



KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená podle ust. § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů

1. Smluvní strany

1.1. Kupující:

Město Vyšší Brod

zastoupené: JUDr. Jindřich Hanzlíček, starostou města
adresa sídla: Míru 250, 382 73 Vyšší Brod
IČ: 00246191
DIČ: CZ 00246191
bankovní spojení: Komerční banka, a.s.
číslo účtu: 4328750217/0100
tel: +420 380 746 537
e-mail: podatelna@mestovyssibrod.cz
na straně jedné (**dále jen „kupující“**)

a

1.2. Prodávající:

Společnost: **IN-GASTRO, s.r.o.**
se sídlem: Erbenova 566/3, 390 02 Tábor
zastoupená: Tomášem Voborským, jednatelem
IČ: 26098938
osoby oprávněné jednat: Tomáš Voborský
bankovní spojení: Komerční banka a.s.
číslo účtu: 78-14444660207/0100

na straně druhé (**dále jen „prodávající“**)

uzavírají dnešního dne podle ustanovení § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník (dále jen „OZ“) tuto Kupní smlouvu (dále jen "smlouva").

1.3. Při operativním technickém řízení činností při dodání, odsouhlasení faktur nebo jiných podkladů pro úhradu, potvrzování soupisu dodaného zboží, zápisů o předání a převzetí předmětu koupě nebo jeho části jsou zmocněni jednat:

- za kupujícího: Josef Vetrák, e-mail: vh.vedouci@mestovyssibrod.cz, tel: 725 751 942
- za prodávajícího: Tomáš Voborský voborsky@in-gastro.cz, 602 112 835,



a to vždy každý z nich samostatně, pokud není stanoveno jinak. Toto zmocnění trvá až do písemného odvolání. Změny v zastoupení budou uvedeny v dodatku této smlouvy, účinné jsou však již od okamžiku, kdy byl druhé straně předložen písemný doklad o jejich provedení.

2. Základní údaje o dodávce

- 2.1.** Název VZ: „Stavební úpravy MŠ Vyšší Brod - provoz kuchyně“, 2 část VZ pod názvem: „Část 2 – MŠ Vyšší Brod - provoz kuchyně - dodávka vybavení“.
- 2.2** Místem plnění je objekt MŠ Vyšší Brod na parc. č. st. 624, k.ú. Vyšší Brod.
- 2.3** Zadavatel předpokládá, že projekt „Stavební úpravy MŠ Vyšší Brod - provoz kuchyně“ pod registračním číslem CZ.05.01.01/02/24_064/0004248 bude spolufinancován Evropskou unií z č. 64 Operačního programu Životní prostředí se zaměřením na Energetické úspory ve veřejné infrastruktuře.

3. Předmět koupě

- 3.1.** Na základě této smlouvy se prodávající zavazuje za podmínek obsažených v této smlouvě, na vlastní odpovědnost a svým jménem kupujícímu dodat nové vybavení do kuchyně specifikované v příloze č. 1 této smlouvy (dále jen „předmět koupě“), a to v množství a kvalitě stanovené v souladu s technickou specifikací kupujícího, která je nedílnou přílohou této kupní smlouvy a převést na kupujícího vlastnické právo k předmětu koupě.
 - a)** Prodávající zahrne do ceny předmětu koupě veškeré zkoušky a revize předepsané obecně závaznými právními předpisy a technickými normami.
- 3.2.** Prodávající potvrzuje, že se v plném rozsahu seznámil s rozsahem a povahou dodávky, přezkoumal a prověřil rozsah zakázky, seznámil se se všemi dostupnými podklady. Prodávající dále potvrzuje, že prověřil zakázku co do její úplnosti, správnosti, přesnosti a rozsahu, a tímto výslovně prohlašuje a konstatuje, že zadávacím podmínkám porozuměl a že dodávku lze podle jeho uvážení a podle technické specifikace provést v plném rozsahu tak, aby sloužilo svému účelu a splňovalo všechny požadavky na něj kladené.
- 3.3.** Prodávající potvrzuje, že jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní a jiné podmínky nezbytné k dodání předmětu koupě.
- 3.4.** Prodávající se zavazuje dodat předmět koupě včas, nový a nepoužitý, v odpovídající kvalitě podle platných předpisů a technických norem.
- 3.5.** Kupující se zavazuje převzít dodaný předmět koupě bez vad a nedodělků a uhradit za provedení dodávky cenu tak, jak je uvedeno dále.
- 3.6.** Předmět koupě se považuje za odevzdaný kupujícímu v okamžiku jeho úplného převzetí kupujícím bez vad a nedodělků spolu se všemi nezbytnými doklady podle této smlouvy.
- 3.7** Součástí předání dodávky je dodání certifikátů od všech použitých materiálů, návodů k použití, zkouška funkčnosti a zaškolení personálu zadavatele.



4. Sjednaná doba pro dodávku předmětu koupě.

4.1. Prodávající dodá kompletní předmět koupě v následujících termínech:

4.1.1 Předpokládaný termín podpisu smlouvy: **září 2024**

4.1.2 Prodávající se zavazuje dodat předmět koupě dle čl. 3.1. nejpozději v termínu **do 3 týdnů od písemné výzvy zadavatele. Předpoklad zaslání výzvy je listopad 2024** a to včetně instalace a zaškolení personálu. Dodání předmětu koupě bude koordinováno s firmou, která bude provádět v objektu MŠ Vyšší Brod stavební práce.

4.1.3 Místem dodání se rozumí objekt MŠ Vyšší Brod na adrese Míru 201, 382 73 Vyšší Brod. Dodáním předmětu koupě se myslí dodání plně funkčního předmětu koupě včetně příslušenství a potřebných dokladů na místo určené kupujícím.

4.2. Dopravu předmětu koupě prodávajícího ke kupujícímu zajistí na své náklady prodávající. Součástí dodávky je také doprava na místo určení, vybalení a kontrola, montáž, poplatky a další s dodávkou spojené náklady včetně odvozu a likvidace všech obalů a dalších materiálů použitých při plnění veřejné zakázky, v souladu se zákonem č. 541/2020 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, v platném znění. Kupující je povinen vyvinout za tímto účelem pro prodávajícího potřebnou součinnost.

4.3. Převzetí předmětu koupě zmocněnci kupujícího uvedenými v čl. 1.3. této smlouvy nastane po provedené kontrole dodávky (dle přílohy č. 1 této kupní smlouvy), předání veškeré dokumentace k předmětu koupě (návodů k obsluze a údržbě, záruční listy) kupujícímu, odvoz, likvidace veškerých obalů a odpadů vzniklých z činnosti prodávajícího.

4.4. Po předání předmětu koupě podepíší zástupci obou smluvních stran předávací protokol (vyhotoví prodávající), který bude podkladem pro vystavení faktury prodávajícím.

4.5. Kupující si vyhrazuje právo odstoupit od smlouvy v případě, že dodaný předmět koupě nesplní některý z vymezených technických parametrů uvedených v příloze č. 1 kupní smlouvy, popřípadě pokud nebude splňovat požadavky na jeho vybavení. V tomto případě má kupující nárok na vrácení zaplacené kupní ceny.

4.6. V případě nedodržení dodací lhůty předmětu koupě dle odst. 4.1.2. je kupující oprávněn odstoupit od smlouvy bez povinnosti platit jakékoli odstupné prodávajícímu.

5. Cena

5.1 Smluvní strany se dohodly, že celková kupní cena předmětu koupě specifikované v příloze č. 1 této smlouvy včetně veškerých souvisejících nákladů činí:

Celková nabídková celková cena v Kč bez DPH	2 036 693
Daň z přidané hodnoty (DPH) v Kč	427 706
Celková nabídková cena v Kč včetně DPH	2 464 399



Součástí předání dodávky je dodání certifikátů od všech použitých materiálů, návodů k použití, zkouška funkčnosti u vybraného vzorku a zaškolení personálu zadavatele.

- 5.2** Dohodnutá cena bez DPH je stanovena na základě nabídky prodávajícího ze zadávacího řízení a zadávacích podmínek kupujícího.
- 5.3** Daň z přidané hodnoty bude účtována a uváděna při fakturaci zdanitelného plnění v souladu se zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů (dále jen "zákon o DPH").
- 5.4** Kupní cena je sjednaná jako maximální a nejvýše přípustná.

6. Platební podmínky

6.1. Podkladem pro poskytnutí jakýchkoliv plateb podle této smlouvy je faktura, kterou vyhotoví prodávající. Faktura musí obsahovat zejména:

- označení Faktura,
- číslo dokladu,
- název, sídlo a IČ prodávajícího,
- údaj o zápisu v obchodním rejstříku vč. spisové značky,
- název, sídlo a IČ kupujícího,
- datum vystavení, datum odeslání a datum splatnosti,
- označení peněžního ústavu a číslo účtu, na který se má platit,
- předmět a název dodávky, registrační číslo projektu, číslo smlouvy,
- soupis provedených dodávek,
- cena bez DPH,
- cenu včetně DPH,
- náležitosti daňového dokladu podle zákona o DPH,
- částku k úhradě,
- razítko a podpis oprávněné osoby.

6.2. Faktura bude vystavena prodávajícím po kompletním dodání a instalaci předmětu koupě a následném vyzkoušení a zaškolení kupujícího.

6.3. Pokud prodávající, který je plátcem DPH, provádí montážní práce vymezené v Klasifikaci produkce CZ-CPA 41 až 43 vydané Českým statistickým úřadem (dále jen "Klasifikace produkce CZ-CPA") na majetku, který je byť jen částečně kupujícím používán k ekonomické činnosti, je nutné aplikovat režim přenesené daňové povinnosti. Prodávající je povinen vystavit daňový doklad - fakturu s náležitostmi dle § 92a zákona o DPH včetně uvedení kódu plnění podle Klasifikace produkce CZ-CPA. Současně zhotovitel uvede na každém daňovém dokladu - faktuře text: "Fakturovaná částka neobsahuje daň z přidané hodnoty. Předmět koupě podléhá režimu přenesené daňové povinnosti podle § 92a zákona č.235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Pro příjemce plnění vzniká povinnost daň přiznat a zaplatit.

6.4. Kupující se zavazuje uhradit kupní cenu do **30 dnů** od data doručení faktury.

6.5. Kupující může platbu odmítnout v případě, kdy platební doklad:

- obsahuje nesprávné nebo neúplné údaje,
- obsahuje chybné cenové údaje.



Kupující musí platební doklad vrátit bez zbytečného prodlení, nejpozději do data jeho splatnosti, jinak je v prodlení s placením částky, která měla být fakturována správně. U opraveného dokladu běží nová lhůta splatnosti.

- 6.6 Vyhotovená faktura musí obsahovat jednoznačně uvedený název a číslo projektu s konstatováním o financování projektu z dotačního titulu.

7. Předání a převzetí předmětu koupě.

- 7.1. K předání a převzetí předmětu koupě prodávající vyzve zmocněnce kupujícího uvedeného v čl. 1.3. této smlouvy, a to každého samostatně, e-mailem nejpozději 3 pracovní dny před možným dodáním poměrné části předmětu koupě určeného pro dotyčného zmocněnce kupujícího uvedeného v čl. 1.3. této smlouvy. Proávající a kupující se zavazují podepsat protokol o předání a převzetí předmětu koupě, který musí obsahovat alespoň:

- jméno předávající a přebírající osoby a název organizace,
- popis předávaného předmětu koupě a jeho množství,
- zhodnocení kvality předávaného předmětu koupě,
- soupis vad a nedodělků, pokud je předávaný předmětu koupě vykazuje,
- způsob odstranění případných vad,
- lhůta k odstranění případných vad,
- výsledek přejímacího řízení,
- podpisy zástupců obou smluvních stran, kteří předání a převzetí předmětu koupě provedli.

- 7.2. Protokol o předání a převzetí je povinen vyhotovit prodávající.

- 7.3. Vadou se rozumí odchylka v kvalitě, rozsahu a parametrech předmětu koupě, stanovených technickou specifikací.

- 7.4. Kupující je povinen i po převzetí předmětu koupě umožnit prodávajícímu přístup k dotýcnému předmětu z důvodů odstranění případných vad, které budou uvedeny v zápise o předání a převzetí předmětu koupě.

8. Vady, záruka, pozáruční servis

- 8.1. Práva k vadnému plnění se řídí dle ustanovení § 2099 a násl. občanského zákoníku. Za vady se považuje i dodání jiného předmětu koupě, než určuje smlouva a vady v dokladech nutných k užívání předmětu koupě.

- 8.2. Proávající ručí za úplné předání předmětu koupě podle této smlouvy, platných právních předpisů, ČSN, ČSN EN, dalších norem, TP, TKP a požadovaných standardů.

- 8.3. Součástí dodávky výrobků je poskytnutí záruky po dobu minimálně 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet dnem protokolárního předání a převzetí předmětu koupě. Záruční doba pro dodávky technologie, na něž výrobce vystavuje samostatný záruční list, se sjednává v délce lhůty garantované výrobcem.

- 8.4. V této době budou bezplatně a bezodkladně odstraněny veškeré vady, jestliže se nejedná o vady, které byly způsobeny porušením povinností kupujícího.

- 8.5. Kupující je povinen bez zbytečného odkladu oznámit prodávajícímu zjištěné vady poté, co je zjistil, resp. kdy je zjistil během záruční doby při vynaložení odborné péče.



- 8.6. Prodávající je povinen během záruční lhůty, na svou odpovědnost a náklady, další zjištěné vady neprodleně a bezplatně odstranit v dohodnuté době, a to na základě oznámení vad provedeného kupujícím písemnou formou nejpozději do 5 (pěti) dnů po jejich zjištění. Prodávající je povinen se k reklamaci vyjádřit do 3 (tří) pracovních dnů po jejím obdržení a dohodnout způsob a termín jejího odstranění. Záruční doba pro reklamovanou část se prodlužuje o dobu od oznámení reklamace kupujícím prodávajícímu do podepsání zápisu o předání a převzetí reklamované části po odstranění vad.
- 8.7. Odstranění vad v záruční době potvrdí v zápise kupující prodávajícímu, popř. uvede důvody, proč tento zápis odmítá podepsat. K předání a převzetí reklamované části je povinen se kupující dostavit, pokud k tomu byl prodávajícím písemně vyzván nejméně 3 (tři) dny předem. Lhůta pro vyřízení reklamace se sjednává na 14 (čtrnácti) dnů.
- 8.8. Jestliže se ukáže, že vada je neodstranitelná, zavazuje se prodávající dodat do 5 (pěti) dnů od zjištění této skutečnosti náhradní předmět plnění. Za vadu neodstranitelnou se považuje i taková, která se vyskytla znovu po opravě.
- 8.9. Pro odpovědnost za záruku za jakost platí ustanovení § 2113 OZ. Veškeré činnosti související s projednáním reklamace, včetně podpisu dohod o vyřízení reklamace, zajišťují zástupci smluvních stran uvedení v čl. 1 této smlouvy.
- 8.10. Prodávající garantuje poskytování pozáručního servisu po dobu 60 měsíců od konce záruční doby v rozsahu záručního servisu.

9. Smluvní pokuty

- 9.1. Smluvní strany se dohodly, že mohou být uplatněny oprávněnou stranou z titulu neplnění níže uvedených závazků z této smlouvy, tyto smluvní pokuty:
 - 9.1.1. Smluvní pokuta za prodlení prodávajícího se splněním sjednaného termínu předání a převzetí kompletního předmětu koupě ve výši **5.000 Kč (pět tisíc korun českých)** za každý i započatý den prodlení až do data podepsání protokolu o předání a převzetí.
 - 9.1.2. Smluvní pokuta za prodlení prodávajícího s odstraněním vad zjištěných a uplatněných v rámci záruky ve výši **1.000 Kč (jeden tisíc korun českých)** za každou vadu a každý den prodlení oproti dohodnuté lhůtě k odstranění uvedené v dohodě o odstranění vad až do dne, kdy vady budou odstraněny.
- 9.2. Splatnost smluvní pokuty se sjednává ve lhůtě 14 (čtrnácti) dnů ode dne doručení výzvy kupujícího k její úhradě.
- 9.3. Ujednání o smluvní pokutě a její úhrada nemá vliv na právo kupujícího požadovat náhradu škody v plném rozsahu.

10. Závěrečná ustanovení

- 10.1. Prodávající je podle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou předmětu koupě nebo služeb z veřejných výdajů.



- 10.2. Vztahy, které nejsou v této smlouvě zvlášť upraveny, se řídí právním řádem České republiky, zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanským zákoníkem, ve znění pozdějších předpisů. Všechny lhůty sjednané ve dnech se rozumí v kalendářních dnech.
- 10.3. Prodávající bere na vědomí, že kupující je povinným subjektem podle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších předpisů, a tato smlouva, popř. její část, může být předmětem poskytování informací.
- 10.4. Prodávající si v době uzavření této smlouvy není vědom žádných okolností, které by zakládaly možný střet zájmů, nebo které by mu zabraňovaly plnit povinnosti podle této smlouvy.
- 10.5. Prodávající je povinen řádně uchovávat veškeré originály účetních dokladů a originály dalších dokumentů souvisejících s činností prodávajícího. Účetní doklady budou uchovány způsobem uvedeným v zákoně č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů.
- 10.6. Nebude-li dohodnuto jinak, je prodávající povinen předkládat veškeré materiály a korespondenci v českém jazyce.
- 10.7. Tato smlouva může být měněna nebo doplňována jen písemnými dodatky, číslovanými ve vzestupné řadě a podepsanými oprávněnými osobami obou smluvních stran.
- 10.8. Stane-li se některé ustanovení této smlouvy neúčinné, nedotýká se to ostatních ustanovení této smlouvy, která zůstávají platná a účinná. Smluvní strany se v tomto případě zavazují dohodou nahradit ustanovení neplatné/neúčinné novým ustanovením platným/účinným, které nejlépe odpovídá původně zamýšlenému účelu ustanovení neplatného/neúčinného. Do té doby platí odpovídající úprava obecně závazných předpisů České republiky.
- 10.9. Kupující je povinen uchovávat odpovídajícím způsobem v souladu se zákonem č. 499/2004 Sb., o archivnictví a spisové službě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a v souladu se zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, **po dobu 10 let** od finančního ukončení projektu.
- 10.10. Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oběma Smluvními stranami.
- 10.11. Smluvní strany souhlasí se zveřejněním smlouvy včetně příloh na profilu zadavatele v souladu se zákonem č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů.
- 10.12. Smluvní strany prohlašují, že s obsahem této smlouvy souhlasí, že smlouvu uzavřely na základě své svobodné a vážné vůle a že nebyla učiněna v tísní ani za nápadně nevýhodných podmínek. Na základě této skutečnosti připojují své podpisy.
- 10.13. Smlouva je vypracována v elektronickém originále.
- 10.14. Nedílnou součástí této smlouvy jsou níže uvedené přílohy:

Příloha č. 1 – Technická specifikace

Příloha č. 2 – Položkový rozpočet

Ve Vyšším Brodu dne

Objednatel:

V Táboře dne

Zhotovitel:

.....
JUDr. Jindřich Hanzlíček
starosta města

.....
Tomáš Voborský
jednatel

Technický list

Vlastnosti produktu



Myčka průběžná dvouplášťová 50x50 - 400 V

Model	Sap kód	00011274
TT 112 ABT	Skupina artiklů	Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby



- Typ displeje: LCD multifunkční displej
- Počet programů: 13
- Počet plášťů: 2
- Světlá výška dveří [mm]: 465
- Rozměr koše [mm]: 500 x 500
- Spotřeba vody mycího cyklu [l/koš]: 2,2
- Doba mycího cyklu [s/koš]: 60-90-180
- Systém dávkování chemie: ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem
- Typ mycího čerpadla: dvoucestné - DuoFlow
- Samočisticí cyklus: Ano
- Odpadový filtr: Evolution3 - dvojitá filtrace s elektronicky řízeným částečným vypouštěním před fází oplachu zajišťuje 0% ztráty čisté vody do odpadu

Sap kód	00011274	Příkon bojleru [kW]	7.000
Šířka netto [mm]	630	Objem vany [l]	22
Hloubka netto [mm]	755	Příkon vany [kW]	2.500
Výška netto [mm]	1555	Spotřeba vody mycího cyklu [l/koš]	2,2
Hmotnost netto [kg]	111.00	Doba mycího cyklu [s/koš]	60-90-180
Příkon elektrický [kW]	10.200	Světlá výška dveří [mm]	465
Napájení	400 V / 3N - 50 Hz	Rozměr koše [mm]	500 x 500
Objem bojleru [l]	12.00		

Technický list

Technický výkres



Myčka průběžná dvouplášťová 50x50 - 400 V

Model

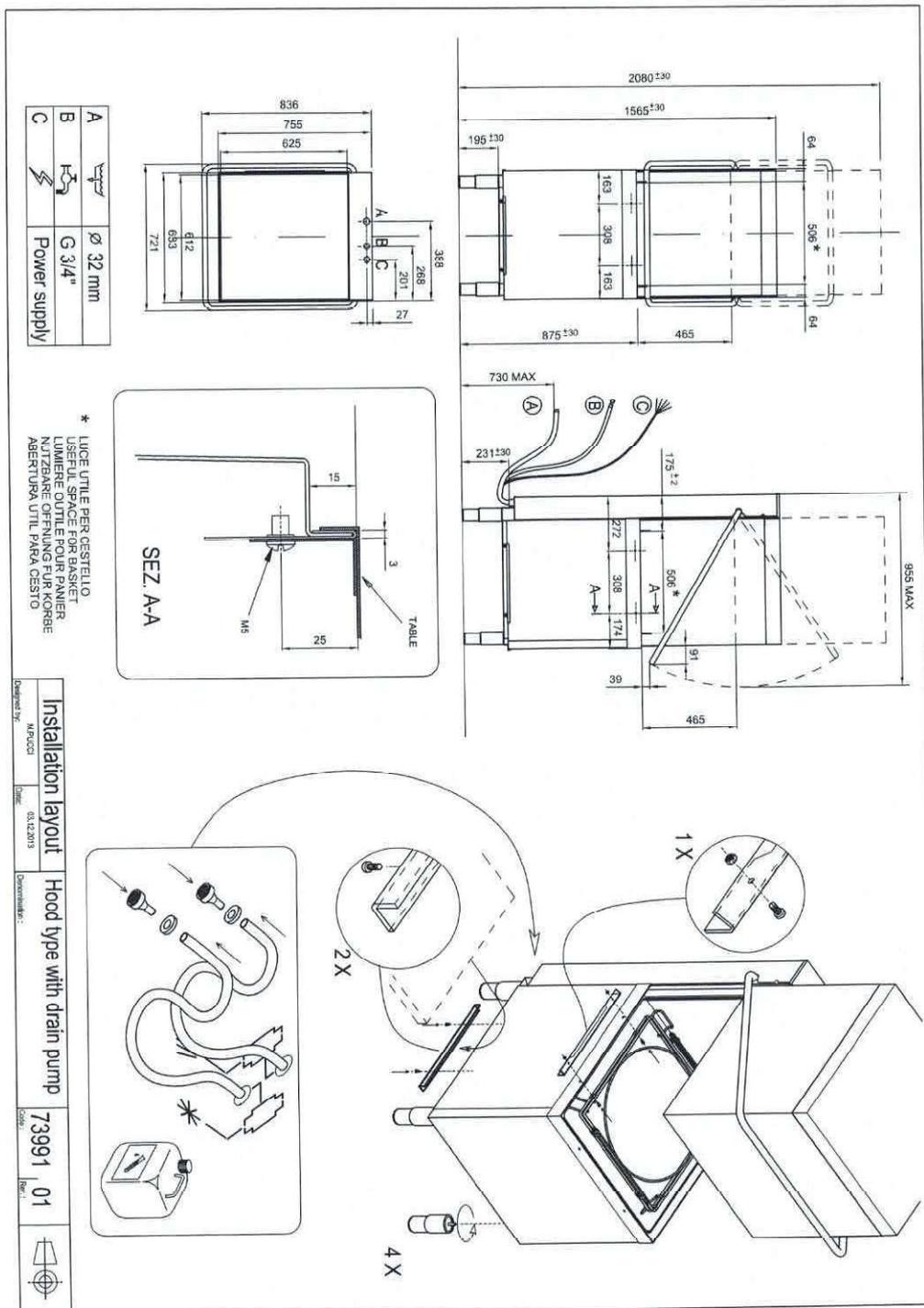
Sap kód

00011274

TT 112 ABT

Skupina artiklů

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby



Technický list

Výhody produktu



Myčka průběžná dvouplášťová 50x50 - 400 V

Model	Sap kód	00011274
TT 112 ABT	Skupina artiklů	Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

1 Konstrukce vnějšího pláště z nerezavějící oceli

oblá konstrukce z nerezavějící oceli, oblé hrany, hlubokotažená vana

- snadné čištění, vysoký hygienický standard, dlouhá životnost

2 Mycí ramena s komponentu, společná pro mytí i oplach

horní i spodní kompozitní otočná ramena společná pro mytí i oplach se systémem clickclack pro snadné odejmutí

- jednoduchá a bezpečná manipulace při čištění
- vyšší uživatelský komfort

3 LED Display

proScreen 4 místní displej + 2 LED lišty

- snadné ovládání provozu myčky
- průběžná informace o stavu mycího cyklu
- diagnostika v případě závady

4 Dvojitě čerpadlo

unikátní dvoucestné čerpadlo DuoFlow

- rozděluje stejnoměrně tlak vody mezi horní a dolní ramena
- nevzniká hluk
- umožňuje použít slabší čerpadlo

5 Lisované podpěry košů

vodící lišty pro koše vylišovány s těla myčky

- vysoký hygienický standard
- delší životnost

6 Dávkovače mycích prostředků

dva dávkovače mycího a oplachového prostředku

- přesné dávkování chemie systémem ProDose – přesný systém dávkování mycího a oplachového prostředku pomocí peristaltického čerpadla nastavení hodnot přes ovládací panel

7 Dvojitý filtrační systém

filtr komory a filtr odpadu zajišťují společně se systémem ArchiMedes – systém vypouštění se zvýšenou účinností čištění vody

- vyšší mycí účinnost
- delší životnost mycí lázně

8 Rychlé nahřátí

management výkonu umožňuje současný chod tělesa boileru i vany

- rychlé první nahřátí myčky plynulý provoz

9 Ochrana křehkého nádobí

softStart systém pozvolného náběhu mycích programů pro ochranu křehkého nádobí

- ochrání skleničky na stopce i jiné křehké nádoby

10 Dvouplášťová konstrukce

nerezová konstrukce s izolovaným dvouplášťem

- tichý provoz úspora energie

11 Úspora energie

EnergySaving systém úspory energie díky snížení teploty boileru

- úspora nákladů

12 Rychlé nahřátí

management výkonu umožňuje současný chod tělesa boileru i vany

- rychlé první nahřátí myčky
- plynulý provoz

Technický list

Technické parametry



Myčka průběžná dvouplášťová 50x50 - 400 V

Model

TT 112 ABT

Sap kód

00011274

Skupina artiklů

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

1. Sap kód:

00011274

2. Šířka netto [mm]:

630

3. Hloubka netto [mm]:

755

4. Výška netto [mm]:

1555

5. Hmotnost netto [kg]:

111.00

6. Šířka brutto [mm]:

886

7. Hloubka brutto [mm]:

771

8. Výška brutto [mm]:

1615

9. Hmotnost brutto [kg]:

121.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Typ ovládání:

Digitální

12. Materiál:

Nerez

13. Příkon elektrický [kW]:

10.200

14. Napájení:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Počet programů:

13

16. Otevírání zařízení:

Vyklápěcí nahoru

17. Světla výška dveří [mm]:

465

18. Nastavitelné nožičky:

Ano

19. Počet plášťů:

2

20. Samočisticí cyklus:

Ano

21. Objem bojleru [l]:

12.00

22. Příkon bojleru [kW]:

7.000

23. Objem vany [l]:

22

24. Příkon vany [kW]:

2.500

25. Počet společných ramen pro oplach a mytí:

2

26. Uchycení ramen:

Ručně povolitelný/utažitelný šroub

27. Typ mycích ramen:

Otočná dvojcípá

28. Materiál mycích ramen:

Nerez

Technický list

Technické parametry



Myčka průběžná dvouplášťová 50x50 - 400 V

Model	Sap kód	00011274
TT 112 ABT	Skupina artiklů	Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

29. Atmosférický bojler s oplachovým čerpadlem:

Ano

30. Typ oplachových ramen:

Otočná dvoucípá

31. Materiál oplachových ramen:

Nerez

32. Hluboko tažená (lisovaná) vana:

Ano

33. Podpěry košů:

lisované

34. Hladinové filtry vany:

nerezové

35. Odpadový filtr:

Evolution3 - dvojitá filtrace s elektronicky řízeným částečným vypouštěním před fází oplachu zajišťuje 0% ztráty čisté vody do odpadu

36. Termostop:

Ano

37. Regulovatelný termostat bojleru:

Ano

38. Kapacita košů:

60-40-20

39. Systém dávkování chemie:

ProDose - přesné dávkování peristaltickým čerpadlem

40. Systém úspory energie:

EnergySaving - Systém úspory energie díky snížení teploty boileru

41. Systém oplachu:

ProRinse - kompozitní ramena společná pro oplach a mytí s geometrií pro rozprašování vody v tenkých paprscích přímo proti nádobí, oplachové čerpadlo zajišťuje konstantní tlak

42. Systém ohřevu:

HotWash - Systém souběžného chodu topného tělesa vany a bojleru zkracující čas pro spuštění dalšího cyklu

43. Systém rychlého náhřevu:

QuickReady - Systém rychlého ohřevu vody v nádrži

44. Systém zdvihu:

ProGlide - Potřebná síla pro zdvih odpovídá 3 kg díky protizávaží a jemnému vedení, snižuje únavu obsluhy

45. Elektroventil na horkou vodu:

Ano

46. Systém dovírání dveří:

ProSoft - Snižuje hlučnost, tlumí doraz dveří, který by mohl způsobit poškození nádobí

47. Rozměr koše [mm]:

500 x 500

48. Typ displeje:

LCD multifunkční displej

49. Umístění ovládacího panelu:

nahoře

50. USB port:

Ano, pro aktualizaci firmware

Technický list

Technické parametry



Myčka průběžná dvouplášťová 50x50 - 400 V

Model

TT 112 ABT

Sap kód

00011274

Skupina artiklů

Myčky podstolové, průběžné a na černé nádoby

51. Odpadové čerpadlo:

Ano

52. Autodiagnostika:

Ano

53. Typ mycího čerpadla:

dvoucestné - DuoFlow

54. Davkovací čerpadlo mycího detergentu:

Ano

55. Dávkovací čerpadlo oplachu:

Ano

56. Spotřeba vody mycího cyklu [l/koš]:

2,2

57. Doba mycího cyklu [s/koš]:

60-90-180

58. Teplota oplachové vody [°C]:

80

59. Standardní výbava k zařízení:

1x koš na sklo, 1x koš na talíře, 1x koš na příbory

60. Doplnující informace:

K produktu je zdarma 1x RM Clean+ 12 kg (00012271) a 1x RM Rinse+ 10 kg (00012273)

61. Program ProSpeed:

Ano

62. Program ProFessional:

Ano

63. Program ProTemp:

Ano

64. Program ProClean:

Ano

65. Program ProDrain:

Ano

66. Program ProEco:

Ano

67. Program ProNew:

Ano

68. Program ProLong:

Ano

69. Program ProGlass:

Ano

70. Program ProWater:

Ano

71. Program ProActive:

Ano

72. Program ProSteel:

Ano

73. Program ProSan:

Ano

TECHNICKÝ LIST

Univerzální kuchyňský robot SPAR SP-60

Univerzální roboty Spar SP 60 se vyznačují robustním provedením a minimálními požadavky na prostor při maximálním zachování stability

při plném zatížení stroje. Jsou vhodné pro přípravu široké škály pokrmů (hnětení, šlehání, míchání). Univerzální roboty Spar si oblíbíte

díky intuitivnímu ovládání, snadné obsluze, čištění a údržbě.

Možnost dodání kotlíku 30l včetně adaptéru, metly, háku a míchače pro menší mísu.

Možnost přídatných zařízení (mlýnek na maso, kouhač zeleniny).

Konstrukční vlastnosti robotu SPAR SP 60:

- Pohon pomocí ozubeného řemenu do těžkého provozu
- Mechanické ovládání s časovačem a signalizací
- Jednoduché ovládání, snadné čištění
- Mechanické zvedání kotlíku
- Odnímatelný bezpečnostní kryt kotlíku
- Bezpečnostní tlačítko STOP
- Možnost dokoupit menší 30 litrový kotlík s nastavci
- nerezový zákryt

Základní výbava příslušenství:

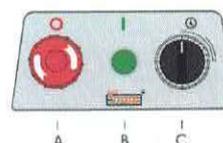
- nerezový kotlík s odnímatelným krytem
- hnětací hák
- šlehací metla
- míchač
- gumové návleky na nožičky
- český popis stroje a návod



Parametry

Příkon:	2,25 kW	Pulzní volba:	ano / ne
Šířka:	638 mm	Český popis stroje:	ano
Hloubka:	778 mm	Digitální ovládání:	ne
Výška:	1316 mm	Druh pohonu:	ozubený řemen
Automatický zvedání kotlíku:	ne	Hmotnost:	285 kg
Barva zařízení:	stříbrná / zlatá	Mechanické ovládání:	ano

Mechanické zvedání kotlíku:	ano	Otáčky při rychlosti 1:	99 ot/min
Hák:	ano	Otáčky při rychlosti 2:	176 ot/min
Metla:	ano	Otáčky při rychlosti 3:	320 ot/min
Míchač:	ano	Odnímatelný bezpečnostní zákryt:	ano
Možnost kotlíku s nástavcem:	30 a 40 l	Regulace:	mechanická, 3 rychlosti
Možnost přídatných zařízení:	ano	Signalizace:	ano
Obsah kotlíku:	60 litrů	STOP tlačítko:	ano
Zavážecí vozík na kotlík:	ano		



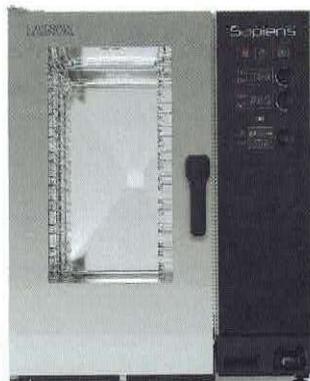
Modely SP 30, 40, 50 a 60

- A – Tlačítko pro nouzové zastavení stroje
- B – Tlačítko START
- C – Časovač

Druh výrobku	Maximální převodová rychlost	Orientační maximální kapacita (všádka)								
		SP800	SP100	SP200	SP22	SP30	SP40	SP50	SP60	SP80
Vafle a horká těsta		2,8 litrů	4,7 litru	7,8 litru	9,5 litru	11,6 litru	15,2 litrů	19,0 litrů	22,8 litrů	28,4 litrů
Šlehané krémy		0,8 litru	1,9 litru	3,8 litru	4,7 litru	5,7 litru	8,6 litru	10,5 litru	11,6 litru	15,1 litru
Bramborová kaše		1,8 Kg	5,0 Kg	6,8 Kg	8,2 Kg	10,4 Kg	13,6 Kg	16,0 Kg	18,2 Kg	22,7 Kg
Vaječné bílky		0,9 litru	4,5 litru	9,0 litru	11,0 litrů	14,0 litrů	16,0 litrů	19,0 litrů	21,0 litrů	24,0 litrů
Šlehaný sníh		0,5 litru	0,6 litru	1,0 litru	1,0 litru	1,5 litru	2,0 litru	2,2 litru	2,4 litru	2,9 litru
Kynutá těsta	1	0,4 Kg	2,0 Kg	4,1 Kg	5,4 Kg	6,8 Kg	11,4 Kg	18,2 Kg	25,2 Kg	36,2 Kg
Těžké chlebové těsto	1	1,4 Kg	3,4 Kg	6,8 Kg	9,1 Kg	13,6 Kg	15,9 Kg	22,7 Kg	31,8 Kg	36,2 Kg
Těsto na pečivo, válené	1	2,3 Kg	5,7 Kg	11,4 Kg	13,0 Kg	20,4 Kg	27,3 Kg	31,8 Kg	36,3 Kg	40,6 Kg
Pizza těsto, tuhé	1	1,2 Kg	2,5 Kg	4,1 Kg	5,0 Kg	6,4 Kg	13,6 Kg	16,0 Kg	18,2 Kg	22,5 Kg
Cukrová poleva		1,4 Kg	2,7 Kg	5,4 Kg	6,8 Kg	8,5 Kg	11,4 Kg	13,6 Kg	13,6 Kg	27,2 Kg
Koláče		2,7 Kg	4,8 Kg	9,1 Kg	11,4 Kg	13,6 Kg	18,2 Kg	21,4 Kg	27,2 Kg	40,8 Kg
Buchtové těsto		1,8 Kg	4,5 Kg	8,5 Kg	10,0 Kg	12,3 Kg	15,9 Kg	19,0 Kg	22,7 Kg	31,7 Kg
Těstoviny		0,5 Kg	1,0 Kg	2,3 Kg	2,7 Kg	3,6 Kg	7,7 Kg	10,0 Kg	15,9 Kg	22,6 Kg

SAE101B

KONVEKTOMAT PRO VEŘEJNÉ STRAVOVÁNÍ A CATERING - 10 X 1/1 GN - 10 X EN1 (600 X 400) - ELEKTRICKÝ
NÁSTRÍKOVÝ - GENERÁTOR PÁRY / BOJLER VOLITELNĚ • KONVEKTOMAT PRO ASISTOVANÉ VAŘENÍ S RUČNÍMI
PŘÍKAZY S ELEKTRONICKÝM OVLÁDÁNÍM



3,5 palcový barevný displej (LCD - TFT) pro zobrazení oblíbených programů, přednastavené programy, variabilní ventilace, automatické mytí, menu, nastavení.

Charakteristika

**EFEKTIVNÍ**

Energy monitor. VCS - Vapor Cleaning System je nový automatický mycí systém. Výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o 30%.

**ROBUSTNÍ**

Long Life Component LLC - použití nových komponentů s dlouhou životností. Easy Maintenance Access EMA - snadný přístup k údržbě.

**MALÝ**

Díky miniaturizaci komponentů zabírá Naboo boosted až o 15% * méně místa (záleží na modelu).

**VÝKONNÝ**

Až o 20% výkonnější. Předehřev až na 320°C. Díky novým systémům dodávky energie umožňuje Naboo boosted úspory až o 16 % než je tomu u předchozích modelů.

**PŘESNÝ**

Stabilní a přesná teplota za všech okolností díky automatickému řízení spotřeby. Autoclima řídí ideální klima a zaručuje vždy vynikající kvalitu vaření.

**RYCHLÝ**

Brokolice za pouhých 7 minut. 24 kuřat za 30 minut (viz model 101).

Kapacita

Kapacita	10 x GN 1/1 10 x EN (600 x 400)		
Rozteč mezi zasuvy	mm	70	inch 2.8
Počet jídel - croissantů	n.	80 / 150 - 90 / 150	
Max. celkové zatížení	kg	50	lbs 110.3
Max. zatížení vsunu	kg	15	lbs 33.1

Rozměry

Šířka	mm	852	inch 33.5
Hloubka	mm	797	inch 31.4
Výška	mm	1055	inch 41.5
Maximální vnější šířka	mm	852	inch 33.5
Maximální vnější hloubka	mm	848	inch 33.4
Maximální vnější výška	mm	1100	inch 43.3
Šířka balení	mm	990	inch 39.0
Hloubka balení	mm	940	inch 37.0
Výška balení	mm	1260	inch 49.6
Hmotnost - čist	kg	130	lbs 286.7
Hmotnost hrubá	kg	158	lbs 348.4
Objem	m ³	0.72	ft ³ 25.4
Objem balení	m ³	1.17	ft ³ 41.3
Minimální instalační vzdálenost - levá strana	mm	50	inch 2.0
Minimální instalační vzdálenost - zadní strana	mm	50	inch 2.0
Minimální instalační vzdálenost - pravá strana	mm	500	inch 19.7
Šířka varného prostoru	mm	459	inch 18.1
Hloubka varného prostoru	mm	650	inch 25.6
Výška varného prostoru	mm	791	inch 31.1

Napájení

Voltáž - přípojka	3N-AC 400 V		
Spotřeba	A	29	
Frekvence	Hz	50/60	
Celkový elektrický výkon	kW	18,7	
Diferenciální spínač	RCD cl.B		
Parní topný výkon (s parním generátorem)	kW / kcal	18 / -	

Připojení vody

Přívod studené vody	ø	3/4
Přívod změkčené vody	ø	3/4
Minimální tlak	bar	2
Maximální tlak	bar	5
Minimální průtok vody	Lt	10
Spád odtoku	4°	
Výpusť - ø	mm	50
	inch	2.0

Kvalita vody

Tvrdost vody pro připojení na výrobu páry	*dh / ppm	6° / 9° fH
pH hodnota	Ph	> 7,5
Cl (chlorid) - max	mg/l	30
Cl ₂ (volný chlor)	mg/l	0.1
Fe (železo)	mg/l	0.1
NH ₂ Cl (monochloramin)	mg/l	0.2
Max. teplota studené vody	°C	30
	°F	86.00
Max. teplota změkčené vody	°C	50
	°F	122.00
Elektrická vodivost	µS	50 - 200

Emise

Latentní teplo	W	3366
Cítilné teplo	W	2244
Max. teplota vypouštění kapaliny	°C	85
	°F	185.00
Hlučnost	db	< 50

Speciální napětí a frekvence na vyžádání

TS-NAE 101B-F60	3-AC 480 V - 60 HZ
TS-NAE 101B-F50	3-AC 480 V - 50 HZ
TS-NAE 101B-E60	3N-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE 101B-E50	3N-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE 101B-D60	3-AC 440 V - 60 HZ
TS-NAE 101B-D50	3-AC 440 V - 50 HZ
TS-NAE 101B-C60	3-AC 400 V - 60 HZ
TS-NAE 101B-C50	3-AC 400 V - 50 HZ
TS-NAE 101B-B60	3-AC 230 V - 60 HZ
TS-NAE 101B-B50	3-AC 230 V - 50 HZ

ZPŮSOBY POUŽITÍ

- Fast-Dry Boosted® - automatický systém rychlého odvlhčování varné komory.
- Rychlý výběr oblíbených Scroll & Push programů se speciálně určeným scrollerem / kolečkem.
- Programovatelný s možností uložení 99 varných programů v automatickém sledu (až 9 cyklů) s přiřazením názvu a odpovídající ikony.
- Automatický s 35 testovanými a uloženými programy tepelné úpravy, včetně programů pro ohřev na talíři a gastro nádob.
- Funkce AutoClimate® - automatický systém pro měření a regulaci vlhkosti ve varné komoře.
- Manuální vaření se třemi módy s okamžitým zahájením vaření: pečení od 30°C do 300°C, pára od 30°C do 130°C nebo kombinace pečení a páry od 30°C do 300°C.

OVLÁDACÍ ZAŘÍZENÍ

- Pevná vícebodová teplotní sonda; Ø 3 mm.
- Připojení vícebodové teplotní sondy přes konektor vně varné komory (volitelné).
- Intelligent Energy System - V závislosti na množství a typu výrobku konvektor optimalizuje a reguluje výdej energie, udržuje vždy správnou teplotu vaření a zabraňuje teplotním výkyvům.
- LED osvětlení varné komory s nízkou spotřebou. Optimalní viditelnost ve všech bodech varné komory. Neutrální světlo, které nemění původní barvy produktu.
- EcoVapor - se systémem EcoVapor lze dosáhnout jasného snížení spotřeby vody a energie, díky automatické kontrole nasycení páry ve varné komoře.
- Vlastní diagnostika funkčního ověření před zahájením používání zařízení, s poplácáním a akustickým signálem o jakýchkoli anomáliích.
- Program SERVIS: testování funkce elektronické karty – Zobrazení teplotních sond – Počítadla provozních hodin zařízení pro všechny hlavní funkce plánované údržby.
- Připraveno pro SN systém optimalizace spotřeby energie (volitelné).
- Možnost nastavit vypnutí konvektoru po skončení programu automatického mytí.
- USB připojení pro stahování dat HACCP, aktualizace softwaru a nahrávání/stahování varných programů.
- Regulace teploty v jádru produktu pomocí vpravené sondy se 4 detekčními body.
- Možnost volby až 6 rychlostí ventilátoru, první 3 rychlosti automaticky aktivují snížení tepelného výkonu. Pro speciální tepelné úpravy lze míl přerušovanou rychlost.
- Snadný přístup k programovatelným parametrům uživatelem, přizpůsobení konvektoru prostřednictvím uživatelského menu.
- Automaticky regulovaná kondenzace páry.
- Autoreverse (automatický zpětný chod otáčení ventilátoru) pro dokonalé rovnoměrnou tepelnou úpravu.

KONSTRUKČNÍ VLASTNOSTI

- Long Life Component LLC - použití nových komponentů s dlouhou životností (interní schvalovací postup Linnox).
- Rúkojeř s otevíráním doprava i doleva.
- Chladicí systém elektroniky s nuceným větráním s ochranným filtrem z mikroocelky z nerezové oceli, snadno vyjmatalný a vhodný do myčky.
- Praktické nerezové boční zakrytování s magnetickým připevněním pro snadné čištění a běžnou údržbu.
- Polovodičové relé pro optimalizaci a modulaci výkonu.
- Kompaktní střídavé magnetické hříací motory.
- Nový odtok konvektoru se zabudovanou vzduchovou mezerou podle normy EN6 1770.
- Konvektor plně v AISI 304.
- Dva přívody vody (normální a změkčená).
- Přehledný ovládací panel pro snadnou údržbu a kontrolu hlavních součástí.
- Vestavěná dřevní odkapávací miska shromažďující kondenzát do odkapávací misky konvektoru, poté do odpadku konvektoru.
- Vsuvné těsnění předního panelu do konvektoru vyrobené ze silikonové pryže odolné vůči teplotě a věku.
- Varná komora z nerezové oceli AISI 304 18/10, tloušťka 1 mm, s plně zaoblenými hranami a širokým poloměrem pro snadné čištění.
- Otáčivotný deflektor pro snadné čištění prostoru ventilátoru.
- Nastavitelný závěs dveří pro optimální těsnění.
- Vnitřní sklo s křídlovým otevíráním, pro snadné čištění.
- Dveře s dvojitým tvrzeným sklem se vzduchovou komorou a vnitřním sklem propouštějícím minimální teplo směrem k obsluze, a s vyšší účinností.
- Dokonalé těsnění a vodotěsná komora.

OVLÁDÁNÍ

- 3,6" barevný displej (LCD - TFT) pro zobrazení oblíbených programů, přednastavených programů, větrání, automatického mytí, menu a nastavení.
- Možnost zobrazení a úpravy receptů kdykoli.
- Uživatelské rozhraní s výběrem z 29 jazyků.
- Akustická a vizuální signalizace během různých fází vaření, s blízkým světlem na konci cyklu.
- Ruční zvlhčovač vzduchu.
- Rychlé zchlazení a možným vsřikováním vody do varné komory.
- Automatické obnovení vaření v případě výpadku proudu.
- Funkce Cool Down pro rychlé ochlazení varné komory ventilátorem.
- Manuální předehřev.
- Lišty s LED diodami pro zvýraznění aktivované funkce teploty, doby a teploty jádra.
- Kolečka Scroller s funkcí "vyber a povrd" a vybraný program pro potvrzení výběru.
- Allnumeric LED displeje s vysokou viditelností HVS (High Visibility System) pro zobrazení hodnot teploty, AutoClima, času a teploty jádra.

ELEKTRICKÝ TOPNÝ SYSTÉM

- Topné těleso ve varné komoře z pancéřového typu nerezové oceli INCOLOY 800.

PŘÍMÝ VÝVIN PÁRY

- Přímý systém výroby páry ve varné komoře se vsřikováním vody přímo na ventilátor a nabilizací na topných tělesech. Výhoda: okamžitá dostupnost páry ve varné komoře.

NEPŘÍMÝ VÝVIN PÁRY (PARNÍ GENERÁTOR / BOJLER)

- Nový výsoký výkonový plně izolovaný parní generátor - bojler z nerezové oceli AISI 304.
- Odvápňovací systém CAL-OUT aby se zabránilo usazování vodního kamene v bojleru, jako standard.
- Bojler se semi-automatickým programem odvápňování.
- Alarm v případě požadavku na odvápňování.
- Denní automatické vypouštění bojleru (teplota vypouštěných vod pod 60°C) a oplachování.
- Automatické předehřev bojleru při zapnutí konvektoru.
- Topné těleso parního generátoru z pancéřového typu INCOLOY 800.

BEZPEČNOSTNÍ PRVKY

- V případě výpadku proudu během automatického mytí je vždy zaručena hygiena, pokud se mycí cyklus automaticky obnoví.
- Maximální výška posledního zástavu 160 cm s použitím specifického podstavce.
- Vyhovuje národním a mezinárodním normám pro bezpečný provoz v případě použití bez přímého dohledu obsluhy - IEC 60335-1 / IEC 60335-2-42.
- Maximální vnější teplota 55°C na dveřním panelu.
- Brzda motoru ventilátoru.
- Sonda v bojleru pro kontrolu zcela vyprázdněného bojleru.
- Automatická elektronická kontrola hladiny vody v parním generátoru / bojleru během plnění a vypouštění.
- Bezpečnostní termostát parního generátoru / bojleru.
- Systém chlazení ventilovaných komponent s elektronicky řízeným displejem přehřátí.
- Autodiagnostika a zobrazení poruch.
- Zobrazení alarmu při nedostatek vody.
- Elektronický senzor otevřených / uzavřených dveří.
- Tepelná ochrana motoru ventilátoru.
- Bezpečnostní zařízení proti přehřátí a depresi ve varné komoře.
- Bezpečnostní termostát ve varné komoře.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odvápňovací systém CALOUT proti vodnímu kameni, který zabráňuje tvorbě a hromadění vodního kamene v parním generátoru / bojleru. Vnitřní zásuvka pro kazetu s odvápňovačem s automatickým dávkováním (CalFree Boosted, tekutý odvápňovač, ve 100% recyklovatelné kazetě). Dodáván s 1 kazetou tekutého odvápňovače à 990 g.
- VCS - Vapor Clean System je nový automatický mycí systém s odpařováním čistícího detergentu ve varné komoře, jehož výsledkem je výrazné snížení spotřeby mycího detergentu až o 30%. Vnitřní zásuvka pro kazetu s mycím detergentem s automatickým dávkováním (CombiClean Boosted, tekutý detergent, ve 100% recyklovatelné kazetě). Dodáván s CombiBlue, alkalický dezinfekční čisticí prostředek pro spouštění profesionálních trub (990 g).
- Snadné vnější čištění díky dokonale hladkým povrchům z nerezové oceli a skla a IPX5 ochrana proti stříkající vodě.
- Ultrarychlý 10 minutový FAST automatický mycí cyklus. Minimální přerušení pracovního cyklu a trvale optimální čištění.
- 7 automatických mycích programů bez nutnosti zásahu obsluhy po spuštění: Manuální - Oplach - Fast - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- EMA - Easy Maintenance Access - snadný přístup k údržbě: Snadný přístup k údržbě konvektomatu ze spodní přední části a z pravé strany.
- WMS - Wash Management System / Systém řízení mytí. Systém umožňující plánování mycích programů na základě kombinovaného použití.
- Manuální systém čištění se zahřívací ruční sprchou.

INSTALACE A ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ

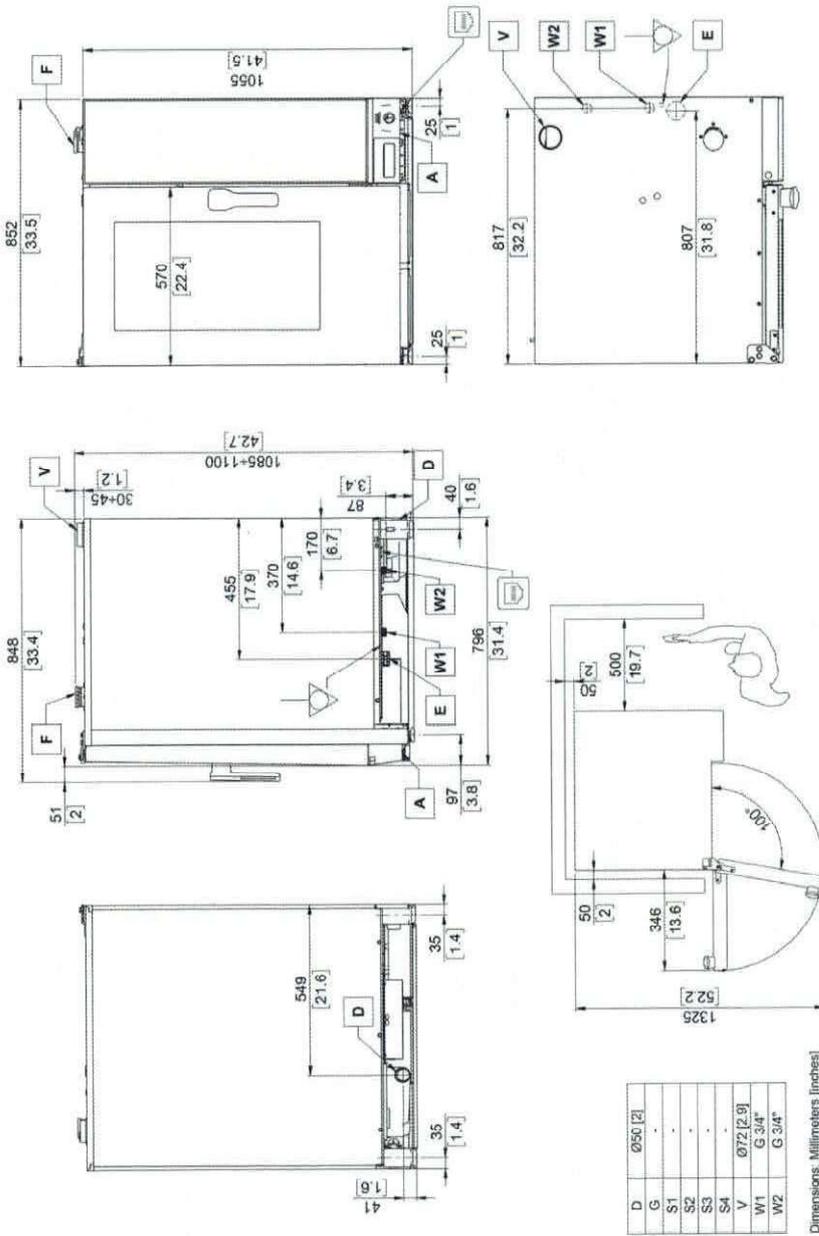
- Doporučuje se provádět pravidelnou údržbu servisním partnerem LAINOX v souladu s doporučeními výrobce a podle pokynů v příručce pro údržbu a záruce.
- Provoz možný i bez změkčovače vody a odvápňovače (model s parním generátorem / bojlerem).
- Doporučuje se zařízení instalovat autorizovaným servisním partnerem akreditovaným společností LAINOX.
- Certifikace kvalita ISO 9001 / bezpečnost ISO 45001 / prostředí ISO 14001.
- Procento recyklace produktu 50%.
- LCP - perspektiva životního cyklu spotřebiča CO2 - 360 kg CO2ekv / rok. Vypočet byl proveden s použitím modelu NAE 101BS jako reference, za předpokladu typického využití restaurace a zohlednění 8 hodin denně, 3,5 dne v týdnu, po dobu 48 týdnů v roce.
- 100% recyklovatelné obaly.

STANDARDNÍ VYBAVENÍ

- 6 RYCHLOSTNÍ VENTILÁTOR.
- Připojení USB
- VESTAVĚNÁ SAMO ZATAHOVACÍ RUČNÍ SPRCHA.
- SYSTÉM CALOUT PROTI TVORBĚ VODNÍHO KAMENE, JEN PRO MODELY S BOJLEREM - DODÁVÁN S PRODUKTEM NA ODVÁPĚNÍ.
- VÍCEBODOVÁ TEPLOTNÍ SONDA Ø 3 MM. PEVNÁ SONDA.
- ELEKTRICKÝ KABEL - DÉLKA 3 MT POUZE PRO STANDARDNÍ NAPĚTÍ: 3N-AC 400 V - 50/60 HZ ELEKTRICKÉ MODELY, 1N-AC 230 V - 50/60 HZ PLYNOVÉ MODELY.
- AUTOMATICKÝ MYČÍ SYSTÉM.

VOLITELNĚ A JE TŘEBA OBJEDNAT PŘI OBJEDNÁNÍ

- OB101E:** PARNÍ GENERÁTOR / BOJLER - PRO ELEKTRICKÝ MODEL
- SSB864:** PŘÍPLATEK ZA ZÁSUVNÝ MODUL PEKAŘSKÁ VERZE SBE864 + ZÁSUVNÁ KOLEJNICE BTL011
- SSB101:** PŘÍPLATEK ZA ZÁSUVNÝ MODUL SBE101 + ZÁSUVNÁ KOLEJNICE BTL011
- SPP864:** PŘÍPLATEK ZA BOČNÍ VSUNY - EN1 (600 X 400) - BGP864
- SPP110:** PŘÍPLATEK ZA BOČNÍ VSUNY - GN 1/1 - BGP110
- KPG110S:** SADA GRILOVANÉ KUŘE PROFESIONÁL - PRO STOHOVACÍ KOMBINACE (101+061)
- SSB091:** PŘÍPLATEK ZA ZÁSUVNÝ MODUL SBE091 + ZÁSUVNÁ KOLEJNICE BTL011 - PRO SADA GRILOVANÉ KUŘE PROFESIONÁL
- SN:** PŘÍPLATEK ZA PŘIPOJENÍ SYSTÉMU ÚSPORY ENERGIE - POUZE ELEKTRICKÉ MODELY
- NP5B:** PRAVOSTRANNÉ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ, VYBAVENÉ VÍCEBODOVOU VPICHOVOU SONDOU S VNĚJŠÍM KONEKTOREM, Ø 3 MM
- NK101B:** SADA NÁMORNÍ VERZE - ODSAVAČ PAR A PŘED PŘÍPRAVA PRO PŘIPOJENÍ ODSAVAČE PAR, NEMŮŽE BÝT NAINSTALOVÁNO
- KSC80:** PŘEDKONFIGURACE PRO RYCHLÉ PŘIPOJENÍ VPICHOVÉ SONDY PŘES EXTERNÍ KONEKTOR. VÍCEBODOVÁ PICHOVÁ SONDA Ø 3 MM V CENĚ.
- KPG011:** SADA GRILOVANÉ KUŘE PROFESIONÁL
- DSP:** OCHRANA DISPLEJE
- BPK:** PŘED PŘÍPRAVA PRO ODSAVAČE PAR - ELEKTRICKÉ ROZVODY DO DIGESTOŘE
- SPP101:** PŘÍPLATEK ZA ZÁSUVNÝ TALÍŘOVÝ MODUL VČETNĚ ZÁSUVNÉ KOLEJNICE
- APDS:** DVOJITĚ UNOLNĚNÍ OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ
- OB101E-SF:** PARNÍ GENERÁTOR / BOJLER - PRO ELEKTRICKÝ MODEL



A	Vstup pro měřič tlakové vzdálenosti	D	Výparník / kapaliny / odpad	E	Vstup kabelu elektronického měření	F	Stlačená voda / varná komora
G	Vstup pro připojení plynu	S1	Výparník z varné komory	S2	Výparník z varné komory	S3*	Výparník z parního generátoru / bojleru
S4*	Výparník z parního generátoru / bojleru	V	Pojistník proti poklesu tlaku plynu ve varné komoře	W1	Vstup vody	W2	Přívod změkčené vody
	Evaporace / ohřev		Ethernet / Pojistník				

Údaje uvedené v tomto dokumentu jsou považovány za nezávazné. Společnost si vyhrazuje právo na změny, a to kdykoli a bez předchozího upozornění.

Děláme pro vás **profi kuchyně**

TECHNICKÝ LIST

Indukční vaříč Bartscher IK 35TC XL

s varnou plochou pro průměr pánve či hrnce do 30 cm. Vaříč je vyroben z nerezové oceli se skleněnou varnou deskou. Teplotní rozsah od 60 °C do 240 °C, interval nastavení teploty je 20 °C. Nastavení času od 1 do 180 minut, interval nastavení času je 1 minuta. Elektronické dotykové ovládání, kontrolka ON/OFF, ukazatel teploty a času, ochrana proti přehřátí, detekce pánve, regulace výkonu. Průměr plochy pro vaření je 300 mm, varná deska o rozměrech 356 x 356 mm (Š x H). Z bezpečnostních důvodů dojde po určité době nečinnosti přístroje k jeho automatickému vypnutí

Rozměr (mm): 440 x 540 x 125 mm

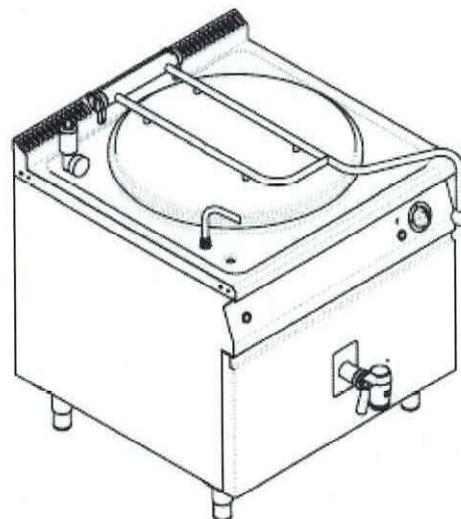
El. příkon (kW / 230V): 3,58



Elektrické kotle Classico

Profesionální výkonné a masivní kotle pro velkokuchyně byly navrženy z nejkvalitnějších materiálů k rychlému ohřevu a varu pokrmů a nápojů. Kotle se vyznačují mnoha pokročilými funkcemi a jednoduchým ovládáním.

- Užité objemy 50, 85, 150, 200, 250, 300 l
- Dno i stěny vnitřní nádoby z nerezové oceli AISI 316L (zvýšená odolnost solím a kyselinám)
- Pracovní plocha a čelní opláštění z nerezové oceli AISI 304L (potravinářská)
- Automatické napouštění duplikátoru
- Spektrometrické čidlo výše hladiny odolné vodnímu kameni
- Plynulá regulace síly ohřevu
- Tlačítkem ovládané dopouštění vody
- Mokrý zóna zabraňuje přetečení na podlahu
- Bezpečnostní tlakový ventil s automatickým odvodu páry
- Tlumič hluku unikající páry
- Filtr pevných částic na dopouštění vody do duplikátoru
- Masivní konstrukce
- Jednoduchá obsluha
- Mosazný zabroušený bezúdržbový výpustný kohout 1,5"
- Možnost připojení duplikátoru na rozvod změkčené vody
- Krytí celého přístroje IP x4



Model	Celkový objem (l)	Užitný objem (l)	Duplikátor	Rozměr vany kotle (mm)	Výška kohoutu (mm)	Výkon (kW)	Napětí (V/Hz)	Rozměr (mm)	Hmot. (kg)
EB 90/700	92	85	Kruhový	Ø 474	335	12	400;3;N;PE /50	700x700x900	110
EB 90/900	92	85	Kruhový	Ø 474	335	12	400;3;N;PE /50	800x900x900	116
EB 170/900	166	150	Kruhový	Ø 700	430	24	400;3;N;PE /50	900x900x900	131
EB 210/900	212	200	Kruhový	Ø 700	318	30	400;3;N;PE /50	900x900x900	143
EB 280/900	277	250	Obdélníkový	1030 x 650 x 423	465	30	400;3;N;PE /50	1350x900x900	195
EB 330/900	327	300	Obdélníkový	1030 x 650 x 498	390	36	400;3;N;PE /50	1350x900x900	214

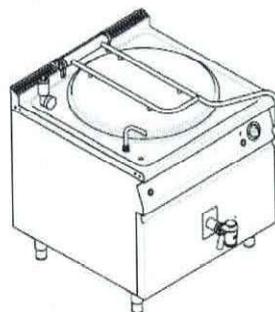
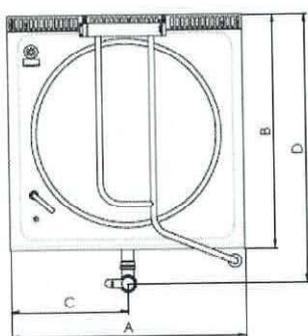
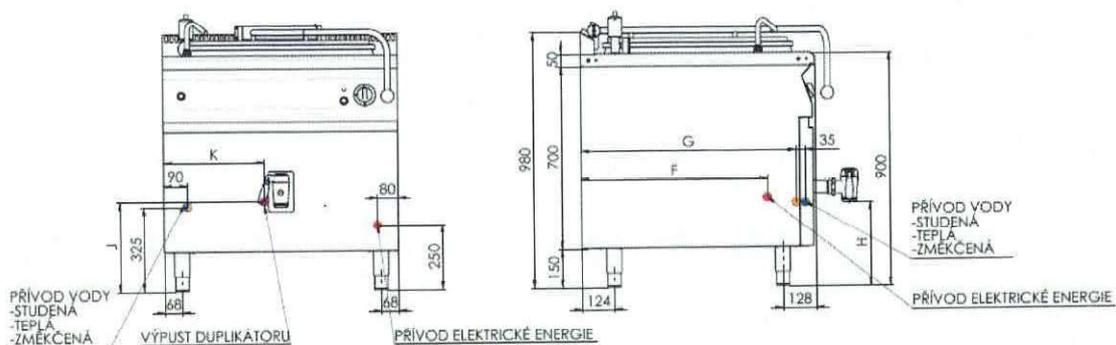
ALBA Hořovice

ALTESE s.r.o., Provozovna a korespondenční adresa: Sklenářka 487/1, 268 01 Hořovice
IČO: 05066409 DIČ: CZ05066409
info@altese.cz, +420 720 069 713

Instalační schéma

Model	A	B	C	D	E	F	G	H	J	K
EB 90/700	700	700	350	832	X	515	625	335	360	285
EB 90/900	900	900	450	1032	X	715	825	335	360	385
EB 170/900	900	900	450	1032	X	715	825	430	455	385
EB 210/900	900	900	450	1032	X	715	825	320	345	385
EB 280/900	1350	900	245	1032	X	500	825	385	250	X
EB 330/900	1350	900	245	1032	X	500	825	385	250	X

EB 90/700, EB 90/900, EB 170/900, EB 210/900



ALBA Hořovice

ALTESE s.r.o., Provozovna a korespondenční adresa: Sklenářka 487/1, 268 01 Hořovice
 IČO: 05066409 DIČ: CZ05066409
 info@altese.cz, +420 720 069 713

Zadavatel: Město Vyšší Brod, IČ: 00246191

Název veřejné zakázky: Část 2 – M5 Vyšší Brod - provoz kuchyně - dodávka vybavení

UPŘESNĚNÍ TOLERANCÍ:

Rozměrové a tvarové tolerance: Jednotlivé zařizovací předměty a výrobky uvedené ve specifikaci Gastro technologie mají předepsané vlastnosti, které se u skutečně dodávaných výrobků mohou lišit. V případě rozměrových parametrů to může být o max. ±10% udávaných vnějších rozměrů (s výjimkou prvků nutných přesně zabudovat).

Tolerance el. příkonu: U příkonů strojů a zařízení mohou být tolerance ve výši ±10%.

Dodavatel:

Pozice	Název	Popis	Rozměry ŠxHxV [mm]	Výrobce	Model	Mn. ks	Cena za 1 mj bez DPH	Cena celkem bez DPH v Kč	DPH %
100. - PŘÍPRAVA HRUBÉ ZELENINY									
101.	Nerez stůl, s dřezem, umyvadlem, košem, 2x police a prostor na podstolovou chladničku	vlevo 1x dřez 325x530x250 mm, KOA - dále 1x malé umyvadlo na ruce, 300x240x150 mm, KOA - pod dřezem výsuvný koš na odpadky, nerez kolejnice, plastová nádoba - 2x otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - lokální protis desky kolem dřezu a umyvadla - levý a zadní lem 50mm - 2x police - vpravo prostor pro podstolovou lednici - provedení na nohách	2550x700x900			1	43 309	43 309	21
102.	Baterie stolní páková - profi	- model stolní s pákovým ovládním a otočným ramínkem - prodloužená plastová páka pro možnost loketního ovládním - model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší - včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm) - max. průtok (3 bar): 18 l/min - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 - max. Ø32 mm - hmotnost max. 3,4 kg	55x310x215			1	2 751	2 751	21
103.	Stojánková páková směšovací baterie pro dřez a umydlu na ruce	x	x			1	2 346	2 346	21
104.	Chladicí skříň, bílá, min. 130lit.	- teplotní rozsah +2 až +10 °C - klimatická třída 4 - hrubý / čistý objem min. 130 / min. 119 l - počet a typ dveří: 1 křídlové plně dveře - počet a typ polic: min. 3 roštové police bílé - exteriér: bílá barva - vnitřní osvětlení: Ne - zámek: Ano - typ ovládním Elektronické - typ chlazení S pomocným ventilátorem - typ odtávání Automatické - typ chladiva R600a - množství chladiva 35 g - termometr Ano - hlučnost max. 40 db(A) - příkon (230 V): 0,105 kW	600x600x850			1	10 565	10 565	21
105.	Nerez police dvouetážová	- 2x nerez plná police - přestavitelné provedení	1250x300x700			1	5 837	5 837	21
106.	Nerez police dvouetážová	- 2x nerez plná police - přestavitelné provedení	1300x300x700			1	5 843	5 843	21
107.	Chladicí skříň plně dveře, min. 570 litrů, bílá	- teplotní rozsah +2 až +10 °C - klimatická třída 4 - hrubý / čistý objem min. 605 / min. 570 l - počet a typ dveří: 1 křídlové plně dveře - počet a typ polic: min. 4 roštové police bílé pro GN2/1 - exteriér: bílá barva - vnitřní osvětlení: Ne - zámek: Ano - typ ovládním Elektronické - typ chlazení S pomocným ventilátorem - typ odtávání Automatické - typ chladiva R600a - množství chladiva 100 g - termometr Ano - hlučnost max. 45 db(A) - příkon (230 V): 0,13 kW	780x700x1900			1	23 285	23 285	21
108.	Nerez mycí stůl 2x dřez, spodní police	2x dřez, 500x500x300 mm, KOA - 1x otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - lokální protis desky kolem dřezů - zvýšený zadní a pravý lem v=150 mm - spodní police - provedení na nohách	2000x700x900			1	34 185	34 185	21

109.	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní	<ul style="list-style-type: none"> - tlaková sprcha se směšovací baterií s kohouty pro regulaci studené a teplé vody, navíc vybavena napouštěcím ramínkem ze sprchy - tlaková sprcha - tlakovou hadici s vyvažovací pružinou - úchyt na zeď a háčkem na sprchu - max. průtok (3 bar): 17 l/min - max. tlak: 5 bar - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm - max.Ø32 mm - model pro montáž do desky pracovního stolu 	v=1200			1	4 590	4 590	21
110.	Nerez stůl se spodní polici, zásuvkovým blokem a prostorem na odpadkový koš	<ul style="list-style-type: none"> - 3x zásuvka na GN, nerez kolejnice - zvýšený zadní a levý lem, v=150 mm - vpravo spodní police - vlevo prostor pro odpadkový koš - provedení na nohách 	1410x700x900			1	30 084	30 084	21
111.	Stolní škrabka brambor a zeleniny, 6 kg	<ul style="list-style-type: none"> - kapacita: 6 kg / 10 litrů - výkon: 105 kg / hod - vyrobeno z nerezové oceli AISI 304 - řemenový pohon „V“ řemenem - ventilovaný motor pro nepřetržitý provoz - strouhací disk vyroben z nerez oceli - snadná výměna brusného povrchu - patentovaný odnímatelný sys. demontáže nádoby a strouhacího disku (není třeba žádného nářadí) - nerez ocelový výstupní otvor se snadným uzavíratelným systémem - snadná údržba a snadný přístup ke komponentům - standardní umístění ovládacího panelu ergonomicky nad nádobou škrabky brambor - modely jsou vybaveny následujícími bezpečnostními prvky: <ul style="list-style-type: none"> - mikrospínačem na víku - mikrospínačem na otevírání výstupního otvoru - v okamžiku otevření či nesprávné manipulace se škrabkou se motor škrabky automaticky vypne - příkon (230V): 0,4 kW 	400x550x440			1	32 996	32 996	21
112.	Nerez police jednoetážová	<ul style="list-style-type: none"> - 1x nerez plná police - přestavitelné provedení 	1410x300x350			1	6 049	6 049	21
113.	Nádoba na odpadky nerezová, 50 litrů	<ul style="list-style-type: none"> - celonerezové provedení se čtyřmi otočnými kolečky - poklop s držadlem - objem 50 litrů 	D380x615			1	2 635	2 635	21
200. - SKLAD, PŘÍPRAVA MASA, VÝTLUK VAJEK, VÝDEJ									
201.	Regál nerez 4x police	<ul style="list-style-type: none"> - 4x pevná police - provedení na nohách 	1100x300x1800			1	10 350	10 350	21
202.	Chladicí skříň plně dveře, min. 350 litrů, bílá	<ul style="list-style-type: none"> - teplotní rozsah +2 až +10 °C - klimatická třída 4 - hrubý / čistý objem min. 374 / min. 350 l - počet a typ dveří: 1 křídlové plně dveře - počet a typ polic: min. 4 roštové police bílé pro GN2/1 - exteriér: bílá barva - vnitřní osvětlení: Ne - zámek: Ano - typ ovládní Elektronické - typ chlazení S pomocným ventilátorem - typ odtávání Automatické - typ chladiva R600a - množství chladiva 75 g - termometr Ano - hlučnost max. 40 db(A) - příkon (230 V): 0,185 kW 	600x600x1900			2	16 917	33 834	21
203.	Pracovní stůl, prostor pro podstolovou chladničku, 1x umyvadlo, 1x dřez, výsuvný koš, zásuvkový blok, spodní police	<ul style="list-style-type: none"> - vlevo 1x dřez 325x530x250 mm, KOA - dále 1x malé umyvadlo na ruce, 300x240x150 mm, KOA - pod dřezem výsuvný koš na odpadky, nerez kolejnice, plastová nádoba - pod umyvátkem zásuvkový blok, 3x zásuvka na GN, nerez kolejnice - 2x otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - lokální prolis desky kolem dřezu a umyvadla - zadní lem, v=50 mm - spodní police - vpravo prostor pro podstolovou lednici - provedení na nohách 	2250x700x900			1	52 311	52 311	21
204.	Baterie stolní páková - profí	<ul style="list-style-type: none"> - model stolní s pákovým ovládním a otočným ramínkem - prodloužená plastová páka pro možnost loketního ovládní - model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší - včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm) - max. průtok (3 bar): 18 l/min - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 - max. Ø32 mm - hmotnost max. 3,4 kg 	55x310x215			1	2 751	2 751	21
205.	Stojánková páková směšovací baterie pro dřez a umyvadlo na ruce	x	x			1	2 346	2 346	21
206.	Nerezová vykrývací zástěna	- nerezová deska mezi stoly pozice 101. a 108.	50x700x500			1	4 140	4 140	21

207.	Nerez police dvouetážová	- 2x nerez plná police - přestavitelné provedení	1650x300x700		1	6 771	6 771	21
208.	Nerez police jednoetážová na mikrovlnnou troubu	- 1x nerez plná police - přestavitelné provedení	600x400x350		1	4 707	4 707	21
209.	Mikrovlnná trouba, profesionální, min. 26 litrů	- digitální display (čas a provozní hlášení) - nerezové vnitřní a vnější provedení - snadné programovatelné ovládání (20 programů) - 4 stupně mikrovlnného výkonu - funkce rozmrazení - rychlý start programu - praktické tlačítko +30 sec. - volba dvojitě množství - signalizace ukončení procesu - display se zobrazením nastavených provozních hodnot - objem: min. 26 litrů - min. 1x magnetron - příkon (230V): 1,5 kW	500x400x300		1	9 207	9 207	21
210.	Krouhač zeleniny - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	- příkon: cca 1,5 kW (230 V)	x		1	1	1	21
211.	Nářezový stroj - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	- příkon cca 0,7 kW (230 V)	x		1	1	1	21
212.	Chladicí skříň, bílá, min. 130lit.	- teplotní rozsah +2 až +10 °C - klimatická třída 4 - hrubý / čistý objem min. 130 / min. 119 l - počet a typ dveří: 1 křídlové plně dveře - počet a typ polic: min. 3 roštové police bílé - exteriér: bílá barva - vnitřní osvětlení: Ne - zámek: Ano - typ ovládání Elektronické - typ chlazení S pomocným ventilátorem - typ odtávání Automatické - typ chladiva R600a - množství chladiva 35 g - termometr Ano - hlučnost max. 40 db(A) - příkon (230 V): 0,105 kW	600x600x850		1	10 565	10 565	21
213.	Nerez stůl. 2x police	- 2x spodní police - pravý bok plný - provedení na nohách	1200x700x900		1	15 051	15 051	21
214.	Nerez parapetní deska	- provedení včetně podlepu - tl. Desky 50 mm - příprava pro usazení na stavebně začištěnou polopříčku - přesah desky do jídelny 20 mm - bez lemů	1200x320x50		1	4 416	4 416	21
215.	Výdejní vozík GN 2/1 se spodní polici a bočním ovládním - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	příkon (230V): 0,14 kW	795x705x900		1	1	1	21
300. - MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ, MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ								
301.	Nerez vozík dvoupolicový	- 4x kolečko, z toho 2x otočné - 2x pevná police 800x500 - nerez madlo	900x600x900		1	7 171	7 171	21
302.	Nerez vstupní stůl	- vpravo 1x dřez 450x450x300 mm, - otvor pro baterii vč. spodního podlepu plastovou deskou - v desce částečná spádovaná dráha pro mycí koše - vpravo uchycení na myčku nádobí - vlevo přetažená pracovní deska cca 700 mm nad odpadkový koš + dvojitý levý bok - nad odpadkovým košem šterka na talíře - spodní plná police - částečný zadní zvýšený lem, v=150 mm - provedení na nohách	1650x700x900		1	27 049	27 049	21
303.	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní	- tlaková sprcha se směšovací baterií s kohouty pro regulaci studené a teplé vody, navíc vybavena napouštěcím ramínkem ze sprchy - tlaková sprcha - tlakovou hadici s vyvažovací pružinou - úchyt na zeď a háček na sprchu - max. průtok (3 bar): 17 l/min - max. tlak: 5 bar - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm - max.Ø32 mm - model pro montáž do desky pracovního stolu	v=1200		1	4 590	4 590	21
304.	Nerez parapetní deska	- provedení včetně podlepu - tl. Desky 50 mm - příprava pro usazení na stavebně začištěnou polopříčku - přesah desky do jídelny 20 mm - bez lemů	1200x320x50		1	4 416	4 416	21
305.	Nádoba na odpady nerezová, 50 litrů	- celonerezové provedení se čtyřmi otočnými kolečky - poklop s držadlem - objem 50 litrů	D380x615		1	2 635	2 635	21

306.	Průchozí myčka nádobí	<ul style="list-style-type: none"> - celonerezové provedení - rozměr koše: 500 x 500 mm - výška zdvihu: 465 mm - dvouplášťové celonerezové provedení - lisovaná vana - elektroventil na horkou vodu - 1x koš na sklo, 1x koš na příbory, 1x koš na talíře - lisované podpěry košů - nerezová otočná horní a dolní mycí a oplachová ramena - dávkovač mycího a oplachového prostředku řízený elektronicky - samočistící cyklus - regulovatelný termostat bojleru - termostop - vestavěné odpadové čerpadlo - hmotnost: 110 kg - mycí cyklus: 2,2 / 60 - 90 - 180 sek. - kapacita: 60 / 40 / 20 košů / hodina - standardní programy: - krátký program pro lehce zašpiněné nádobí - standardní mycí program pro běžné zašpiněné nádobí - dlouhý mycí program pro silně zašpiněné nádobí - vypouštěcí cyklus - čistí mycí komoru, voda cirkuluje a vypouští vanu a bojler (80% obsahu) - příkon (400V): 10,2 kW 	700 x 830 x 1500			1	130 107	130 107	21
307.	Nerez výstupní deska s policí	<ul style="list-style-type: none"> - v desce dráha pro mycí koše - uchycení mezi myčku a regál pozice 307. - spodní police vč. lemu - zadní zvýšený lem, v=150 mm 	600x700x50			1	14 761	14 761	21
308.	Regál nerez 4x police	<ul style="list-style-type: none"> - 4x pevná police - provedení na nožičkách - příprava na kotvení výstupního stolu a spodní police pozice 208. - 2. police ve výšce pracovní desky, vč. zvýšeného lemu, v=150 mm 	800x700x1800			1	12 015	12 015	21
309.	Nerez výlevka v kombinaci s umyvadlem	<ul style="list-style-type: none"> - výlevka má čtyři stavitelné nohy (jekl 40 x 40 mm) - k výlevce je dodána kompletní odpadová armatura JS 40 a přepadová trubka 190 mm do spodního dřezu. - součástí je odnímatelný nerezový rošt - k výlevce je dodávána mechanická baterie pro 2 vody s otočným raménkem - provedení na nohách 	500x700x900			1	11 500	11 500	21
310.	Nerez mycí stůl se dvěma dřezy, rozšířeným košem a spodní policí	<ul style="list-style-type: none"> - prolomená pracovní deska - vlevo rozšířený výsuvný koš, nerez kolejnice, klapačka - spodní police, vč. lemu - 2x dřez 600x500x300 mm, KOA - 2x otvor na baterii vč. podlepu - zadní a pravý zvýšený lem V=150 mm - provedení na nohách 	2410x700x900			1	44 335	44 335	21
311.	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní	<ul style="list-style-type: none"> - tlaková sprcha se směšovací baterií s kohouty pro regulaci studené a teplé vody, navíc vybavena napouštěcím ramínkem ze sprchy - tlaková sprcha - tlakovou hadice s vyvažovací pružinou - úchyt na zeď a háčkem na sprchu - max. průtok (3 bar): 17 l/min - max. tlak: 5 bar - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 mm - max.Ø32 mm - model pro montáž do desky pracovního stolu 	v=1200			2	4 416	8 832	21
312.	Nerez police dvouetážová	<ul style="list-style-type: none"> - 2x nerez plná police - přestavitelné provedení 	600x400x700			1	4 536	4 536	21
313.	Regál nerez 4x police	<ul style="list-style-type: none"> - 4x pevná police - provedení na nohách 	1550x600x1800			1	15 876	15 876	21
400. - PŘÍPRAVNÝ - STUDENÁ KUCHYNĚ, TĚSTO									
401.	Univerzální kuchyňský robot - min. 60 litrů	<ul style="list-style-type: none"> - obsah kotlíku: min. 60 l - regulace: 3 rychlosti (99/176/320 ot/min) - metla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládání s časovačem, signalizací a stop tlačítkem a českým popisem stroje. - příkon (400 V): 2,25 kW 	640x780x1300			1	120 435	120 435	21
402.	Nerez stůl s deskou z pařeného buku, zásuvkovým blokem a policí	<ul style="list-style-type: none"> - horní deska z pařeného buku pro přípravu těsta apod. - vlevo rozšířený zásuvkový blok (2x hluboká zásuvka), nerez kolejnice - spodní plná police - zadní lem, v=50 mm - provedení na nohách 	2080x700x900			1	38 880	38 880	21
403.	Nerez police dvouetážová	<ul style="list-style-type: none"> - 2x nerez plná police - přestavitelné provedení 	1460x400x700			1	6 771	6 771	21
404.	Nerez stůl s dřezem, košem a prostorem pro podstolové chladničky	<ul style="list-style-type: none"> - vlevo dřez 450x450x300, KOA - lokální prolis kolem dřezu - pod dřezem rozšířený výsuvný koš, nerez kolejnice, klapačka - zadní lem v=50 mm - provedení na nohách 	1900x700x900			1	27 379	27 379	21

405.	Baterie stolní páková - profi	<ul style="list-style-type: none"> - model stolní s pákovým ovládním a otočným ramínkem - prodloužená plastová páka pro možnost loketního ovládní - model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší - včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm) - max. průtok (3 bar): 18 l/min - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 - max. Ø32 mm - hmotnost max. 3,4 kg 	55x310x215			1	2 751	2 751	21
406.	Chladicí skříň, bílá, min. 130lit.	<ul style="list-style-type: none"> - teplotní rozsah +2 až +10 °C - klimatická třída 4 - hrubý / čistý objem min. 130 / min. 119 l - počet a typ dveří: 1 křídlové plně dveře - počet a typ polic: min. 3 roštové police bílé - exteriér: bílá barva - vnitřní osvětlení: Ne - zámek: Ano - typ ovládní Elektronické - typ chlazení S pomocným ventilátorem - typ odtávání Automatické - typ chladiva R600a - množství chladiva 35 g - termometr Ano - hlučnost max. 40 db(A) - příkon (230 V): 0,105 kW 	600x585x855			2	10 565	21 130	21
407.	Nerez stůl 2x police, zásuvkový blok	<ul style="list-style-type: none"> - 2x police - vlevo zásuvkový blok, 3x zásuvka, nerez kolejnice - zadní a pravý lem v=50 mm - provedení na nohách 	1800x700x900			1	29 376	29 376	21
408.	Nerez police dvouetážová	<ul style="list-style-type: none"> - 2x nerez plná police - přestavitelné provedení 	1500x400x700			1	6 771	6 771	21
409.	Nerez stůl, s dřezem, umyvadlem a košem	<ul style="list-style-type: none"> vlevo 1x dřez 325x530x250 mm, KOA - dále 1x malé umyvadlo na ruce, 300x240x150 mm, KOA - pod dřezem výsuvný koš na odpadky, nerez kolejnice, plastová nádoba - 2x otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - lokální prulis desky kolem dřezu a umyvadla - levý a zadní lem 50mm - 2x police - vpravo prostor pro podstolovou lednici - provedení na nohách 	900x700x900			1	34 095	34 095	21
410.	Baterie stolní páková - profi	<ul style="list-style-type: none"> - model stolní s pákovým ovládním a otočným ramínkem - prodloužená plastová páka pro možnost loketního ovládní - model je v robustním nerezovém provedení s odolnou kartuší - včetně přívodních hadic, 1/2" (d = 400mm) - max. průtok (3 bar): 18 l/min - upevňovací otvor pro baterii: min. Ø30 - max. Ø32 mm - hmotnost max. 3,4 kg 	55x310x215			1	2 751	2 751	21
411.	Stojánková páková směšovací baterie pro dřez a umydlo na ruce	x	x			1	2 346	2 346	21

412.	El. Konvektomat, 10x GN1/1 nebo 20x GN1/2, bojlerový vývin páry - LEVÉ DVEŘE	<ul style="list-style-type: none"> - hladká vodotěsná varná komora, dveře s dvojitým sklem, vnitřní sklo s funkcí odpuzování tepelného záření pro snížení tepelného dopadu na obsluhu, s možností otevření pro snadné čištění, IPX5 ochrana displeje - a ovládacích prvků proti stříkání vody - automatický režim vaření umožňuje obsluhu zvolit program z uložených a otestovaných programů. - manuální režimy vaření Pára 30-130°C, horký vzduch 30-300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C - programovatelný režim vaření umožňuje nastavení vaření podle přesné specifikace kuchaře, následně uložení tohoto programu pod vlastním názvem a obrázkem (ikonou) s minimálním počtem 70 programů - volič programů ve dvou krocích (výběr programu a potvrzení výběru) manuálně pomocí kolečka - vyroluj a zatlač - automatický systém pro měření a regulaci vlhkosti a množství páry v komoře. - systém pro aktivní vysušení komory vlhkost ve varném prostoru je přesně měřena prostřednictvím senzorů a upravována podle zadání. - barevný displej k zobrazení oblíbených programů, přednastavených programů, funkce ventilátoru, automatického mytí, menu a nastavení. - stroj také zobrazuje teplotu, vlhkost, trvání programu a teplotu připravovaného pokrmu v jádru. - automatický reverzní chod ventilátoru pro dokonale rovnoměrnou tepelnou úpravu v každém režimu vaření - led osvětlení, 4 rychlostí ventilátoru s reverzním chodem, teplotní vpichová sonda 4 bodová - 6 automatických mycích programů podle typu znečištění varného prostoru s použitím čistících detergentů - bojlerový vyvíječ páry, stažení dat HACCP na USB klíč - příkon (400V): 18,7 kW 	850x800x1050			1	319 860	319 860	21
413.	Podestavba pod konvektomat	<ul style="list-style-type: none"> - zásuvky na GN - spodní police - příprava pro usazení konvektomatu - provedení na nohách 	850x730x670			1	14 904	14 904	21
414.	El. Konvektomat, 7xGN1/1, 14xGN1/2, bojlerový vývin páry - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	<ul style="list-style-type: none"> - příkon (400V): 10,5 kW 	875 x 825 x 820			1	1	1	21
415.	Podestavba pod konvektomat - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	x				1	1	1	21
500. - VARNÝ BLOK									
501.	Nerez stůl, 2x police, opláštění ze 3 stran	<ul style="list-style-type: none"> vč. 1x zásuvky 230V - 2x police - opláštění stolu ze 3 stran - provedení na nohách s nerez nacvakávacím soklem - čelní a levý odnímatelný nerezový sokl 	1250x900x900			1	31 472	31 472	21
502.	Ponorný tyčový mixér	<ul style="list-style-type: none"> - určen pro intenzivní provoz - pro množství do 50 l - výkonný motor - systém automatické regulace rychlosti: stálá rychlost při zpracování jakéhokoliv složení zpracovávané směsi - plynulá regulace rychlosti: variabilní rychlost umožňuje snazší kontrolu konzistence přizpůsobením rychlosti otáček pro určitý druh příprav a zamezí nežádoucímu šplouchání tekutiny - kryt motorového bloku je nerezový - kontrolka na na rukojeti signalizuje správné zacvaknutí přívodní šňůry v rukojeti - odnímatelná noha, rozebíratelný nůž a zvon umožňují snadné čištění a dosažení perfektní hygieny - nůž, zvon a noha z nerezové oceli pro delší životnost - mixovací nerez nůž pro přípravu polévek, hustých polévek a omáček - ergonomický tvar držadla uzpůsobený pro správné a pohodlné uchopení Standardní vybavení: <ul style="list-style-type: none"> - mixovací nůž - montážní klíč pro snadné rozebrání mixovacího nože - příkon (230V): 0,5 kW 	125x125x740			1	17 214	17 214	21
503.	Elektrické multifunkční zařízení, objem 2x49 litrů - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	<ul style="list-style-type: none"> - celkový instalovaný příkon max: 27,5 kW - napětí: 3 N AC 400 V - jistič: 3 x 50 A - váha: 475 kg 	1580x850x1030	x	x	1	1	1	21
504.	Základní balíček příslušenství k MF pávní - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	<ul style="list-style-type: none"> - varný koš - fritovací koš - 2x rameno pro automatický zdvih košů - 2x rošt pro noční úpravu - špachtle bez držadla 	x	x	x	1	1	1	21
505.	Indukční vařič stolní, jednoplotnový	<ul style="list-style-type: none"> - jedna varná zóna, kulatá cívka - varná deska 325x325 mm - max. průměr plochy pro vaření 300mm - příkon (230 V): 3,58 kW 	440x540x125			3	11 518	34 554	21

506.	Elektrický varný kotel min. 85 lit.	- kotel s nepřímým ohřevem, celonerezová konstrukce, vnitřní stěny a dno duplikátoru z nerezové oceli odolné solím a chemikáliím AISI 316L, pracovní deska a opláštění z nerezové oceli AISI 304 L, mokrá zóna s odvodem vody na pracovní desce - automatické dopouštění duplikátoru bez zásahu obsluhy se spektrometrickým čidlem odolným vodnímu kamení, zcela plynulá regulace výkonu, - mosazný bezúdržbový kónický výpustný ventil 1,5 palce - tlačítkem ovládané napouštění vody - regulace tlaku páry pojistnou armaturou s automatickým odvzdušněním - masivní konstrukce, jednoduchá obsluha, sítko na výpusti, seřizovatelné nožičky. - Příkon (kW / 400V): 12	800x900x900			2	127 400	254 800	21
507.	Nerez stůl, 2x police, opláštění ze 3 stran	2x police - opláštění stolu ze 3 stran - provedení na nohách s nerez nacvakávacím soklem - čelní odnímatelný nerezový sokl	1425x900x900			1	30 562	30 562	21
508.	Nerez stůl, 2x police, opláštění ze 3 stran	- vč. 4x zásuvky 230V - 2x police - opláštění stolu ze 3 stran - provedení na nohách s nerez nacvakávacím soklem - čelní a pravý odnímatelný nerezový sokl	1425x900x900			1	33 837	33 837	21
OSTATNÍ:									
x01.	Změkčovač vody - automatický	- teplota max. 60°C - start regenerace řízen množstvím protékající vody, NE časem - snadná obsluha - bez nutnosti připojení na elektřinu - náplň: tabletková sůl	260x500x570			1	32 980	32 980	21
x02.	Nástěnná digestoř nad myčku	- bez osvětlení - 1x řada filtrů - příprava pro napojení VZT	1000x1100x450			1	25 947	25 947	21
x03.	Závěsná digestoř nad MF pánev	- včetně osvětlení - 1x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,15 kW	2000x1200x450			1	39 349	39 349	21
x04.	Závěsná digestoř nad indukce	- včetně osvětlení - 1x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,15 kW	2900x1100x450			1	48 469	48 469	21
x05.	Závěsná digestoř nad kotle	- včetně osvětlení - 1x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,15 kW	1800x900x450			1	36 166	36 166	21
x06.	Nástěnná digestoř nad konvektomaty	- včetně osvětlení - 1x řada tuk. filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,2 kW	2200x1400x450			1	45 640	45 640	21
x07.	Kuchařský servis	- časově přizpůsobeno potřebě zákazníka - zaškolení obsluhy a seznámení s kuch. teorií moderní technologie	x			1	4 500	4 500	21
x08.	Inženýring kuchařského celku	- doprava technologií - doměření nerez nábytku - instalační materiál - vlastní montáž technologií - dílčí el. revize - nastavení a odzkoušení technologií - předávací dokumentace - NEOBSAHUJE MONTÁŽ ANI DOPOJENÍ DIGESTOŘÍ - TOTO JE NUTNO PROVÉST SPECIALIZOVANOU FIRMOU VZT!!! - NEOBSAHUJE ŽÁDNÉ INTERIÉROVÉ PULTY, POUZE OBKLAD VÝDEJNÍ LINKY	x			1	125 000	125 000	21

Cena celkem s montáží a dopravou bez DPH:	2 036 693 Kč
Cena celkem s montáží a dopravou s DPH 21%:	2 464 399 Kč

NEREZ NÁBYTEK OBEČNĚ:

- kvalita materiálu: nemagnetický potravinářský plech ČSN 17240, 17241, AISI 304 = kompletní výrobek tl. min. 1 mm
- povrchová úprava jemným broušením zrnitost 320 = kompletní výrobek
- vrchní desky stůlů tloušťky konstrukce 50 mm !!!
- spodní police tloušťky konstrukce 40 mm
- pracovní desky i spodní police sendvičové, podlepené omyvatelnou laminovanou dřevotřískou
- konstrukce vyztužené
- skládané provedení líců s přehyby a dokrytím
- výška líců 50 - 150 mm, dle prostředí
- veškeré límce zapracovány přesně dle soupisu a vyrobeny dle potřeb stavby (tj. límce vlevo/vpravo/částečné/bez lemu atd.)
- nohy (uzavřený profil) ukončené zátěžovou plastovou rektifikací v rozsahu ± 30 mm
- u stůlů navazujících na sebe budou nohy bez přesahů
- při soklovém provedení stolu bude spodní police opatřena nerez plechem až za hranu stavebního soklu, z důvodu

- zamezení vniknutí nečistot pod stůl, po instalaci dojde k vytmelení zbylé spáry mezi soklem a spodní částí stolu
- u dřezů zároveň vyvrtat otvory pro baterie (stojánkové), díry vyztužit podlepením plastovou deskou
- veškeré dřezy v rádiusovém provedení, vč. stojánkových baterií nebo sprch a KOA (kompletní odpadová armatura - rúžice, sifon, nerezová přepadová trubka a zátka)
- prolis desky u mycích stolů = min. 10 mm hloubky a odtok spádovaný na mycí dřez
- u dřezů, např. velikosti GN1/1 vyrobít pouze lokální lisovaný prolis v jinak rovné desce
- veškeré pohledové a funkční hrany zavařeny a vybroušeny
- vozíky: 4x kolečka pr. 125 mm, z toho 2x brzděná, ochranné plastové nárazníky
- výdejní linka: čelní hrana rádius, bezpečnostní skla u výdejních polic, soklové provedení stolů - tj. nerez okopová kazeta s nacvakávacími pery, pojezdová dráha standardně 4x trubka D30 mm
- izolované vyhřívané zásobníky taliíů: 3x spirála, kroucený přívodní elektrokabel se zvýšenou odolností proti vytahání (oranžový)
- nástěnné skříňky: boky, dvířka a spodní police dvouplášťové
- nástěnné police: vyztužení nerez profilem, přestavitelné provedení pomocí masivního nerez žebříčku, zadní límeček u polic s pertlem, zavěšené zaháknutím
- podlahové vpustě: síla plechu 1,5 mm, protizápachová uzávěra, příruba k uchycení vinylové izolace (pokud se provádí), předložení certifikace pro zabudování do podlahy dle normy EN 1253
- pracovní zásuvky: vnější zakrytí nerez plechem, nerezové ložiskové kolejnice, vnitřek zásuvky s podélnými hygienickými rádiusy R15, vyprofilované dvouplášťové čelo zásuvky vč. madla
- v nabídce sjednocení výrobce aktivní a pasivní nerez technologie: stejný design, použité materiály, servis
- před výrobou nábytku nutno provést přesné zaměření na stavbě

DIGESTOŘE - AKUMUL. ZÁKRYTY:

- odsavače vyztuženy dvojitým pláštěm spojeným s boky souvislým svárem, který je vzhledově začištěn, tukové filtry nakloněny do kondenzačního zlábků s obrubou a výpustní lisovanou vaničkou.
- nakloněné zářivkové osvětlení zakryto průsvitným krytem s těsněním proti vlhkosti. Svítivost osvětlení násobena leštěným provedením vnitřní konstrukce odsavače.

OSTATNÍ POŽADAVKY:

- Veškeré instalované výrobky musí být opatřeny značkou CE, dle nařízení o technických požadavcích na výrobky pro posuzování shody pro nařízení vlády.
- Katalogové listy v českém jazyce, s uvedeným číslem pozice, obrázkem, rozměry a parametry.
- Doklad dodavatele o pojištění podnikatelských rizik
- Zaškolení
- Délka záruky a způsob zajištění servisu
- Veškeré finální vývody/ukončení aj. instalace elektro, ZTI, VZT (i dalších jednotlivých profesí) musí být konzultovány s

dodavatelem gastro.



IN-GASTRO, s.r.o.

IČ: 26098938, DIČ:26098938

Erbenská 566, 390 02 Tábor
hot-line: 602 159 169
www.in-gastro.cz

Živě Vaření

1