

Kupní smlouva

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

Smluvní strany

Prodávající		Kupující	
Č. smlouvy		Č. smlouvy	7 7 / 1 8 0 / 2 0 2 0
Küppersbusch, spol. s r.o.		Česká republika – Nejvyšší kontrolní úřad	
Se sídlem	Bělohorská 45/257, Praha 6	Se sídlem	Jankovcova 1518/2, Praha 7
PSČ	169 00	PSČ	170 04
Zastoupena	Jaroslavem Hodkem	Zastoupena	Ing. Vladimírem Sloupem
Funkce	jednatel	Funkce	ředitel odboru hospodářské správy
IČ	18630502	IČ	49370227
DIČ	CZ18630502	DIČ	není plátce DPH
Zapsaná v OR	Vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 3158		do OR nezapsán
Kontaktní osoba/y	Jaroslav Hodek	Kontaktní osoba/y	Ing. Ema Bendová
Funkce	jednatel	Funkce	vedoucí oddělení provozu školicího střediska
Tel.	+420 602 310 531	Tel.	233 045 102, +420 602 696 147
E-mail	info@kubbersbusch.cz	E-mail	ema.bendova@nku.cz
Fax	233 356 119	Fax	233 044 251
Bank. spojení	90789323/0300	Bank. spojení	30027001/0710

Smluvní strany se dohodly na následujícím:

I.

Předmět smlouvy

1. Předmětem plnění této smlouvy je dodávka profesionálních gastro přístrojů a příslušenství v rámci akce „Obměna kuchyňské technologie 2020“:

- 1) elektrický horkovzdušný konvektomat – 1 ks
- 2) plynový sporák s plynovou troubou – 1 ks
- 3) vjezdny chladicí box – 1 ks

ve specifikaci podle katalogového (technického) listu v příloze č. 2 této smlouvy včetně dopravy, zaškolení obsluhy a odstraňování záručních vad po dobu záruky.

2. Součástí předmětu plnění je i demontáž stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, instalace, připojení, integrace a montáž nových zařízení do současného varného bloku a prostor kuchyně, hygienické zališťování, revize připojení a zaškolení obsluhy (dále též “související činnosti”).

3. Kupující se zavazuje řádně a včas dodané, zprovozněné, připojené, integrované do současného varného bloku a prostor a hygienicky zalištované (s provedenou revizí připojení) gastro přístroje s příslušenstvím s řádně a včas provedeným zaškolením obsluhy v místě plnění převzít a zaplatit prodávajícímu kupní cenu podle článku IV. způsobem podle článku V. této smlouvy.

II.

Doba plnění

1. Termín kompletní dodávky gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení a integrace (s hygienickým zalištováním, s provedenou revizí připojení, a zaškolením obsluhy) do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně v místě plnění, tj. termín splnění předmětu této smlouvy je nejpozději do 8 týdnů od podpisu kupní smlouvy.
2. Splněním předmětu této smlouvy se rozumí den protokolárního předání a převzetí řádně a včas dodaných gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení a integrací (s provedenou revizí připojení a zaškolením obsluhy) do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně v místě plnění. V rámci protokolárního předání a převzetí bude rovněž předána revizní zpráva (či zprávy) o provedení revize připojení a návody k obsluze a údržbě ke každému přístroji s příslušenstvím v českém jazyce. Protokolární předání a převzetí bude stvrzeno podepsáním předávacího protokolu kontaktními osobami obou smluvních stran.
3. Prodávající se zavazuje písemně e-mailem na adresu kontaktní osoby kupujícího uvedenou v záhlaví této smlouvy oznámit nejméně 3 pracovní dny předem přesný termín dodávky gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení, integrace do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, hygienického zalištování, revize připojení a proškolení obsluhy. Kupující potvrdí termín písemně e-mailem na adresu kontaktní osoby prodávajícího uvedenou v záhlaví této smlouvy.
4. Termín splnění předmětu této smlouvy se přiměřeně prodlužuje, vzniknou-li v průběhu doby plnění překážky na straně kupujícího.

III.

Místo plnění

Místem plnění pro dodání gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení, integrace do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, hygienického zalištování, revize připojení a proškolení obsluhy je školicí středisko NKÚ, Přestavky 288, 252 08 Slapy (dále jen „školicí středisko“). Školicí středisko je zároveň i místem případného předání gastro přístrojů s příslušenstvím do opravy či k výměně gastro spotřebičů s příslušenstvím a opětovného předání gastro přístrojů s příslušenstvím po opravě či výměně.

IV.

Cena

1. Celková kupní cena za kompletní dodávku gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení, integrace do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, hygienického zalištování, revize připojení a proškolení obsluhy ve výši **993 862 Kč vč. DPH** podle cenové nabídky prodávajícího (tisk z e-tržště Tendermarket) je stanovena jako nejvýše přípustná, zahrnující veškeré náklady spojené s dodávkou gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení, integrace do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, revize připojení a proškolení obsluhy, dopravy, manipulace, ekologické likvidace odpadu a odvozu obalového materiálu a záruky za jakost.
2. Cenová nabídka prodávajícího (tisk z e-tržště) tvoří přílohu č. 1 této smlouvy a je její nedílnou součástí.

V.

Platební podmínky

1. Celková kupní cena za dodávku gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení, integrace do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, hygienického zalištování, revize připojení a proškolení obsluhy bude uhrazena po řádném a včasném splnění předmětu této smlouvy na základě vystaveného daňového dokladu – faktury, jejíž přílohou musí být předávací protokol podepsaný kontaktními osobami obou smluvních stran.
2. Faktura vystavená prodávajícím musí obsahovat veškeré náležitosti daňového dokladu stanovené právními předpisy a dále číslo smlouvy kupujícího (číslo smlouvy kupujícího vyznačené v jejím záhlaví).
3. Splatnost kupní ceny za dodávku gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení, integrace do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, hygienického zalištování, revize připojení a proškolení obsluhy je stanovena na 15 kalendářních dní ode dne doručení faktury kupujícímu. Faktura je uhrazena dnem odepsání fakturované částky z účtu kupujícího ve prospěch účtu prodávajícího uvedeného na faktuře.
4. Pokud faktura nebude mít sjednané náležitosti podle této smlouvy, nebo bude-li obsahovat nesprávné údaje, nebo nebude-li k faktuře doložena požadovaná příloha, je kupující oprávněn fakturu vrátit se zdůvodněním prodávajícímu k doplnění nebo novému vystavení. Lhůta splatnosti počíná běžet v celé sjednané délce až dnem doručení doplněné nebo nově vystavené faktury obsahující všechny správné údaje a náležitosti dle této smlouvy kupujícímu.

VI. Sankce

1. Pro případ prodlení se splněním předmětu této smlouvy, tj. dodávkou gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, demontáže stávajících spotřebičů a stávajícího chladicího boxu, připojení a integrace (s hygienickým zalištováním, provedenou revizí připojení a zaškolením obsluhy) do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně smluvní strany sjednávají slevu z kupní ceny bez DPH ve výši 5 000 Kč za každý i započatý den prodlení.
2. V případě prodlení s úhradou peněžitého závazku jsou smluvní strany oprávněny požadovat úrok z prodlení ve výši stanovené nařízením vlády č. 351/2013 Sb.

VII. Podmínky dodávky včetně souvisejících činností

1. Kupující umožní prodávajícímu přístup na určené místo plnění ve školicím středisku a dále poskytne prodávajícímu parkovací místo pro parkování vozidla či vozidel.
2. Kupující umožní prodávajícímu užívat ve školicím středisku určené prostory nutné pro plnění předmětu této smlouvy.
3. Kupující rovněž umožní prodávajícímu použití nákladního výtahu pro transport gastro přístrojů s příslušenstvím, pracovních nástrojů apod.
4. Prodávající je povinen při plnění předmětu této smlouvy dodržovat příslušné české technické normy (ČSN, ČSN EN, ČSN ISO) stanovené touto smlouvou za závazné a obecně závazné právní předpisy, zejména předpisy o bezpečnosti práce a ochraně zdraví při práci, požární ochraně, ekologické předpisy a rovněž bezpečnostní, protipožární a případně další vnitřní předpisy kupujícího, se kterými bude kupující seznámen.
5. Prodávající je povinen ve všech prostorách tzn. v určeném místě plnění a na přístupových trasách ve školicím středisku a na prostranství (tzn. v bezprostředním okolí školicího střediska a na parkovacím místě pro parkování vozidla či vozidel) průběžně odstraňovat odpady a nečistoty vzniklé při plnění předmětu této smlouvy.
6. Prodávající je povinen řídit se při manipulaci s gastro přístroji s příslušenstvím, instalaci, připojení a integraci do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, hygienickým zalištováním, revizi připojení a proškolení obsluhy příkazy kupujícího s tím, že na případnou nevhodnou povahu příkazu je prodávající povinen kupujícího upozornit.
7. Úhrada energií (el. energie, vodné a stočné) spotřebovaných prodávajícím během plnění předmětu této smlouvy ve školicím středisku jde za kupujícím.

VIII.

Přechod vlastnického práva a nebezpečí škody

1. Vlastnické právo k dodaným gastro přístrojům s příslušenstvím resp. dodané, instalované, připojené a integrované kuchyňské technologii (s provedenou revizí připojení a zaškolením obsluhy) s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně nabývá kupující podepsáním předávacího protokolu přebírající kontaktní osobou kupujícího.
2. Nebezpečí škody na dodaných gastro přístrojích s příslušenstvím resp. dodané, instalované, připojené a integrované kuchyňské technologii (s provedenou revizí připojení a zaškolením obsluhy) s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně přechází z prodávajícího na kupujícího podepsáním předávacího protokolu přebírající kontaktní osobou kupujícího.

IX.

Záruka za jakost

1. Prodávající poskytuje na předmět plnění této smlouvy, tj. kompletní dodávku gastro přístrojů s příslušenstvím včetně instalace, připojení a integrace (s provedenou revizí připojení a zaškolením obsluhy) s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně záruku za jakost po dobu 24 měsíců. Záruční doba počíná běžet ode dne podepsání předávacího protokolu kontaktními osobami obou smluvních stran.
2. Kupující je v záruční době povinen bez zbytečného odkladu po zjištění vady oznámit vady prodávajícímu na adresu: Küppersbusch spol. s r.o., Bělohorská 45/257, 169 00 Praha 6, email: info@koppersbusch.cz, Jaroslav Hodek, tel.: +420 602 310 531.
3. V reklamaci musí být vady popsány nebo musí být uvedeno, jak se projevují.
4. Reklamované vady na dodaných gastro přístrojích s příslušenstvím a/nebo instalaci, připojení a integraci s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně se prodávající zavazuje odstranit bezplatně bez zbytečného odkladu po obdržení reklamace, nejpozději do 24 hodin, pokud nebude dohodnuto jinak.
5. Bude-li to z povahy vady a zároveň z estetického hlediska možné, reklamace bude vyřízena odstraněním vady opravou, jinak bude vadný gastro přístroj s příslušenstvím prodávajícím vyměněn za stejný, nový, nepoužitý gastro přístroj s příslušenstvím bez vad. Výměnou gastro přístroje s příslušenstvím se rozumí i instalace, připojení a integrace s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně. Nebude-li ani tento způsob odstranění vady možný, poskytne prodávající kupujícímu přiměřenou slevu z kupní ceny. Pro případ sporu o příčině nebo důvodu vady je rozhodující znalecký posudek soudního znalce z oboru gastro zařízení, na kterém se obě smluvní strany předem dohodnou.
6. Záruční doba se prodlužuje generálně, tj. na kompletní dodávku gastro přístrojů s příslušenstvím a instalaci, připojení a integraci s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně o dobu vyřizování reklamace.
7. Prodávající neodpovídá za vady způsobené neodbornou manipulací kupujícím či třetí osobou.
8. V případě, že prodávající nebude schopen či ochoten odstranit reklamované vady ve lhůtě písemně

dohodnuté smluvními stranami, je kupující oprávněn nechat odstranit vady jinou odborně způsobilou osobou na náklady prodávajícího, aniž by tím došlo k narušení záruky za jakost.

X.

Odpovědnost za škody

1. Prodávající je odpovědný za vzniklou škodu, kterou způsobil kupujícímu nebo třetí osobě porušením zákonné povinnosti, smluvní povinnosti nebo porušením zásad dobrých mravů.
2. Prodávající se zavazuje, bude-li to možné a účelné, k náhradě škody uvedením do předešlého stavu. Možnost a účelnost náhrady škody uvedením do předešlého stavu posoudí kupující a bez zbytečného odkladu rozhodne o náhradě škody buďto uvedením do předešlého stavu, přičemž současně stanoví způsob uvedení do předešlého stavu nebo o peněžní náhradě škody.
3. Jestliže kupující jako poškozená strana musel vynaložit náklady v důsledku porušení zákonných nebo smluvních povinností prodávajícího nebo v důsledku porušení zásad dobrých mravů prodávajícím (na odstranění či zmírnění takto vzniklých následků), zahrnují se tyto náklady do škody a prodávajícímu jako povinné smluvní straně vzniká povinnost i k jejich náhradě.

XI.

Odstoupení od smlouvy

1. Každá ze smluvních stran je oprávněna odstoupit od smlouvy v těchto případech:
 - Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy v případě podstatného porušení povinnosti ze strany prodávajícího, kterým je prodlení prodávajícího se splněním předmětu této smlouvy překračující 14 dní.
 - Prodávající je oprávněn odstoupit od smlouvy v případě podstatného porušení povinnosti ze strany kupujícího, kterým je prodlení kupujícího s úhradou kupní ceny za kompletní dodávku gastro přístrojů s příslušenstvím, instalaci, připojení, integraci s hygienickým zalištováním do stávajícího varného bloku a prostor kuchyně, revizi připojení a za proškolení obsluhy překračující 14 dní po marném uplynutí dodatečné lhůty k nápravě poskytnuté kupujícímu prodávajícím v písemné upomínce (urgenci) doručené kupujícímu.
2. Odstoupením od smlouvy smlouva zaniká dnem doručení písemného projevu vůle odstoupit od smlouvy druhé smluvní straně.

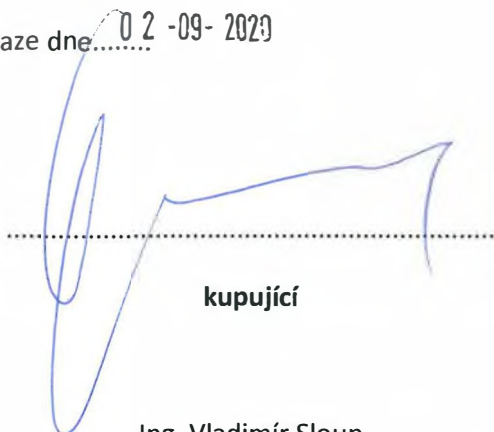
XII.

Závěrečná ujednání

1. Právní vztahy touto smlouvou výslovně neupravené se řídí českými obecně závaznými právními předpisy, zejména občanským zákoníkem.
2. Prodávající prohlašuje, že výslovně souhlasí se zveřejněním této smlouvy na internetových stránkách kupujícího a na elektronickém tržišti a profilu zadavatele.

3. Tato smlouva může být měněna pouze formou písemných číslovaných dodatků této smlouvy podepsaných oběma smluvními stranami.
4. Tato smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech, z nichž dva obdrží kupující a jeden prodávající.
5. Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami.

V Praze dne 02-09-2020



kupující

Ing. Vladimír Sloup
ředitel odboru hospodářské správy
Česká republika – Nejvyšší kontrolní úřad

V Praze dne 1.9.2020



prodávající

Jaroslav Hodek
jednatel
Küppersbusch spol. s r.o.


Küppersbusch
Centrum dobré kuchyně
Küppersbusch spol. s r.o.
Čechovská 45/257, 169 00 Praha 6
☎ 233 35 70 60, 233 35 61 23
www.kuppersbusch.cz, fax 233 35 61 19
DIČ: CZ18630502, IČO: 186 30 502

Přílohy:

- č. 1 – Cenová nabídka prodávajícího (tisk z e-tržišť)
- č. 2 – Specifikace gastro přístrojů a příslušenství (tisk z e-tržišť)

MINIMÁLNÍ POŽADAVKY NA PARAMETRY A ZÁRUKU NABÍZENÉHO VJEZDNÉHO CHLADICÍHO BOXU

Do vyloučeného sloupce s označením "vyplní účastník ANO ..." účastník výslovně uvede údaj dle skutečných parametrů nabízeného originálního vjezdného chladicího boxu, který musí odpovídat minimálním požadavkům zadavatele.

TYP ORIGINÁLNÍHO VJEZDNÉHO CHLADICÍHO BOXU (NÁZEV): ARCI1	vyplní účastník ANO nebo
VÝROBCE: FRIULINOX	údaj dle skutečných parametrů nabízeného ORIGINÁLNÍHO VJEZDNÉHO CHLADICÍHO BOXU
použití: profesionální, chlazení	ANO
vnější rozměr (v/š/h): 2300 x 1000 x 900 mm	ANO
vnitřní rozměr (š/h): 850 x 760 mm	ANO
rozměr dveří: 650 x 1850 mm	ANO
nerezové dvouplášťové dveře	ANO
provedení nerezový plech (vnitřní i vnější)	ANO
chladicí agregát umístěný nahoře	ANO
teplota nastavení 2 - 8°C	ANO
osvětlení uvnitř boxu	ANO
bezpečnostní tlačítko na dveřích z vnitřní strany	ANO
možnost uzamčení boxu	ANO
návod k údržbě v českém jazyce	ANO
odstranění závad do 24 hodin od nahlášení	ANO
minimální záruka za jakost 24 měsíců	ANO
Vyobrazení ORIGINÁLNÍHO VJEZDNÉHO CHLADICÍHO BOXU nebo odkaz na vyobrazení s parametry na www : vyplní účastník <div style="text-align: center;">  </div>	

V Praze

Dne 10.8.2020



 Jaroslav Hodek


Nabídka ORIGINÁLNÍHO VJEZDNÉHO CHLADICÍHO BOXU, která nebude splňovat minimální požadavky na výrobek bude vyřazena.

Küppersbusch

Centrum dobré kuchyně
 Küppersbusch spol. s r.o.
 Bělohorská 45/257, 169 00 Praha 6
 ☎ 233 35 70 60, 233 35 81 23
www.kuppersbusch.cz, fax 233 35 61 19
 DIČ: CZ18630560, IČO: 155 00 632

MINIMÁLNÍ POŽADAVKY NA PARAMETRY A ZÁRUKU NABÍZENÉHO PLYNOVÉHO SPORÁKU S PLYNOVOU TROUBOU

Do vyloučeného sloupce s označením "vyplní účastník ANO" – "účastník" výslovně uvede údaj dle skutečných parametrů nabízeného plynového sporáku s plynovou troubou, který musí odpovídat minimálním požadavkům zadavatele.

TYP PLYNOVÉHO SPORÁKU S PLYNOVOU TROUBOU (NÁZEV): OGH 417 provedení pro použití propanbutanu	vyplní účastník ANO nebo
VÝROBCE: Küppersbusch	údaj dle skutečných parametrů nabízeného PLYNOVÉHO SPORÁKU S PLYNOVOU TROUBOU
použití: profesionální, vaření, dušení, pečení	ANO
vnější rozměr: 700 x 750 x 900 mm	ANO
počet plotýnek: 4	ANO
zkapalněný uhlovodíkový plyn - propan	ANO
tělo přístroje, nosné části a šroubové spoje, jakož i spodní strana, vrchní strana a stěny prostoru skříně budou vyrobeny z CrNiSt 1.4301	ANO
tělo zařízení z pláště zařízení s příčkou, jehož součástí bude spínač a spodní kryt	ANO
plášť zařízení z jednoho kusu ve stabilním samonosném provedení, uzavřený ze tří stran s pravouhlym okrajem	ANO
krycí deska zadní hrana 20 mm, hrana 50 mm ze tří stran, přední strana s pravouhlym okrajem	ANO
kryt spínače se sklonem 14° k obsluze	ANO
zakrytí bude bez viditelných šroubů a mezer	ANO
zapuštění ovládacího panelu pod horní deskou tak, aby bylo ovládání chráněno	ANO
ovládání bude umožňovat rozpoznat příslušnou polohu spínače z dálky	ANO
vnější povrchy zařízení budou broušeny na hrubost 240 a poté na 180 pro snadnější udržování hygieny	ANO
vrchní část přístroje bude hlubokotažená varná deska plynule přivařená k horní desce, hloubka cca 50 mm	ANO
varná deska se 4 otevřenými plotýnkami: každá s hořákem (5,0 kW); ruční zapalování; každý hořák s pilotním plamenem a termoelektrickou ochranou proti vznícení	ANO
držák na hrnce z tyči CrNiSt, výška nad horní deskou 34 mm	ANO
spodní část přístroje v zákládě, plynová trouba (6,0 kW), 540 x 470 x 350 mm, termostatická regulace 130 - 300 °C	ANO
dno trouby se zážehovou klapkou	ANO
na bocích vnitřní části trouby budou umístěny vsuvy s 3 úrovněmi, rozestupy cca 60 mm budou odnímatelné pro lepší možnost čištění	ANO
trouba bude na všech stranách s izolací tloušťky nejméně 20 mm	ANO
dvouplášťové dveře, tepelně izolované, pružinové a vyvážené	ANO
připojení na straně zařízení budou přístupná zepředu a veškeré údržbářské práce bude možno provádět také zepředu	ANO
standardní zařízení pro připojení zespodu nebo zadní stěnou	ANO
sporák bude chráněn proti stříkající vodě (třída ochrany IPX5)	ANO
sporák bude na výškově nastavitelných plastových nohách (průměr: horní část 70 mm, šroubovací část 50 mm), připojení zařízení pomocí zasunutých a skrytých šroubů	ANO
příslušenství: 1x hliníkový plech na pečení (530 x 400 mm)	ANO
návod k obsluze a údržbě a komunikace v českém jazyce	ANO
technický list potvrzený výrobcem	ANO
v případě poruchy servis do 24 hodin od nahlášení závady	ANO
minimální záruka za jakost 24 měsíců	ANO
Vyobrazení PLYNOVÉHO SPORÁKU S PLYNOVOU TROUBOU nebo odkaz na vyobrazení s parametry na www.kyplniucastnik	
	

V Praze

Dne 10.8.2020


 Jaroslav Hodek

Nabídka PLYNOVÉHO SPORÁKU S PLYNOVOU TROUBOU, která nebude splňovat minimální požadavky na výrobek, bude vyřazena.

Küppersbusch

Centrum dobré kuchyně
 Küppersbusch spol. s r.o.
 Děčihorská 45/257, 169 00 Praha G
 ☎ 233 35 70 60, 233 35 81 23
 www.kuppersbusch.cz, fax 233 35 61 19
 DIČ: CZ16689502, IČO: 105 99 502

MINIMÁLNÍ POŽADAVKY NA PARAMETRY A ŽÁDÁNÍ NABÍZENÉHO ELEKTRICKÉHO HORKOVZDUŠNÉHO KONVEKTOMATU

Do výkresů aho stavek s označením "parametry ANO" - "parametry ANO" v případě výskytu vlivu de daty de skutečných parametru nabízeného elektrického horkovzdušného konvektomatu, který musí odpovídat minimálním požadavkům zadavatele.

TYP ELEKTRICKÉHO HORKOVZDUŠNÉHO KONVEKTOMATU (NÁZEV)	ČEK	význam úroveň ANO nebo
ZOB VAA 093		všechny skutečné parametry nabízeného ELEKTRICKÉHO HORKOVZDUŠNÉHO KONVEKTOMATU
VÝROBCE: Küppersbusch		
typ: profesionální, velikost: duřní, počet: 1		ANO
kapacita: 6x 2l / 6x		ANO
přijímá: maximálně 23 kW		ANO
rozměr: maximálně 1200 x 1000 x 600 mm		ANO
výška: nutně integrovat pod stávkou odhahovou digestoř VET, srovnání hrana digestoře ve výšce 2000 mm od podlahy		ANO
provozní: elektronická nastavení ovládacího panelu (LCD) oceli 1.4301/		ANO
výroba: ořezaná lepená izolace bez oděru		ANO
odstředivý motor ventilátoru nastavený v několika krocích, režim automatické pro ořezání		ANO
horkovzdušná pára zařazená s elektronickou regulací		ANO
maximální výškový páry pro tepelnou úpravu potravín se pomocí horkého vzduchu, páry nebo kombinace obou v závislosti na teplotě od 35 °C do 95 °C, respektive bílkovin teplot od 130 °C do 250 °C		ANO
automatické napájení v 5ti úrovních, pro zvláštní intenzivní vaření s krátkými fází vaření s nízkou výškovou rychlostí		ANO
další funkce umožňující šetrnou regeneraci předvařených jídel		ANO
možnost regulace rychlosti ventilátoru a regulace výkonu		ANO
kontr. polohování páry v reg. režimě a v režimě v režimě proctou bude možné		ANO
možnost ochrany vnitřního prostoru přímou se zařazením duřní duřní prostor automaticky ochlazovat za cca 2 minuty, to znamená, že energie ušetřená ve vnitřním prostoru se bude moci přeměňovat přímo na rozvážnou páru		ANO
maximální teplota v oblasti předehřívání se funkce bude automaticky aktivovaná tak, aby byla pro každý proces vaření tak či ony stejné ořezání počáteční podmínky		ANO
senzor teploty jádra - vícebodový senzor teploty jádra nainstalovaný ve vnitřním prostoru, volně pro řízení různých procesů vaření		ANO
ořezání (bezpečnostní systém, 60 °C, 100 °C, 150 °C)		ANO
reg. ořezání dveří zvláštní úroveň, se 2 samostatnými ořezávacími páry 100 a 150 °C, dvojnásobným bezpečnostním zámekem ventilátoru polohou (pára může bezpečně uvolnit z prostoru vaření) „SafeOpen“ v režimě duřní funkce, odkovování vaničky z chráněné ořezací izolace, administrace pro snadnější údržbu. Zvláštní pára bude možné snadno odolat páru a dopravu. Je také možné teplotu změnit zaradit ořezání bezpečnostní systém		ANO
vaničkový prostor - podoba na vaření s hmotnými hmoty pro snadnější údržbu, vnitřní klapka páry, integrování dos odhahování a automatické pro vnitřní prostor do potrubí kondenzátu, na ořezání vaření s keramičtými stěrami vnitřní klapky ve tvaru písmene U - ochrannou proti přehřívání páry pro snadnější údržbu a vyčištění		ANO
výškový páry ochranný proti průniku vody (Vřídla ochrany IPX3)		ANO
přístroj bude vybaven c. n. automatickým systémem ořezání - čistič systému pro ořezání čističe vnitřního prostoru a páry páry bezpečnostní, snadné ořezání, vnitřní ořezání, ořezání intenzivní ořezání automatické ořezání ořezání při přehřívání prostoru, např. v případě výskytu elektrické energie. Všechny součásti ořezání s 24-úrovňovou trvale nastavitelnou a přizpůsobitelnou speciálními částmi (např. ConnectCleanPlus 2x1 - vhodný pro 2 úrovně bez oděru páry proctou, v pára nahradí pomocí teploty 60 °C, 100 °C, 150 °C, 200 °C, 250 °C, 300 °C, 350 °C, 400 °C, 450 °C, 500 °C, 550 °C, 600 °C, 650 °C, 700 °C, 750 °C, 800 °C, 850 °C, 900 °C, 950 °C, 1000 °C, 1050 °C, 1100 °C, 1150 °C, 1200 °C, 1250 °C, 1300 °C, 1350 °C, 1400 °C, 1450 °C, 1500 °C, 1550 °C, 1600 °C, 1650 °C, 1700 °C, 1750 °C, 1800 °C, 1850 °C, 1900 °C, 1950 °C, 2000 °C, 2050 °C, 2100 °C, 2150 °C, 2200 °C, 2250 °C, 2300 °C, 2350 °C, 2400 °C, 2450 °C, 2500 °C, 2550 °C, 2600 °C, 2650 °C, 2700 °C, 2750 °C, 2800 °C, 2850 °C, 2900 °C, 2950 °C, 3000 °C, 3050 °C, 3100 °C, 3150 °C, 3200 °C, 3250 °C, 3300 °C, 3350 °C, 3400 °C, 3450 °C, 3500 °C, 3550 °C, 3600 °C, 3650 °C, 3700 °C, 3750 °C, 3800 °C, 3850 °C, 3900 °C, 3950 °C, 4000 °C, 4050 °C, 4100 °C, 4150 °C, 4200 °C, 4250 °C, 4300 °C, 4350 °C, 4400 °C, 4450 °C, 4500 °C, 4550 °C, 4600 °C, 4650 °C, 4700 °C, 4750 °C, 4800 °C, 4850 °C, 4900 °C, 4950 °C, 5000 °C, 5050 °C, 5100 °C, 5150 °C, 5200 °C, 5250 °C, 5300 °C, 5350 °C, 5400 °C, 5450 °C, 5500 °C, 5550 °C, 5600 °C, 5650 °C, 5700 °C, 5750 °C, 5800 °C, 5850 °C, 5900 °C, 5950 °C, 6000 °C, 6050 °C, 6100 °C, 6150 °C, 6200 °C, 6250 °C, 6300 °C, 6350 °C, 6400 °C, 6450 °C, 6500 °C, 6550 °C, 6600 °C, 6650 °C, 6700 °C, 6750 °C, 6800 °C, 6850 °C, 6900 °C, 6950 °C, 7000 °C, 7050 °C, 7100 °C, 7150 °C, 7200 °C, 7250 °C, 7300 °C, 7350 °C, 7400 °C, 7450 °C, 7500 °C, 7550 °C, 7600 °C, 7650 °C, 7700 °C, 7750 °C, 7800 °C, 7850 °C, 7900 °C, 7950 °C, 8000 °C, 8050 °C, 8100 °C, 8150 °C, 8200 °C, 8250 °C, 8300 °C, 8350 °C, 8400 °C, 8450 °C, 8500 °C, 8550 °C, 8600 °C, 8650 °C, 8700 °C, 8750 °C, 8800 °C, 8850 °C, 8900 °C, 8950 °C, 9000 °C, 9050 °C, 9100 °C, 9150 °C, 9200 °C, 9250 °C, 9300 °C, 9350 °C, 9400 °C, 9450 °C, 9500 °C, 9550 °C, 9600 °C, 9650 °C, 9700 °C, 9750 °C, 9800 °C, 9850 °C, 9900 °C, 9950 °C, 10000 °C, 10050 °C, 10100 °C, 10150 °C, 10200 °C, 10250 °C, 10300 °C, 10350 °C, 10400 °C, 10450 °C, 10500 °C, 10550 °C, 10600 °C, 10650 °C, 10700 °C, 10750 °C, 10800 °C, 10850 °C, 10900 °C, 10950 °C, 11000 °C, 11050 °C, 11100 °C, 11150 °C, 11200 °C, 11250 °C, 11300 °C, 11350 °C, 11400 °C, 11450 °C, 11500 °C, 11550 °C, 11600 °C, 11650 °C, 11700 °C, 11750 °C, 11800 °C, 11850 °C, 11900 °C, 11950 °C, 12000 °C, 12050 °C, 12100 °C, 12150 °C, 12200 °C, 12250 °C, 12300 °C, 12350 °C, 12400 °C, 12450 °C, 12500 °C, 12550 °C, 12600 °C, 12650 °C, 12700 °C, 12750 °C, 12800 °C, 12850 °C, 12900 °C, 12950 °C, 13000 °C, 13050 °C, 13100 °C, 13150 °C, 13200 °C, 13250 °C, 13300 °C, 13350 °C, 13400 °C, 13450 °C, 13500 °C, 13550 °C, 13600 °C, 13650 °C, 13700 °C, 13750 °C, 13800 °C, 13850 °C, 13900 °C, 13950 °C, 14000 °C, 14050 °C, 14100 °C, 14150 °C, 14200 °C, 14250 °C, 14300 °C, 14350 °C, 14400 °C, 14450 °C, 14500 °C, 14550 °C, 14600 °C, 14650 °C, 14700 °C, 14750 °C, 14800 °C, 14850 °C, 14900 °C, 14950 °C, 15000 °C, 15050 °C, 15100 °C, 15150 °C, 15200 °C, 15250 °C, 15300 °C, 15350 °C, 15400 °C, 15450 °C, 15500 °C, 15550 °C, 15600 °C, 15650 °C, 15700 °C, 15750 °C, 15800 °C, 15850 °C, 15900 °C, 15950 °C, 16000 °C, 16050 °C, 16100 °C, 16150 °C, 16200 °C, 16250 °C, 16300 °C, 16350 °C, 16400 °C, 16450 °C, 16500 °C, 16550 °C, 16600 °C, 16650 °C, 16700 °C, 16750 °C, 16800 °C, 16850 °C, 16900 °C, 16950 °C, 17000 °C, 17050 °C, 17100 °C, 17150 °C, 17200 °C, 17250 °C, 17300 °C, 17350 °C, 17400 °C, 17450 °C, 17500 °C, 17550 °C, 17600 °C, 17650 °C, 17700 °C, 17750 °C, 17800 °C, 17850 °C, 17900 °C, 17950 °C, 18000 °C, 18050 °C, 18100 °C, 18150 °C, 18200 °C, 18250 °C, 18300 °C, 18350 °C, 18400 °C, 18450 °C, 18500 °C, 18550 °C, 18600 °C, 18650 °C, 18700 °C, 18750 °C, 18800 °C, 18850 °C, 18900 °C, 18950 °C, 19000 °C, 19050 °C, 19100 °C, 19150 °C, 19200 °C, 19250 °C, 19300 °C, 19350 °C, 19400 °C, 19450 °C, 19500 °C, 19550 °C, 19600 °C, 19650 °C, 19700 °C, 19750 °C, 19800 °C, 19850 °C, 19900 °C, 19950 °C, 20000 °C, 20050 °C, 20100 °C, 20150 °C, 20200 °C, 20250 °C, 20300 °C, 20350 °C, 20400 °C, 20450 °C, 20500 °C, 20550 °C, 20600 °C, 20650 °C, 20700 °C, 20750 °C, 20800 °C, 20850 °C, 20900 °C, 20950 °C, 21000 °C, 21050 °C, 21100 °C, 21150 °C, 21200 °C, 21250 °C, 21300 °C, 21350 °C, 21400 °C, 21450 °C, 21500 °C, 21550 °C, 21600 °C, 21650 °C, 21700 °C, 21750 °C, 21800 °C, 21850 °C, 21900 °C, 21950 °C, 22000 °C, 22050 °C, 22100 °C, 22150 °C, 22200 °C, 22250 °C, 22300 °C, 22350 °C, 22400 °C, 22450 °C, 22500 °C, 22550 °C, 22600 °C, 22650 °C, 22700 °C, 22750 °C, 22800 °C, 22850 °C, 22900 °C, 22950 °C, 23000 °C, 23050 °C, 23100 °C, 23150 °C, 23200 °C, 23250 °C, 23300 °C, 23350 °C, 23400 °C, 23450 °C, 23500 °C, 23550 °C, 23600 °C, 23650 °C, 23700 °C, 23750 °C, 23800 °C, 23850 °C, 23900 °C, 23950 °C, 24000 °C, 24050 °C, 24100 °C, 24150 °C, 24200 °C, 24250 °C, 24300 °C, 24350 °C, 24400 °C, 24450 °C, 24500 °C, 24550 °C, 24600 °C, 24650 °C, 24700 °C, 24750 °C, 24800 °C, 24850 °C, 24900 °C, 24950 °C, 25000 °C, 25050 °C, 25100 °C, 25150 °C, 25200 °C, 25250 °C, 25300 °C, 25350 °C, 25400 °C, 25450 °C, 25500 °C, 25550 °C, 25600 °C, 25650 °C, 25700 °C, 25750 °C, 25800 °C, 25850 °C, 25900 °C, 25950 °C, 26000 °C, 26050 °C, 26100 °C, 26150 °C, 26200 °C, 26250 °C, 26300 °C, 26350 °C, 26400 °C, 26450 °C, 26500 °C, 26550 °C, 26600 °C, 26650 °C, 26700 °C, 26750 °C, 26800 °C, 26850 °C, 26900 °C, 26950 °C, 27000 °C, 27050 °C, 27100 °C, 27150 °C, 27200 °C, 27250 °C, 27300 °C, 27350 °C, 27400 °C, 27450 °C, 27500 °C, 27550 °C, 27600 °C, 27650 °C, 27700 °C, 27750 °C, 27800 °C, 27850 °C, 27900 °C, 27950 °C, 28000 °C, 28050 °C, 28100 °C, 28150 °C, 28200 °C, 28250 °C, 28300 °C, 28350 °C, 28400 °C, 28450 °C, 28500 °C, 28550 °C, 28600 °C, 28650 °C, 28700 °C, 28750 °C, 28800 °C, 28850 °C, 28900 °C, 28950 °C, 29000 °C, 29050 °C, 29100 °C, 29150 °C, 29200 °C, 29250 °C, 29300 °C, 29350 °C, 29400 °C, 29450 °C, 29500 °C, 29550 °C, 29600 °C, 29650 °C, 29700 °C, 29750 °C, 29800 °C, 29850 °C, 29900 °C, 29950 °C, 30000 °C, 30050 °C, 30100 °C, 30150 °C, 30200 °C, 30250 °C, 30300 °C, 30350 °C, 30400 °C, 30450 °C, 30500 °C, 30550 °C, 30600 °C, 30650 °C, 30700 °C, 30750 °C, 30800 °C, 30850 °C, 30900 °C, 30950 °C, 31000 °C, 31050 °C, 31100 °C, 31150 °C, 31200 °C, 31250 °C, 31300 °C, 31350 °C, 31400 °C, 31450 °C, 31500 °C, 31550 °C, 31600 °C, 31650 °C, 31700 °C, 31750 °C, 31800 °C, 31850 °C, 31900 °C, 31950 °C, 32000 °C, 32050 °C, 32100 °C, 32150 °C, 32200 °C, 32250 °C, 32300 °C, 32350 °C, 32400 °C, 32450 °C, 32500 °C, 32550 °C, 32600 °C, 32650 °C, 32700 °C, 32750 °C, 32800 °C, 32850 °C, 32900 °C, 32950 °C, 33000 °C, 33050 °C, 33100 °C, 33150 °C, 33200 °C, 33250 °C, 33300 °C, 33350 °C, 33400 °C, 33450 °C, 33500 °C, 33550 °C, 33600 °C, 33650 °C, 33700 °C, 33750 °C, 33800 °C, 33850 °C, 33900 °C, 33950 °C, 34000 °C, 34050 °C, 34100 °C, 34150 °C, 34200 °C, 34250 °C, 34300 °C, 34350 °C, 34400 °C, 34450 °C, 34500 °C, 34550 °C, 34600 °C, 34650 °C, 34700 °C, 34750 °C, 34800 °C, 34850 °C, 34900 °C, 34950 °C, 35000 °C, 35050 °C, 35100 °C, 35150 °C, 35200 °C, 35250 °C, 35300 °C, 35350 °C, 35400 °C, 35450 °C, 35500 °C, 35550 °C, 35600 °C, 35650 °C, 35700 °C, 35750 °C, 35800 °C, 35850 °C, 35900 °C, 35950 °C, 36000 °C, 36050 °C, 36100 °C, 36150 °C, 36200 °C, 36250 °C, 36300 °C, 36350 °C, 36400 °C, 36450 °C, 36500 °C, 36550 °C, 36600 °C, 36650 °C, 36700 °C, 36750 °C, 36800 °C, 36850 °C, 36900 °C, 36950 °C, 37000 °C, 37050 °C, 37100 °C, 37150 °C, 37200 °C, 37250 °C, 37300 °C, 37350 °C, 37400 °C, 37450 °C, 37500 °C, 37550 °C, 37600 °C, 37650 °C, 37700 °C, 37750 °C, 37800 °C, 37850 °C, 37900 °C, 37950 °C, 38000 °C, 38050 °C, 38100 °C, 38150 °C, 38200 °C, 38250 °C, 38300 °C, 38350 °C, 38400 °C, 38450 °C, 38500 °C, 38550 °C, 38600 °C, 38650 °C, 38700 °C, 38750 °C, 38800 °C, 38850 °C, 38900 °C, 38950 °C, 39000 °C, 39050 °C, 39100 °C, 39150 °C, 39200 °C, 39250 °C, 39300 °C, 39350 °C, 39400 °C, 39450 °C, 39500 °C, 39550 °C, 39600 °C, 39650 °C, 39700 °C, 39750 °C, 39800 °C, 39850 °C, 39900 °C, 39950 °C, 40000 °C, 40050 °C, 40100 °C, 40150 °C, 40200 °C, 40250 °C, 40300 °C, 40350 °C, 40400 °C, 40450 °C, 40500 °C, 40550 °C, 40600 °C, 40650 °C, 40700 °C, 40750 °C, 40800 °C, 40850 °C, 40900 °C, 40950 °C, 41000 °C, 41050 °C, 41100 °C, 41150 °C, 41200 °C, 41250 °C, 41300 °C, 41350 °C, 41400 °C, 41450 °C, 41500 °C, 41550 °C, 41600 °C, 41650 °C, 41700 °C, 41750 °C, 41800 °C, 41850 °C, 41900 °C, 41950 °C, 42000 °C, 42050 °C, 42100 °C, 42150 °C, 42200 °C, 42250 °C, 42300 °C, 42350 °C, 42400 °C, 42450 °C, 42500 °C, 42550 °C, 42600 °C, 42650 °C, 42700 °C, 42750 °C, 42800 °C, 42850 °C, 42900 °C, 42950 °C, 43000 °C, 43050 °C, 43100 °C, 43150 °C, 43200 °C, 43250 °C, 43300 °C, 43350 °C, 43400 °C, 43450 °C, 43500 °C, 43550 °C, 43600 °C, 43650 °C, 43700 °C, 43750 °C, 43800 °C, 43850 °C, 43900 °C, 43950 °C, 44000 °C, 44050 °C, 44100 °C, 44150 °C, 44200 °C, 44250 °C, 44300 °C, 44350 °C, 44400 °C, 44450 °C, 44500 °C, 44550 °C, 44600 °C, 44650 °C, 44700 °C, 44750 °C, 44800 °C, 44850 °C, 44900 °C, 44950 °C, 45000 °C, 45050 °C, 45100 °C, 45150 °C, 45200 °C, 45250 °C, 45300 °C, 45350 °C, 45400 °C, 45450 °C, 45500 °C, 45550 °C, 45600 °C, 45650 °C, 45700 °C, 45750 °C, 45800 °C, 45850 °C, 45900 °C, 45950 °C, 46000 °C, 46050 °C, 46100 °C, 46150 °C, 46200 °C, 46250 °C, 46300 °C, 46350 °C, 46400 °C, 46450 °C, 46500 °C, 46550 °C, 46600 °C, 46650 °C, 46700 °C, 46750 °C, 46800 °C, 46850 °C, 46900 °C, 46950 °C, 47000 °C, 47050 °C, 47100 °C, 47150 °C, 47200 °C, 47250 °C, 47300 °C, 47350 °C, 47400 °C, 47450 °C, 47500 °C, 47550 °C, 47600 °C, 47650 °C, 47700 °C, 47750 °C, 47800 °C, 47850 °C, 47900 °C, 47950 °C, 48000 °C, 48050 °C, 48100 °C, 48150 °C, 48200 °C, 48250 °C, 48300 °C, 48350 °C, 48400 °C, 48450 °C, 48500 °C, 48550 °C, 48600 °C, 48650 °C, 48700 °C, 48750 °C, 48800 °C, 48850 °C, 48900 °C, 48950 °C, 49000 °C, 49050 °C, 49100 °C, 49150 °C, 49200 °C, 49250 °C, 49300 °C, 49350 °C, 49400 °C, 49450 °C, 49500 °C, 49550 °C, 49600 °C, 49650 °C, 49700 °C, 49750 °C, 49800 °C, 49850 °C, 49900 °C, 49950 °C, 50000 °C, 50050 °C, 50100 °C, 50150 °C, 50200 °C, 50250 °C, 50300 °C, 50350 °C, 50400 °C, 50450 °C, 50500 °C, 50550 °C, 50600 °C, 50650 °C, 50700 °C, 50750 °C, 50800 °C, 50850 °C, 50900 °C, 50950 °C, 51000 °C, 51050 °C, 51100 °C, 51150 °C, 51200 °C, 51250 °C, 51300 °C, 51350 °C, 51400 °C, 51450 °C, 51500 °C, 51550 °C, 51600 °C, 51650 °C, 51700 °C, 51750 °C, 51800 °C, 51850 °C, 51900 °C, 51950 °C, 52000 °C, 52050 °C, 52100 °C, 52150 °C, 52200 °C, 52250 °C, 52300 °C, 52350 °C, 52400 °C, 52450 °C, 52500 °C, 52550 °C, 52600 °C, 52650 °C, 52700 °C, 52750 °C, 52800 °C, 52850 °C, 52900 °C, 52950 °C, 53000 °C, 53050 °C, 53100 °C, 53150 °C, 53200 °C, 53250 °C, 53300 °C, 53350 °C, 53400 °C, 53450 °C, 53500 °C, 53550 °C, 53600 °C, 53650 °C, 53700 °C, 53750 °C, 53800 °C, 53850 °C, 53900 °C, 53950 °C, 54000 °C, 54050 °C, 54100 °C, 54150 °C, 54200 °C, 54250 °C, 54300 °C, 54350 °C, 54400 °C, 54450 °C, 54500 °C, 54550 °C, 54600 °C, 54650 °C, 54700 °C, 54750 °C, 54800 °C, 54850 °C, 54900 °C, 54950 °C, 55000 °C, 55050 °C, 55100 °C, 55150 °C, 55200 °C, 55250 °C, 55300 °C, 55350 °C, 55400 °C, 55450 °C, 55500 °C, 55550 °C, 55600 °C, 55650 °C, 55700 °C, 55750 °C, 55800 °C, 55850 °C, 55900 °C, 55950 °C, 56000 °C, 56050 °C, 56100 °C, 56150 °C, 56200 °C, 56250 °C, 56300 °C, 56350 °C, 56400 °C, 56450 °C, 56500 °C, 56550 °C, 56600 °C, 56650 °C, 56700 °C, 56750 °C, 56800 °C, 56850 °C, 56900 °C, 56950 °C, 57000 °C, 57050 °C, 57100 °C, 57150 °C, 57200 °C, 57250 °C, 57300 °C, 57350 °C, 57400 °C, 57450 °C, 57500 °C, 57550 °C, 57600 °C, 57650 °C, 57700 °C, 57750 °C, 57800 °C, 57850 °C, 57900 °C, 57950 °C, 58000 °C, 58050 °C, 58100 °C, 58150 °C, 58200 °C, 58250 °C, 58300 °C, 58350 °C, 58400 °C, 58450 °C, 58500 °C, 58550 °C, 58600 °C, 58650 °C, 58700 °C,		