

KUPNÍ SMLOUVA

kterou podle § 2079 a násl. občanského zákoníku uzavřeli

na straně jedné:

Firma: GAMA HOLDING Praha a.s.

IČO: 26467259

DIČ: CZ26467259

Sídlo: Budějovická 220, 252 42 Jesenice

zápis v rejstříku Městského soudu v Praze, B 7287

zastoupen Vlastimilem Válkem, předsedou představenstva

bankovní účet číslo: 51-3033170237/0100, KB a.s.

- dále jen prodávající –

a

na straně druhé:

Obec Ořech

IČO: 00241512

DIČ: CZ00241512

se sídlem Baarovo náměstí 20, 252 25 Ořech

zastoupené starostou obce Ing. Jiřím Pavlínem

bankovní účet číslo: 2126504/0600

- dále jen kupující –

I.

Předmět smlouvy

- 1.1. Za podmínek dohodnutých v této smlouvě se prodávající zavazuje dodat kupujícímu movité věci (dále též jen jako „zboží“), tj. odevzdat je a umožnit kupujícímu nabýt vlastnické právo, a kupující se zavazuje zboží převzít a zaplatit za ně prodávajícímu dohodnutou kupní cenu.
- 1.2. Podrobná specifikace zboží je uvedena:
 - v položkovém rozpočtu, který je přílohou č. 1 této smlouvy a její nedílnou součástí;
 - v technických listech a standardech požadovaných položek, které jsou přílohou č. 2 této smlouvy a její nedílnou součástí
 - v zadávací dokumentaci zadávacího řízení o zadání veřejné zakázky, na základě kterého byla uzavřena tato kupní smlouva.
- 1.3. Součástí závazku prodávajícího dodat zboží je i:
 - a) zajištění všech nezbytných zkoušek, atestů a revizí podle právních a hygienických předpisů a podle ČSN;
 - b) provedení instalace zboží na místě dodání;
 - c) připojení všech spotřebičů zboží na vodu, plyn a elektrický proud;
 - d) předvedení funkčnosti zboží;
 - e) zaškolení obsluhy;
 - f) předání technické dokumentace, návodů k obsluze, prohlášení o shodě, to vše v českém jazyce;
 - g) odstranění všech obalů po předání zboží.
- 1.4. Součástí předmětu dodávky je odborné základní a rozšířené zaškolení kupujícího na dodaná varná zařízení. Toto odborné zaškolení musí být realizováno odborným školícím kuchařem prodávajícího. Školící kuchař musí být po dobu záruky podle čl. VII této smlouvy k dispozici pro dotazy kupujícího
- 1.5. Kupní cena má být spolufinancována Státním fondem životního prostředí České republiky v rámci Operačního programu životního prostředí 2021 - 2027 ve specifických cílech 1.1 AŽ 1.6 OPŽP. Opatření 1.1.2 Snížení energetické náročnosti/zvýšení účinnosti technologických procesů. Prodávající

je povinen respektovat pravidla poskytovatele dotace poskytovat plnění a spolupůsobit tak, aby čerpání dotace nebylo ohroženo.

- 1.6. Závazek prodávajícího dodat zboží dle této smlouvy je splněn dodáním zboží, včetně předání veškeré dokumentace, a výkonem činností uvedených v bodě 1.3. této smlouvy.
- 1.7. V případě rozporu mezi přílohou a smlouvou má přednost ujednání obsažené ve smlouvě. V případě rozporu mezi přílohami navzájem má přednost ujednání obsažené v příloze s nižším číslem.

II.

Čas a místo plnění

- 2.1. Prodávající se zavazuje, že zboží dle této smlouvy řádně dodá kupujícímu takto:
 - a) zahájení dodávek zboží a jeho instalace: **do 7 dnů od výzvy kupujícího**
 - b) předpokládaný termín dodání a instalace zboží: **do 8 týdnů od zahájení**
- 2.2. Jestliže prodávající nezahájí instalaci zboží ani do 7 pracovních dnů od výzvy kupujícího (viz bod 2.1. písm. a) této smlouvy), zavazuje se uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové kupní ceny za každý den prodlení.
- 2.3. V případě prodlení prodávajícího s dodáním zboží v termínu dle bodu 2.1. písm. b) této smlouvy se prodávající zavazuje uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,1 % z celkové kupní ceny za každý den prodlení.
- 2.4. Kupující se zavazuje zboží od prodávajícího převzít v termínu dodání zboží. O předání a převzetí zboží bude mezi prodávajícím a kupujícím sepsán předávací protokol.
- 2.5. Místem dodání zboží je: **MŠ Ořech, Ořech 162, 252 25 Jinočany.**

III.

Kupní cena

- 3.1. Kupní cena byla stranami dohodnuta jako cena pevná a nejvýše přípustná a činí:

- kupní cena bez DPH	3 739 473 Kč
- DPH 21 %	785 289 Kč
Celková kupní cena včetně DPH	4 524 763 Kč
- 3.2. V dohodnuté Celkové kupní ceně jsou zahrnuty veškeré náklady prodávajícího spojené s dodáním zboží, zejména náklady na balení a přepravu zboží, pojištění, likvidaci obalů, obstarání dokumentů, náklady na uvedení zboží do provozu na místě dodání a zaškolení obsluhy.
- 3.3. Cena zahrnuje veškeré náklady prodávajícího nezbytné k realizaci celého předmětu smlouvy. Cena obsahuje předpokládaný vývoj cen v dané oblasti až do konce platnosti této smlouvy, včetně zvyšování minimální mzdy, rovněž obsahuje i předpokládaný vývoj kurzů české koruny k zahraničním měnám až do konce platnosti této smlouvy.
- 3.4. Celková kupní cena může být měněna pouze písemným dodatkem k této smlouvě, a to v případě, že po uzavření této smlouvy dojde ke změně sazby DPH.

IV.

Fakturace, platební podmínky

- 4.1. Kupující nebude poskytovat prodávajícímu žádné zálohy.
- 4.2. Celkovou kupní cenu se kupující zavazuje uhradit prodávajícímu na základě faktury vystavené po dodání zboží dle této smlouvy. Přílohou faktury musí být předávací protokol podepsaný zástupcem pro věci technické kupujícího.
- 4.3. Faktura musí mít náležitosti daňového dokladu.
- 4.4. Faktura musí dále obsahovat číslo účtu prodávajícího a prohlášení prodávajícího, že:
 - číslo účtu prodávajícího uvedené na faktuře je zveřejněno správcem daně podle § 96 zákona o DPH;
 - prodávající není správcem daně veden jako nespolehlivý plátcce DPH ve smyslu § 106a zákona o DPH.

V případě, že faktura nebude obsahovat náležitosti uvedené v tomto bodě 4.4., nebo prodávající bude ke dni uskutečnění zdanitelného plnění v příslušné evidenci uveden jako nespolehlivý plátcce, je

kupující oprávněn uhradit částku odpovídající výši DPH vyčíslené na této faktuře přímo na účet správce daně podle § 109a zákona o DPH.

- 4.5. Faktura musí být označena názvem projektu „Zvýšení energetické účinnosti gastro provozu v MŠ Ořech“, registrační číslo CZ.05.01.01/02/22_008/0001507. Kupující je oprávněn stanovit prodávajícímu další požadavky na obsah a podobu faktury, a to před jejím vystavením, s ohledem na požadavky poskytovatele dotace. Prodávající je povinen takové požadavky kupujícího na obsah a podobu faktury akceptovat. V případě, že vystavená faktura nebude obsahovat některou z dohodnutých náležitostí nebo náležitosti, přílohy nebo údaje dle požadavků kupujícího, není kupující povinen takovou fakturu uhradit a prodávající je povinen vystavit novou fakturu s opravenými údaji či náležitostmi, přičemž opětovným doručením nové faktury počne běžet nová lhůta splatnosti od začátku.
- 4.6. Splatnost faktury činí 30 dnů od data jejího doručení kupujícímu.
- 4.7. Platba proběhne v českých korunách.
- 4.8. Kupující je oprávněn vrátit prodávajícímu fakturu do data její splatnosti, jestliže bude obsahovat nesprávné či neúplné údaje. V takovém případě prodávající neprodleně doručí kupujícímu novou fakturu s opravenými údaji včetně opraveného data splatnosti 30 dní ode dne jejího doručení kupujícímu.
- 4.9. Bude-li kupující v prodlení s úhradou faktury nebo její části, je kupující povinen zaplatit prodávajícímu úrok z prodlení ve výši 0,03 % z dlužné částky za každý den prodlení.
- 4.10. Prodávající není oprávněn své pohledávky vůči kupujícímu vyplývající z této smlouvy postoupit na třetí osobu, ani zastavit třetí osobě bez předchozího písemného souhlasu kupujícího.
- 4.11. Vznikne-li podle této smlouvy kupujícímu právo na zaplacení smluvní pokuty vůči prodávajícímu, vystaví prodávajícímu penalizační fakturu a je oprávněn jednostranně započítat tuto svoji pohledávku vůči pohledávkám prodávajícího. Kupující je oprávněn kdykoliv započíst své i nesplacené pohledávky vůči prodávajícímu proti pohledávkám prodávajícího vůči kupujícímu z této smlouvy.
- 4.12. Zádržné:

Fakturace a platby v průběhu stavby budou probíhat dle předchozích článků až do souhrnné výše 90 % z celkové kupní ceny. Zbýlých 10 % z kupní ceny bude sloužit jako zádržné na zajištění plnění závazku za řádné dokončení dodávek. Zádržné bude uplatněno až z poslední faktury (faktur) po úhradě sjednané ceny snížené o sjednané zádržné.

Zádržné kupující uhradí prodávajícímu bezodkladně do 15 dnů po protokolárním předání a převzetí dodávek. Pokud kupující převezme zboží, na němž se vyskytnou vady, prodlužuje se lhůta dle předchozí věty do doby odstranění vad uvedených v předávacím protokolu.

Kupující může pozastavit proplácení faktur prodávajícího, pokud prodávající prokazatelně řádně neplatí poddodavatelům, do výše takto neuhrazených poddodávek.

Prodávající není bez předchozího písemného souhlasu kupujícího oprávněn zastavit nebo postoupit pohledávku vůči kupujícímu z této smlouvy ve prospěch jiné osoby nebo na jinou osobu. Učiní-li tak prodávající bez předchozího písemného souhlasu kupujícího jedná se o úkon neplatný.

V.

Součinnost prodávajícího

- 5.1. Prodávající se zavazuje, že bude kupujícímu poskytovat součinnost k naplnění účelu této smlouvy.
- 5.2. Prodávající je povinen koordinovat se kupujícím rozsah dodání zboží, zejména je povinen s dostatečným předstihem stanovit umístění a provedení napojovacích bodů nutných pro instalaci zboží a instalovat zboží tak, aby neohrozil postup kupujícího a jím pověřené pracovníky při provádění nutných stavebních úprav.
- 5.3. Prodávající se zavazuje, že nebude pověřené pracovníky kupujícího omezovat při provádění stavebních úprav. V případě sporu se prodávající obrátí na kupujícího, který zajistí nápravu.

VI.

Dodání zboží

- 6.1. Prodávající splní povinnost dodat zboží předáním nainstalovaného funkčního zboží kupujícímu v místě dodání. Zboží musí splňovat vlastnosti stanovené touto smlouvou a vyhovovat všem platným a účinným právním předpisům a normám (i technickým).
- 6.2. Převzetí zboží a splnění všech dalších závazků prodávajícího spojených s dodáním zboží (viz body 1.2. a 1.3. této smlouvy) potvrdí kupující podpisem předávacího protokolu.
- 6.3. Kupující není povinen převzít zboží v případě výskytu jakýchkoliv vad zboží. V případě, že kupující převezme zboží s vadami, uvede tuto skutečnost do předávacího protokolu spolu s termínem pro odstranění vady. V případě, že prodávající neodstraní vady uvedené v předávacím protokolu v termínu stanoveném kupujícím, zavazuje se zaplatit smluvní pokutu ve výši 1 000 Kč denně za každou vadu, s jejímž odstraněním bude v prodlení.
- 6.4. Kupující není povinen zboží převzít v případě, že prodávající spolu se zbožím nedodá:
 - doklady o provedení zkoušek, atestů a revizí;
 - protokol o zaškolení obsluhy;
 - technickou dokumentaci, návody k obsluze, prohlášení o shodě, to vše v českém jazyce;
 - telefonní čísla na podávání reklamací v souladu s bodem 7.5. této smlouvy.
- 6.5. Vlastnické právo a nebezpečí škody na zboží přechází na kupujícího okamžikem převzetí zboží.

VII.

Odpovědnost za vady a záruka za jakost

- 7.1. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost a prohlašuje, že dodané zboží bude po celou záruční dobu způsobilé k použití pro smluvený i obvyklý účel a že si po celou záruční dobu zachová smluvené i obvyklé vlastnosti. Poskytnutím záruky za jakost není vyloučena zákonná odpovědnost prodávajícího za vady.
- 7.2. Záruční doba činí **24 měsíců** ode dne dodání zboží.
- 7.3. V případě, že některý výrobce poskytuje na některou položku zboží delší záruční dobu, poskytne prodávající tuto delší záruční dobu. O tom, na které zboží je delší záruční doba poskytnuta, informuje prodávající kupujícího nejpozději při předání zboží.
- 7.4. Kupující je oprávněn u prodávajícího uplatnit zjištěné vady kdykoliv v době trvání záruční doby, a to bez ohledu na to, kdy byly vady zjištěny.
- 7.5. Kupující je povinen při zjištění vady o tomto způsobem uvedeným v článku X. vyrozumět prodávajícího (tzv. reklamace). V případě havárie zboží může kupující reklamaci provést telefonicky na telefonní čísla, která prodávající předá kupujícímu při dodání zboží, a teprve následně reklamaci doplnit elektronicky či písemně.
- 7.6. Při reklamaci vady má kupující právo na:
 - odstranění vady dodáním nové věci bez vady nebo dodáním chybějící věci, nebo
 - odstranění vady opravou věci, nebo
 - přiměřenou slevu z kupní ceny.Je-li vadné plnění podstatným porušením smlouvy, uplatní se postup dle občanského zákoníku.
- 7.7. V případě, že bude kupující požadovat odstranění reklamované vady, je prodávající povinen zahájit odstraňování vady nejpozději do 2 pracovních dnů od obdržení reklamace na místě, kde se zboží nachází, pokud se smluvní strany v konkrétním případě písemně nedohodnou jinak. Součástí závazku prodávajícího k odstranění vad v záruční době je povinnost prodávajícího zajistit na své náklady odvoz a dovoz porouchaného zboží, pokud opravu nebude možné provést u kupujícího.
- 7.8. Prodávající je povinen odstranit vady do 15 pracovních dnů ode dne obdržení reklamace, pokud strany zejména z důvodů technických nedohodnou jiný termín.
- 7.9. V případě havarijní vady (tj. vady bránící užívání zboží) zahájí prodávající práce na odstranění vady ihned (nejpozději do 24 hodin) po oznámení havarijní vady a práce provede ve lhůtě stanovené dohodou smluvních stran, nebude-li lhůta dohodnuta, pak je povinen vadu odstranit ve lhůtě dle odst. 7.7. této smlouvy.

- 7.10. Prokáže-li se ve sporných případech, že kupující reklamoval neoprávněně, tzn. že jím reklamovaná vada nevznikla z důvodů na straně prodávajícího a že se na ni nevztahuje záruka, nebo že vadu způsobil nevhodným užíváním zboží kupující, je kupující povinen uhradit prodávajícímu veškeré náklady, které prodávající účelně vynaložil při odstraňování takových neoprávněně reklamovaných vad.
- 7.11. V případě, že prodávající nezajistí odstranění reklamované vady v dohodnuté lhůtě, má kupující právo zajistit odstranění vady jiným způsobem (zejména odstranění zadat u třetí osoby na náklady prodávajícího) a všechny náklady s tím spojené se prodávající zavazuje kupujícímu bezodkladně na jeho výzvu uhradit.
- 7.12. V případě prodloužení prodávajícího s odstraněním vad zboží v termínech dohodnutých v této smlouvě se prodávající zavazuje zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 1 000,- Kč za každý den prodloužení s odstraněním každé vady.

VIII. Další ujednání

- 8.1. Jakýmkoli nárokem na zaplacení smluvní pokuty dle této smlouvy není dotčeno právo kupujícího požadovat v plné výši náhradu škody způsobenou porušením povinnosti, na kterou se vztahuje smluvní pokuta.
- 8.2. Prodávající je oprávněn své pohledávky vůči kupujícímu vyplývající z této smlouvy postoupit na třetí osobu či zastavit třetí osobě pouze s předchozím písemným souhlasem kupujícího.
- 8.3. Prodávající se zavazuje spolupůsobit jako osoba povinná v souladu se zákonem č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů.
- 8.4. Prodávající je povinen minimálně 10 let od dodání zboží poskytovat informace a dokumentaci související s plněním této smlouvy (realizací projektu) osobám oprávněným k výkonu kontroly projektu „Zvýšení energetické účinnosti gastro provozu v MŠ Ořech“ (zejména poskytovateli dotace SFŽP, MF apod.) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky provedení kontroly vztahující se k plnění této smlouvy (realizací projektu) a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost.
- 8.5. Pokud prodávající poruší kteroukoliv z povinností dle bodu 8.4., má kupující vůči prodávajícímu právo na smluvní pokutu ve výši 5 000 Kč za každé takové jednotlivé porušení.
- 8.6. Prodávající je povinen archivovat veškerou dokumentaci související s plněním této smlouvy (realizací projektu), včetně účetních dokladů, minimálně 10 let od dodání zboží, nevyplývá-li z českých právních předpisů lhůta delší.
- 8.7. Prodávající je povinen být pojištěn pro případ pojistných událostí souvisejících s dodáním zboží po celou dobu plnění smlouvy, a to minimálně pojištěním odpovědnosti za škody způsobené jeho činností, včetně možných škod způsobených zaměstnanci prodávajícího a krádeží. Veškeré pojištění musí být sjednáno s limitem nejméně ve výši sjednané celkové kupní ceny. Doklady prokazující existenci pojištění se stanoveným obsahem a rozsahem je prodávající povinen na požádání předložit kupujícímu do 5 dnů od obdržení výzvy kupujícího.
Pokud kupující předmětné pojištění nesjedná vůbec a nebo ho sjedná, ale v rozporu s požadavky této smlouvy, nebo nedoloží jeho existenci kupujícímu nebo ve stanovené lhůtě, zavazuje se prodávající zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 50 000 Kč; v takovém případě má kupující též právo od této smlouvy odstoupit.
- 8.8. Prodávající si je vědom skutečnosti, že kupující má zájem o plnění předmětu této smlouvy dle zásad odpovědného zadávání veřejných zakázek. Prodávající se proto výslovně zavazuje při realizaci této smlouvy dodržovat vůči svým zaměstnancům vykonávajícím práci související s předmětem této smlouvy veškeré pracovněprávní předpisy, a to zejména, nikoliv však výlučně, předpisy upravující mzdy zaměstnanců, pracovní dobu, dobu odpočinku mezi směnami, placené přesčasy, bezpečnost práce apod. Pro případ, že příslušný kontrolní orgán (Státní úřad inspekce práce, Krajská hygienická stanice atd.) zjistí svým pravomocným rozhodnutím v souvislosti s plněním této smlouvy porušení pracovněprávních předpisů ze strany prodávajícího, má kupující právo na snížení ceny předmětu této smlouvy o 10 %. Bude-li s prodávajícím zahájeno správní řízení pro porušení pracovněprávních předpisů ze strany prodávajícího v souvislosti s plněním této smlouvy, je prodávající povinen zahájení

takovéhoto řízení kupujícímu oznámit a kupující má právo pozastavit výplatu 10 % z kupní ceny do okamžiku právní moci rozhodnutí s tím, že po tuto dobu není v prodlení s úhradou ceny. Prodávající je povinen do 7 dnů ode dne právní moci takového rozhodnutí předat kupujícímu ověřenou kopii s vyznačením právní moci s tím, že bude-li pravomocně zjištěno v souvislosti s plněním této smlouvy porušení pracovněprávních předpisů ze strany prodávajícího, kupující jednostranně započte pozastavenou část ceny na závazek prodávajícího poskytnout slevu z kupní ceny ve výši 10 %. Pro případ, že nebude ve správním řízení pravomocně zjištěno v souvislosti s plněním této smlouvy porušení pracovněprávních předpisů ze strany prodávajícího, zavazuje se kupující zadrženou část kupní ceny vyplatit prodávajícímu do 15 dnů ode dne převzetí ověřené kopie rozhodnutí s vyznačením právní moci.

- 8.9. Prodávající je povinen zajistit řádné a včasné plnění finančních závazků svým poddodavatelům, kdy za řádné a včasné plnění se považuje plné uhrazení poddodavatelem vystavených faktur za plnění poskytnutá k plnění veřejné zakázky, a to vždy do 5 pracovních dnů od obdržení platby ze strany kupujícího za konkrétní plnění. Prodávající se zavazuje přenést totožnou povinnost do dalších úrovní dodavatelského řetězce a zavázat své poddodavatele k plnění a šíření této povinnosti též do nižších úrovní dodavatelského řetězce. Kupující je oprávněn požadovat předložení smlouvy uzavřené mezi prodávajícím a jeho poddodavatelem k nahlédnutí.
- 8.10. Prodávající na základě požadavku kupujícího umožní uspořádání exkurze pro žáky základních či jiných škol, pokud tyto projeví zájem. V průběhu či na závěr realizace dodávky, dle uvážení prodávajícího, proběhne v takovém případě komentovaná prohlídka místa dodání s průvodcem prodávajícího.
- 8.11. V návaznosti na dotaci je prodávající povinen realizaci provádět v souladu s cíli a zásadami udržitelného rozvoje a zásadou „významně nepoškozovat“ (dále jen „DNSH“) v oblasti životního prostředí. Jedná se zejména o:
- Udržitelné využívání a ochranu vodních zdrojů: jsou-li instalována tato zařízení k využívání vody, je pro ně uvedená spotřeba vody doložena technickými listy výrobku, stavební certifikací nebo stávajícím štítkem výrobku v EU:
 - a) umyvadlové baterie a kuchyňské baterie mají maximální průtok vody 6 litrů/min;
 - Přechod na oběhové hospodářství: nejméně 70 % (hmotnostních) stavebního a demoličního odpadu neklasifikovaného jako nebezpečný (s výjimkou v přírodě se vyskytujících materiálů uvedených v kategorii 17 05 04 v Evropském seznamu odpadů stanoveném rozhodnutím 2000/532/ES) vzniklého na staveništi musí být připraveno k opětovnému použití, recyklaci a k jiným druhům materiálového využití, včetně zásypů, při nichž jsou jiné materiály nahrazeny odpadem, v souladu s hierarchií způsobů nakládání s odpady a protokolem EU pro nakládání se stavebním a demoličním odpadem.
 - Prevenci a omezování znečištění: ze stavebních prvků a materiálů použitých při realizaci, které mohou přijít do styku s uživateli, se při zkouškách v souladu s podmínkami uvedenými v příloze XVII nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 uvolňuje méně než 0,06 mg formaldehydu na m³ materiálu nebo prvku a při zkouškách podle normy CEN/EN 16516 a ISO 16000-3:2011 nebo jiných srovnatelných standardizovaných zkušebních podmínek a metod stanovení méně než 0,001 mg jiných karcinogenních těkavých organických sloučenin kategorie 1A a 1B na m³ materiálu nebo prvku.
 - Přijímání opatření ke snížení hluku, prachu a emisí znečišťujících látek při stavebních, montážních nebo údržbářských pracích.

IX.

Změna a ukončení smlouvy

- 9.1. Tato smlouva může být měněna pouze písemnými dodatky podepsanými oběma smluvními stranami, když dané ujednání musí být výslovně nazváno „Dodatek“. Jiné zápisy, protokoly apod. se za změnu smlouvy nepovažují a nejsou jí.
- 9.2. Jakákoliv změna této smlouvy musí být učiněna v souladu se zákonem o zadávání veřejných zakázek.
- 9.3. Nastanou-li u některé ze stran skutečnosti bránící řádnému plnění této smlouvy, zavazuje se to příslušná strana bez zbytečného odkladu oznámit druhé straně a vyvolat vzájemná jednání k vyřešení daného problému.
- 9.4. Strany vylučují možnost postoupení této smlouvy ve smyslu § 1895 a násl. občanského zákoníku třetí osobě.

- 9.5. Prodávající i kupující mají právo odstoupit od této smlouvy nebo od její části, která doposud nebyla splněna, v případech stanovených touto smlouvou a právními předpisy. Odstoupení od smlouvy musí mít písemnou formu.
- 9.6. Za porušení smlouvy podstatným způsobem, v jehož důsledku může kupující odstoupit od smlouvy nebo její části, pokládají smluvní strany zejména porušení těchto smluvních povinností:
- prodávající nezahájí instalaci zboží na místě dodání do 5 pracovních dnů ode dne termínu zahájení instalace,
 - prodlení prodávajícího s dodáním zboží o více než 10 dnů,
 - příslušný insolvenční soud vydá rozhodnutí o úpadku prodávajícího nebo zamítne insolvenční návrh pro nedostatek majetku prodávajícího jako dlužníka.
- 9.7. Kupující má právo jednostranně odstoupit od této smlouvy v případě, že v důsledku působení vyšší moci či jiných objektivně zdůvodnitelných okolností dojde ke změně poměrů, z nichž kupující vycházel při zadání zakázky.
- 9.8. Pokud kupující odstoupí od této smlouvy z důvodů jsoucích na straně prodávajícího, zavazuje se prodávající uhradit kupujícímu veškerou na straně kupujícího vzniklou škodu.

X.

Adresy pro doručování a zástupci pro věci technické

10.1. Adresy pro doručování:

- adresa a e-mail prodávajícího jsou:
Firma: GAMA HOLDING Praha a.s.
adresa: Budějovická 220
e-mail: servis@gamaholding.cz
- adresa a e-mail kupujícího jsou:
Obec Ořech
Adresa: Baarovo náměstí 20, 252 25 Ořech
e-mail: urad@obecorech.cz
datová schránka: hbwbqk9

nebo jiné adresy nebo e-mailové adresy, které budou druhé straně písemně oznámeny.

- 10.2. Veškerá oznámení, výzvy, reklamace a jiné úkony dle této smlouvy mohou být zaslány písemně doporučenou poštou nebo e-mailem na adresy shora dohodnuté. Pokud má smluvní strana datovou schránku, pak lze doručovat i prostřednictvím datové schránky.
- 10.3. Zástupcem prodávajícího pro věci technické je **Libor Jíra, tel. č.: +420 737 281 503, e-mail: servis@gamaholding.cz**, případně další osoby, které k tomuto účelu prodávající písemně zmocní.
- 10.4. Zástupcem kupujícího pro věci technické je starosta obce - **Ing. Jiří Pavlín, tel. č. +420 722 927 207, e-mail: starosta@obecorech.cz**, případně další osoby, které k tomuto účelu kupující písemně zmocní.
- 10.5. Zástupci uvedení v bodech 10.3. a 10.4. jsou oprávněni jednat pouze ve věcech technických, zejména jsou oprávněni podepsat předávací protokol. Zástupci pro věci technické nejsou oprávněni uzavírat dodatky k této smlouvě. Zástupce kupujícího pro věci technické je dále za kupujícího oprávněn podávat reklamace, účastnit se revizních prohlídek, pokud budou potřeba, apod.

XI.

Závěrečná ujednání

- 11.1. Podkladem pro uzavření této smlouvy je nabídka prodávajícího, kterou v postavení účastníka zadávacího řízení podal do zadávacího řízení na veřejnou zakázku s názvem „Zvýšení energetické účinnosti gastro provozu v MŠ Ořech“. Podkladem pro uzavření této smlouvy je rovněž zadávací dokumentace k uvedené zakázce včetně všech jejích příloh.
- 11.2. Jestliže ze zadávací dokumentace k zakázce nebo z nabídky prodávajícího vyplývají prodávajícímu povinnosti vztahující se k realizaci předmětu této smlouvy, avšak tyto povinnosti nejsou výslovně v této smlouvě uvedeny, smluvní strany se pro tento případ dohodly, že i tyto povinnosti prodávajícího jsou součástí obsahu závazkového vztahu založeného touto smlouvou a prodávající je povinen je dodržet.

- 11.3. Prodávající je povinen uchovávat veškerou dokumentaci související s realizací díla včetně účetních dokladů minimálně 10 let, pokud není v českých právních předpisech stanovena lhůta delší.
- 11.4. Prodávající a kupující se dále zavazují, že se budou včas a v dostatečném rozsahu informovat o všech skutečnostech, které mohou mít vliv na smlouvu, na plnění jejich smluvních povinností, nebo které s právním vztahem založeným smlouvou jakkoli souvisí.
- 11.5. Strany smlouvy potvrzují, že si smlouvu přečetly, že tato byla sepsána dle jejich vážné a svobodné vůle, jejím obsahu rozumí a souhlasí s ním.
- 11.6. Prodávající souhlasí s případným uveřejněním podmínek, za jakých byla smlouva uzavřena v rozsahu dle zákona, zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv v platném znění a zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, v platném znění.
- 11.7. Smluvní strany prohlašují, že žádná část smlouvy nenaplnuje znaky obchodního tajemství dle § 504 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.
- 11.8. Jakýkoliv spor vzniklý ze smlouvy, pokud se jej nepodaří urovnat jednáním mezi smluvními stranami, bude rozhodnut k tomu věcně a místně příslušným soudem, určeným příslušným právním předpisem.
- 11.9. Smlouva nabývá platnosti dnem podpisu obou smluvních stran.
- 11.10. Práva a povinnosti smluvních stran výslovně touto smlouvou neupravené se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku.
- 11.11. Smluvní strany prohlašují, že skutečnosti uvedené v této smlouvě nepovažují za obchodní tajemství ve smyslu ustanovení § 504 občanského zákoníku a udělují svolení k jejich užití a uveřejnění bez stanovení jakýchkoli dalších podmínek. Smluvní strany se dohodly, že celý text smlouvy bude v souladu se zák. č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), v platném znění (dále jen „zákon č. 340/2015 Sb.“), uveřejněn v registru smluv. Smluvní strany se dále dohodly, že elektronický obraz smlouvy včetně všech dodatků a metadata dle uvedeného zákona zašle k uveřejnění v registru smluv kupující.
- 11.12. Nedílnou součástí této smlouvy jsou:
- příloha č. 1 - Položkový rozpočet se specifikací zařízení
 - příloha č. 2 - Technické listy a standardy požadovaných položek zařízení

V Ořechu, dne2024

Prodávající:

Kupující:

.....
Vlastimil Válek, předseda představenstva

.....
Ing. Jiří Pavlín, starosta obce

Název akce
Číslo výkresu pro specifikaci zařízení
Vyracoval
Zkontroloval
Datum zpracování
Aktualizováno dne

Revitalizace školní kuchyně MŠ Ořech

Ilja Kovář | ik@gastroprojekce.cz
Vladan Dvorský, Ing. Radek Kružik
29.4.2024

POZ.	Název	KS	Specifikace	MAX. ROZMĚRY (mm)			PŘIPOJENÍ ELEKTRO		PŘIPOJENÍ ŽTI			CENA bez DPH
				Šířka	Hloubka	Výška	max. příkon elektro 230V (kW)	max. příkon elektro 400V ks (kW)	Studená voda	Teplá voda	Odpad	
	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ											
01	Pracovní stůl bez police, zadní lem – STÁVAJÍCÍ	1		1200	820	900						
02	Stůl vstupní k myčce s dřezem a roštovou polici a tlakovou sprchou	1	Zadní ostřiková stěna 200 mm, dráha pro koše, 1x dřez 500x400x250 mm vpravo, otvor pro sprchu, spodní roštová police, celonerezové provedení z nemagnetické potravinářské oceli AISI304, desky stolů jsou z plechů tl. 1,5 mm a jsou vyztužené nerezovými žebry, svislé konstrukční prvky jsou z profilů 40x40 mm, tlaková stojánková s baterií a ramínkem (nerezová tlaková hadice, vyrovnávací pružina, tlaková sprcha s pákovým ovladačem, úchyt na stěnu, úchyt sprchy, baterie, ramínko)	1800	750	900						51 896 Kč
03	Průchozí mycí stroj na bílé nádobí včetně rekuperace a automatického změkčovače vody	1	- zavážecí výška min. 440 mm, velikost koše 500x500 mm, základní mycí cykly min. 4, (mycí cyklus krátký max. 60 sekund, dlouhý max. 180 sekund), dvoupášťové provedení - bojler min. 12,4 kW : objem tanku min. 40 lt. - spotřeba oplachové vody max. 1,4 l / koš - výkon/hod: min. 70 košů, nim. 1200 talířů, nim. 2500 sklenic Požadované speciální programy: program na mytí párou při 100°C, speciální program na odstranění zaschlých zbytků jídla z vaječných bílků a škrobů z nádobí program na permanentní automatické odebírání hrubých nečistot, speciální funkce předmytí a automatického odsátí hrubých nečistot do externího koše, před vlastním mycím programem, hygienický program na vnitřní mytí prostoru myčky, silné dvojité mytí, funkce jednoduché aktivace dvou mycích čerpadel najednou pro umytí těžko rozpustných a silně naschlých zbytků jídla, speciální filtrační systém, dvojité mytí/dvojité oplach, až 30% úspora provozních nákladů, energetický zásobník odpadní páry a vzduchu, uzavřený plášť vrchní části myčky ze všech stran, elektronická diagnostika kontroly správné polohy síta a filtrů, rekuperace-Systém rekuperace odpadního tepla využívá horkou odpadní vodu k ohřevu čisté vstupní vody a snižuje tak množství elektrické energie s úsporou až 7,5 kW, tepelně a hlukově izolační kryt (15 mm silné izolované stěny), funkce zabraňující úniku páry do okolí při otevření vrchní části mycího stroje - integrovaný vnitřní odsávací ventilátor s vlastním schlazovacím systémem páry, letronické ovládání 1 tlačítkem s barevnou indikací průběhu programu a displejem, měření kvality mycí vody a regulující adekvátní množství oplachu = úspora čerstvé vody, oplach. čerpadlo - konstatní teplota a tlak vody, hygienický program na čištění myčky, sešikmené dno tanku se zaoblenými rohy, indikace nedostatku chemie, termostop, USB port pro stahování dat, dávkovač mycího a oplachového prostředku, odpadové čerpadlo, senzor znečištění síta, rotační mycí a oplachová spodní a horní ramena ,automatické napouštění tanku, 1x koš na talíře, 1x univerzální koš, 1x košík na přístroje, dávkovač mycího a oplachového prostředku, odpadové čerpadlo Automatický změkčovač vody: elektromechanická řídicí jednotka, nastavení regenerace na dny v týdnu, umožňuje regenerovat každý den, maximální hodinový průtok 1400 l/h, mechanické ovládání ventilů, regenerace se provádí tabletovanou solí, funkce: zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením.	650	750	1550	0,05	18	3/4"	DN50	533 034 Kč	
04	Výstupní stůl z mycího stroje – STÁVAJÍCÍ	1		715	780	900						
05	Regál nerez – STÁVAJÍCÍ	1		1000	500	1800						
06	Mycí stůl svařovaný včetně tlakové sprchy – STÁVAJÍCÍ	1		1100	700	900			3/8"	3/8"	DN50	
	KUCHYNĚ											
01	Mycí stůl svařovaný vč. baterie	1		700	700	900			3/8"	3/8"	DN50	
02	Výlevka - STÁVAJÍCÍ	1										
03	Regál nerezový - STÁVAJÍCÍ	1		1500	600	1800						
04	Regál nerezový - STÁVAJÍCÍ	1		1000	500	1800						
05	Regál nerezový - STÁVAJÍCÍ	1		1000	500	1800						
06	Univerzální robot RE22 - STÁVAJÍCÍ - REPASE	1										
07	Pracovní stůl s polici - STÁVAJÍCÍ	1		1200	800	900						
08	Vodní lázeň 3xGN1/1, se spodní polici, pojízdná	1	celonerezové provedení, kapacita 3xGN1/1-200, 4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou, vany jsou určeny pro výdej z gastronomů 1/1 gastronomů popř. menších, hloubka GN může být až 200 mm, každá vana má samostatné vyhřívání, regulace teploty až do 90°C, bez GN	1200	650	900	2,5					32 300 Kč
09	EL.konvektomat 10xGN1/1 - STÁVAJÍCÍ	1						20	3/4"		DN50	
10	Podstavba pod konvektomat - STÁVAJÍCÍ	1										
11	Elektrický konvektomat 10x1/1, nástříkový systém páry s tepelným výměníkem, včetně podstavce, automatického změkčovače na vodu a příslušenství (viz. 11a)	1	Standardní vybavení: 5 palcový barevný dotykový panel s vysokým rozlišením, neutrální jazykové rozhraní, rolovací kolečko s potvrzovací funkcí „push“, ovládací panel jednoduše vyjímatelný pro servisní přístup k důležitým komponentům, nástříkový systém výroby páry s tepelným výměníkem, předehřívka a rychlé chlazení s využitím zbytkového tepla, bezpečnostní systém proti opaření obsluhy zajišťující automatické vypuštění páry na konci varného programu, E/2: nastavení polovičního výkonu, aktivní regulace množství páry v komoře, možnost přidání kroků a kombinace varných režimů, min.8 varných režimů a 99 programů o 9 krocích, DeltaT vaření, nízkoteplotní vaření, udržování, regenerace, odložený start, auto diagnostika závad, min. 5 rychlostní programovatelný ventilátor, autorevers ventilátoru s redukováním otáček, více bodová teplotní sonda, perforované držáky GN, rozteč zásuvů 67 mm, vždy o jeden zásuv víc než je deklarovaná GN kapacita stroje, varná komora o objemu min. 498 l se zaoblenými rohy, dvojité sklo dveří, LED osvětlení integrované do dveří, jednoduché a snadné otevírání dveří s bezpečnostním zámkem ovládací panel vlevo, oplachová sprcha s navijákem, automatický mycí systém se 4 programy, HACCP výstup na display, LAN a USB výstup pro propojení s PC, připojení pro optimalizaci výkonu, základní varné režimy: horký vzduch min. rozsah 30° až 300° C, kombinace min. rozsah 30° až 300° C, pára min. rozsah 30° až 130° C, regulace páry 0-100%, tekutá mycí chemie, podstavec pod konvektomat (1x blok vsunutý na gastronomů - vpravo; 1x spodní police pro změkčovač a chemii ke konvektomatu, celonerezové provedení z nemagnetické potravinářské oceli AISI304, desky stolů jsou z plechů tl. 1,5 mm a jsou vyztužené nerezovými žebry, svislé konstrukční prvky jsou z profilů 40x40 mm), automatický změkčovač vody: elektromechanická řídicí jednotka, nastavení regenerace na dny v týdnu, umožňuje regenerovat každý den, maximální hodinový průtok 1400 l/h, mechanické ovládání ventilů, regenerace se provádí tabletovanou solí, funkce: zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením, připojení na šroubení 3/4" s vnitřním závitem, 230V, 0,05kW, rozměry 250x450x500mm Rozměry konvektomatu +-10%, uvedený příkon je maximální	930	800	1100	0,05	20	3/4"	DN50	313 247 Kč	

11a	Příslušenství pro konvektomat	1	Nádoba se vyrábí z nerezové oceli 18/10 (18 % niklu, 10 % chromu) která garantuje její vysokou odolnost až do teploty 300 °C, dlouhou životnost a dovoluje ji umýt v myčce. GN 1/1 200 plná s ušima 6x víko 1/1 na uši a bez výřezu 6x víko 1/1 na uši s výřezem 4x GN 1/1 200 s ušima děrovaná 6x GN 1/2 200 plná s ušima 6x GN 1/2 200 plná bez uší 6x víko 1/2 na uši a s výřezem 6x víko 1/2 bez výřezu 6x GN 1/3 200 12x víko 1/3 s výřezem 12x GN 2/3 200 s ušima 6x víko 2/3 na uši a s výřezem 6x víko 2/3 na uši a bez výřezu 6x GN 1/4 200 bez uší 10x víko 1/4 s výřezem 10x GN 1/6 200 bez uší 12x víko 1/6 bez uší s výřezem 12x víko 1/6 bez uší a bez výřezu 6x GN 1/1 100 děrovaná bez uší 8x GN 1/2 100 děrovaná bez uší 6x GN 1/2 100 plná bez uší 10x GN 1/1 65 small černá 8x GN 1/1 40 small černá 10x GN 1/1 65 nerez 6x GN 1/1 20 small 10x								130 000 Kč	
12	Elektrický indukční sporák , hranaté zóny vč. podestavby a napouštěcí baterie	1	pracovní stůl s prostorem pro vestavné indukční plotny (2 ks á 5kW), čelní panel pro ovládání, spodné plná police, otvor pro napouštěcí baterii, indukční plotna o rozměru: min. 400x400xmm	1200	900	900		10	3/8"			181 333 Kč
13	Elektrická multifunkční pánev min. 2x79 lt. s automatickým zdvihem košů, včetně příslušenství, bateriového vozíku a digestoře (1200x800x450mm)	1	Čelní panel min. 2 x 79 mm - die 18/10 18/10, napájecí GN 2 x GN 1/1, rozměr dna: 2 x min. 540 x 557 mm, Hloubka vany: min. 280 mm, Užžitná plocha: 2 x min. 30 dm2, Vaření, šetrné vaření, smažení, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, sous – vide, noční vaření, Teplota: min. rozsah 30 °C–250 °C, KONSTRUKCE: Základní rám materiál AISI 304, minimální tloušťka 2 mm Kryt rámu materiál AISI 304 Vana materiál AISI 316 s oboustranným svárem, Robotické svary vany z vnitřní i vnější strany, Topný systém roznášecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu zajišťující rovnoměrné rozložení teploty, Předehřátí dna na 180 °C z provozní teploty do 3 minut, Dvojité robustní víko pro zamezení úniku tepla, Odvod nadbytečné páry otvorem na středě víka, Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny, OVLÁDÁNÍ: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, Barevná dotyková obrazovka 12" s intuitivním ovládáním, Kompletní ovládání v českém jazyce, Jazykové mutace, Možnost uložení vlastních programů, Technologické postupy, Paměť pro min. 800 programů, Zobrazování průběhu úprav na displeji, Přesné senzorické měření teplot, Indikace nastavených a skutečných hodnot, Zobrazení poruchových hlášení na displeji, Technické a servisní informace, Tlačítko Zapnutí / Vypnutí, Uzamykání obrazovky, ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ: Automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody, Měřka množství tekutiny, Osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění, Vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny, Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem, Automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem, Bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů, Integrovaná sprcha s automatickým navlžením, Integrovaná zásuvka 230 V /16 A, Zásuvka USB pro zálohování dat, Připojení na internet, Příslušenství: rameno koše 1x, Varný koš 2x, Rošt na nízkoteplotní úpravu 2x, špachtle velká 1x, houbička 1x Elektricko-bateriový zdvžný vozík (Kapacita: GN 1 / 1–200, Zdvih výška: min. rozsah 400–750 mm;Nosnost min. 40 kg, Vyrobeno z AISI 304, Hygienická kolečka s aretací, Snadné vyjmutí GN, Možnost mobilního používání (cca 600x800x1000mm), 230V/ 0,4kW Odsavač par závěsný s lapačem tuku a osvětlením (230V/ 0,01kW) rozměry +-5%, uvedený příkon je maximální	1750	850	1050	0,4	40	3/4"	DN50	842 222 Kč	
14	Pracovní stůl s polici, zadní lem – STÁVAJÍCÍ	1		1200	820	900						
15	Chladicí stůl dvousekový s prodlouženou pracovní deskou a dřezem, 2x dveře	1	Chladicí stůl dvousekový - 2x dvířka - s prodlouženou pracovní deskou a dřezem vpravo 300x500x300 mm, otvor pro baterii, zadní lem , vč. stojánkové baterie, Energetická třída „A“, Klimatická třída T do teploty okolního prostředí + 43 °C, Unikátně řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% r.v. v min. rozmezí 60 až 90% r.v. umožňuje nastavit optimální podmínky pro uchovávání širokého okruhu potravin a tyto hodnoty uložit v paměti, zabudovaný HACCP systém, ovládací panel je připraven k přenosu zobrazených dat pro centrální monitoring dat s možností dalšího zpracování dat v PC, monobloková konstrukce, vnější i vnitřní plášť z ušlechtlé CrNi oceli AISI 304 18/10 včetně vnějšího dna vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE, katalforetická úprava povrchu výparníků pro jejich dlouhou životnost, kondenzátor osazen DC ventilátory s nízkou spotřebou elektrické energie, zcela vyjímatelná kondenzační jednotka (u provedení EEF), vnitřní kapacita pro umístění nádob GN 1/1 hloubky 100 a 150 mm, tloušťka izolace 60 mm systémem s vysokou hustotou bez látek FCKW poškozujících ozonovou vrstvu, hustota min. 40 kg/m3, zesílené madla zásuvek a dvířek pro snadné otevírání, výškově stavitelné nohy z chromniklové oceli AISI 304 18/10, aretace otevřených dveří při otevření nad 100°, dveře se samo-zavíracím mechanismem, konstrukce dveřních závěsů umožňuje instalovat stůl na stavební sokl, zaoblený (lisovaný) vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu, snadno odnímatelné police pro snadnou údržbu a očistu, ekologické chladivo R290, které nepoškozuje ozonovou vrstvu a zlepšuje výkon při úspore energie 15%, automatické odtávání a odpařování kondenzační vody bez potřeby dodatečné energie, materiál použitý při výrobě je recyklovatelný z min. 95%, multi-jazykový dotykový displej, požadované vlhkosti, s možností vytvoření přednastavených programů, HACCP programů včetně časových relací, ECO-programů apod., mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie, toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu, regulace teploty v intervalu -2 až +8 °C pro chladicí stoly, inteligentní systém rozmrazování snižuje četnost a dobu rozmrazování s významnou úsporou energie, chladicí okruh je vybaven autodiagnostikou (funkce nahrávání chodu kompresoru do	1800	820	900	0,4	3/8"	3/8"	DN50	141 654 Kč	
16	Pracovní stůl s polici, zadní lem – STÁVAJÍCÍ	1		1200	820	900						

17	Chladicí stůl dvousekový s prodlouženou pracovní deskou a dřezem	1	Chladicí stůl dvousekový - 2x dvířka - s prodlouženou pracovní deskou a dřezem vpravo 300x500x300 mm, otvor pro baterii, zadní lem , vč. stojánkové baterie, Energetická třída „A“, Klimatická třída T do teploty okolního prostředí + 43 °C, Unikátně řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% r.v. v min. rozmezí 60 až 90% r.v. umožňuje nastavit optimální podmínky pro uchovávání širokého okruhu potravin a tyto hodnoty uložit v paměti, zabudovaný HACCP systém, ovládací panel je připraven k přenosu zobrazených dat pro centrální monitoring dat s možností dalšího zpracování dat v PC, monobloková konstrukce, vnější i vnitřní plášť z ušlechtlé CrNi oceli AISI 304 18/10 včetně vnějšího dna vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE, kataforetická úprava povrchu výparníků pro jejich dlouhou životnost, kondenzátor osazen DC ventilátory s nízkou spotřebou elektrické energie, zcela vyjímatelná kondenzační jednotka (u provedení EEF), vnitřní kapacita pro umístění nádob GN 1/1 hloubky 100 a 150 mm, tloušťka izolace 60 mm systémem s vysokou hustotou bez látek FCKW poškozujících ozonovou vrstvu, hustota min. 40 kg/m3, zesílené madla zásuvek a dvířek pro snadné otevírání, výškové stavitelné nohy z chromniklové oceli AISI 304 18/10, aretace otevřených dveří při otevření nad 100°, dveře se samo-zavíracím mechanismem, konstrukce dveřních závěsů umožňuje instalovat stůl na stavební sokl, zaoblený (lisovaný) vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu, snadno odnímatelné police pro snadnou údržbu a očistu, ekologické chladivo R290, které nepoškozuje ozónovou vrstvu a zlepšuje výkon při úspoře energie 15%, automatické odtávání a odpařování kondenzační vody bez potřeby dodatečné energie, materiál použitý při výrobě je recyklovatelný z min. 95%, multi-jazykový dotykový displej, požadované vlhkosti, s možností vyvolání přednastavených programů, HACCP programů včetně časových relací, ECO-programů apod., mikroprocesorové ovládání, které aktivně vyhodnocuje provozní stav velkého množství parametrů a následně upravuje chod celého systému tak, aby byl optimalizován výkon zařízení s ohledem na minimální spotřebu elektrické energie, toto inteligentní řízení celého procesu umožňuje snížit reálnou spotřebu elektrické energie až o 40% oproti některým výrobkům na trhu, regulace teploty v intervalu -2 až +8 °C pro chladicí stoly, inteligentní systém rozmrazování snižuje četnost a dobu rozmrazování s významnou úsporou energie, chladicí okruh je vybaven autodiagnostikou (funkce nahrávání chodu kompresoru do	1800	820	900	0,4	3/8"	3/8"	DN50	141 654 Kč
18	Pracovní stůl s polici, zadní lem – STÁVAJÍCÍ	1		1200	820	900					
19	Elektrická multifunkční pánve min. 70 litrů sklopná s michadlem a bočním ohřevem stěn	1	celkový objem min. 82 litrů, využitelný objem min.70 litrů, průměr pánve min. 600 mm, výška pánve min. 290 mm, plocha dna pánve min. 28 dm2, obsahuje systém ohřevu bočních stěn pro dosažení rychlého a perfektního provaření pokrmu v celém sloupci náplně, součástí michadla je přídatná stěrka bočních stěn, dno pánve je zhotoveno z min. 12 mm silné nerezové oceli (AISI304), opláštění a vana jsou z min. 1,5/2 mm nerezové oceli (AISI304), topná tělesa z materiálu incoloy 800 v litinovém pouzdře, regulace teploty pomocí teplotních čidel umístěných přímo pod vanou zajišťující rychlou reakci topného tělesa, manuální sklápění pánve, snadno vyjímatelné nerezové michadlo s telefonovými stěrkami, nezávislý chod michadla na ohřevu pánve, automatické zastavení michadla při sklápění pánve:auto-diagnostika závad, zvukové upozornění při špatné zvolené postupu obsluhy, USB připojení pro stažení provozních dat, OVLÁDACÍ PANEL:odolný dotykový min. 7" displej, výběr zmin. 5 varných módů s nastavením teploty, času a způsobu míchání, regulace teploty v min. rozsahu od 20 do 220 °C, nastavení ohřevu stěn v min. rozsahu 50-130 °C, ve min. 3 úrovních využitelné výšky, manuální varný režim, vytvoření a uložení varných programů, individuální nastavení parametrů pro každý krok varného cyklu, nastavení odloženého startu varného cyklu, možnost vaření a míchání s pávní vykloupenou do 15°, nastavení rychlosti a směru míchání, rychlost míchání min. 7–22 otáček/min, vč. sady koleček, děrované výpustní vložky, přídatný šlehač pro michadlo a napouštěcí baterie. rozměry +5%, uvedený příkon je maximální	1080	700	950		13	3/4"		592 218 Kč
20	Digestoř	1	Z nerezové oceli AISI 304 18/10, tukové filtry vhodné pro mytí v mycích stroji, osvětlení LED, včetně připojení na stávající systém odsávání (vzduchovod a klapka), Včetně zaregulování VZT.	1300	2000	450	0,2				65 954 Kč
	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY										
01	Mýcí stůl svařovaný – STÁVAJÍCÍ	1						3/8"	3/8"	DN50	
02	Škrabka brambor a kořenové zeleniny, náplň min. 12 kg, nerezová, lapač škrobu	1	povrchová úprava nerezová ocel, kompaktní vypínač, provozní výkon: min. 200 kg/hod, hmotnost náplně: min. 12 kg, spotřeba vody: max. 2,5 l/kg, délka loupání: max. 3 min., pracovní cyklus: max. 6 min, celonerezový lapač škrobu včetně vnitřního koše, systém odlučování přepadem, škrobsystém odlučování slupek nerezovým sítem/košem, uvedený příkon je maximální	700	700	950	0,6	3/4"			40 405 Kč
	CHLAZENÝ SKLAD										
01	Chladicí skříň 700 litrů	1	čistý objem min. 490 litrů, Vnitřní i vnější plášť z ušlechtlé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10, vnější povrch leštěn Scotsch-Brite;Monobloková konstrukce, elektronické ovládání, teplotní rozsah min. -2/+8°C, Multi-jazykový dotykový displej min. 4,8" s možností řízení a nastavení teploty vnitřního prostoru a požadované vlhkosti s možností vyvolání přednastavených programů, HACCP programů včetně časových relací, ECO-programů, řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% r.v. v rozmezí 60 až 90%;Automatické odtávání a odpařování kondenzační vody, HACCP teplotní alarmy a paměťové teplotní funkce, 3x police min. 530 x 650 mm (pro GN 2/1), zabudovaný zámek dveří a vnitřní LED osvětlení, min. 24 integrovaných lisovaných bočních zásuv s roztečí min. 55 mm pro dokonalou a snadnou očistu vnitřního kompletně zaobleného prostoru skříň, umístění výparníku mimo využitelný prostor skříň, dveře z ušlechtlé oceli (Scotch-Brite satin) samozavírací se zámkem 100°, výklopný čelní panel, Kondenzátor vybaven tukovým filtrem, nepřímá ventilace - chladý vzduch je vyfukován po zadní stěně, v dolní části chlazeného prostoru se otáčí a po přední stěně stoupá vzhůru, odebírá teplo z potravin a je odsáván ventilátorem, čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříň, dveře s madlem po celé jejich výšce s magnetickým celoodvodovým těsněním, automatické zastavení ventilátoru výparníku při otevření dveří, ergonomická rukojeť s levou nebo pravou rukojetí, ekologická tloušťka izolace min. 85 mm s vysokou hustotou, noha z nerezové oceli průměr min. 2" nastavitelná výška v min. rozmezí 150 až 180 mm s ochranou proti poškrábání, určeno do teploty okolí až +43°C (klimatická třída T), chladivo R 290, třída energetické účinnosti: A, uvedený příkon je maximální	700	850	2100	0,2				102 313 Kč
02	Chladicí skříň 700 litrů	1	čistý objem min. 490 litrů, Vnitřní i vnější plášť z ušlechtlé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10, vnější povrch leštěn Scotsch-Brite;Monobloková konstrukce, elektronické ovládání, teplotní rozsah min. -2/+8°C, Multi-jazykový dotykový displej min. 4,8" s možností řízení a nastavení teploty vnitřního prostoru a požadované vlhkosti s možností vyvolání přednastavených programů, HACCP programů včetně časových relací, ECO-programů, řízená vnitřní vlhkost v chlazeném prostoru po 1% r.v. v rozmezí 60 až 90%;Automatické odtávání a odpařování kondenzační vody, HACCP teplotní alarmy a paměťové teplotní funkce, 3x police min. 530 x 650 mm (pro GN 2/1), zabudovaný zámek dveří a vnitřní LED osvětlení, min. 24 integrovaných lisovaných bočních zásuv s roztečí min. 55 mm pro dokonalou a snadnou očistu vnitřního kompletně zaobleného prostoru skříň, umístění výparníku mimo využitelný prostor skříň, dveře z ušlechtlé oceli (Scotch-Brite satin) samozavírací se zámkem 100°, výklopný čelní panel, Kondenzátor vybaven tukovým filtrem, nepřímá ventilace - chladý vzduch je vyfukován po zadní stěně, v dolní části chlazeného prostoru se otáčí a po přední stěně stoupá vzhůru, odebírá teplo z potravin a je odsáván ventilátorem, čidlo teploty v chladicím prostoru není umístěno v přímém kontaktu s „výfukem“ studeného vzduchu od výparníku a zobrazuje tak reálnou teplotu v prostoru skříň, dveře s madlem po celé jejich výšce s magnetickým celoodvodovým těsněním, automatické zastavení ventilátoru výparníku při otevření dveří, ergonomická rukojeť s levou nebo pravou rukojetí, ekologická tloušťka izolace min. 85 mm s vysokou hustotou, noha z nerezové oceli průměr min. 2" nastavitelná výška v min. rozmezí 150 až 180 mm s ochranou proti poškrábání, určeno do teploty okolí až +43°C (klimatická třída T), chladivo R 290, třída energetické účinnosti: A, uvedený příkon je maximální	700	850	2100	0,2				102 313 Kč

Celková cena vybavení bez montáže a DPH	3 539 473 Kč
Doprava, montáž vybavení a zaškolení obsluhy bez DPH	200 000 Kč
Celková cena vybavení včetně dopravy, montáže vybavení a zaškolení obsluhy bez DPH	3 739 473 Kč
DPH 21 %	785 289 Kč
Cena celkem včetně DPH	4 524 763 Kč

ŠKRABKA NA BRAMBORY

MODEL: ŠKBZ12N

Výrobce: VARES

- povrchová úprava nerezová ocel
- kompaktní vypínač
- provozní výkon: 200 kg/hod
- hmotnost náplně: 12 kg
- spotřeba vody: 2,5 l/kg
- délka loupání: 1,5-3 min.
- Pracovní cyklus: 6 min
- připojení : SV/O
- celková hmotnost: 62kg

ROZMĚRY: 700x700x950 mm
400V/0,55 kW

Vrstvou korundu (materiálu zajišťujícího oškrábání zeleniny) je pokryt nejen buben škrabky, ale pro zrychlení a zefektivnění celého procesu i samotné dno, které je speciálně tvarované a samozřejmě také „dvířka“ stroje. Doba škrábání (loupání) jedné dávky brambor se pohybuje podle množství a kvality zeleniny od 1,5 do 3 minut. Ve stroji ŠKBZ můžete kromě brambor zpracovávat také kořenovou zeleninu a také cibuli.

Vč. lapače slupek a škrobu



CHLADÍČÍ SKŘÍŇ 700 lt. GN2/1

Typ: CRNK071A-PAPRIKA

Výrobce: FRIULINOX

- čistý objem 490 litrů
- Vnitřní i vnější plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10
- vnější povrch leštěn Scotsch-Brite
- Monobloková konstrukce
- elektronické ovládání
- teplotní rozsah -2/+8°C
- HACCP kontrolní systém s alarmy.
- Aplikace pro kontrolu expirace produktů Sushi SFC.
- 2.8" kapacitní barevný displej s ovládacím rozhraním.
- Wi-Fi připojení pro vzdálenou kontrolu a řízení (volitelné).
- Inteligentní kontrola čerstvosti. Exkluzivní a inteligentní virtuální asistent, který dohlíží na čerstvost a kvalitu skladovaných produktů
- Inteligentní rozpoznávání. Okamžitá identifikace produktů a jejich vlastností pomocí čárových kódů.
- Oznámení o uplynutí doby spotřeby. Bez odpadu bez dalších produktů s prošlou dobou použitelnosti.
- Řízení HACCP. Přesná denní upozornění na záznamy HACCP.
- Sushi Smart Freshness Control vznikl jako výsledek padesáti let zkušeností se systémy konzervace a skladování potravin. Jde o skutečně exkluzivního a inteligentního virtuálního asistenta, který dohlíží na čerstvost a kvalitu skladovaných produktů. Aplikace Sushi díky standardnímu WI-FI připojení ve všech úložných skříních Paprika sleduje a udržuje data expirace produktů pod kontrolou. Také vás upozorní, když se blíží konec jejich platnosti, takže můžete radikálně snížit náklady na odpady. U balených produktů můžete produkty nahrát přímo do systému skříně Paprika pomocí čárového kódu nebo v případě vámi vyrobených čerstvých potravin můžete produkty zadat ručně. Když se blíží konec doby spotřeby nebo již vypršela, systém vám zašle upozornění přímo na váš chytrý telefon. Skříň automaticky signalizuje červeným kloboukem přítomnost prošlých produktů a oranžovým kloboukem přítomnost produktů těsně před expirací.
- Monobloková konstrukce
- Vnější plášť z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch Brite.
- Ergonomická rukojeť z nerezové oceli.
- Samozavírací dveře s aretací polohy otevření nad 100° a celoobvodové magnetické těsnění.
- Displej z tvrzeného skla s vysokým rozlišením
- Snadno přístupný motorový prostor pro usnadnění pravidelné údržby (čištění kondenzátoru)
- Zaoblené rohy skříně pro snadné čištění
- Nepřímé větrání díky systému potrubí po celé délce pro optimální cirkulaci vzduchu a rovnoměrné rozložení teploty.
- Integrované LED osvětlení.
- Integrovaný dveřní zámek.
- Lisované dno skříně z jednoho kusu
- Cu/Al kondenzátor s kataforézní povrchovou úpravou pro vyšší životnost.
- Kondenzační spirála z lakované oceli s vysokou tepelnou účinností.
- Vnitřní bočnice s lisovanými zásuvy.
- Ekologická WBS izolace s vysokou hustotou o tloušťce 85/93 mm.
- Monoblokový stropní systém s výparníkem umístěným mimo úložný prostor skříně, který umožňuje využití celého chlazeného objemu.
- Automatické odmrazování a odpařování kondenzační vody bez použití energie.
- Klimatická třída 5.
- určeno do teploty okolí až +43°C
- Ekologické chladivo R290
- 3x rošt GN2/1

ROZMĚRY: 700x850x2080 mm
ELEKTRO: 400V/0,2 kW



100% garance pro
vaše zákazníky



Snadné k užívání



Respekt k živ.
prostředí



Vše stále
pod
kontrolou



Ekologické
chladiivo



Inteligentní
rozpoznávání



Notifikace
expirace



Řízení
HACCP



Bez
rizik



OPTIONAL



MRAZÍCÍ SKŘÍŇ 700 lt. GN2/1

Typ: CFNK071A-PAPRIKA

Výrobce: FRIULINOX

- čistý objem 490 litrů
- Vnitřní i vnější plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10
- vnější povrch leštěn Scotsch-Brite
- Monobloková konstrukce
- elektronické ovládání
- teplotní rozsah -2/+8°C
- HACCP kontrolní systém s alarmy.
- Aplikace pro kontrolu expirace produktů Sushi SFC.
- 2.8" kapacitní barevný displej s ovládacím rozhraním.
- Wi-Fi připojení pro vzdálenou kontrolu a řízení (volitelné).
- Inteligentní kontrola čerstvosti. Exkluzivní a inteligentní virtuální asistent, který dohlíží na čerstvost a kvalitu skladovaných produktů
- Inteligentní rozpoznávání. Okamžitá identifikace produktů a jejich vlastností pomocí čárových kódů.
- Oznámení o uplynutí doby spotřeby. Bez odpadu bez dalších produktů s prošlou dobou použitelnosti.
- Řízení HACCP. Přesná denní upozornění na záznamy HACCP.
- Sushi Smart Freshness Control vznikl jako výsledek padesáti let zkušeností se systémy konzervace a skladování potravin. Jde o skutečně exkluzivního a inteligentního virtuálního asistenta, který dohlíží na čerstvost a kvalitu skladovaných produktů. Aplikace Sushi díky standardnímu WI-FI připojení ve všech úložných skříních Paprika sleduje a udržuje data expirace produktů pod kontrolou. Také vás upozorní, když se blíží konec jejich platnosti, takže můžete radikálně snížit náklady na odpady. U balených produktů můžete produkty nahrát přímo do systému skříně Paprika pomocí čárového kódu nebo v případě vámi vyrobených čerstvých potravin můžete produkty zadat ručně. Když se blíží konec doby spotřeby nebo již vypršela, systém vám zašle upozornění přímo na váš chytrý telefon. Skříň automaticky signalizuje červeným kloboukem přítomnost prošlých produktů a oranžovým kloboukem přítomnost produktů těsně před expirací.
- Monobloková konstrukce
- Vnější plášť z nerezové oceli s povrchovou úpravou Scotch Brite.
- Ergonomická rukojeť z nerezové oceli.
- Samozavírací dveře s aretací polohy otevření nad 100° a celoobvodové magnetické těsnění.
- Displej z tvrzeného skla s vysokým rozlišením
- Snadno přístupný motorový prostor pro usnadnění pravidelné údržby (čištění kondenzátoru)
- Zaoblené rohy skříně pro snadné čištění
- Nepřímé větrání díky systému potrubí po celé délce pro optimální cirkulaci vzduchu a rovnoměrné rozložení teploty.
- Integrované LED osvětlení.
- Integrovaný dveřní zámek.
- Lisované dno skříně z jednoho kusu
- Cu/Al kondenzátor s kataforézní povrchovou úpravou pro vyšší životnost.
- Kondenzační spirála z lakované oceli s vysokou tepelnou účinností.
- Vnitřní bočnice s lisovanými zásuvy.
- Ekologická WBS izolace s vysokou hustotou o tloušťce 85/93 mm.
- Monoblokový stropní systém s výparníkem umístěným mimo úložný prostor skříně, který umožňuje využití celého chlazeného objemu.
- Automatické odmrazování a odpařování kondenzační vody bez použití energie.
- Klimatická třída 5.
- určeno do teploty okolí až +43°C
- Ekologické chladivo R290
- 3x rošt GN2/1

ROZMĚRY: 700x850x2080 mm
ELEKTRO: 400V/0,255 kW



100% garance pro
vaše zákazníky



Snadné k užívání



Respekt k živ.
prostředí



Vše stále
pod
kontrolou



Ekologické
chladiivo



Intelligentní
rozpoznávání



Notifikace
expirace



Řízení
HACCP



Bez
rizik



OPTIONAL



JIPA JUMP 101DL

(2x79l)



Technická specifikace

Užitný objem:	2 x 79 litrů – dle DIN 18857
Kapacita GN:	2 x GN 1/1
Rozměr dna:	2 x 540 x 557 mm
Hloubka vany:	280 mm
Užitná plocha:	2 x 30 dm ²
Celkový rozměr:	1756 x 850 x 1050 mm
Celkový instalovaný příkon:	36,9 kW
Napětí:	3 N AC 400 V
Jištění:	3 x 50 A
Váha:	395 kg
Přívod studené vody:	R3/4
Odpad vody:	DN - 50

Technologie

Vaření
Šetrné vaření
Smažení
Dušení
Nízkoteplotní úpravy
Grilování
Restování
Opékání
Konfitování
Sous – vide
Noční vaření
Teplota: 30 °C–250 °C.

Ovládání

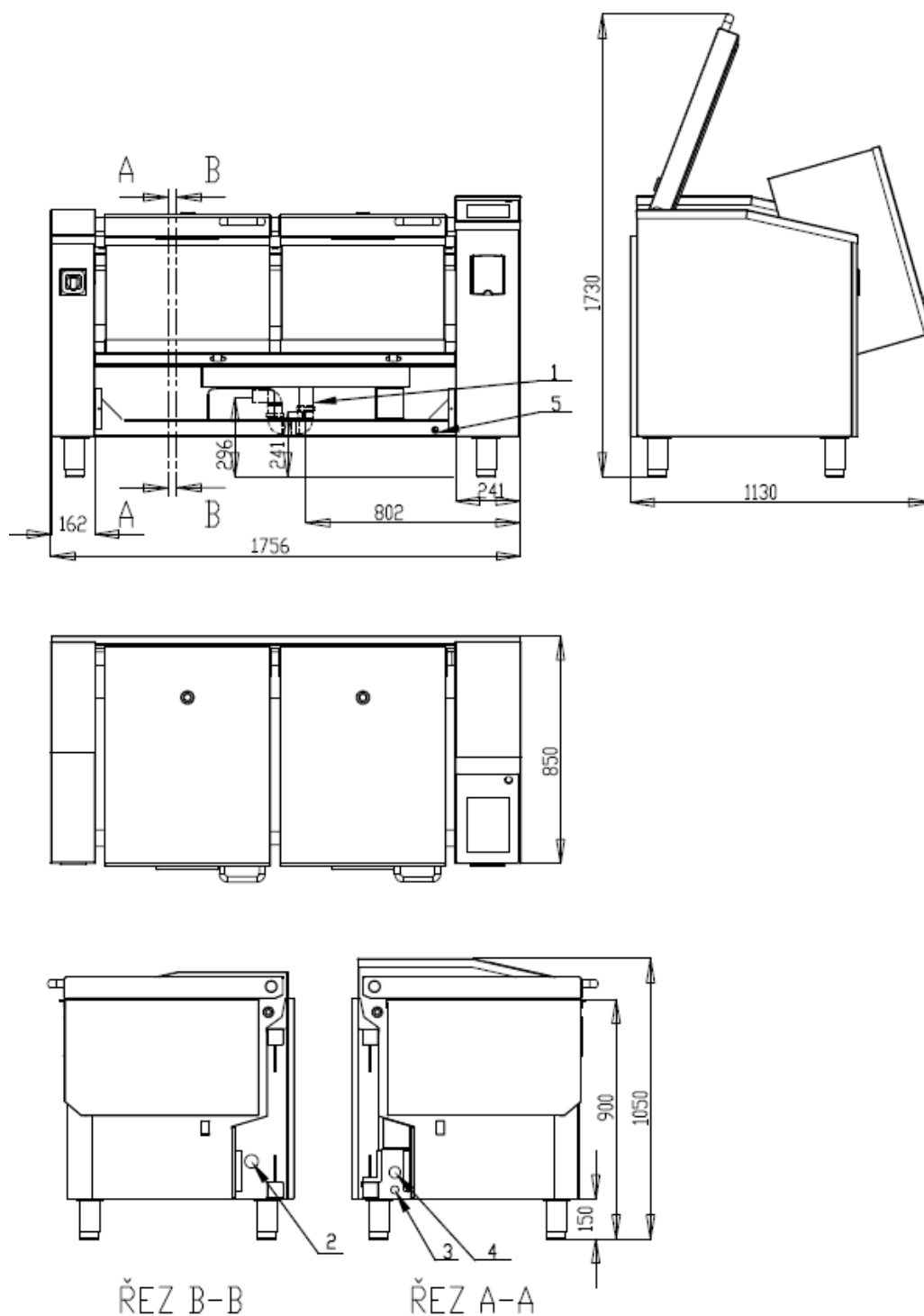
Automatický a manuální režim úpravy pokrmů
Barevná dotyková obrazovka 12" s intuitivním ovládáním
Kompletní ovládání v českém jazyce
Jazykové mutace
Možnost uložení vlastních programů
Technologické postupy
Paměť pro 800 programů o 12 krocích
Zobrazování průběhu úprav na displeji
Přesné senzorické měření teplot
Zobrazení poruchových hlášení na displeji
Technické a servisní informace
Uzamykání obrazovky

Konstrukce

- Základní rám materiál AISI 304, minimální tloušťka 3 mm
- Kryt rámu materiál AISI 304
- Vana materiál AISI 316 s oboustranným svárem
- Robotické sváry vany z vnitřní i vnější strany
- Topný systém SUPER BLOCK JPX 17 zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty
- Předehřátí dna na 180 °C z provozní teploty do 3 minut
- Dvojitě robustní víko pro zamezení úniku tepla
- Odvod nadbytečné páry otvorem na středu víka
- Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny
- Možnost sestavení více pánví do bloku bez mezer
- Certifikační značka CE, TÜV-SÜD

Základní vybavení

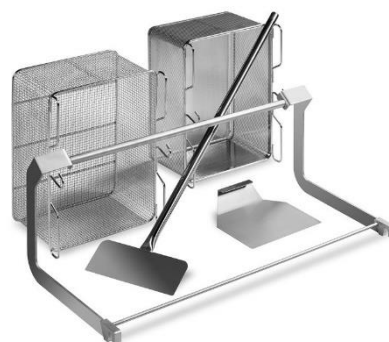
- Automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody
- Měrka množství tekutiny
- Osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění
- Vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny
- Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem
- Automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem
- Bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů
- Integrovaná sprcha s automatickým navíjením
- Integrovaná zásuvka 230 V /16 A
- Zásuvka USB pro zálohování dat
- Připojení na internet
- Provedení pro umístění na stavební nebo CNS sokl
- Zobrazení spotřeby energie na konci varného režimu



- ① Odpad DN 50
- ② Přívod vody
- ③ Přívod elektro
- ④ Síťová zásuvka RJ 4
- ⑤ Pospojení

Doporučené příslušenství

- Rameno pro zdvih koše
- Varný a fritovací koš
- Špachtle malá
- Špachtle na omeletu
- Síto
- Síto na halušky



- Košíky Á la carte



- Elektricko – akumulátorový zdvižný vozík



- Rošt na nízkoteplotní úpravu



EL. MULTIFUNKČNÍ PÁNEV S MÍCHADLEM 70 LT.

Typ: CBTE070C-V1

Výrobce: FIREX

VHODNÁ PRO:

v teplotách od 20 do 110 °C varný kotel (omáčky, polévky apod.)

v teplotách od 20 do 220 °C pečící pánev (základy, masa, minutkové guláše, soté apod.)

maximální využití stroj najde jako kotel, pánev, nebo kombinace kotel – pánev

CUKRÁŘSKÁ VERZE vhodná pro přípravu krémů, karamelu, marmelád

- celkový objem 82 litrů
- využitelný objem 70 litrů
- průměr pánve 600 mm
- výška pánve 290 mm
- plocha dna pánve 28 dm²
- **obsahuje systém ohřevu bočních stěn** pro dosažení rychlého a perfektního provaření pokrmu v celém sloupci náplně
- součástí míchadla je přídatná stěrka bočních stěn
- dno pánve je zhotoveno z 12 mm silné nerezové oceli (AISI304)
- opláštění a vana jsou z 1,5/2 mm nerezové oceli (AISI304)
- topná tělesa „Incoloy-800“ v litinovém pouzdře
- regulace teploty pomocí teplotních čidel umístěných přímo pod vanou, zajišťující rychlou reakci topného tělesa
- automatické sklápění pánve
- snadno vyjímatelné nerezové míchadlo s teflonovými stěrkami
- nezávislý chod míchadla na ohřevu pánve
- automatické zastavení míchadla při sklápění pánve
- auto-dagnostika závad
- zvukové upozornění při špatně zvoleném postupu obsluhy
- USB připojení pro stažení provozních dat

OVLÁDACÍ PANEL

- odolný dotykový 7" displej
- výběr z 5 varných módů s nastavením teploty, času a způsobu míchání
- regulace teploty od 20 do 220 °C
- nastavení ohřevu stěn v rozsahu 50-130 °C, ve 3 úrovních využitelné výšky
- manuální varný režim
- vytvoření a uložení varných programů
- individuální nastavení parametrů pro každý krok varného cyklu
- nastavení odloženého startu varného cyklu
- možnost vaření a míchání s pávní vyklopenou do 15°
- nastavení rychlosti a směru míchání
- rychlost míchání 7–22 otáček/min

děrovaná výpustní vložka

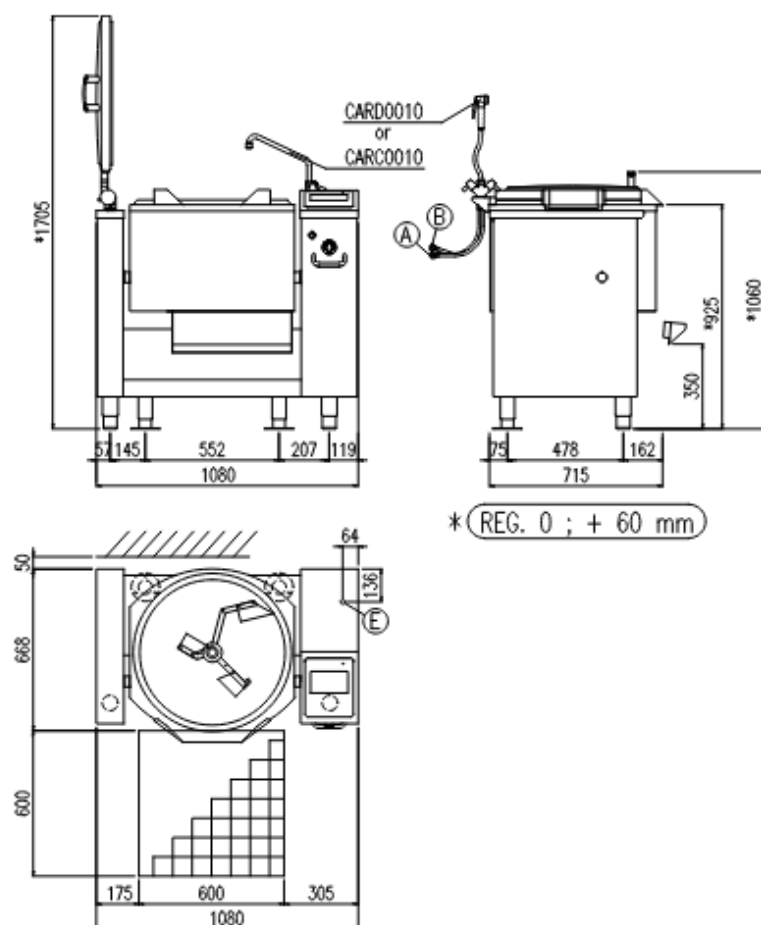
přídatný šlehač – míchadlo

napouštěcí baterie

kolečka

ROZMĚRY: 1080x715x940 mm

ELEKTRO: 400V/12,6kW



ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT 10x GN1/1

eloma

Typ: MULTIMAX

Výrobce: ELOMA



- Kapacita 10+1 GN1/1 – plně využitelných vsunů
- Multi Eco System: nástřikový systém výroby páry s tepelným výměníkem mimo varnou komoru - Tento systém předehřáté páry zabezpečuje stejné množství vyrobené páry ve varném procesu, jako systém s bojlerem, ale výhodou navíc je jeho bezúdržbový provoz (nemusí se pravidelně odvápnovat – regenerovat) a přináší i nemalé energetické úspory

OVLÁDACÍ PANEL

- 5palcový barevný dotykový panel s vysokým rozlišením
- Interaktivní navádění do menu na obrazovce zadáním a potvrzením prostřednictvím otočným ovladačem a funkcí tlačítka
- Manuální, hodnotově přesné nastavení a ovládání klimatu varné komory, teploty (°C / °F), vlhkosti, času, teploty jádra a doby pauzy
- Režim vaření - provozní koncepce pro vaření s odpovídajícím nastavením parametrů
- 8 provozních režimů pro vaření
- Zobrazení prostřednictvím velkých displejů s polem pro neustálé informace o provozních stavech
- Informace o procesu vaření lze kdykoli vyvolat a změnit bez zastavení provozu
- Neutrální jazykové rozhraní
- Rolovací kolečko s potvrzovací funkcí „push“
- Ovládací panel jednoduše vyjímatelný pro servisní přístup k důležitým komponentům

VYBAVENÍ:

- EcoSteam: větší výkon při výrazně nižší spotřebě energie a vody
- PowerSteam: vyšší výkon pro delikátní potraviny
- Active Temp: předehřívka a rychlé zchlazení s využitím zbytkového tepla
- SPS: bezpečnostní systém proti opaření obsluhy, zajišťující automatické vypuštění páry na konci varného programu
- E/2: nastavení polovičního výkonu

- Clima-Aktiv: aktivní regulace množství páry v komoře
 - Konec varného programu je vizuálně indikován blikáním kontrolky varné komory
 - Steptronic®: možnost přidání kroků a kombinace varných režimů
 - Funkce spotřebiče a procesy vaření digitálně elektronicky řízené mikroprocesorem
 - Na displeji se zobrazuje poznámka o čištění vzduchového filtru podle nastavených provozních hodin.
 - Ovládací panel lze jej číst pod úhlem 160° a z dálky automatickým přepnutím do polohy velké znaky v provozním režimu
 - Pokyny k čištění a údržbě se zobrazují na displeji v závislosti na nastavených provozních hodinách
 - Automatizované pokyny pro čištění a údržbu, včetně uzamčení s individuálně nastavitelnou dobou uzamčení spotřebiče
-
- 8 varných režimů
 - 99 programů o 9 krocích
 - Auto diagnostika závad
 - 5-ti rychlostní programovatelný ventilátor
 - Autorevers ventilátoru s redukováním otáček
 - Čtyř bodová teplotní sonda
 - Závěsné regály s ochranou proti převrácení pro nádoby GN a BN
 - Rozteč zásuvů 67 mm
 - Dveře s LED osvětlením a dvojitým zasklením s polohou zámku a odvětrávaným, otočným vnitřním sklem ze skla Thermoreflex s samoodkapávací vaničkou na kondenzát
 - Bezpečnostní zámek dveří s robustním jednostupňovým mechanismem
 - Ovládací panel vlevo
 - Autoclean PRO automatický mycí systém se 4 mycími programy
 - Hybridní systém s volbou tekuté nebo pevné chemie
 - Oplachová výsuvná sprcha s navíjením
 - HACCP výstup na display
 - LAN a USB výstup pro propojení s PC
 - Připojení pro optimalizaci výkonu
 - Světelná a zvuková signalizace ukončení programu vaření

Základní varné režimy:

horký vzduch 30° až 300° C

kombinace 30° až 300° C

pára 30° až 130° C

regulace páry 0-100%

Vario pára: teplota pod 99 °C

nízkoteplotní vaření

vaření Delta-T

regenerace

Rozměr: 925x805x1120 mm (šxhxv)

El. příkon: 17 kW / 400V

Bezpečnostní vzdálenost [mm]

zadní min. 50

vpravo min. 50

levá min. 50

Minimální vzdálenost [mm] od konvektomatu, trouby, topení skříněmi atd. min. 50 mm
k otevřenému ohni, horkému tuku/oleji, horkým povrchům nebo podobným min. 1000 mm

KVALITA VODY

Soft water quality	
General requirement:	Drinking water
Total hardness	
[°dH]	≤ 3
[ppm]	70 - 125
[°TH]	7 - 13
[°e]	5 - 9
pH value	7.0 - 8.5
Cl (chlorine) [mg/l]	max. 80
Cl ₂ (free chlorine) [mg/l]	max. 0.1
SO ₄ ²⁻ (sulphate) [mg/l]	max. 100
Fe (iron) [mg/l]	max. 0.1
Temperature [°C]	max. 50
electrical conductivity [μS/cm]	20 - 90
Water pressure [bar]	4 (2 - 6)

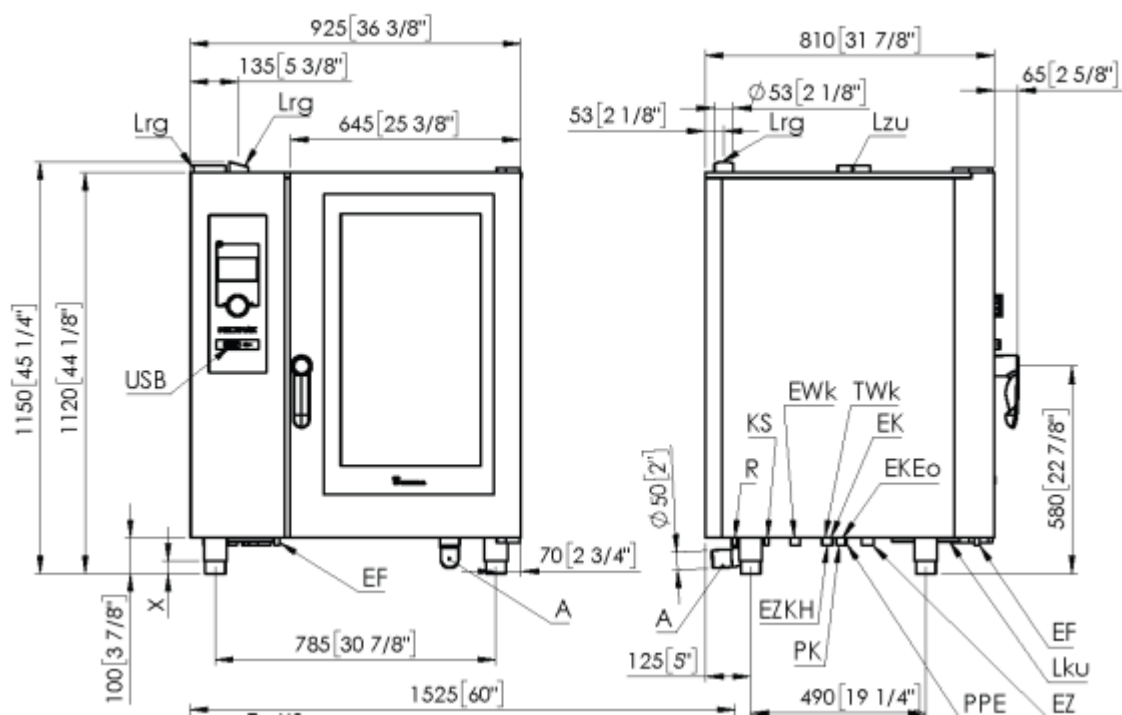
Hard water quality	
General requirement:	Drinking water
Total hardness	
[°dH]	≤ 14
[ppm]	≤ 250
[°TH]	≤ 25
[°e]	≤ 18

Pokud parametry přírodní vody do konvektometu nebudou odpovídat výše uvedeným parametrům, hrozí poškození zařízení (koroze skla) a nevztahuje se na zařízení poskytnutá záruka.

Při velkém obsahu solí a minerálů v přírodní SV doporučujeme zařízení osadit filtrační patronou BRITTA, která zamezí vzniku zmléčnatění skla tzn. koroze skla.

Přívod vody 2x G 3/4" A
 Průtokový tlak [bar (kPa)] 2 - 6 (200 - 600)
 Max. průtok měkké vody s autoclean® PRO 0,3 l/min
 Power Steam 1,85 l/min
 Max. průtok tvrdé vody s autoclean® PRO 6,8 l/min
 Odtok vody s autoclean® PRO: Pevná přípojka DN50 (min. vnitřní Ø: 46 mm)

ROZMĚRY: **925x810x1120** mm (šxhxv)
 El. příkon: 17 kW / 400
 Jištění: 3 x 35 A
 Stupeň krytí: IPX5
 Hmotnost: 146 kg



CHLADÍČÍ STŮL DVOUSEKCOVÝ – 2x dveře

Typ: TR2H71HPEIC

Výrobce: FRIULINOX

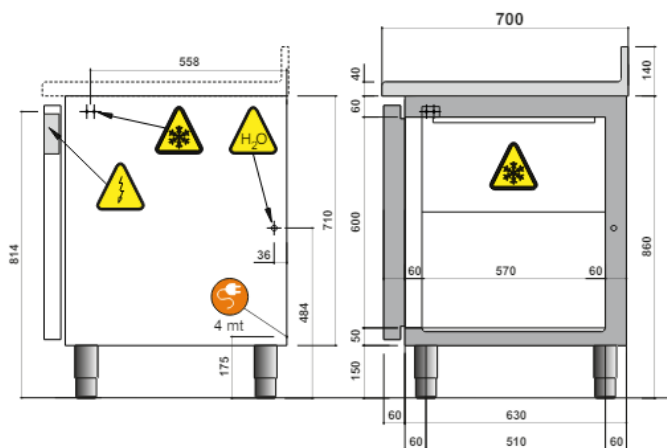


- Monobloková konstrukce s vnitřní a vnější povrchovou úpravou z nerezové oceli,
- vnější saténový povrch Scotch Brite
- 60 mm tloušťka izolace s vysokou hustotou, zcela bez CFC a HCFC polyuretan (40 kg/m³)
- teleskopická vodítka z nerezové oceli
- zcela odnímatelná kondenzační jednotka
- Samozavírací dveře s blokem v otevřené poloze při 100°
- Spodní závěs dveří upevněný na přední části pro montáž na sokl
- Vnitřní lisované dno se zaoblenými rohy a vyjímatelné
- police pro maximální hygienu, čistitelnost a flexibilitu skladování
- Ekologická chladiva R290
- Výparník mimo buňku pro větší pohodlí při nakládání
- Výparníky s kataforézní úpravou
- Kataforové lakované odpařovače
- Vlhkostní sonda pro regulaci relativní vlhkosti v rozmezí 40-90 %
- OVLÁDACÍ A BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ:
- Vícejazyčná dotyková ovládací deska s funkcí nastavení,
- kniha receptů,
- nastavení vlhkosti,
- HACCP,
- RTC (hodiny reálného času),
- ECO
- funkce
- Samoučící se software Maestro®.
- Výška korpusu stolu 710 mm
- rozsah teplo -2/+8°C
- Energetická třída A

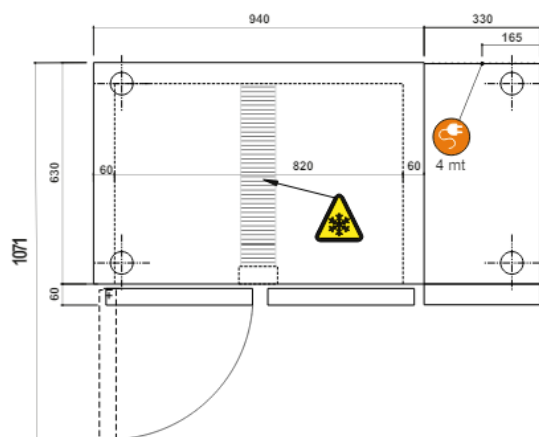
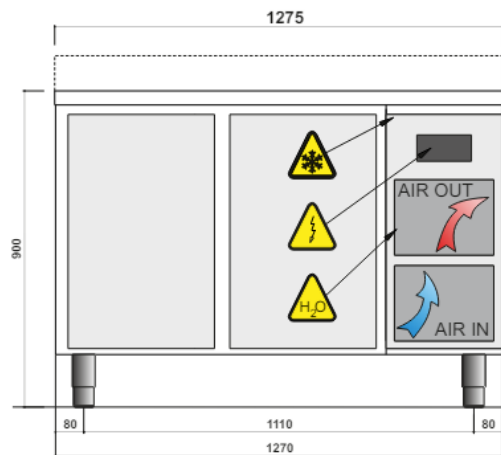
- do teploty okolního prostředí + 43 °C;
- autodiagnostika

ROZMĚRY: 1270x690x860 mm (šxhxv)

ELEKTRO: 0,21 kW



	Power cable position & length / Position und Länge des Speisekabels / Posizione e lunghezza cavo alim.
	Refrigerant tubes / Kälteleitungen / Tubi refrigeranti
	Drainage pipe / Ablaufrohr / Tubo scarico
	Electrical components position / Position der elektrischen Komponente / Posizione componenti elettrici



S prodlouženou pracovní deskou a dřezem nad agregátem – celkové rozměry 1800x820x900 mm

KROUHAČ ZELENINY

Typ: CL40

Výrobce: ROBOT COUPE

- určen pro menší gastronomické provozy s požadavkem na kvalitní a výkonné zpracování zeleniny
- vhodné pro školky, restaurace a bistra s **max. denní kapacitou do 100 porcí**
- zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu, brambory, křen a mrkev
- **lze kostičkovat a hranolkovat**

MOTOROVÝ BLOK

- **indukční motor**
 - A. asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu
 - B. nerezová hřídel
 - C. magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka, nebo při zvednutí přítlačné páky
 - D. automatický restart
- **kryt motorového bloku** je kovový

KROUHACÍ HLAVA

- plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje
- odnímatelná nádoba z nerez a víko z kompozitního materiálu se 2 násypnými otvory:
 - A. **1x velký otvor ve tvaru ledvinky** o ploše 104 cm², objem násypky 1,6 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny
 - B. **1x trubicový otvor o průměru 58 mm** – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.), stejnoměrný řez

Základní vybavení:

- nástroj na čištění kostičkovačů D-CLEAN Kit (29246)
- vyhazovací rameno – určené ke snadnějšímu vyhazování zelí (108173)

Napětí 230 V

příkon 500 W

výkon 1 - 100 porcí

výkon krouhače až 80 kg/hod.

počet ot./min. 500

krouhací hlava kompozitní materiál/nerez

motorový blok kovový

rozměr (š.hl.v.)* 320 x 300 x 600 mm

* výška vč. zvednuté páky

váha 15 kg

vč. sady disků dle zadání



MIXER+ŠLEHAČ PONORNÝ

Typ: MP 350 ULTRA COMBI LED

Výrobce: ROBOT COUPE

MOTOROVÝ BLOK

Výkonný motor.

Kovová převodovka – velmi odolná při přípravě palačinkového těsta a bramborové kaše.

Systém automatické regulace rychlosti: stálá rychlost při zpracování jakéhokoli 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.

Nové provedení přívodního kabelu * Nový patentovaný systém „Easy Plug“ – odmontovatelný přívodní kabel pro snazší výměnu kabelů a delší životnost. * Nový systém navíjení přívodního kabelu – čep na motorovém bloku umožňuje jednodušší navíjení, prodlužuje životnost a rovněž slouží jako podpěra na okraji nerez nádoby pro lepší manipulaci. kontrolka na na rukojeti signalizuje správné zacvaknutí přívodní šňůry v rukojeti. Odnímatelné metly, 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:

mixovací nůž,

šlehací nástavec,

držák na zavěšení,

montážní klíč pro snadné rozebrání mixovacího nože.

napětí 230 V

příkon 440 W

počet ot/min mixéru 1500 - 9000

počet ot/min šlehače 250 - 1500

délka ramene mixéru 350 mm

délka metel 280 mm

plynulá regulace otáček Ano

celková délka mixéru 790 mm

celková délka šlehače 805 mm

motorový blok nerez

průměr motor. bloku 125 mm

váha mixéru 5,9 kg

váha šlehače 6,1 kg



PRŮCHOZÍ MYČKA NA NÁDOBÍ

Typ: AUP

Výrobce: HOBART



- zavážecí výška 440 mm
- velikost koše 500x500 mm
- mycí cykly 52 / 70 / 170 / 180 sekund
- výkon 70 košů / hod (1680 talířů / hod nebo 2520 skleniček/hod)
- kapacita tanku 40 l
- boiler 12,4kW
- spotřeba oplachové vody 1,4 l / koš
- Dvouplášťové provedení stroje
- PERMANENT-CLEAN Odstraňování nečistot - program na permanentní automatické odebírání hrubých nečistot - speciální funkce předmytí a automatického odsátí hrubých nečistot do externího koše, před vlastním mycím programem.
- POWER-PLUS Mycí program
- Eko programy
- Inteligentní nakládání s energií
- Senzor znečištění síta
- Intenzivní programy
- program na mytí párou při 100°C- speciální program na odstranění zaschlých zbytků jídla z vaječných bílků a škrobů z nádobí
- Filtrační systém Genius X až 30% úspora provozních nákladů
- Kontrola znečištění síta
- Program na odstranění škrobu
- Zásobník energie z odpadního vzduchu
- Tepelně a hlukově izolační kryt
- SENSO-ACTIVE Nástavec - management měřící kvalitu mycí vody a regulující adekvátní množství oplachu = úspora čerstvé vody
- Intuitivní VISIOTRONIC ovládaní - elektronické ovládaní 1 tlačítkem s barevnou indikací průběhu programu a displejem.
- Indikace zbylé doby chodu
- Indikace plného stavu

- CLIP-IN Mycí a oplachovací ramena
- Hygienický program na čištění myčky
- Sešikmené dno tanku se zaoblenými rohy
- EASY-CLEAN Koncept čištění
- Rotační mycí a oplachová spodní a horní ramena
- USB rozhraní pro stažení provozních dat
- Automatické napouštění tanku
- E-STORE koncept spořicí 3kWh, izolovaný kryt uzavřený ze 4 stran
- Oplach. čerpadlo Accurinse-konstatní teplota a tlak vody
- Širokoúhlé mycí trysky FAN
- Termostop

PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ:

1x koš na talíře, 1x univerzální koš, 1x košík na příbory
dávkovač mycího a oplachového prostředku, odpadové čerpadlo

TECHNICKÉ PROVEDENÍ:

Rozměry: 635x742x1510/1995 mm

Rozměry koše: 500x500 mm

PŘIPOJENÍ: 400V/17,5kW

PŘÍSLUŠENSTVÍ:

1x univerzální koš

2x koš na talíře

1x koš na příbory

VČ. INTEGROVANÉ REKUPERACE ODPADNÍHO TEPLA

Systém rekuperace odpadního tepla využívá horkou odpadní vodu k ohřevu čisté vstupní vody a snižuje tak množství elektrické energie s úsporou až 7,5 kW.

VČ. INTEGROVANÉHO VAPOSTOPU

Patentované otevírání VAPOSTOP odtáhne pomocí vícestupňového ventilátoru vzduch, který je nasycen vlhkostí, ze stroje. Otevírání VAPOSTOP účinně zabraňuje úniku páry. Vyjmutí umytého nádobí je pro personál příjemnější a předávání vlhkosti do prostoru je oproti obvyklým myčkám sníženo až o 90 %.

VČ. AUTOMATICKÉHO ZMĚKČOVAČE VODY

elektromechanická řídicí jednotka

nastavení regenerace na dny v týdnu

umožňuje regenerovat každý den

maximální hodinový průtok 1400 l/h

mechanické ovládání ventilů

regenerace se provádí tabletovanou solí

funkce: zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením
připojení na šroubení 3/4" s vnitřním závitem

ROZMĚRY: 245x450x440/500

ELEKTRO: 230V/0,04kW



