



Cenová ponuka

CP251/2019

Pre: Základná škola s materskou školou, Česká 10, Bratislava
Kontaktná osoba: Dagmar Czafíková, 02 44 37 39 41, jedalen@zscsceska.sk

Číslo	Názov položky	Počet MJ	Cena/MJ	Zľava	MJ po zľave	Spolu bez DPH
1	Konvektomat Rational elektrický SCC 101 5Sensis	1,00 ks	12 700,00	22 %	9 906,00	9 906,00



Kapacita: 10x GN 1/1
denný počet jedál: 80 - 150
Systém iCookingControl so 7 prevádzkovými režimami - mäso, hydina, ryby, prílohy, pokrmy z vajíec, pečivo a FinishingR. Stačí zadať požadovaný výsledok a systém automaticky zvolí ideálny spôsob varenia a pečenia.
Predvoľby podľa jednotlivých krajín.
iCC-Cockpit - grafické zobrazenie aktuálneho klimatu vo varnej komore, predvídanie ďalšieho priebehu prípravy pokrmu, doterajšieho priebehu a predpovedí ďalších činností a možností pre dokončenie pokrmu.
iCC-messenger - informácie o aktuálnych automaticky prevedených úpravách nastavenia procesu varenia a pečenia.
iCC-Monitor- prehľadné zobrazenie aktuálnych automaticky prevedených úprav nastavenia procesu varenia a pečenia.
Režim záznamu- stanovenie ideálneho procesu varenia a pečenia podľa teploty pokrmu pri kalibrácii produktu pre neskoršiu opakovanú prípravu bez snímaču teploty pokrmu a s automatickým prispôbením podľa množstva pripravovaného pokrmu.
HiDensityControl - systém rovnomerného rozloženia vzduchu a tepla vo vnútri komory.
Automatické chladenie pre inteligentnú úpravu klímy varného priestoru.
iLevelControl iLC - kombinovaná príprava pokrmov so samostatným dohľadom na každý zásuv a priebežnými úpravami podľa spôsobu a množstva pripravovaných pokrmov a početnosti otvárania dvierok. Na základe kombinácie vložených pokrmov bude automaticky zaistená optimálna klíma vo varnej komore. Systém iLC-Messenger vás informuje o aktuálnych automaticky prevedených úpravách procesu varenia a pečenia.
Signalizácia zásuvu iLC ukazuje, ktorý zásuvný rošt je pripravený na vytiahnutie, alebo vloženie pokrmu.
Inteligentné riadenie predhrevu a regulácia podľa várky - Príprava podľa vloženého pokrmu, okamžité vkladanie bez čakacej doby, = skvelé výsledky.
HiDensityControlR- patentované, vysoko účinné dynamické prúdenie vzduchu a zaistenie rozvodu energie vo varnej komore.
Režim konvektomatu s prevádzkovými režimami: steam 30-130°C, Hot Air 30-300°C, kombinácia pary a horúceho vzduchu 30-300°C, Finishing.
ClimaPlus ControlR- meranie, nastavenie a regulácia vlhkosti s presnosťou na percentá.
ClimaPlusR- meranie vlhkosti s presnosťou na percentá, 5 stupňové nastavenie a regulácia.
Vysoko účinné odvlhčovanie varného priestoru s podtlakovou technológiou pre tvorbu chrumkavého povrchu.
Automatické procesy FinishingR pre banket, bufet, á la carte atď.
Varenie s nízkymi teplotami a varenie cez noc.
Varenie s teplotným rozdielom k šetrnej príprave veľkých kusov mäsa, automatické prispôbenie obslužného rozhrania podľa častého štýlu používania.

Číslo	Názov položky	Počet MJ	Cena/MJ	Zľava	MJ po zľave	Spolu bez DPH
	<p>systému iCookingControl a iLC.</p> <p>Funkcie MySCC slúžiaca k individuálnemu prispôsobeniu podľa užívateľa a jeho zvyklostí.</p> <p>Uloženie až 9 užívateľských profilov pre individuálnu konfiguráciu prístroja a jeho obsluhu.</p> <p>Programovateľná úvodná obrazovka s možnosťou nastavenia podľa užívateľa a spôsobu používania.</p> <p>Možnosť vlastnej úpravy obslužného rozhrania (obrázky, popisy atď) jednotlivými užívateľmi.</p> <p>Dalšie početné možnosti nastavenia, ako napríklad pokročilé nastavenia (napr. nútené čistenie), energetické nastavenia (napr. osvetlenie varného priestoru) alebo nastavenia jazyka, zvukovej signalizácie, systému atď.</p> <p>Farebná matná dotyková obrazovka TFT so zrozumiteľnými symbolmi pre ľahkú obsluhu, zorný uhol až 80°, garantovaná optimálna čitateľnosť pri rôznom umiestení.</p> <p>Centrálne ovládacie koliesko s možnosťou stlačenia slúžiace k úprave nastavení a potvrdeniu vybraných možností.</p> <p>Ovládacie prvky pre výber režimu, teploty, teploty jadra a nastavenie času.</p> <p>6-bodová sonda teploty jadra. Individuálne stanovenie minimálnej a maximálnej teploty jadra. Pomôcka k umiestneniu sondy teploty jadra.</p> <p>Sonda teploty jadra umožňujúca zasunutie z vonkajšej strany - voliteľný prvok, sonda teploty jadra sous vide pre varenie vo vákuu umožňujúca zasunutie z vonkajšej strany - voliteľný prvok, 3 sondy teploty jadra umožňujúca zasunutia z vonkajšej strany pre systém iLevelControl - voliteľný prvok, možnosť uloženia 1200 vlastných programov až o 12 krokoch.</p> <p>Možnosť zvlhčovania v 3 nastaviteľných stupňoch (30-260°C) v režime Hot Air, alebo v kombinovanom režime.</p> <p>5 programovateľných rýchlostí prúdenia vzduchu.</p> <p>Počítadlo spotreby energie - spotreba energie (každý deň, alebo podľa procesu varenia) je k dispozícii prostredníctvom displeja, alebo je ho možné stiahnuť.</p> <p>Automatická voľba počiatočného času s možnosťou nastavenia dátumu a času.</p> <p>Automatická kalibrácia s prispôobením podľa miesta inštalácie (nadmorská výška, klíma atď.).</p> <p>Dvierka s trojitým odvetrávaným sklom, dve výklopné vnútorné tabuľky (pre ľahké čistenie) so špeciálnou vrstvou odrážajúcou teplo.</p> <p>Zámky obsluhy a programu podľa jednotlivých užívateľov (3 stupne), zámky programov.</p> <p>Vstavaná príručka k obsluhu a ovládaniu doplnená o praktické príklady.</p> <p>Diaľkové ovládanie a monitorovanie z iPhonu/iPadu pomocou aplikácie RATIONAL RemoteApp, alebo softvéru KitchenManagement (iba v spojení s možnosťou rozhrania Ethernet).</p> <p>Výber z ponuky 56 jazykov.</p> <p>EfficientCareControl- systém automatického čistenia a starostlivosti o varný priestor a generátor pary. Automatické rozpoznávanie znečistenia a aktuálneho stavu. Automatické zobrazenie optimálneho stupňa čistenia a odporúčaného množstva tabliet. Automatické odvápnovanie - bez nutnosti pripojenia k zmäkčovaču vody! Odpadá ručné odvápnovanie generátoru pary. Automatické výzvy k čisteniu podľa spôsobu používania. Zobrazenie aktuálneho kroku čistiaceho procesu a zostávajúcej doby čistenia. Čistiace prostriedky a odvápnovače v pevnom skupenstve pre maximálnu bezpečnosť práce.</p> <p>Vstavaná ručná sprcha s navíjacím mechanizmom, vstavaný uzáver vody a plynulé dávkovanie prúdu.</p> <p>Systém SDS (ServiceDiagnoseSystem) s automatickým zobrazovaním servisných hlásení.</p> <p>Rozhranie USB pre export dát HACCP, servisných dát a varných</p>					

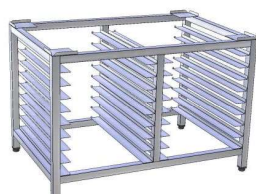
Číslo	Názov položky	Počet MJ	Cena/MJ	Zľava	MJ po zľave	Spolu bez DPH
-------	---------------	----------	---------	-------	-------------	---------------

programov na pamäťovú jednotku USB a pre ľahkú aktualizáciu softwaru.

Manuálne 3 prevádzkové režimy:
 horúci vzduch 30 - 300 °C
 para 30 - 130 °C
 kombi režim 30 - 300 °C
 vývin pary v bojleri
 delta T varenie
 350 voliteľných programov s 12 krokmi

príkon: 18,6 kW / 400 V
 rozmery: 847x771x1042 mm (š x h x v)

2	Podstavec pod konvektomat - dvojradový pre GN PPK-2	1,00 ks	250,00	12 %	220,00	220,00
---	--	---------	--------	------	---------------	--------



rozmer: podľa požiadavky zákazníka, pre konvektomat Rational
 Š 843 | H 724 | V 671 mm
 2 x 7 zásuvov GN 1/1
 bez police

3	Kondenzačný nastavec UltraVent®	1,00 ks	3 626,00	20 %	2 900,80	2 900,80
---	--	---------	----------	------	-----------------	----------



Kondenzačná technológia nastavcov UltraVent® viaže a odvádza vystupujúce pary. Nie je potrebné inštalovať nákladné vzduchotechnické zariadenia. Inštalácia je jednoduchá a dá sa realizovať aj dodatočne. Vývod do vonkajšieho prostredia nie je potrebný. Rozmery : 854x1226x450 mm



4	Zmäkčovač vody poloautomatický Bride Micro S (semiautomatic)	1,00 ks	240,00	7 %	223,20	223,20
---	---	---------	--------	-----	---------------	--------



kapacita zmäkčenej vody / tvrdosť vody:
 1200 litrov / 10° N
 proces regenerácie spustí tlačidlom
 teplota vody na vstupe do zmäkčovača max. 38 °C!
 množstvo soli na 1 cyklus (regeneráciu): 0,7 kg
 kapacita tanku: 8 kg solného roztoku
 prietok vody: do 20 l / min.
 rozmery: 230x350x540 mm (š x h x v)

Suma položiek bez DPH:	16 816,00 EUR
Zľava na položkách:	-3 566,00 EUR
Výsledná cena po zľave:	13 250,00 EUR
Doprava, montáž:	90,00 EUR

Základ	DPH	Výška DPH	Celkom s DPH
13 340,00 EUR	20,00 %	2 668,00 EUR	16 008,00 EUR
Ponuka bez DPH celkom:			13 340,00 EUR
Ponuka s DPH celkom:			16 008,00 EUR

Vypracoval(a)

Zakuťanský

om.bratislava@gastrorex.sk

+421 948 416 481

Záručná doba a záručný servis: 12 mesiacov

Termín dodania: 3 - 4 týždne odo dňa prijatia záväznej objednávky.

V celkovej cene je zahrnuté odborné zaškolenie personálu.

Cena montáže zahŕňa: dopravu na miesto určenia, rozloženie, pospájanie a vyváženie jednotlivých komponentov podľa platnej dispozície, zavesenie digestorov, nie však ich pripojenie na systém centrálnej VZT.

Poznámky:

Rozvod elektriny 3- žilovou sústavou pre 230 V a 5- žilovou pre 400 V. Vodovodné batérie, sifóny a ventily nie sú súčasťou drezov a zariadení vyžadujúcich prívod vody, pokiaľ nie je uvedené inak.

Zákazník je povinný zabezpečiť prístupové cesty a dostatočný vstupný otvor pre dodávku objednanej technológie.

Prívod elektriny, plynu, vody a odpadu môže byť situovaný max do 1metra od montovaného zariadenia.

Obrázky majú informatívny charakter, slúžia len na ilustráciu.

Zabezpečujeme pre podnikateľské subjekty financovanie našich zariadení prostredníctvom spoločnosti EUROLEASING SK
od 500 EUR do 50.000 EUR bez DPH
pre rýchly výpočet splátok použite web: <http://euroleasing.cz/kalkulacka/EUR/A/>