

2018/02/23

Dodatek č. 1

kupní smlouvy uzavřené podle § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v účinném znění

Smluvní strany

Kupující **Královéhradecký kraj**

sídlo Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové
IČO 708 89 546
DIČ CZ 708 89 546
zástupce PhDr. Jiří Štěpán, Ph.D., hejtman

dále jako „objednatel“ a

Prodávající **GAST-PRO s.r.o.**

společnost zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové pod spisovou značkou oddíl C, vložka 16223

sídlo Horská 60, Střední Předměstí, 541 01 Trutnov
IČO 259 39 645
DIČ CZ 259 39 645
zástupce Václav Flandera, jednatel

dále jako „prodávající“, kupující a prodávající společně také jako „smluvní strany“.

Úvodní ustanovení

1. Smluvní strany uzavřely dne 24. 5. 2018 na základě výsledku otevřeného zadávacího řízení nadlimitní veřejné zakázky s názvem „**Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury v oblasti gastronomie v SŠGS Nová Paka – dodávka technického vybavení – gastrotechnologie II,**“ evidenční číslo ve Věstníku veřejných zakázek Z2018-001376 (dále jen „veřejná zakázka“), kupní smlouvu (dále jen „kupní smlouva“ nebo „smlouva“).
2. Technická specifikace předmětu plnění byla stanovena přílohou č. 2 zadávacích podmínek veřejné zakázky jako součást projektové dokumentace rekonstrukce předmětných prostor kupujícího. Opomenutím zpracovatele projektu nebyla v příslušné části projektové dokumentace prověřena energetická náročnost všech předpokládaných kuchyňských přístrojů vůči příkonu dostupnému uživateli objektu na základě stávajících dodávek elektrické energie. Celkový požadovaný příkon veškerého dodávaného zařízení činí cca 139 kW. Příkon dostupný v době uzavření kupní smlouvy na základě stávajících smluv je 70 kW.
3. Bezodkladně po zjištění výše uvedeného zadavatel požádal dodavatele elektrické energie, společnost ČEZ Prodej, a.s., o možnost navýšení příkonu na požadovanou úroveň. Dle informací dodavatele elektrické energie však není možné v předmětném místě takový příkon poskytnout. Na základě dodavatelem elektrické energie provedeného technického posouzení je možné uživateli objektu poskytnout příkon 50 kW.
4. Po výše provedeném navýšení bude dodávka elektrické energie pro předmětný objekt realizována dvěma samostatnými přívody. Navýšení dostupné v době uzavření dodatku pokryje jednak potřeby cvičné kuchyně po úpravách dle odst. 5 tohoto článku, jednak zbylé potřeby školy (osvětlení, provoz krejčovských dílen ve 4. patře, učebny výpočetní techniky, kanceláře, kabinety). Pro zajištění řádného provozu kuchyně bude navíc realizováno regulační opatření k redukci provozu varného ostrůvku.

5. Jelikož není z důvodů na straně kupujícího možné realizovat kompletní předmět kupní smlouvy v rámci stávajících podmínek, je nezbytné zaměnit některé elektrické spotřebiče, jakožto části dodávky dle kupní smlouvy, za spotřebiče plynové tak, aby bylo možné uvést do provozu veškeré spotřebiče v rámci technicky dostupného příkonu. **Změna je provedena v rozsahu dle přílohy č. 1 – změnový list č. 1.** Jedná se o položky č. 20, 21, 22 a 28 dle přílohy č. 1 kupní smlouvy. Touto změnou dojde ke snížení požadovaného příkonu o 51,5 kW.
6. V návaznosti na nutnost zajištění dodatečného příkonu dochází k přiměřenému prodloužení termínu plnění.
7. Změna závazku ze smlouvy není podstatnou změnou závazku ve smyslu § 222 odst. 6 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v účinném znění, jelikož její potřeba vznikla v důsledku okolností, které zadavatel jednající s náležitou péčí nemohl předvídat, nemění celkovou povahu veřejné zakázky a hodnota změny nepřekročí 50 % původní hodnoty závazku.

Předmět dodatku

1. Předmět dodávky dle kupní smlouvy ve smyslu článku 4 kupní smlouvy se mění v souladu se změnovým listem č. 1, které tvoří přílohy tohoto dodatku.
2. Doba dodání zboží dle článku 5 odst. 2 kupní smlouvy se mění takto:

Zboží bude dodáno do 21. 12. 2018. V případě nesplnění požadovaného termínu je kupující oprávněn odstoupit od smlouvy. Dodáním ve smyslu tohoto odstavce se rozumí podpis akceptačního protokolu, ve kterém je uvedeno, že kupující akceptuje plnění bez výhrad.

3. Článek 7 odst. 1 kupní smlouvy se ruší a nahrazuje následujícím zněním:

Kupní cena za zboží dle článku 4 této smlouvy, v podrobném členění uvedeném v položkovém rozpočtu, činí:

Celková cena v Kč bez DPH dle kupní smlouvy	2.273.331,00
Hodnota původních nahrazovaných spotřebičů dle dodatku č. 1 v Kč bez DPH	493.600,00
Hodnota nahrazujících spotřebičů dle dodatku č. 1 v Kč bez DPH	555.500,00
Celková cena v Kč bez DPH dle dodatku č. 1	2.335.231,00
DPH v Kč	490.398,51
Celková cena v Kč včetně DPH dle dodatku č. 1	2.825.629,51

4. Ostatní ustanovení kupní smlouvy zůstávají tímto dodatkem nedotčena.
5. Tento dodatek je vyhotoven v pěti stejnopisech, z nichž každý má platnost originálu. Po uzavření dodatku dva stejnopisy obdrží prodávající, tři kupující.
6. Tento dodatek nabývá platnosti podpisem smluvními stranami a účinnosti dnem zveřejnění v registru smluv v souladu s § 5 a násl. zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů.

7. O uzavření tohoto dodatku rozhodl hejtman Královéhradeckého kraje v souladu s usnesením Rady Královéhradeckého kraje č. RK/2/128/2017 ze dne 23. 1. 2017.

Příloha č. 1 Změnový list č. 1

Za kupujícího v Hradci Králové dne 14. 09. 2018

Za prodávajícího 31.8.2018

.....
PhDr. í Štěpán, Ph.D.
hejtman

Královéhradecký kraj
se sídlem v
Hradci Králové
15

.....
Václav Flandera

GASTROPRO a.s.
obchodní společnost
technika pro gastronomii
Hradec Králové, ul. 1. máje 101
IČO: 25459146 DIČ CZ25459145
Spis. zn. Ct19226 - m. Králové .1.



ZMĚNOVÝ LIST		číslo ZL: 01
Název projektu:	Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury v oblasti gastronomie s SŠGS Nová Paka – dodávka technického vybavení – gastrotechnologie II (reg. č.: CZ.06.2.67/0.0/0.0/16_049/0002666)	
Zhotovitel:	GAST-PRO s.r.o.	
Objednatel:	Královéhradecký kraj	
Změnový list vystavil:	Václav Flandera	
Datum:	27. 8. 2018	
Předmět změny: záměna 4 elektrických spotřebičů za plynové Popis a zdůvodnění změny: Dle odborného posouzení energetické náročnosti všech předpokládaných kuchyňských technologií bylo v rámci realizace zjištěno, že příkon energie dostupný uživateli objektu nebude pro nově pořízené technologie dostačující. Celkový požadovaný příkon veškerého dodávaného zařízení činí cca 139 kW. Příkon dostupný kupujícímu v době uzavření kupní smlouvy na základě stávajících smluv je 70 kW. Kupující prostřednictvím uživatele objektu požádal dodavatele energie o navýšení dostupného příkonu tak, aby došlo k pokrytí celého požadovaného příkonu pro dodávané zařízení. Dle vyjádření dodavatele energie je však možné dodat nově pouze 50 kW. Uživatel objektu tak dne 3. 8. 2018 uzavřel s dodavatelem energie smlouvu o připojení odběrného elektrického zařízení k distribuční soustavě právě s tímto navýšením. Ani po maximálním možném navýšení však není možné pokrýt veškeré energetické požadavky dodávaného zařízení. Z výše uvedeného důvodu je nezbytné zaměnit některé elektrické spotřebiče za spotřebiče plynové. Z důvodu změny požadavku je prodloužen termín plnění na 21. 12. 2018. Přílohy změnového listu: změnový VV, technické listy dodávaných technologií		
Cena méněprací bez DPH:	Cena víceprací bez DPH:	
- 493.600,00 Kč	555.500,00 Kč	
Výsledná cena změny bez DPH:	Nově sjednaná lhůta dokončení díla:	
61.900,00 Kč	21. 12. 2018	
Níže ode sané osob otvzrují <u>uvedenou změnu rozsahu díla:</u>		
Za objednatele:	Za zhotovitele:	
Datum:	Datum: 31. 8. 2018	
Za uživatele:		

Modulární varná zařízení 900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, na plynové troubě, š. 800mm

Pol. č.: _____
 Model: _____
 Projekt: _____
 SIS # _____
 AIA # _____



Electrolux



391005 (E9GCGH4CG0)

Plynový sporák, 4 hořáky,
3x6kW a 1x10kW, na plynové
troubě (8.5kW), 1/1 modul -
800mm

Zkrácená specifikace

Položka č.

plynový sporák se čtyřmi otevřenými hořáky (3x6kW a 1x10kW),
1/1 modul - 800mm, na plynové troubě.

Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky 2mm.

Optimalizované spalování a rozptýl plamene. Patentovaná
konstrukce hořáků "Flower flame". Litinové sporákové mřížky
(nerezové na objednávku). Zapalování pomocí chráněného
věčného plamínku. Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí
plamene nebo výpadku dodávky plynu.

Plynová trouba: vnitřní prostor v nerez AISI430, nerezové
hořáky, piezo zapalování, teplotní rozsah 120°-280°C.

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody
do nitra zařízení.

Boční hrany pravouhlé - snadné sestavování do varného bloku.
Standardní připravenost pro připojení na zemní plyn, možnost
konverze na propan-butan (trysky jsou součástí standardní
dodávky).

Ochrana proti průniku vody: IPX5

V ceně: rošt GN2/1

Hlavní funkce a vlastnosti

- Osazeno nerezovými stavitelnými nožičkami (+50mm). Vhodné i pro instalaci na konzolový Cantilever systém.
- Konstrukce hořáků FlowerFlame zajistí správný a účinný ohřev pro rozličné typy nádob.
 - 6kW hořáky o průměru 6cm a s plynulou bezstupňovou regulací od 1.5 do 6kW.
 - 10kW hořáky o průměru 10cm s plynulou a bezstupňovou regulací od 2.2 do 10kW.
 - Typ a uspořádání jednotlivých hořáků se liší podle jednotlivých modelů sporáků
- Pokud není uvedeno jinak, je plynové zařízení standardně určeno pro napojení na zemní plyn s možností konverze na LPG (konverzní trysky jsou součástí balení).
- Odolné sporákové mřížky vyrobeny z litiny (nerezové na vyžádání) uzpůsobeny pro bezproblémové vaření jak v malých tak velkých nádobách.
- Hořáky s optimalizovaným spalováním.
- Každý hořáky vybaven bezpečnostními ochrannými prvky pro případ uhasnutí plamene.
- Chráněný startovací plamínek.
- Plynová statická trouba s nerezovými hořáky se samostabilizovaným plamenem. 3 pozice zásuvů na GN2/1. Spodní hořáky kryté silným, vroubkovaným litinovým tálem pro zajištění rovnoměrnosti ohřevu.
- Termostatem nastavitelná teplota trouby v rozmezí 120°C až 280°C.
- 40 mm silná tepelná izolace dvířek trouby
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody

Konstrukce

- Hloubka modulu 93cm poskytuje dostatečně velkou pracovní plochu.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Nerezová vrchní deska (AISI304) o síle 2mm, vyrobeno lisováním z jednoho kusu.
- Boční strany pravouhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.

Příslušenství v ceně

- 1 x Rošt, GN 2/1, chromovaný, PNC
pro statické trouby 164250

Extra příslušenství

- Rošt, GN 2/1, chromovaný, pro PNC
statické trouby 164250

900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, na plynové troubě, š. 800mm

Modulární varná zařízení

SCHVÁLENO:

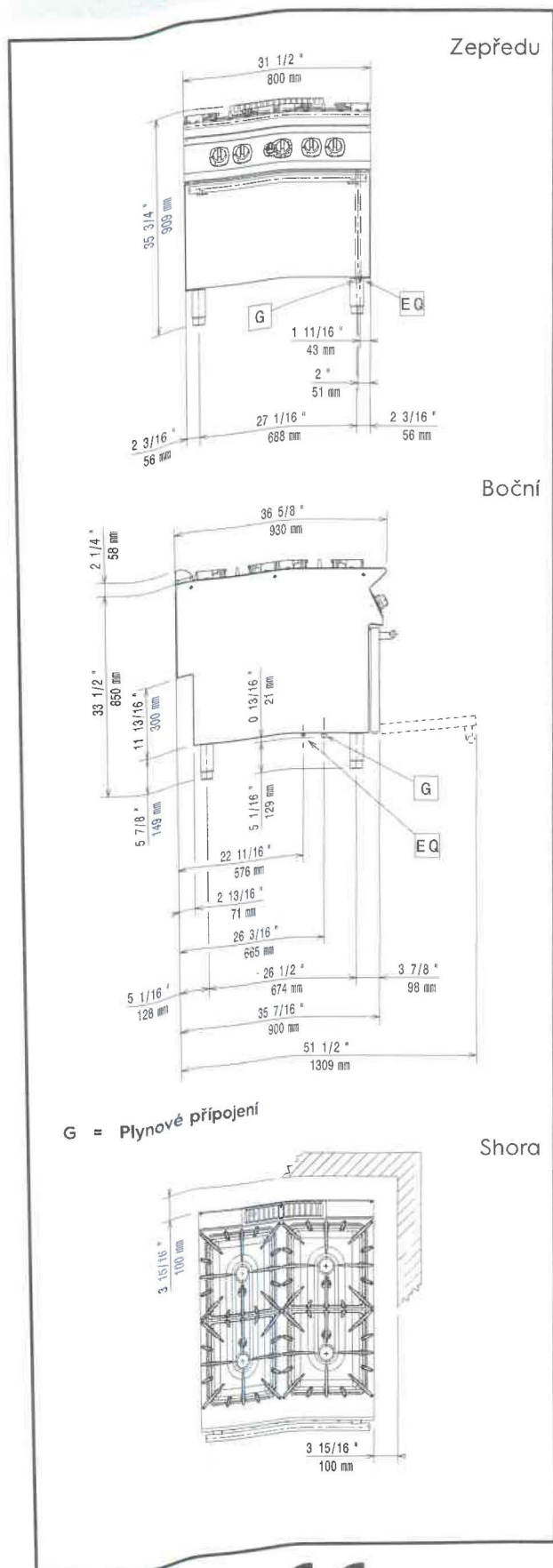
- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086
- Přerušovač tahu, průměr 150mm PNC 206132
- Vymezovací kroužek (manžeta) pro 150mm slučovač tahu PNC 206133
- Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP chladicí-mrazící podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900) PNC 206135
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalací linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, pro zvláštní instalaci řady 900 na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206157
- Tál - hladký, plný, pro umístění nad plynový hořák řady 900. Pouze nad 6kW hořáky. Využití jako tál pro malé nádoby. PNC 206170
- Tál - hladký, s prstencovou drážkou, pro umístění nad plynové hořáky řady 900. Využití jako grilovací deska. Pouze nad přední hořáky do výkonu 6kW PNC 206171
- Tál - vroubkovaný, s prstencovou drážkou, pro umístění nad plynové hořáky řady 900. Využití jako grilovací deska. Pouze nad přední hořáky do výkonu 6kW PNC 206172
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazící podestavbu. PNC 206176
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazící podestavbu. PNC 206177
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazící podestavbu. PNC 206178
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazící podestavbu. PNC 206179
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazící HP podestavbu. PNC 206180
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900) PNC 206210
- Slučovač tahu pro 1/1 moduly, průměr 150mm PNC 206246
- Vodovodní s otočným raménkem na studenou vodu. Neobsahuje spodní nástavec. (viz. další příslušenství) PNC 206289
- Sada spodních nástavců pro vodovodní baterii s otočným raménkem (SV). Určeno pro řadu 900. PNC 206290
- Nerezová sporáková mřížka/rošt nad 2 hořáky řady 900 PNC 206298
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 800mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206304
- Madlo na zadní stranu modulů, D=800mm - určeno pro MARINE instalace PNC 206308
- Madlo na zadní stranu modulů, D=1200mm - určeno pro MARINE instalace PNC 206309
- Držák na WOK pánev, pro plynové hořáky ř. 700 a 900 PNC 206363
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 800mm PNC 206367
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1200mm PNC 206368
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1600mm PNC 206369
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 2000mm PNC 206370
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a 700 PNC 206374
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376
- NENÍ V NABÍDCE PRO ČR PNC 206385
- Drátěná ochranná mřížka na zadní komínek, délka mřížky 400mm. PNC 206400
- Pomocné madlo pro instalaci na boční stranu modulů řady 900 PNC 216044
- Pomocné madlo pro instalaci na přední stranu modulů (d: 800mm) PNC 216047
- Pomocné madlo pro instalaci na přední stranu modulů (d: 1200mm) PNC 216049

Modulární varná zařízení
900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, na plynové troubě, š. 800mm

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

- Pomocné madlo pro instalaci na přední stranu modulů (d: 1600mm) PNC 216050
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a pravý) pro řadu 900. Slouží pro zakrytí boční stěny horního modulu i podstavby (700x900mm) PNC 216134
- Madlo přední, porcovací, délka 400mm PNC 216185
- Madlo přední, porcovací, délka 800mm PNC 216186
- Tlakový regulátor pro plynové modely bez vestavěného regulátoru PNC 927225

Modulární varná zařízení 900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, na plynové troubě, š. 800mm



Elektro

Celkový příkon:

Plyn

Plynový výkon:	Btu/hr (0 kW)
Plynový výkon:	124429 Btu/hod (36.5 kW)
Standardní připravenost na plyn typu:	Zemní plyn G20 (20mbar)
Alternativní typ plynu:	LPG; Natural Gas
Přívod plynu:	1/2"

Hlavní informace

Přední hořáky - výkon	6 - 6 kW
Zadní hořáky - výkon	6 - 10 kW
Zadní hořáky - rozměry - mm	Ø 60 Ø 100
Přední hořáky - rozměry - mm	Ø 60 Ø 60
Teplotní rozsah trouby:	120 °C MIN; 280 °C MAX
Rozměr komory (šířka):	575 mm
Rozměr komory (výška):	300 mm
Rozměr komory (hloubka):	700 mm
Vnější rozměry, Šířka	800 mm
Vnější rozměry, Výška	850 mm
Vnější rozměry, Hloubka	930 mm
Netto váha:	120.7 kg
Přepravní váha:	142 kg
Přepravní výška:	1080 mm
Přepravní šířka:	1020 mm
Přepravní hloubka:	860 mm
Přepravní objem:	0.95 m ³

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

Modulární varná zařízení
900XP - Plynový sporák, 4 hořáky, na plynové troubě, š. 800mm

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.

2018.04.20

Modulární varná zařízení 900XP - Kotel, PL, 100L, nepřímý ohřev, š. 800mm

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____


391100 (E9BSGHIPFO)
**KOTEL, PL, 100L, NEPŘÍMÝ,
800MM**

Zkrácená specifikace

Položka č.

Nerezové plynové hořáky s optimalizovaným spalováním a rozptylem plamene.

Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1.4404.
Průměr vložky: 600mm.

Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem.

Nerezový vypouštěcí ventil 2".

Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku přívodu plynu

Ovládání energoregulátorem.

Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače

Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti.

Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle

Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti

Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI

Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304.

Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení.

Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku.

Standardní provedení na zemní plyn, jednoduchá konverze na P-B.

Nastavitelná výška nerezových nohou.

Ochrana proti průniku vody IPX5.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Varný kotel s kulatou vložkou je vhodný pro přípravu polévek, omáček, sauté a mnoha dalších pokrmů.
- Nepřímý systém ohřevu rovnoměrně ohřívá pokrm nejen na dně, ale také skrze boční strany kotle. To je zajištěno pomocí saturované páry o teplotě 110°C
- Přístupný odvěšovací ventil umožňuje manuální odvěšování duplikátoru během zahřívání
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Manometr pro kontrolu správného fungování kotle.
- Regulace výkonu pomocí otočného ovl. prvku.
- Bezpečnostní termostat zamezující provozu zařízení při nízké hladině vody.
- Bezpečnostní ventil zamezující vzniku nadměrného přetlaku páry v duplikátoru.
- Přesné držení teploty, rychlá reakce na změnu nastavení.
- Velký průměr vypouštěcího kohoutu umožňuje bezpečné a snadné vyprázdnění obsahu kotle.
- Přesně doléhající víko zkracuje dobu vaření a snižuje náklady na energii.
- Ergonomický poměr průměru a hloubky vany usnadňuje míchání
- Vypouštěcí ventil a trubka jsou snadno čistitelné
- Uzavřený topný systém - žádné tepelné ztráty
- Solenoid ventil pro napouštění teplé a studené vody.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Tlakový spínač - přesostat regulující spotřebu energie a vody.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.

Konstrukce

- Kotle s dvojitou tepelnou izolací pro zajištění minimálních tepelných ztrát, vysoké účinnosti a snížení spotřeby energií.
- Tažená vložka z jednoho kusu a duplikátor vyrobeny z kyselinovzdorné ocele AISI 316.
- Robustní nerezové hořáky s bezpečnostními prvky proti uhasnutí, optimalizovaným spalováním a chráněným startovacím plamínkem.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravoúhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]

Příslušenství v ceně

- 1 x Antikorozní prášek do pláště plynových kotlů, použít podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. PNC 927222

Extra příslušenství

SCHVÁLENO: _____

- Páska pro utěsnění spár mezi jednotlivými moduly řady 900 při sestavování varného bloku PNC 206086
- Přerušovač tahu, průměr 150mm PNC 206132
- Vymezovací kroužek (manžeta) pro 150mm slučovač tahu PNC 206133
- Sada 4 koleček (2 s brzdou). Nelze pro HP chladicí-mrazicí podestavbu. Nutné instalovat společně s výztuhou dna podestaveb. (XP700 / 900) PNC 206135
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalaci linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206150
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206151
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206152
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206176
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1000mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206177
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1200mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206178
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 1600mm. Nelze pro chladicí-mrazicí podestavbu. PNC 206179
- Nerezové opláštění nohou - boční, sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít pro chladicí-mrazicí HP podestavbu. PNC 206180
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení ke zdi PNC 206181
- Sada 2 bočních, krycích panelů servisního prostoru, pro instalaci zařízení záda-na-záda PNC 206202
- Sada 4 nožiček pro instalaci zařízení na stavební sokl 100mm. (Nelze pro samostatně stojící grily ř. 900) PNC 206210
- Slučovač tahu pro 1/1moduly, průměr 150mm PNC 206246
- Sada pro automatické odvzdušnění duplikátoru. Určeno pro 100/150 litrové kotle s nepřímým ohřevem, vč. modelů s tlakovým víkem PNC 206279
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky - š. 800mm. Výška kompletu 225mm (180mm zvýšení + 45mm mřížka) PNC 206304
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 800mm PNC 206367
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1200mm PNC 206368
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 1600mm PNC 206369
- Výztuha podestaveb (sada 2 příčných nosníků), pro instalaci koleček, š. 2000mm PNC 206370
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady 900 a 700 PNC 206374
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady 900 a 700 PNC 206375
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady 900 a 700 PNC 206376
- Drátěná ochranná mřížka na zadní komínek, délka mřížky 400mm. PNC 206400
- Sada 2 bočních krycích panelů (levý a pravý) pro řadu 900. Slouží pro zakrytování boční stěny horního modulu i podestavby (700x900mm) PNC 216134
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, nádoba v ceně zařízení. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Nastavení výšky pomocí mechanického ústrojí. Vybaveno 4 kolečky s brzdou. PNC 922403
- Koš, 2-sekcový, univerzální, pro 100L kotle PNC 925018
- Antikorozní prášek do pláště plynových kotlů, použít podle servisního manuálu, standardně je prášek přidáván do pláště kotle ve výrobním závodě. Použití nutné v případě celkového vypuštění duplikátoru. PNC 927222
- Tlakový regulátor pro plynové modely bez vestavěného regulátoru PNC 927225

Modulární varná zařízení 900XP - Pánev-sklopná, 80L, PL, ocelolitina

Pol. č.: _____

Model: _____

Projekt: _____

SIS # _____

AIA # _____


391134 (E9BRGHMOF0)

 Plynová sklupná pánev, 80L,
ocelolitina, termostatická
regulace, manuální sklápění,
teplotní rozsah: 120°-300°C

Zkrácená specifikace

Položka č.

plynová sklupná pánev, šířka modulu 800mm

Síla dna 10mm - materiál ocelolitina.

Užitečný objem 66L

termostat a energoregulátor, manuální sklápění, teplotní rozsah: 120°-300°C.

 Nerezové plynové hořáky s optimalizovaným spalováním a rozptylem
plamene

 Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku přívodu
plynu

Automatické zapalování s elektronickou kontrolou plamene.

Dvojitě víko lze při zavření použít jako pracovní plochu.

Vnitřní zaoblené rohy pánve usnadňují čištění

Integrované napouštění vody - pochromováno

Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI

Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304.

 Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra
zařízení.

Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku.

Standardní provedení na zemní plyn, jednoduchá konverze na P-B.

Nastavitelná výška nerezových nohou.

Ochrana proti průniku vody IPX5

Hlavní funkce a vlastnosti

- Dvojitě opláštěná vana a dvojitě víko pro snížené vyzařování tepla a efektivní izolaci.
- Hořáky tvoří s vanou jeden celek a pohybují se s ní společně i během sklápění
- Dvojitě, izolované víko z nerez 20/10.
- IPX 5 - ochrana proti průniku vody
- Teplota nastavitelná pomocí termostatu.
- Teplota nastavitelná v rozmezí od 120°C do 300°C
- Regulace výkonu pomocí výkonového regulátoru.
- Tepelná izolace snižující vyzařované teplo a snižují spotřebu energií.
- Přesný manuální sklápěcí mechanismus.
- Hladké povrchy, snadno přístupné pro potřeby čištění.
- Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezuje průniku vody a vlhkosti do vnitřních částí zařízení.
- Osazeno nerezovými stavitelnými nožičkami (+50mm). Vhodné i pro instalaci na konzolový Cantilever systém.

Konstrukce

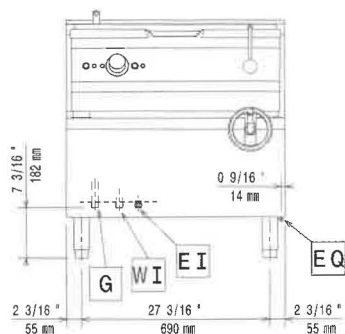
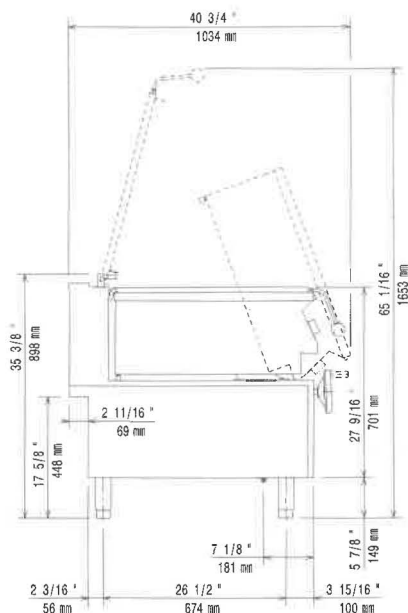
- Ocelolitinová kontaktní plocha pro zajištění dokonalých výsledků dušení, smažení a grilování.
- Vnitřní povrch vany je zabroušený a leštěný, vnitřní rohy oblé pro snadnější čištění.
- Nerezové vnější plechy s leštěním Scotch Brite.
- Boční strany pravoúhlé, zaručující přesné sestavení bloku s minimální, hygienickou spárou.
- [NOT TRANSLATED]
- [NOT TRANSLATED]

Extra příslušenství

- Přerušovač tahu, průměr 150mm PNC 206132
- Vymezovací kroužek (manžeta) pro 150mm slučovač tahu PNC 206133
- Sada pro ukotvení nohou k podlaze. Vhodné pro koncové moduly u instalací linky u zdi nebo při použití systému přemostění. PNC 206136
- Nerezové opláštění nohou - přední, š. 800mm, pro zvláštní instalaci na stavební sokl o výšce 100mm PNC 206148

SCHVÁLENO: _____

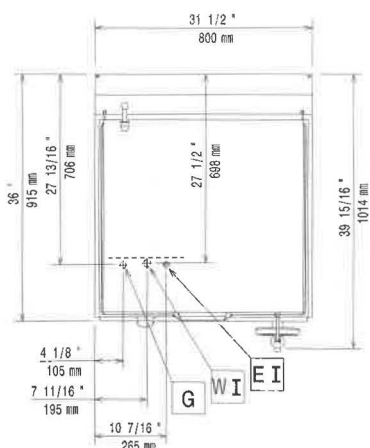
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206150
š. 1000mm, pro zvláštní instalaci na
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206151
š. 1200mm, pro zvláštní instalaci na
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206152
š. 1600mm, pro zvláštní instalaci na
stavební sokl o výšce 100mm
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206176
š. 800mm. Nelze pro chladicí-
mrazicí podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206177
š. 1000mm. Nelze pro chladicí-
mrazicí podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206178
š. 1200mm. Nelze pro chladicí-
mrazicí podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - přední, PNC 206179
š. 1600mm. Nelze pro chladicí-
mrazicí podestavbu.
- Nerezové opláštění nohou - boční, PNC 206180
sada 2 kusů, řada 900. Nelze použít
pro chladicí-mrazicí HP podestavbu.
- Sada 2 bočních, krycích panelů PNC 206181
servisního prostoru, pro instalaci
zařízení ke zdi
- Sada 2 bočních, krycích panelů PNC 206202
servisního prostoru, pro instalaci
zařízení záda-na-záda
- Sada 4 nožiček pro instalaci PNC 206210
zařízení na stavební sokl 100mm.
(Nelze pro samostatně stojící grily ř.
900
- Slučovač tahu pro 1/1moduly, průměr PNC 206246
150mm
- Zvýšení zadního komínku vč. mřížky PNC 206304
- š. 800mm. Výška kompletu 225mm
(180mm zvýšení + 45mm mřížka)
- Zadní krycí panel, š. 800mm, řady PNC 206374
900 a 700
- Zadní krycí panel, š. 1000mm, řady PNC 206375
900 a 700
- Zadní krycí panel, š. 1200mm, řady PNC 206376
900 a 700
- Drátěná ochranná mřížka na zadní PNC 206400
komínek, délka mřížky 400mm.
- Vozík se zdvihem na GN 2/1, PNC 922403
nádobu v ceně zařízení. Konstrukce
z nerez oceli AISI304. Nastavení
výšky pomocí mechanického ústrojí.
Vybaveno 4 kolečky s brzdou.
- Tlakový regulátor pro plynové PNC 927225
modely bez vestavěného regulátoru

Zepředu

Boční


CWII = Napojení studené vody I

EI = Elektrické napojení

G = Plynové připojení

Shora

Elektro
Napětí:

391134 (E9BRGHMOF0) 220-230 V/1 ph/50 Hz

Celkový příkon:

0.1 kW

Plyn
Plynový výkon:

71589 Btu/hod (21 kW)

Standardní připravenost na plyn typu:

Zemní plyn G20 (20mbar)

Alternativní typ plynu:

LPG; Natural Gas

Přívod plynu:

1/2"

Spotřeba plynu (G20) min,

0 - 2.12 m³/h

max:
Voda:
Přívod studené vody -
průměr:

3/4"

Hlavní informace
Rozměr varné plochy -
hloubka:

565 mm

Rozměr varné plochy - šířka:

680 mm

Výška vany:

130 mm

Objem, Max:

80 L

Teplotní rozsah MIN:

120 °C

Teplotní rozsah MAX:

300 °C

Vnější rozměry, Šířka

800 mm

Vnější rozměry, Výška

850 mm

Vnější rozměry, Hloubka

930 mm

Netto váha:

144.5 kg

Přepravní váha:

159 kg

Přepravní výška:

1080 mm

Přepravní šířka:

1020 mm

Přepravní hloubka:

860 mm

Přepravní objem:

0.95 m³

V případě, že zařízení je instalováno v blízkosti tepelně citlivých ploch a materiálů (např. dřevěný nábytek apod.) je doporučeno zachovat minimální bezpečnostní odstup 150mm od takových materiálů.

Zařízení smí/musí být instalováno pouze v souladu s platnými technickými a bezpečnostními předpisy a normami a pokyny uvedenými v návodu k instalaci a obsluze zařízení.

Specifikace/ Technický List

SelfCookingCenter® SCC 61 G (6 x 1/1 GN)

Označení

- Varné zařízení pro automatické vaření (automatický režim) masa, drůbeže, ryb, příloh/zeleniny, pokrmů z vajec / dezertů, pečiva i automatické funkce Finishing®. S inteligentním systémem k optimalizaci přípravy smíšených pokrmů při vaření ve velkém ale i a la carte a s plně automatickým systémem čištění a odvápnění.
- Horkovzdušný (kombinovaný režim) v souladu s normou DIN 18866 pro většinu metod vaření používaných v komerčních kuchyních pro optimální využití páry a horkého vzduchu zvlášť i kombinované.

Bezpečnost práce

- Čisticí a Care tablety (pevné složení) zajišťují optimální bezpečnost práce
- Export dat HACCP / aktualizace softwaru prostřednictvím integrovaného Ethernetu, příp. rozhraní USB
- Bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- Zařízení má schválen provoz bez dozoru dle podmínek VDE
- Při použití originální nosné skříňky je maximální výška zásuvného roštu 1,60 m
- Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- Madlo dvířek s levým a pravým otvíráním a funkcí dovírání

Obsluha

- Zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace
- iCC-Cockpit – grafické zobrazení aktuálního klimatu ve varné komoře, předvídání dalšího průběhu přípravy pokrmů, dosavadního průběhu a předpovědi dalších činností a možností po dokončení pokrmu
- iCC-Messenger – informace o aktuálních automaticky provedených úpravách nastavení varného postupu
- iCC-Monitor – přehledné zobrazení aktuálních automaticky provedených úprav nastavení varného postupu
- 9 možností vlastní úpravy obslužného rozhraní (obrázky, popisky atd.) jednotlivými uživateli
- Režim záznamu – stanovení ideálního postupu podle teploty pokrmu při kalibraci produktů pro pozdější opětovnou přípravu bez snižování vnitřní teploty pokrmu a s automatickým přizpůsobením podle množství připravovaného pokrmu
- Samostatné přizpůsobení obslužného rozhraní podle častého stylu používání
- 8,5palcový barevný TFT displej s dotykovou obrazovkou s intuitivními ikonami zajišťuje velmi snadné ovládání
- Ovládání více zařízení prostřednictvím jednoho displeje zařízení (zařízení musí být vzájemně síťově propojena)
- Návod k použití a příručka k obsluze lze na displeji zařízení zobrazit v závislosti na akci.

Čištění, péče a bezpečnost provozu

- Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- 7 stupňů čištění i bezobslužné čištění a péči také přes noc
- Automatické čištění a odvápnění generátoru páry
- Automatická výzva k čištění v závislosti na intenzitě znečištění s poznámkou o stupni čištění a množství chemie
- Zobrazení stavu znečištění a stavu údržby na displeji
- Diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení
- Funkce vlastního testu ke kontrole funkcí zařízení

Výbava

- Dvířka s trojitým sklem odvětrávaným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky (pro snadné čištění) se speciální vrstvou odrážející teplo
- LED osvětlení varné komory a zásuvného roštu – úsporné, s dlouhou životností a nevyžadující údržbu
- Snímač vnitřní teploty pokrmu se 6 místy měření i automatickými opravami chyb při nesprávném umístění a polohovací pomůcka
- Správa klimatu – měření, nastavení a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Aktuální vlhkost ve varné komoře je možné nastavit a zobrazit na ovládací liště
- Individuální programování nejméně 1200 varných programů s až 12 kroky
- Možnost zvlhčování ve 3 nastavitelných stupních (30–260 °C) v režimu horkého vzduchu nebo v kombinovaném režimu
- Integrated Ethernetsocket to connect to a cloud based system for administration of cooking processes, management of HACCP and service data and remote control
- Vysocí výkoný parní generátor s automatickým odvápněním
- Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky programovatelnému obousměrnému kolu ventilátoru s 5 rychlostmi
- Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění
- Oddělené magnetické ventily pro normální a měkkou vodu
- Funkce chlazení prostřednictvím kola ventilátoru zajišťuje rychlé ochlazení varné komory
- Automatické přizpůsobení místa instalace (výška, klima atd.)
- Vyjímatelný otočný závěsný rám (odstup ližin 68 mm)
- Vnitřní a vnější materiál – ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301
- Ruční sprcha s navijecím mechanismem
- Přípustné pevné připojení k odpadu podle švýcarského svazu SVGW Ochrana proti stříkající vodě a proudu vody IP X 5
- Přívod energie související s poptávkou modulačních prostředků, velmi tichá a výkonná dmychadla hořákového systému
- Podélný zásuvný rošt pro 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 gastronádoby
- 5 programovatelných stupňů kynutí
- Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- signalizace LED osvětlení po skončení fáze předehřívání i konce procesu



Funkce iCookingControl® – 7 provozních režimů



Funkce - Automatický režim

Funkce – automatický režim iCookingControl se 7 využitími: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo a funkce Finishing® pro snadné dosažení požadovaného výsledku s automatickou úpravou ideálního průběhu vaření

Režim konvektomat



Pára o teplotě mezi 30 °C a 130 °C



Horký vzduch o teplotě 30 °C – 300 °C



Kombinace páry a horkého vzduchu (30 °C – 300 °C)

HiDensityControl®



Patentované rozdělení energie ve varné komoře

iLevelControl ILC



Kombinovaná příprava pokrmů se samostatným dohledem na každý zásuvný rošt a průběžnými úpravami podle způsobu a množství připravovaných pokrmů a četnosti otvírání dvířek

Efficient CareControl



Systém Efficient CareControl automaticky rozpoznává a účinně odstraňuje nečistoty a vápenité usazeniny.

Schválení/štitky



Projektant:

Technické specifikace

Podélný zásuvný rošt pro :	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Kapacita :	6 x 1/1 GN
Počet jídel za den :	30-80
Šířka :	847 mm
Hloubka :	776 mm
Výška :	782 mm
Hmotnost (netto) :	123 kg
Hmotnost (brutto) :	142 kg
Přívod vody (tlaková hadice) :	3/4" / d 1/2"
Tlak vody (tlak průtoku) :	150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar

Odtok vody :	DN 50 mm
Zásobování plynem/ přípojka :	3/4"NPT
Jmenovité tepelné zatížení zkapalněného plynu LPG :	13 kW
Jmenovité tepelné zatížení zkapalněného plynu LPG "pára" :	12 kW
Jmenovité tepelné zatížení zkapalněného plynu LPG "hot-air" :	13 kW

Jmenovité tepelné zatížení zemního plynu :	13 kW
Jmenovité tepelné zatížení zemní plyn "Pára" :	12 kW
Jmenovité tepelné zatížení zemní plyn "hot-air" :	13 kW
Elektrický příkon:	0,4 kW

Přípojka k síti	Pojistky	Průřez kabelu
1 NAC 230V 50/60Hz	1 x 16 A	3 x 2,5 mm ²
Další napětí na vyžádání!		

Instalace

- Působí-li zdroj tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Lokální standardy a regulace pro odvětrávání musí být dodrženy. Lokální standardy a regulace pro odvětrávání musí být dodrženy.
- For proper usage of ConnectedCooking a network socket according to RJ45 has to be provided. For optimal performance a cable-bound connection with a data rate of at least 10 Mb/s is the preferred connection. Alternatively W-LAN connections with appropriate W-LAN adaptors can be used.

Volitelné možnosti

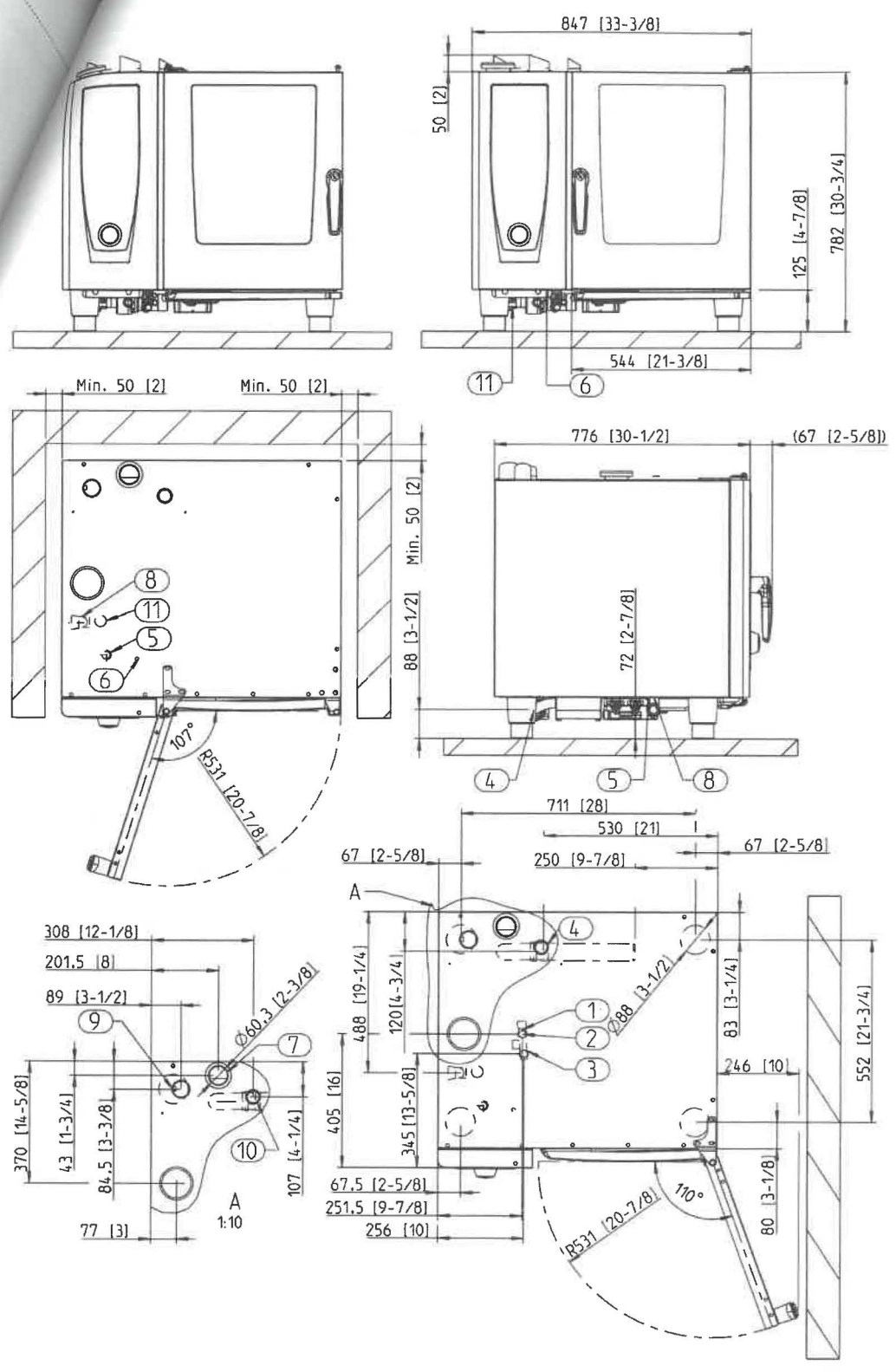
- Bezpečnostní/věžeňské provedení
- Levé zavírání dveří
- Vestavěný odvod tuku
- Beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Bezpečnostní zavírání dveří
- Snímač vnitřní teploty pokrmu sous-vide
- Snímač vnitřní teploty pokrmu umožňující zasunutí z vnějšku
- 3 zvenčí zasouvané snímače vnitřní teploty pokrmu pro systém iLevelControl
- Balíček se stojanovým vozíkem
- Uzamykatelný ovládací panel
- Přípojka na optimalizaci spotřeby energie a beznapěťový kontakt pro indikátor provozního stavu
- Jiná napětí
- Kryt ovládací lišty

Příslušenství

- Gastronádoby, plechy, rošty
- Podstavce / nosné skříňky
- Podstavec I / nosná skříňka IV
- Thermocover
- Převážný vozík pro stojanový vozík a stojanový vozík na talíře
- Digestoř
- Superspike (rošt na drůbež), CombiGrill (grilovací rošt)
- Tepelný ochranný štít pro levou boční stěnu
- Stojanový vozík pro pekařství a grilování
- Stojanový vozík pro pekařství
- Závěsný rám pro pekařství či řeznictví
- Speciální čisticí a pečující tablety
- Jištění proudění výparů
- Záchytná nádoba na tuk
- Stojanový vozík na talíře
- Držák na stěnu k upevnění zařízení
- Cateringová souprava

Specifikace/ Technický List

SelfCookingCenter® SCC 61 G (6 x 1/1 GN)



Název a technická specifikace položky	Měrná jednotka (MJ)	Množství celkem	Cena jednotková v Kč bez DPH	Cena celková v Kč bez DPH
<p>sporák PL., G4, elektrická trouba</p> <p>plynový sporák se 4 otevřenými hořáky (3x6kW, 1x10kW), na el. troubě, celonerezová konstrukce, síla vrchní desky min. 2mm, optimalizované spalování, rozptýl plamene, zapalování pomocí chráněného věčného plamínku, bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku dodávky plynu, el. trouba - vnitřní prostor v nerez AISI430, nerezové topnice kryté ocelovou deskou, teplotní rozsah 110-285 °C., vybavení regulovatelnou odvětrávací klapkou, nerezové stavitelné nohy, ochrana proti průniku vody, rozměr 800x930x850mm</p>	ks	-1	86320,00	-86 320,00
<p>sporák PL., G4, plynová trouba</p> <p>plynový sporák se čtyřmi otevřenými hořáky (3x6kW a 1x10kW), 1/1 modul - 800mm, na plynové troubě. Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky 2mm. Optimalizované spalování a rozptýl plamene. Patentovaná konstrukce hořáků "Flower flame". Litinové sporákové mřížky (nerezové na objednávku). Zapalování pomocí chráněného věčného plamínku. Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku dodávky plynu. Plynová trouba: vnitřní prostor v nerez AISI430, nerezové hořáky, piezo zapalování, teplotní rozsah 120°-280°C. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování do varného bloku. Standardní připravenost pro připojení na zemní plyn, možnost konverze na propan-butan (trysky jsou součástí standardní dodávky). Ochrana proti průniku vody: IPX5. Rozměr 800x930x850 mm.</p>	ks	1	87320,00	87 320,00
<p>pánev EL., 80 Ltr.</p> <p>sklopná pánev elektrická, INFRA topné články, termostatická regulace, teplotní rozsah 120-300 °C., síla plechu horní desky min. 2mm, materiál nerez AISI304, celonerezová vnější konstrukce, povrchová úprava broušený povrch, ochrana proti průniku vody IPX5, materiál dna ocelolitina, dvojité víko, rozměr 800x930x850mm</p>	ks	-1	89600,00	-89 600,00
<p>pánev PL., 80 Ltr.</p> <p>plynová sklopná pánev, šifka modulu 800mm. Síla dna 10mm - materiál ocelolitina. Užžitný objem 66L. Termostat a energoregulátor, manuální sklápění, teplotní rozsah: 120°-300°C. Nerezové plynové hořáky s optimalizovaným spalováním a rozptylem plamene. Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku přívodu plynu. Automatické zapalování s elektronickou kontrolou plamene. Dvojité víko lze při zavření použít jako pracovní plochu. Vnitřní zaoblené rohy páneve usnadňují čištění. Integrované napouštění vody - pochromováno. Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI. Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku. Standardní provedení na zemní plyn, jednoduchá konverze na P-B. Nastavitelná výška nerezových nohou. Ochrana proti průniku vody IPX5. Rozměr: 800x930x850.</p>	ks	1	98600,00	98 600,00
<p>kotel EL., 100 L nepřímý</p> <p>elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem, objem 80/100l, tažená vložka z kyselinovzdorné ocele (lisovaná vložka kotle z jednoho kusu), průměr vložky 600mm, napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem, nerezový vypouštěcí ventil 2", ovládaný energoregulátorem, bezpečnostní tlakový ventil, bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle, analogový manometr pro sledování tlaku v plášti, automatické doplňování duplikátoru, nastavitelná výška nerezových nohou, ochrana proti průniku vody IPX5, rozměr 800x930x850mm, max příkon 21,5 kW</p>	ks	-1	114400,00	-114 400,00
<p>kotel PL., 100 L nepřímý</p> <p>Nerezové plynové hořáky s optimalizovaným spalováním a rozptylem plamene. Tažená vložka z kyselinovzdorné ocele AISI316 - DIN 1.4404. Průměr vložky: 600mm. Napouštění teplé a studené vody ovládané elektroventilem. Nerezový vypouštěcí ventil 2". Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku přívodu plynu. Ovládaný energoregulátorem. Vysoké energetické úspory díky regulaci výkonu pomocí tlakového spínače. Bezpečnostní ventil garantující správnou úroveň tlaku v plášti. Bezpečnostní termostat pro případ přehřátí kotle. Analogový manometr pro sledování tlaku v plášti. Vrchní deska vyrobena z nerez ocele 20/10 304 AISI. Vnější konstrukce vyrobena z nerez oceli AISI 304. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Boční hrany pravoúhlé - snadné sestavování varného bloku. Standardní provedení na zemní plyn, jednoduchá konverze na P-B. Nastavitelná výška nerezových nohou. Ochrana proti průniku vody IPX5. Rozměr: 800x930x850mm.</p>	ks	1	134400,00	134 400,00
<p>konvektomat 6GN 1/1 elektrický</p> <p>inteligentní řízení varných procesů pomocí autodiagnostiky vložených potravin, el. provedení, bojlerový systém vytváření páry, kapacita 6x1/1GN, podélné vsuny pro 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN, počet jídel na den cca 30-80, automatický čistící program, systém automatického odvěpění bez potřeby změkčovače vody, odstředivé odlučování tuku bez přidání tukového filtru, VDE certifikát provoz bez dohledu, příkon do 11kW, rozměr 847x776x782mm</p>	ks	-1	203280,00	-203 280,00
<p>konvektomat 6GN 1/1 plynový</p> <p>inteligentní řízení varných procesů pomocí autodiagnostiky vložených potravin, plynové provedení, bojlerový systém vytváření páry, kapacita 6x1/1GN, podélné vsuny pro 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN, počet jídel na den cca 30-80, automatický čistící program, systém automatického odvěpění bez potřeby změkčovače vody, odstředivé odlučování tuku bez přidání tukového filtru, VDE certifikát provoz bez dohledu, příkon do 13kW plyn, rozměr 847x776x782mm</p>	ks	1	235180,00	235 180,00