osoba: Benda Martin Tel.: 603 154 276

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení
Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

Dodací podmínky:

Poz.	Popis	Množství
	Číslo položky	

Pronájem konvektomatů

Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 6x GN 1/1

MKN-FCMPE6.1 2,00 ks

Poz.	Popis	Množství
	Číslo položky	

Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.

Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“.

Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klimatu.

Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.

Funkce:

AutoChef – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapaření, pečení a ostatní,

StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných,

Time2Serve: nastavení času dokončení vření,

RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy,

Ready2Cook: předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře,

ClimaSelect Plus: kontrola klimatu ve varné komoře, PerfectHold: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra,

SES: bezpečnostní systém odsátí páry, PHieco s DynaSteam2: dynamický systém výroby páry, pětirychlostní ventilátor s

