

KUPN Í S M L O U V A

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: Zich a spol., s.r.o.

se sídlem : Na Štěpníku 32, 503 04 Černožice
zastoupená jednatelem společnosti Milošem Zichem
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové, oddíl C, vložka 11414
IČ: 25267027
DIČ: CZ25267027
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, montáž, revize apod.). Zaškolení obsluhy bude provedeno bezplatně. Popis gastrozařízení včetně uvedení výrobce a typu je uvedený po jednotlivých částech předmětu plnění v příloze č. 2 této smlouvy. Rekapitulace jednotlivých částí předmětu plnění je uvedena v příloze č. 1 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.

Prodávající taktéž 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.

I.6. Podrobný popis předmětu veřejné zakázky obsahuje zadávací dokumentace čj. 7585- /2018-VLRZ/R/NVP zveřejněná v elektronickém nástroji Tenderarena pod evidenčním číslem, ID VZ....., kterou má prodávající k dispozici. Ten k ní nemá žádné výhrady. V případě jakéhokoli rozporu mezi technickou specifikací v příloze 2 a požadavky stanovenými zadavatelem v zadávací dokumentaci mají požadavky zadavatele stanovené v zadávací dokumentaci přednost.

II.

Doba a místo plnění

II.1. Předmět plnění, popsáný v čl. I. této smlouvy je prodávající povinen dodat **nejpozději do 30.11.2018 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 (čl. 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 čl. 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, montáž, revize apod.). Zaškolení obsluhy bude provedeno bezplatně.

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 (dílní 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.

IV.6. Proávající bere na vědomí, že finanční prostředky kupujícího určené pro zaplacení kupní ceny dle této smlouvy jsou uvolňovány ze státního rozpočtu postupně, čímž může, aniž by na tom měl kupující jakoukoliv vinu, dojít k posunutí původního termínu splatnosti faktury. Proávající proto tímto výslovně prohlašuje a souhlasí, že nebude vůči kupujícímu uplatňovat jakékoliv sankce plynoucí z nedodržení termínu splatnosti faktury (faktur).

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 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 2018

V Černožicích dne 2018

Za kupujícího:

Za prodávajícího :

ředitel VLRZ

Miloš Zich, jednatel společnosti

Přílohy:

č. 1 rekapitulace částí předmětu plnění, počet ks, cena, místo plnění, pověřená osoba

č. 2 technická specifikace částí předmětu plnění

pol. číslo	část VZ č.	předmět plnění, místo plnění	počet ks	cena za ks v Kč bez DPH	cena celkem v Kč bez DPH	DPH v Kč	cena celkem za příslušnou část VZ v Kč bez DPH	cena v Kč včetně DPH	místo plnění, zařízení VLRZ, středisko	osoba pověřená k převzetí předmětu plnění	samostatně stojící
6,00	2,00	Kuchyňská myčka na černé nádobí (VLL Karlovy Vary, středisko Bellevue)	1,00	133 000,00	133 000,00	27 930,00	335 000,00	160 930,00	VLL Karlovy Vary, U Imperiálu 12, 361 01 Karlovy Vary	[redacted]	A
7,00		Kuchyňská myčka na bílé nádobí (VLL Karlovy Vary, středisko Bellevue)	1,00	202 000,00	202 000,00	42 420,00		244 420,00	VLL Karlovy Vary, U Imperiálu 12, 361 01 Karlovy Vary	[redacted]	N
21,00	10,00	Myčka černého nádobí (VRÚ Slapy nad Vltavou)	1,00	485 300,00	485 300,00	101 913,00	485 300,00	587 213,00	VRÚ Slapy nad Vltavou, 252 08 Slapy nad Vltavou	[redacted]	A
28,00	17,00	Konvektomat elektrický 7xGN1/1 - 2 ks (VK Praha)	2,00	141 500,00	283 000,00	59 430,00	283 000,00	342 430,00	VK Praha, Vítězné náměstí 4/684, 160 00 Praha 6	[redacted]	A
Celkem v Kč (vyplňuje se až pro potřeby uzavření smluvního vztahu s vybraným dodavatelem)					1 103 300,00	231 693,00		1 334 993,00			

Legenda:

VK - vojenský klub

VRÚ - vojenský rehabilitační ústav

VLL - vojenská lázeňská léčebna

LD - lázeňský dům

VZ - vojenská zotavovna

ZŘ VP - zástupce ředitele - vedoucí provozu

VSÚ - vedoucí stravovacího úseku

A - Ano

N - Ne



Technická specifikace části VZ č.2 předmětu plnění nadlimitního otevřeného řízení veřejné zakázky "VLRZ - gastrotechnika - nákup"

položka č.6

Kuchyňská myčka na černé nádoby - VLL Karlovy Vary, středisko Bellevue

Myčka provozního nádobí typ LP57E EVO2 HY-NRG

výrobce: Silanos

Automatická dvouplášťová myčka provozního (černého) nádobí LP57E s čelním plněním v celonerezovém provedení. Speciální konstrukce mycích ramen proti zanášení (snadno demontovatelná pro čištění). Lisovaná vana s dvojitými filtry a oblými rohy pro hygienu a snadnou údržbu. Dvouplášťové provedení výrazně snižuje hladinu hluku a tepelné ztráty (náklady na energie, lepší pracovní prostředí). Velký zakládací koš (570x620 mm) a úložná výška až 620 mm umožňuje umývat podnosy, gastronádoby, pekařské plechy a přepravky (600x400 mm). Vysoce účinné mycí čerpadlo zajišťuje dostatečný výkon pro mycí a oplachová rotační ramena. Automatický vypouštěcí systém pro větší hygienu a lepší účinnost mytí. Bezproblémový chod stroje zajišťuje snadné elektronické ovládání s barevným displejem EVO2 s funkcí automatického startu při uzavření zákrytu.

Oplachový systém HY-NRG (izolovaný atmosférický bojler a přerušovaná nádrž s cirkulací vody pomocí přídatného oplachového čerpadla) zaručuje konstantní tlak a teplotu vody při oplachování. Systém Energy Saver s režimem Stand-by (úsporný pohotovostní režim). Myčka je vybavena automatickým čistícím cyklem vany na konci směny.

Základní výbava: koš univerzál + stojan na 9 plechů + košík na přístroje

Příslušenství : Rekuperační a kondenzační jednotka (CVC)

- systém, který redukuje spotřebu energie a zlepšuje komfort obsluhy.

Technická data:

Rozměr (ŠxHxV)	685 x 720 x 1690 mm
Napětí	400 V
Příkon zařízení	11,42 kW
Rozměr koše	570 x 620 mm
mycí cyklus	60 /120 /180 /480 sec
Produkce	60 /30 /20 /8
Objem vany	30 litrů
Objem bojleru	9
Spotřeba vody	2,6 litrů/cyklus
Příkon mycího čerpadla	1420 W
Příkon vany	3 kW
Příkon bojleru	10 kW
Rozměr koše	570 x 620 mm
dávkovač	mycího prostředku
dávkovač	oplachového prostředku



položka č.7

Kuchyňská myčka na bílé nádoby - VLL Karlovy Vary středisko Bellevue

Průchozí myčka nádobí typ PT-M

výrobce: Winterhalter Gastronom s.r.o.

Průchozí myčka PT-M s velikostí koše 500 x 500 mm nabízí dostatek místa pro většinu typů nádobí. V závislosti na použití je tento kompaktní model myčky k dispozici jako myčka nádobí, myčka bistro, myčka sklenic nebo myčka příborů.

Zárukou dokonalého výsledku mytí jsou eliptická mycí pole, systém nastavení mycího tlaku VarioPower a inovativní filtrace plného proudu.

Aktivní management energie zkracuje dobu ohřevu i mycí cykly. Standardní systém zpětného získávání tepla EnergyLight šetří při každém mycím cyklu cennou energii a snižuje tak vaše provozní náklady.režim). Myčka je vybavena automatickým čistícím cyklem vany na konci směny.

Možnost výběru nejméně 3 mycích programů podle znečištění nádobí: krátký, standardní a intenzivní program. Aktivní management energie pro dosažení hodinového výkonu až 60 košů v krátkém mycím programu a pro zkrácení doby ohřevu.

Čtyřnásobný filtrační systém. Systém zachycování zbytků jídel a nečistot s vyjímatelným síťovým košíčkem, doplněný systémem pro odstraňování velmi jemných nečistot (např. kávová sedlina). Bezpečnostní prvky – např. sací síto čerpadla.

Displej se možností zobrazení teploty v nádrži a bojleru a s upozorněním na případný nedostatek mycího nebo oplachového prostředku.

Nekontrolovaný únik vody je hlídán Senzor pro hlídání nekontrolovaného úniku vody, s následným automatickým uzavřením přítoku vody do myčky. Kompaktní výměník tepla z odpadní vody, využívající teplo z odpadní vody pro ohřev studené přitékající vody pro zvýšení hospodárnosti provozu a snížení nákladů na energii.

Příslušenství a vybavení: provozně hygienický deník, který je uložen na úrovni přístupu šéfkuchaře a chráněn kódem PIN a slouží k zaznamenávání všech událostí důležitých z hlediska hygieny, např. nedostatek mycího prostředku, chování myčky a případné defekty. Návod v českém jazyce.

Technická data:

Počet programů	až 3 (+speciální programy)
Teoretický výkon	[košů / h] 60 / 30 / 15 košů, závisí na nastavení softwaru

Obsah nádrže	[l] 35
Spotřeba oplachovací vody	[l] 2,4 na mycí cyklus
Teplota nádrže softwaru	[°C] 62 / 69, závisí na nastavení
Oplachovací teplota	[°C] 65 /85, závisí na nastavení softwaru
Rozměry	
Šířka	[mm] 635
Hloubka	[mm] 750
Výška se zavřeným krytem	[mm] 1.515
Výška s otevřeným krytem	[mm] 1.995
Pracovní výška	[mm] 850
Světlá vstupní výška	[mm] 440
Rozměry koše	[mm] 500 x 500
Celkový příkon	[kW] 9,1
Cirkulační čerpadlo (P1)	[kW] 1,0
Ohřev nádrže	[kW] 2,5
Max. teplota přitékající vody	[°C] 60
Minimální průtočný tlak vody	[bar / kPA] 1,0-6,0 / 100-600
Ochrana proti odšťikující vodě	IP X5
Hmotnost netto / brutto	[kg] 134 / 159



Technická specifikace části VZ č.10 předmětu plnění nadlimitního otevřeného řízení veřejné zakázky "VLRZ - gastrotechnika - nákup"

položka č.21

Myčka kuchyňského černého nádobí - VRÚ Slapy nad Vltavou

Myčka kuchyňského nádobí typ UF-XL

výrobce: Winterhalter Gastronom s.r.o.

Volba nastavení softwaru v režimu - program: universální, pro pekaře, pro řezníky

V závislosti na stupni znečištění lze vybrat ze tří standardních programů

Hladký vnitřní prostor bez spár, hlubokotažená hygienická nádrž

Hygienické vedení koše, hygienické topné těleso nádrže

Standardně integrovaný dávkovač oplachového prostředku - optimální dávkování pro perfektní výsledek mytí a sušení, úsporná spotřeba oplachového prostředku

Masivní nerezový mycí koš se může při čištění vnitřního prostoru myčky jednoduše sklopit nahoru - bez nutnosti vyjmutí, jednoduchá a rychlá manipulace, ergonomické čištění vnitřního prostoru myčky

Dotyková obrazovka je intuitivní ovládací jednotkou - evidentní, jazykově neutrální ovládání, barevné kódování ovládání jedním tlačítkem se zobrazením pokroku mytí, zobrazení chyby pro rychlé odstranění, přístup k záznamníku provozu a hygieny

Technická data:

Univerzální program - Standard	[košů / h] 40 / 24 / 12
Rozměr (VxŠxH)	[mm] 1880x1468x870
Světlá vstupní výška	[mm] 800
Obsah nádrže	[l] 138
Spotřeba oplachové vody cyklus	[l] 7 na mycí
Teplota nádrže	[°C] 60
Oplachová teplota	[°C] 85
Vnitřní rozměry koše	[mm] 1305 x 672
Cirkulační čerpadlo	[kW] 2 x 2,5
Ohřev nádrže Standard / Performance	[kW] 5 / 10
Ohřev bojleru Standard / Performance	[kW] 10,2 / 16,4
Max. teplota přívodní vody	[°C] 60
Potřebný průtočný tlak vody /100-600	[bar / kPa] 1-6
Třída ochrany	IPX5
Hmotnost (netto / brutto)	[kg] 305 / 355



Příslušenství:

Pracovní stůl s dvěma dřezy

použitý materiál: nerezový plech tl.1 mm, povrch scotchbrite

pracovní deska tl.40mm

zadní a levý lem 300 mm

výšková stavitelnost +45mm

2x lisovaný dřez 600x500x300

prolam ze 4 stran

zadní nohy opatřeny uzemňovacími šrouby

pracovní deska vyztužená a podlepená laminodeskou

rozměr stolu: 1700x700x900 mm



Změkčovač vody typ DuoMatik3

Vybaven dvěma patronami na iontovou výměnu, které se při změkčování střídají, tak DuoMatik 3 umožňuje nepřetržitou úpravu vody bez přestávky na regeneraci.

Toto externí zařízení řídí změkčování a regeneraci mechanicky zcela bez elektrické energie.

Může se použít při tvrdosti přitékající vody až 40 °GH

Provozní režim: Regenerační program je automaticky regulován volicím knoflíkem rozsahu tvrdosti a průtokem vody

Změkčená voda: Voda se odvápní, vápník se nahradí solemi rozpustnými ve vodě.

Technická data:

Výkon při 10 °GH

Potřebný odvod odpadní vody

Elektrický přípoj

Materiál

Průtočný tlak vody

Šířka

Vestavná hloubka

Výška

30 l / min (nepřetržitý provoz)

přípojka znečištěné vody

není potřeba

Patrona ze sklolaminátu,
zásobník soli a zakrytí z plastu

min. 2,5, max. 6 baru

360 mm

500 mm

790 mm



Technická specifikace části VZ č.17 předmětu plnění nadlimitního otevřeného řízení veřejné zakázky "VLRZ - gastrotechnika - nákup"

položka č.28

Konvektomat elektrický 7 x GN 1/1 (2 ks) – VK Praha

Konvektomat elektrický Blue Vision typ B 611 i

výrobce: RETIGO s.r.o.

VAŘENÍ

Horký vzduch 30 – 300 °C

Kombinovaný režim 30 – 300 °C

Vaření v páře 30 – 130 °C

Bio vaření 30 – 98 °C

Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze

Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv

AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření

Pokročilý systém vývinu páry – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku

Zásuvy napříč – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.

Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase

Delta T vaření – preciznost při přípravě velkých kusů potravin

Nízkoteplotní vaření – nižší váhové ztráty, lepší chuť

Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování

Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka

Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu

Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

VISION TOUCH CONTROLS OVLÁDÁNÍ

8“ displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání

MyVision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce

Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka

Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku

6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu

1000 programů s 20 kroky

Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu

Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření

Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů

Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření

Automatický start – možnost naplánovat odložený start
EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
Nekonečný čas vaření - uspoří čas při vaření v provozní špičce

OSTATNÍ VYBAVENÍ

Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody

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

Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel

Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém

7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu

Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy

Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti

Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál

AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost

Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba

Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu

Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří

Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu

WSS (Water Saving System) - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody

Vyjímatelné držáky gastronádob s roztečí 65 mm

KONEKTIVA

USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektometru

Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč

VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

PROVOZNÍ ZÁZNAMY

HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření

Kompletní záznamy provozních událostí

SERVIS

BCS (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru

Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

Technická data:

Energie

Elektřina

Vývin páry	Injekční
Kapacita	7 x GN1/1
Kapacita (volitelná)	7 x 400/600
Kapacita jídel	51-150
Rozteč zásuvů	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 821 mm
Váha	116 kg
Celkový příkon	10,9 kW
Tepelný výkon	10,3 kW
Jištění	16 A
Napájení	3N~/400V/50-60Hz
Hlučnost	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 - 300 °C

