



Predaj, servis, projekcia všetkých gastrozariadení,
doplnkov a pracovnickej techniky

+421 415 684 591 / e-mail: omes@omes.sk
www.omes.sk

ODOBERATEĽ

Spojená škola, Jána Vojaššáka 13, Žilina
Jána Vojaššáka 13, 010 08 Žilina
IČO: 55634737

Kontakt: Bc. Blanka Vajdová

Telefón: +421911932373

e-mail: vajdova@ssza.sk

Prevádzka: Spojená škola, Jána Vojaššáka 13, Žilina

Číslo dokladu: 0782/2024

Číslo zákazky:

Vyhotovil: Vladimír Lokšík

Dátum: 21.10.2024

Telefón: 0910 553 523

CENOVÁ PONUKA

Na základe Vašej žiadosti sme pre Vás s potešením vypracovali túto výhodnú ponuku pre dodávku gastrozariadení, doplnkov a pracovnickej techniky. Ak sa Vaše požiadavky zmenili, sme pripravení v prípade potreby aktualizovať cenovú ponuku podľa Vašich nových požiadaviek.

Disponujeme dlhoročnými skúsenosťami v oblasti servisu a predaja technologických zariadení pre prípravu a výdaj stravy a pre profesionálne pracovne, sme pre Vás vybrali práve toto najvýhodnejšie riešenie prispôbené Vaším podmienkam!

Na všetky dodané zariadenia a služby poskytujeme záručný a pozáručný servis!

Veríme, že Vás naša ponuka zaujala, a že sme splnili všetky Vaše kritéria, a tešíme sa na ďalšiu spoluprácu.

V prípade záujmu alebo ďalších informácií nás prosím kontaktujte!

S pozdravom



Ďakujeme za Váš záujem o naše produkty a služby!

Ďalšie informácie nájdete na našich stránkach:

www.omes.sk | www.konvektomat.info | www.profipracky.sk | www.profikuchyne.sk

Platnosť cenovej ponuky je 3 mesiace od vystavenia. Uvedené ceny sú bez DPH v EUR, ak nie je uvedené inak.

V cene nie je zahrnutý dovoz a montáž, ak nie je uvedené inak. Cenová ponuka predstavuje nezáväzný návrh za začatie rokovania o uzavretí kúpnej zmluvy. Na platné uzavretie kúpnej zmluvy sa vyžaduje úplná dohoda zmluvných strán. Cenová ponuka obsahuje iba základné informácie o našich zariadeniach a to podľa stavu platnému ku dňu vypracovania cenovej ponuky. Obrázky použité v cenovej ponuke sú iba ilustračné. Všetky zariadenia od hodnoty 1000,- EUR je možné financovať aj prostredníctvom finančného alebo operatívneho leasingu.

KONVEKTOMATY & PECE

1. Konvektomat elektrický iKORE Concept CPW-061-E R SW S

Profesionálny a konfigurovateľný konvektomat, ktorý vyniká precíznymi výsledkami tepelnej úpravy vďaka svojmu systému saturácie pary a účinnému riadeniu prúdenia vzduchu a tepla.

Najlepšie pomery ceny a kvality od OMES! Využite aj interaktívne predvedenie konvektomatu v našom GastroLABe OMES! V ponuke aj nový model 062 s kapacitou 6 GN 2/1 alebo 12 GN 1/1!

Elektrický bojlerový konvektomat digitálny s kapacitou: 6 x GN 1/1**FUNKCIE:****– iClima:**

. Riadenie a regulácia vlhkosti s presnosťou na 10% vďaka priamemu meraniu sondou vlhkosti

– Fagor Recipe Center:

. 100 už z výroby prednastavených overených receptov

. Kapacita ukladania viac ako 100 receptov až s 9 fázami

– Funkcia **Cool-down vzduchom a vodou** (funkcia rýchleho schladenia komory)

– **Režimy tepelnej úpravy:** (5) regulovaná para pri nízkej teplote 30–98°C, varenie v pare pri 99°C, super para 100–130°C, kombinovaný režim (para-pečenie) 30–300°C, a konvekcia (suchý vzduch) 30–300°C

– Odvlhčovanie komory pre chrumkavý a zlatistý efekt pečených produktov

– Tepelná úprava delikátnych potravín **Delta T s použitím vpichovacej ihly (1 integrovaná + možnosť 1 externá)**

PURESTEAM (generátor čerstvej pary):

– Väčšia saturácia pary v komore ako pri konvektomate s nástrekovým systémom

– Generátor čerstvej pary s funkciou automatického plnenia

– Nečistoty z vody sa usadzujú v generátore, čo uľahčuje udržiavanie konvektomatu a varnej komory bez nečistôt

– Generátor pary vybavený systémom detekcie vodného kameňa

– Automatické a nastaviteľné vypúšťanie generátora pary každých 24 hodín varenia

– Riadený program odstraňovania vodného kameňa

OVLÁDANIE:

– Jazyky: český

– Displej 2,8" s multifunkčným otočným ovládačom

– Možnosť nastavenia tónu (8), hlasitosti a kontrastu obrazovky

– Nastavenie výkonu, siete, jazyka a systému

– Režim SAT (servisný asistent)

VLASTNOSTI ZARIADENIA:

– Funkcia štart/stop

– **Senzor EZ: Vpichovacia ihla so 4 meracími bodmi**

– **Polohovateľné rameno pre vpichovaciu ihlu**

– Ručné zvlhčovanie

– **Variabilné zvlhčovanie o 5 úrovniach**

– 6 programovateľných rýchlostí cirkulácie vzduchu (od 1400 RPM po zastavenie turbíny)

– **Zobrazenie aktuálnych a nastavených hodnôt**

– Odložený štart

– Možnosť voľby 1/2 výkonu

– Systém automatického zvlhčovania

– Systém automatického odvlhčovania

– Automatické prispôsobenie miesta inštalácie (nadmorská výška) vrátane úvodného autotestu

– Automatické nastavenie bodu varu

– Odnímateľný kryt ventilátora pre lepšie dočistenie

– **Integrovaná brzda turbíny pre väčšiu bezpečnosť nižšiu spotrebu energie**

– **Kontrola HA (nepriame spaľovanie, spaliny neprechádzajú komorou konvektomatu – pri plynových modeloch)**

– Systém „auto-reverse“ ventilátora

– **Odvetrávané dvierka varnej komory s TROJITÝM zasklením**

– **Špeciálny povlak odrážajúci teplo na vnútornom skle pre lepší tepelný**



rozvod a úsporu energie

- Výklopné vnútorné sklá pre ľahké čistenie
- **LED osvetlenie varnej komory na dverách**
- **Systémy HOLD OPEN DOOR (3 pozície aretácie dvierok pre bezpečnosť a komfort používateľa)**

- Magnetický dverný spínač

- **Ľahko vymeniteľné tesnenie dverí**

- **Materiál: nerezová oceľ AISI 304 (vnútro zrkadlovo leštené)**

SYMBOLY HOMOLOGÁCIE A INŠTALÁCIE:

- Vyhlásenie o zhode ES
- Vyhlásenie o zhode plynových spotrebičov ES
- Certifikát CB
- Ochrana IPX5 proti striekajúcej vode
- Výškovo nastaviteľné nohy zariadenia (všetky okrem 0623)
- Aplikácia monitor a aplikácia údržba (autodiagnostika hlásenia a chýb)
- Aplikácia histórie:
 - . história cyklov
 - . história porúch

UMÝVANIE KONVEKTOMATU:

- iWashing automatické umývanie (šetrné k životnému prostrediu)
- Možnosť vybrať medzi systémom inteligentného čistenia iWashing Solid (pevné umývacie prostriedky SW) alebo iWashing Liquid (tekuté umývacie prostriedky LW)

- Umývacie programy (6):

- . 1 základný čistiaci program poloautomatický (potrebné ručné nastriekanie tekutého detergentu v začiatkovej fáze umývania)
- . 3 automatické umývacie programy
- . 1 program oplachovania
- . 1 program leštenia

- Indikácia stavu čistenia a zostávajúceho času**MOŽNÉ PRÍSLUŠENSTVO:**

- COOK & CHILL – šokové schladzovače, možnosť stohovať
- PRESTAVBOVÉ SADY
- UMÝVACIE PRÍSLUŠENSTVO – LW alebo SW alebo BW
- RÔZNE GN a PLECHY
- STOHOVACÍ SET
- PODSTAVCE 1 a 2 radové
- ZAVÁŽACIE VOZÍKY
- termický ZÁKRYT na taniere
- PEKÁRENSKÝ KIT pre plechy 600x400
- ODSÁVACIE ZÁRYTY

Rozmer šxhxv (mm): 898x867x846

Príkon E (kW): 11,1

Napätie (V): 400

Cena za MJ: 5 816,00 €**MJ: 1 ks****CENA spolu po zľave: 5 059,83 €****NEREZOVÝ NÁBYTOK****2. Podstavec pod konvektomat SPK-1-061 nový Fagor**

- vedenie pre jednoradový GN1/1 a GN 1/2
- výškovo nastaviteľné nožičky +/- 45 mm
- pre konvektomat APE-061
- výška podstavca 800 mm

Rozmer šxhxv (mm): 898x867x850

**Cena za MJ: 415,00 €****MJ: 1 ks****CENA spolu po zľave: 373,50 €**

SLUŽBY A SERVIS

3. AUTORIZOVANÝ SERVIS - montáž + gastro

Montáž zariadenia autorizovanou firmou, manipulácia, doprava

Platí iba na položku/y uvedené v tejto ponuke!

Odborné zapojenie zariadenia na existujúce privody do 3m od zariadenia*

- v cene je zahrnutý inštalačný materiál a privodné hadice, káble a rúry do 3m (nezahrňa spínače, ističe a iné prvky objektovej ELI resp. rozvodu plynu)

- garantujeme dostupný technický servis (opraviteľnosť) a ND po dobu min. 10 rokov

Školenie personálu:

- technické: základné ovládanie a spustenie zariadenia, možné chyby a bežná údržba

Servisná správa, Protokol o zaškolení obsluhy

* V cene nie je zahrnutá montáž el. privodu z RZV alebo montáž vypínača na stene alebo iná obdobná úprava rozvodu.

Objednávateľ je povinný zabezpečiť dostatočný prechod - dverný otvor min. 900mm svetlá šírka na manipuláciu so zariadením od vchodových a každých ďalších dverí až po miesto montáže!

Objednávateľ je povinný zabezpečiť dostatočne dimenzovaný privod elektroinstalácie, plynového rozvodu alebo pary tak, aby sa zariadenie dalo riadne namontovať!

V cene nie je zahrnutá OPaOS VTZ, ak nie je uvedené inak!



Cena za MJ: 0,00 €

MJ: 1 ks

CENA spolu:

0,00 €

4. Elektronická evidencia zariadení EE-VTZ-OMES

Elektronická evidencia vyhradených technických zariadení podľa Vyhlášky č. 508/2009 MPSVR

Elektronická evidencia VTZ OMES (EE-VTZ-OMES).

Na základe tejto služby by sme si zaevidovali Vaše všetky VTZ na Vašich prevádzkach do nášho informačného systému, tak aby sme do budúcnosti vedeli o aké zariadenie sa jedná, aké má výrobné číslo, kde je umiestnené, aké boli náklady na jeho prevádzku a údržbu...

Táto evidencia uľahčuje potom objednávanie servisu na jednotlivé zariadenia a pomáha našim technikom pri jednotlivých opravách a objednávaniach dielov, čím sa skracaie čas potrebný na uvedenie zariadenia do bezporuchovej prevádzky.

Táto evidencia je spoľahlivá jednorazovo sumou 200,- EUR do 10 zariadení,

500,- EUR do 30 zariadení a sumou 899,- EUR 30 a viac zariadení bez ohľadu na množstvo prevádzok.

Ak by ste mali záujem, poskytujeme aj technický audit zariadení, na základe ktorého viete potom stanoviť hodnotu zariadenia, jeho poruchovosť a či jeho ďalšia oprava a prevádzka je rentabilná...



Cena za MJ: 0,00 €

MJ: 1 ks

CENA spolu:

0,00 €

SUMARIZÁCIA

Počet položiek:	4	CENA:	Celková zľava:	797,67 €
Celkový príkon E (kW):	11,1		CENA spolu bez DPH:	5 433,33 €
Celkový príkon P (kW):	0		DPH 20%:	1 086,67 €
Logických celkov:	3		CENA celkom s DPH:	6 520,00 €