



**LUKNAR s.r.o.**  
Vilová 31  
851 01 Bratislava  
Tel.: 02/638 11 273, Fax: 02/635 31 434  
E-mail: info@luknar.biz  
www.luknar.biz

## CENOVÁ PONUKA

PRE:

**Základná škola s materskou školou Česká  
Česká 10  
831 03 Bratislava 3  
Slovenská republika**  
tel.: 02 / 44373941

ČÍSLO: **CP190571**  
DÁTUM: 13.5.2019  
VYSTAVIL: Koloman Petöcz  
TEL.:

### konvektomat Rational 101

POZÍCIA	NÁZOV A POPIS	MNOŽSTVO	CENA / KUS BEZ DPH	CENA CELKOM BEZ DPH	DPH
---------	---------------	----------	-----------------------	------------------------	-----

001	<b>Konvektomat SelfCooking Center® SCC 101 - elektrický</b>	1 ks	9 144,00 EUR	9 144,00 EUR	
-----	---	------	--------------	--------------	--

Rozmer:š/h/v: 847x776x1042 mm  
Príkon:18,6 kW  
Pripojenie:400 V  
Hmotnosť:135 kg  
Kapacita: 10 x 1/1GN / 20 x 1/2 GN  
- dvierka s trojitým odvetrávajúcim sklom so  
špeciálnou vrstvou odráž. tepla  
- signaliácia zásuvov iLC, signalizuje vytiahnutie  
alebo vloženie pokrmov  
5 Senses: dokáže grilovať, smažiť, piecť, variť v  
pare, dusiť, predvárať aj pošírovať. A vôbec  
nezáleží na tom, či pripravujete mäso, ryby,  
hydinu, zeleninu, vaječné jedlá, pečivo alebo  
zákusky, prípadne či pripravujete 30 porcií  
alebo niekoľko tisíc. Tento varný systém je  
všetraným pomocníkom pre reštaurácie,  
hotely, cateringové spoločnosti, závodné jedálne  
alebo reťazce rýchleho občerstvenia.  
iCC: iCookingControl:  
Stačí zadať požadovaný výsledok a vložiť  
pokrm. Systém iCookingControl pripraví jedlo  
presne tak, ako si prajete. Systém s vami  
komunikuje a ukazuje vám, ako práve varí, aké  
úpravy urobil a aké nastavenie používa.  
HDC: HiDensityControl:  
Patentovaná výkonná technológia pre zaistenie  
jedinečnej kvality pokrmov, rovnomernej prípravy  
a varného výkonu. 100% nasýtená para,  
dynamické prúdenie vzduchu rýchlosťou až  
120km/h a maximálne odvlhčovanie varnej  
komory rýchlosťou až 100 litrov za sekundu.  
iLC: iLevelControl:  
Súbežnou prípravou rôznych pokrmov ušetríte  
čas. Funkcia iLevelControl vám poradí, ktoré  
jedlá možno variť spoločne. Budete teda nie len  
pracovať rýchlejšie, ale taktiež ušetríte peniaze,



20%



**LUKNAR s.r.o.**  
Vilová 31  
851 01 Bratislava  
Tel.: 02/638 11 273, Fax: 02/635 31 434  
E-mail: info@luknar.biz  
www.luknar.biz

## CENOVÁ PONUKA

energiu a miesto v kuchyni.

Efficient CareControl:

Jedinečné automatické čistenie, ktoré dokáže rozpoznať nečistoty a vápenité usadeniny a odsrániť ich stlačením jediného tlačítka. Lesk a hygienická čistota bez nepriaznivého dopadu na životné prostredie a vašu penženku.

Vybavenie:

- SelfCooking Control - mód so 7 prevádzkovými režimami

- Combi-Dämpfer-mod s 3 spôsobmi prevádzky

Režim horúcej pary: 30°C - 130°C

Režim horúceho vzduchu: 30°C - 300°C

Kombinovaný režim: 30°C - 300°C

- 5 rýchlostí ventilátoru

- Delta T

- CleanJet - automaticky system čistenia

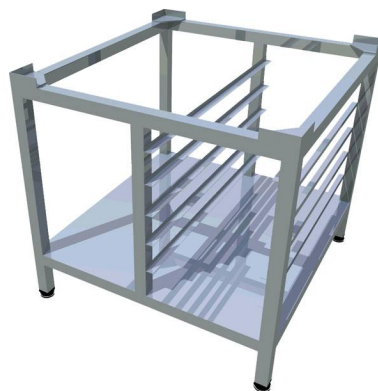
- CalcDiagnose System/CDS/s SelfClean-Automatik

- Sonda teploty jadra - 6 meracích zón

- Sprcha so samonavíjacou automatikou

- USB-rozhranie

002	<b>Podstavec pod konvektomat Rational</b>	1 ks	296,10 EUR	296,10 EUR	20%
	·rozmer:843x587x700 mm				
	·polica				
	·vedenie pre GN 1/1 – dvojradový				





**LUKNAR s.r.o.**  
Vilová 31  
851 01 Bratislava  
Tel.: 02/638 11 273, Fax: 02/635 31 434  
E-mail: info@luknar.biz  
www.luknar.biz

## CENOVÁ PONUKA

003	<b>UltraVent® kondenzačný zákryt typ 61/101 elektro</b> odpadá napojenie na VZT	1 ks	2 719,50 EUR	2 719,50 EUR	20%
-----	--	------	--------------	--------------	-----



004	<b>Odborná montáž konvektomatu 61, 62, 101, 102 elektro</b> - doprava na miesto inštalácie - odborná inštalácia, uvedenie zariadení do prevádzky - kalibrácia - inštalačný materiál	1 ks	370,00 EUR	370,00 EUR	20%
-----	---	------	------------	------------	-----

<b>CELKOM BEZ DPH:</b>	<b>12 529,60 EUR</b>
------------------------	----------------------

CELKOM DPH 20%	2 505,92 EUR
----------------	--------------

<b>CELKOM VRÁTANE DPH:</b>	<b>15 035,52 EUR</b>
----------------------------	----------------------

Koloman Petöcz  
obchodník  
tel.: +421 903 581 366