

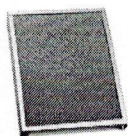






| Firma: RM Gastro - JAZ s.r.o. Rybárska 1 915 01 Nové Mesto nad Váhom Prevádzka: Rožňavská 1, 831 04 Bratislava | | | | IČO: 34153004 | | | | CENOVÁ PONUKA č. : CP3190296 zo dňa: 7.5.2019 | | | |
|--|-----------------------------------|--|----------|---|---------------|--------|----------------|---|--|--|--|
| OR Trenčín vložka č. 1410/R oddiel SRO DIČ: 2020181471 IČ DPH: SK2020181471 Peňažný ústav: SLSP Číslo účtu/kód: 41697158/0900 Tel: 02-32113691, Fax: 02-32113693 E-mail: obchodba@jaz.sk Web: www.jaz.sk, www.bary.sk, www.pracky.sk | | | | Pre: ZŠ s MŠ Odborárska 2 831 02 Bratislava - Nové Mesto Ing.Stanislava Melcherová melcherova@zsodborba.edu.sk 0904/622894 | | | | | | | |
| Číslo karty | Názov položky | Popis | Počet MJ | Cena MJ | Cena netto MJ | DPH % | Celkom bez DPH | | | | |
| 1013,18 | A-Konvektomat AOS-101EBA2 /268202 | 1,00 ks | 5079,00 | | 5079,00 | 20,0% | 5079,00 | | | | |
|  | | Air-O-Steam level B rozmer: 898x915x1058mm(šxhxv) príkon elektro: 17,5 kW/400V kapacita: 10 x GN1/1 tvorba pary: v bojleri ovládanie: elektronické teplotná sonda funkcie: horúci vzduch 25-300°C para 100°C para s nízkou teplotou 25-99°C prehriata para 101-130°C kombi cyklus 25-250°C regenerácia 25-250°C Cook&Hold Eco-delta T pečenie manuálne privlhčenie nízkoteplotné pečenie, varenie v dvoch fázach s oddeleným nastavením, pauza - odsunutý štart 1/2 otáčky ventilátora, 1/2 výkon ohrevu ovládanie odvetrávacej klapky vypúšťanie generátora pary 4 automatické umývacie programy + 1 poloautomatický meranie a regulácia vlhkosti pomocou technológie BY-PASS rýchle schladenie komory HACCP výstup / monitoring automatická kontrola zavápnenia bojlera súčasné zobrazovanie nastavených a aktuálnych hodnôt teploty / času | | | | | | | | | |
| 1013,95 | Podstavec 61,101 | /easy | 1,00 ks | 273,00 | -15% | 232,05 | 20,0% | 232,05 | | | |
|  | | rozmer: 845x680x755mm(šxhxv) polica s vedením pre GN | | | | | | | | | |
| 1013,81 | Filter tuk. 101,102 el.,pl. | /922178 | 1,00 ks | 156,00 | -15% | 132,60 | 20,0% | 132,60 | | | |
|  | | rozmer: 620x490x100mm(šxhxv) nerezové prevedenie | | | | | | | | | |

CENOVÁ PONUKA č. : CP3100206

| | | | | CENOVÁ PONUKA č. : CP3100206 | | | | |
|---|---|-------|----------|------------------------------|---------------|----------|----------------|-------|
| Číslo karty | Názov položky | Popis | Počet MJ | Cena MJ | Cena netto MJ | DPH % | Celkom bez DPH | |
| 30135,00 | Oven Cleaner Power | 5 l | 1,00 ks | 24,45 | -15% | 20,78 | 20,0% | 20,78 |
|  | Čistiaci prostriedok pre konvektomaty s automatickým čistiacim systémom. Výnimočné zloženie prípravku zabezpečuje čistenie konvektomátov pri nízkych aj vysokých teplotách. Odstraňuje aj najodolnejšie nečistoty, zvyšky jedál a nečistoty po grilovaní v jednom cykle. Rýchle čistenie znižuje spotrebu vody a nároky na pracovnú silu. | | | | | | | |
| 30136,00 | Oven Rinse Power | 5 l | 1,00 ks | 25,00 | -15% | 21,25 | 20,0% | 21,25 |
|  | Oplachové aditívum pre konvektomaty s automatickým čistiacim systémom. Výnimočné zloženie prípravku neutralizuje alkalické prostredie, ktoré vzniká v priestore kde prebieha pečenie a odstraňuje nánosy nečistôt vznikajúcich počas procesu pečenia. Prípravok zanechá povrchy suché, hygienicky a žiarivo čisté. | | | | | | | |
| 44012,00 | Zmäkčovač LT-12 | | 1,00 ks | 61,00 | -15% | 51,85 | 20,0% | 51,85 |
|  | rozmer: 190x515 (priem x v) objem: 12 l vstupná teplota vody 8 - 25°C max. odporúčaný prietok: 500 l/h | | | | | | | |
| 40010,00 | Sprcha ku konvektomatu DL-1 | | 1,00 ks | 40,00 | -15% | 34,00 | 20,0% | 34,00 |
|  | sprcha pre umývanie varnej komory konvektomátov hlavica + držiak + hadica 2m | | | | | | | |
| ===== | | | | | | | | |
| Doprava a montáž podľa skutočných nákladov | | | | | | | | |
| Celkom bez DPH : | | | | | | | 5 571,53 | |
| | | | | Základ DPH | | DPH | Celkom | |
| V sadzbe 20 % | | | | 5 571,53 | | 1 114,31 | 6 685,84 | |
| V sadzbe 10 % | | | | 0,00 | | 0,00 | 0,00 | |
| Oslobodené | | | | 0,00 | | | 0,00 | |
| Celkom k úhrade EUR vrát. DPH | | | | | | | 6 685,84 | |
| Vystavil: Habán Michal | | | | | | | | |
| | | | | razítko | | | | |
| | | | | podpis | | | | |

DODÁVATEĽ:
Miroslav Berecký ml.
Kružlov 140
08604 Kružlov
Slovensko



Cenová ponuka PON2019075

IČO: 46661891
DIČ: 1081145307
IČ DPH: SK1081145307
Číslo živn.registra: 760-16409, okresný úrad Bardejov

Dátum vystavenia: 14.05.2019
Platí do: 28.05.2019
Forma úhrady: Bankový prevod

ODBERATEĽ:

DODACIA ADRESA:

Základná škola s
materskou školou

Ing.Stanislava Melcherová

Odborárska 2

83102 Bratislava - mestská Slovensko

časť Nové Mesto

Slovensko

IČO: 31785204
DIČ: 2021361342

| Názov a popis položky | Počet | Jednotka | Jedn. cena bez DPH | DPH | Jedn. cena s DPH | Celkom s DPH |
|--|-------|----------|-----------------------|-----|---------------------|--------------|
| Konvektomat Electrolux 10XGN1/1 Bojlerový, AOS-101EBA2 Air-O-Steam level B rozmer: 898x915x1058mm(šxhxv) príkon elektro: 17,5 kW/400V kapacita: 10 x GN1/1 tvorba pary: v bojleri ovládanie: elektronické teplotná sonda | 1 | ks | 6 125,00 € | 20% | 7 350,00 € | 7 350,00 € |
| Prepravné náklady - Cargo nákladná doprava | 1 | ks | 41,6667 € | 20% | 50,0000 € | 50,00 € |
| Inštalácia a zaškolenie personálu | 1 | | 91,6667 € | 20% | 110,0000 € | 110,00 € |

Spôsob dodania: Nákladná doprava
Poznámka:

Suma bez DPH: 6 258,33 €
DPH celkom: 1 251,67 €
Celková suma: 7 510,00 €

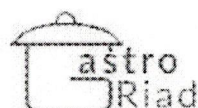
Podpis a pečiatka:

Miroslav Berecký ml.
Kružlov 140, 086 04 Kružlov
IČO: 46 661 891
DIČ: 1081145307
IČ DPH: SK1081145307

15. 5. 2019

Konvektomat el. 10xGN1/1, bojlerový | A. NOVÁ s.r.o.

3. 11. 2018 7:44:44



ÚVOD

PRODUKTY

NOVINKY

AKCIE

SLUŽBY

REFERENCIE

INŠPIRÁCIE

BLOG

K

Príloha

Registrovat

Nákupný košík

Položiek: 0, Cen

Právě se nacházíte: Úvod > Produkty > Konvektomaty el. 10xGN1/1, bojlerový

KATEGORIE

Bar, výčap

Chladiace zariadenia

Gastrodopravy, stolovanie

Hotelové príslušenstvo

Kuchynský inventár

Nerez nábytok

Obchodné zariadenia

Pizza, pasta

Príprava potravín

Sklo, porcelán

Spotrebný tovar, chémia

Stolné spotrebiče

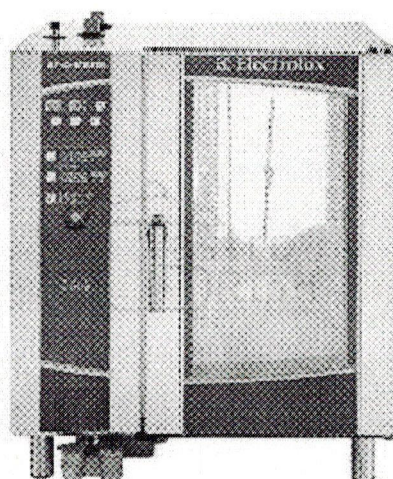
Švédske stolovanie, catering

Umyvadí program

Varná technológia

Výdej a preprava tovaru

Konvektomat el. 10xGN1/1, bojlerový, AOS-101EBA2



Kód: 1013.18

Model: AOS-101EBA2

Air-O-Steam level B

rozmer: 898x915x1058mm(šxhvxv)

príkon elektř: 17,5 kW/400V

kapacita: 10 x GN1/1

tvorba pary: v bojleri

ovládanie: elektronické

teplotná sonda

funkcie:

horiaci vzduch 25-300°C

para 100°C

para s nízkou teplotou 25-99°C

prehriata para 101-130°C

kombi cyklus 25-250°C

regenerácia 25-250°C

Cook&Hold

Eco-delta T pečenie

manuálne prívliečenie

nízkoteplotné pečenie,

varenie v dvoch fázach s oddeleným nastavením, pauza-
start

1/2 otáčky ventilátora, 1/2 výkon ohrevu

ovládanie odvetrávacej klôpky

vypúšťanie generátora pary

4 automatické umývadie programy - 1 poloaautomatický

meranie a regulácia vlhkosti pomocou technológie BY-PA2

rychlé schladenie komory

HACCP výstup / monitoring

automatická kontrola zavádzania bojlera

súčasné zobrazovanie nastavených a aktuálnych hodnôt t
času

7 370.00 EUR bez DPH

4 979.00 EUR bez DPH

(5 974.80 EUR s DPH)

Množstvo: 1 ks

Položka číslo:

A. NOVÁ s.r.o.
Československá 46
747 01 Olomouc

TEL: +420 585 611 111
STŘEDNÍ: +420 585 611 111
FAX: +420 585 611 111

ČESKÁ REPUBLIKA
602 00 Brno
TEL: +420 542 21 111

DOPORUČENÉ

1. 1013.18

2. 1013.18

3. 1013.18

4. 1013.18

5. 1013.18

6. 1013.18

7. 1013.18

