

Přehled výhod pro Vás / nabídka č.11366

Cenová nabídka - konvektomat s příslušenstvím

Vystavena pro Domov seniorů Hranice, příspěvková organizace (Mgr. Simona Hašová)

Cenová nabídka - konvektomat Blue Vision 2011b s příslušenstvím

Datum vystavení: 27.8.2018
Platnost nabídky: 20.12.2018

VISION

Blue 2011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

VYBAVENÍ

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 zásuv** – 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 přehřevu 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 přehřev/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
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **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

- **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
- **Standardní zavážecí vozík**

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **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

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otvírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

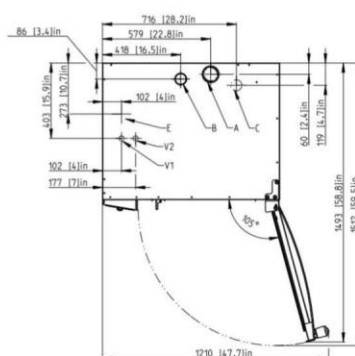
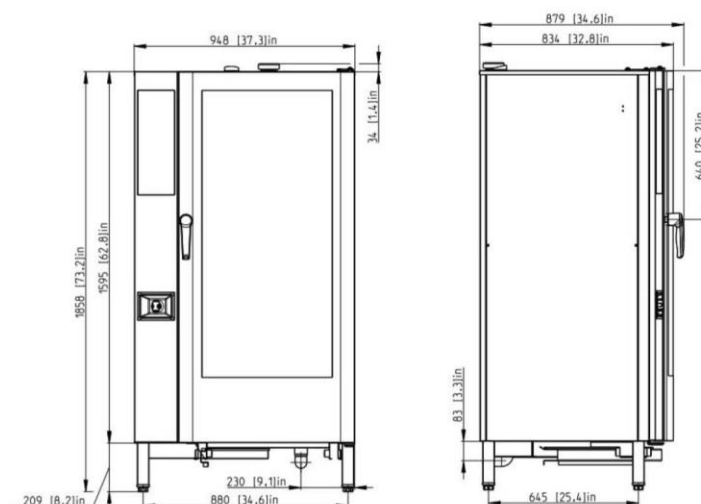
VO 2011 náhradní zavážecí vozík
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 VISION OLEJOVÁ PISTOLE
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

TECHNICKÁ DATA

MOŽNOSTI NAPÁJENÍ

| Model | 2011 |
|--------------------------------|------|
| 3~/220-240V/50-60Hz | ano |
| 3~/400-480V/50-60Hz (bez N) | ano |



| | |
|----|---------------------|
| A | klapka |
| B | komínek |
| C | odpad |
| E | připojení elektriny |
| V1 | neupravená voda |
| V2 | upravená voda |

| Model | B 2011 i | B 2011 b |
|-------------------------|---------------------|---------------------|
| Technická specifikace | 2E2011IA | 2E2011BA |
| Energie | Elektrina | Elektrina |
| Vývin páry | Injekční | Bojler |
| Kapacita | 20 x GN 1/1 | 20 x GN 1/1 |
| Kapacita jídel na výdej | 400 – 600 | 400 – 600 |
| Rozteč zásuvů | 63 mm | 63 mm |
| Rozměry (š x v x h) | 948 x 1858 x 834 mm | 948 x 1858 x 834 mm |
| Váha | 235 kg | 245 kg |
| Celkový příkon | 36,9 kW | 36,9 kW |
| Tepelný příkon | 36 kW | 36 kW |
| Příkon vyvíječe páry | – | 33 kW |
| Jištění | 63 A | 63 A |
| Napájení | 3N~/400V/50-60 Hz | 3N~/400V/50-60 Hz |
| Hlučnost | do 70 dBA | do 70 dBA |
| Připojka vody/odpadu | G 3/4" / 50 mm | G 3/4" / 50 mm |
| Teplota | 30 – 300 °C | 30 – 300 °C |

Cenová rekapitulace

| Produkt | Číslo artiklu | Nabídková cena/ks | Počet ks. | Celková cena |
|---|---------------|-------------------|-----------|-----------------------|
| B2011b NEW | H14-0502 | 332 815,00 | 1 | 332 815,00 CZK |
| Zavážecí vozík pro vel. 2011 | HC99-2200 | 18 750,00 | 1 | 18 750,00 CZK |
| WMK-BNT 650T provedení Automatický změkčovač 10 l s regenerací 1-12 dnů | OA10-0036 | 7 320,00 | 1 | 7 320,00 CZK |
| NEW RETIGO ACT.CLEANER 50 ks/ 3 kg kyblík, 60g sáčky | OA11-0040 | 756,00 | 2 | 1 512,00 CZK |
| Doprava | BEZ2 | 1,00 | 1 | 1,00 CZK |
| Zapojení konvektomatu | BEZ | 1,00 | 1 | 1,00 CZK |
| Školení odborným kuchařem RETIGO | BEZ3 | 1,00 | 1 | 1,00 CZK |

| | |
|---------------------|-----------------------|
| Celkem | 360 400,00 CZK |
| DPH | 75 684,00 CZK |
| Celkem s DPH | 436 084,00 CZK |

V ceně konvektomatu je doprava, zapojení na předem připravené instalační místo, zaškolení odborným kuchařem Retigo. Záruka 36 měsíců.

Obchodní podmínky

| | |
|--------------------|---|
| Dodací podmínka: | FCA Rožnov pod Radhoštěm INCOTERMS 2000 |
| Platební podmínka: | Splatnost do 30 dní od vystavení faktury |
| Termín dodání: | ... |
| Poznámka: | Tato nabídka se řídí záručními podmínkami společnosti RETIGO, s.r.o., uvedenými na http://www.retigo.cz/Ke-stazeni bod 13, případně příloženými k této nabídce. Pokud není uvedeno jinak jsou ceny bez DPH. Tuto nabídku lze přijmout pouze bezvýhradně. Přijetí nabídky objednávkou, či podpisem nabídky zákazníkem uvedeným na této nabídce vyjadřuje souhlas s výše citovanými záručními podmínkami. |

Datum vystavení: 27.8.2018
 Platnost nabídky: 20.12.2018
 Vytvořil:

V Hranicích, dne 1. 10. 2018

V Rožnově pod Radhoštěm, dne 27. 9. 2018

.....

Odběratel

Mgr. Simona Hašová, ředitelka

Domov seniorů Hranice, p. o.

.....

Dodavatel

Ing. Libor Pavelka, jednatel

RETIGO, s.r.o.