

PRO:

**Základní škola Soběslav, Komenského 20**  
**Mgr. Jan Holas**  
**Komenského 20/22**  
**392 01 Soběslav**  
 tel.: 381/ 521174, fax: 381/

ČÍSLO: **TNA16884**  
 DATUM: 2.11.2016  
 VYŘIZUJE: Tomáš Voborský  
 TEL.: 602 112 835

Vážený pane řediteli,  
 dovolujeme si Vám předložit cenovou nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

## Dodávka elektrického konvektomatu včetně příslušenství

POZ.	NÁZEV A POPIS	MN.	SLEVA	CENA / MJ BEZ DPH	PO SLEVĚ	CELKEM BEZ DPH PO SLEVĚ	DPH PO SLEVĚ
<b>TECHNOLOGIE:</b>							
001	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ El. konvektomat RATIONAL SCC® whiteefficiency 20xGN1/1, 40xGN1/2, včetně zavážečného vozíku</li> <li>- model whiteefficiency</li> <li>- SelfCooking Center 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2</li> <li>- funkce SelfCooking Center - 7 provozních režimů:               <ul style="list-style-type: none"> <li>maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječné pokrmy, pečivo,</li> <li>finishing</li> </ul> </li> <li>- Combi-Dämpfer -3 provozními režimy: pára 30-130°C, horký vzduch 30-300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C;</li> <li>- výběr z vlastní kuchařky</li> <li>- automatický Finishing proces</li> <li>- TFT displej, dotykový s piktogramy</li> <li>- držák sondy, komunikace v ČJ,</li> <li>- IQT automat. měření teploty jádra - senzor s 6-ti čidly</li> <li>- CareControl: automatické mytí a odvápnění komory a boileru, automatická detekce stupně zavápnění a úrovně mytí, není zapotřebí změkčovač vody</li> <li>- boilerový vyvíječ páry, dvojitě čelní sklo,</li> <li>- halog. osvětlení, samonavíjecí hadice se sprchou</li> <li>- volba času startu, regulace a kontrola vlhkosti</li> <li>- vlastní programy, 350 programů až s 12 kroky, textové zadávání</li> <li>- ELC časové nastavení jednotlivých vsunů</li> <li>- integrovaný systém na odlučování tuku</li> <li>- SDS automat. systém analýzy servisních zásahů</li> <li>- integrovaná brzda ventilátoru, 5 rychlostí ventilátoru, taktování ventilátoru</li> <li>- přídatné funkce: superrychlé ochlazení var. prostoru, přivlhčování od 30-260°C, 1/2 příkon el.en., Delta-T, HACCP uložení, USB připojení</li> <li>- vnitřní a vnější plášť nerez DIN 1.4301</li> <li>- základní sada cleaner a care tablet</li> <li>- navíc vsun pro odkapovou gn</li> <li>- součástí ceny 1x vnitřní zavážečný vozík</li> </ul>	1 ks	25,0%	573 375,00 Kč	430 031,30 Kč	430 031,30 Kč	21%

Rozměr: 879x791x1782mm  
Příkon (400V): 37kW  
Hmotnost: 258kg

**OSTATNÍ:**

x01.	▪ Instalace a nastavení konvektomatu - doprava zařízení - instalační materiál - vlastní montáž zařízení - nastavení a odzkoušení - dílčí el. revize - předávací dokumentace	1 x	5 500,00 Kč	5 500,00 Kč	5 500,00 Kč	21%
x02.	Demontáž stávajícího konvektomatu = zdarma	1 x	0,00 Kč	0,00 Kč	0,00 Kč	21%
x03.	▪ Kuchařský servis = zdarma - zaškolení po dobu 2 pracovních směn - tel. Hot-line zdarma, přímý mobil tel. na kuchaře - možnost návštěvy kuchařských seminářů - upgrade software	1 x	0,00 Kč	0,00 Kč	0,00 Kč	21%

CELKEM BEZ DPH:	578 875,00 Kč	<b>435 531,30 Kč</b>
CELKEM DPH 21%	121 563,80 Kč	<b>91 461,60 Kč</b>
CELKEM VČETNĚ DPH:	700 438,80 Kč	<b>526 992,90 Kč</b>

**Doba platnosti nabídky:**

1 měsíc ode dne doručení.

**Záruční doba, podmínky:**

24 měsíců aktivní technologie (stroje a aktivní nerez nábytek).

48 měsíců pasivní technologie (ostatní nerez nábytek).

Podmínkou pro poskytnutí prodloužené záruční lhůty je podpis smlouvy o provádění profylaktických prohlídek.

Nástup na servis do 24 hodin.

Délková vzdálenost 25km

Vlastní servisní zaměstnanci a zázemí.

Technický HOT-LINE: 602 159 169

**Kontaktní osoby:**

servis + chemie: Petra JAMRICOVÁ 602 159 169

obchod + podpora: Tomáš VOBORSKÝ 602 112 835

**Dodací lhůta:**

Do 3 týdnů od podpisu

Děkujeme Vám za projevený zájem a jsme s pozdravem.

