

Rámcová servisná zmluva

č. S03/21

na servis gastrozariadení

uzavretá podľa § 269 a nasl. Obchodného zákonníka
(ďalej len „rámcová zmluva“)

I.

Zmluvné strany

Zhotoviteľ

Obchodné meno: OMES, spol. s r.o.
Sídlo: Divina – Lúky 27, 013 31 Divina, Žilina, SR
IČO: 47505214
DIČ: 2023960994
IČ DPH: SK2023960994
Zastúpený: Mgr. Peter Latko – konateľ
Bankové spojenie: SK09 0200 0000 0034 4475 2055
Zapísaný v: OR Okresného súdu Žilina, odd. Sro, Vložka č. 63230/L
email: servis@omes.sk
Telefón: 00421 41 5684 591, 0903 620 068
/ďalej v texte ako „zhotoviteľ“ alebo ako „zmluvná strana“/

a

Objednávateľ

Obchodné meno: Nemocnica s poliklinikou Považská Bystrica
Sídlo: Nemocničná 986, 017 26 Považská Bystrica
IČO: 00610411
DIČ: 2020705038
IČ DPH: SK2020705038
Zastúpený: MUDr. Igor Steiner, MPH – riaditeľ
email: sekretariat@nemocnicapb.sk
Telefón: +421 42 4304274
/ďalej v texte ako „objednávateľ“ alebo ako „zmluvná strana“/

II.

Preambula

1. Zhotoviteľ je právnickou osobou - podnikateľom založenou podľa právneho poriadku Slovenskej republiky a zároveň je servisnou organizáciou poskytujúcou servisné služby v oblasti spoločného stravovania.
2. Objednávateľ je právnickou osobou založenou podľa právneho poriadku Slovenskej republiky.

III.

Predmet zmluvy

1. Touto zmluvou sa zhotoviteľ zaväzuje vykonávať pre objednávateľa na základe jeho objednávky záručný a pozáručný servis všetkých gastrozariadení, všetkých vyhradených technických zariadení chladiarenských, elektrických a plynových, ktoré sa používajú na prípravu, uskladnenie a výdaj stravy uvedených v prílohe č.1 k tejto zmluve.
2. Táto zmluva sa vzťahuje na všetky súčasné, ako aj budúce služby, výrobky alebo značky dodaných náhradných dielov zhotoviteľa podľa ustanovení bodu 1. tohto článku zmluvy, ktoré bude zhotoviteľ dodávať v rámci svojej podnikateľskej činnosti, a to najmä na servis a opravy chladiarenských, elektrických a plynových gastrozariadení, nerezového nábytku, vzduchotechniky ako aj príslušenstva k týmto zariadeniam.
3. Táto zmluva ďalej predstavuje základný rámec obchodnej spolupráce medzi zhotoviteľom a objednávateľom, ktorý bude ďalej konkretizovaný jednotlivými konkrétnymi objednávkami objednávateľa na služby zhotoviteľa podľa tejto zmluvy, čím zároveň vznikne záväzok zhotoviteľa voči objednávateľovi dodať mu objednanú službu, a to podľa druhu a množstva objednaného objednávateľom v jednotlivých objednávkach. Zmluvné strany sa dohodli na tom, že objednávka objednávateľa môže byť v písomnej alebo ústnej forme (telefonicky).
4. Objávateľ aj zhotoviteľ sa pri vypracovávaní čiastkových zmlúv budú riadiť platnými ustanoveniami Obchodného zákonníka č. 513/1991 Zb. v znení neskorších predpisov. Na základe ustanovení Obchodného zákonníka zmluvné strany uzatvoria čiastkové zmluvy na poskytnutie služby formou objednávok. Objávka musí byť úplná. Za úplnú objednávku sa podľa tejto zmluvy považuje len objednávka obsahujúca nasledovné údaje:
 - názov, sídlo a IČO objednávateľa, presnú špecifikáciu objednáwanej servisnej činnosti, miesto, kde sa nachádza zariadenie, na ktorom je potrebné vykonať servis, lehotu, v ktorej má byť servisná činnosť poskytnutá.Počas doby platnosti tejto zmluvy sa zhotoviteľ na základe požiadavky objednávateľa zaväzuje realizovať aj dodávky náhradných dielov, ktoré budú využívané na riadnu prevádzku všetkých gastrozariadení.
5. Zhotoviteľ sa na základe tejto zmluvy a jednotlivých objednávok zaväzuje dodať objednanú službu objednávateľovi a objednávateľ sa zaväzuje umožniť vykonanie objednanej služby a zaplatiť zhotoviteľovi dohodnutú odmenu.

IV.

Doba platnosti zmluvy

Zmluva sa uzatvára na obdobie 12 mesiacov odo dňa nadobudnutia účinnosti zmluvy alebo do vyčerpania maximálnej výšky zdrojov určených na predmet zmluvy v celkovej hodnote 12.000,00 EUR s DPH, podľa toho, ktorá skutočnosť nastane skôr.

V.

Dohodnuté obchodné podmienky

1. Jednotlivé dodania služieb spočívajúcich v servise všetkých gastrozariadení v rámci tejto zmluvy sa uskutočnia na základe jednotlivých písomných alebo telefonických objednávok objednávateľa.
2. Objávateľ je povinný uviesť v objednávke všetky podstatné náležitosti, a to najmä názov a typ zariadenia, ak je známy, stručný popis závady na zariadení, adresu

servisného zásahu, čas servisného zásahu, ak nie je možné vykonať servis v riadom pracovnom čase. Všetky obchodné podmienky, ktoré nie sú upravené v tejto zmluve sa riadia obchodnými podmienkami zhotoviteľa. Objednávateľ svojím podpisom potvrdzuje, že bol s podmienkami zhotoviteľa oboznámený a s týmito bez výhrad súhlasí.

3. V prípade, že dôjde k rozporu ustanovení tejto zmluvy so všeobecnými obchodnými podmienkami zhotoviteľa, zmluvné strany sa dohodli na tom, že prednosť majú ustanovenia tejto zmluvy.
4. Jednotlivé objednávky služieb ako aj vzťahy medzi zmluvnými stranami vyplývajúce z tejto zmluvy sa riadia Obchodným zákonníkom, Z. č. 513/1991 Z.z., v znení neskorších predpisov a ďalšími právnymi predpismi platnými v Slovenskej republike, pokiaľ v tejto zmluve nie je uvedené iné.

A/

Doba plnenia

Zhotoviteľ je povinný dodať služby určené v čl. II. tejto zmluvy v dohodnutej dobe v potvrdenom prijatí písomnej, príp. telefonickej objednávky. V prípade, že objednávka je uskutočnená písomnou formou, musí byť doručená zhotoviteľovi najneskôr v lehote 3 pracovných dní pred požadovanou dobou dodania, v prípade, že sa zmluvné strany nedohodnú inak. Prijatie objednávky je zhotoviteľ povinný potvrdiť najneskôr nasledujúci pracovný deň po dni doručenia objednávky. Potvrdením objednávky zo strany zhotoviteľa sa považuje čiastková zmluva za uzavretú.

V prípade ústnej objednávky (telefonicky) je zhotoviteľ povinný prijať a akceptovať ju ihneď po jej uskutočnení zo strany objednávateľa a dohodnúť s objednávateľom deň, kedy bude servisná, príp. iná činnosť uskutočnená.

Zmeny doby dodania sa zaväzujú zmluvné strany odsúhlasiť spôsobom obvyklým alebo medzi nimi dohodnutým.

Za dodanie služby sa považuje riadny a obvyklý spôsob využitia zariadenia (predtým vadného), resp. odstránenie nahlásenej závady uvedenej v objednávke, o čom je vydaný príslušný doklad (servisná správa, servisný list príp. dodací list, správa odbornej skúšky a odbornej prehliadke, technický protokol o vyradení...)

B/

Cenové dojednania

Cena za NH práce 1 technik – 25,00€ bez DPH, t.j. 30,00€ s DPH

Cena za servisný výjazd ZA-PB-ZA (cestovné) – 30€ bez DPH, t.j. 36,00€ s DPH

Cena za servis sa stanoví ako súčet ceny servisnej činnosti, cien náhradných dielov a ceny za dopravu.

Cena služby je stanovená individuálne alebo podľa náročnosti opravy alebo na základe cenovej ponuky. Cena náhradných dielov je stanovená podľa aktuálnej trhovej ceny alebo podľa cenovej ponuky.

Cena servisnej činnosti (práce) je stanovená ako hodinová sadzba za výkon servisnej činnosti na danom zariadení na pracovníka + cena za dopravu. Pre výpočet ceny servisnej činnosti sa použije skutočná doba servisnej činnosti, zaokrúhlená na celé hodiny nahor.

Cena servisu sa považuje za cenu maximálnu, zahŕňajúcu všetky náklady zhotoviteľa, ktoré v súvislosti s poskytnutím servisu vynaloží. Zmena maximálnej ceny je možná len z dôvodu zmeny colných a daňových predpisov majúcich vplyv na cenu.

Objednávateľ je povinný zaplatiť zhotoviteľovi cenu poskytnutých služieb a dodaných náhradných dielov vždy až po odovzdaní a prevzatí príslušnej časti predmetu rámcovej zmluvy na základe faktúry vystavenej zhotoviteľom. Neoddeliteľnou súčasťou faktúry sú dodacie listy k servisnému zásahu na zariadení – servisné listy potvrdené zhotoviteľom a povereným zamestnancom objednávateľa.

Splatnosť faktúry dohodli zmluvné strany na lehotu 30 dní odo dňa jej riadneho doručenia objednávateľovi na adresu sídla zapísanú v príslušnom registri. Preddavky na vykonanie servisnej činnosti sa neposkytujú.

Faktúry budú vystavené a uhradené v oficiálnej mene Slovenskej republiky. K cenám bude vo faktúre pripočítaná DPH podľa platných predpisov Slovenskej republiky.

Faktúra sa považuje za doručенú aj v prípade, ak adresát odmietne prevzatie faktúry alebo ak sa faktúra vráti ako nedoručená z dôvodov, že adresát si zásielku nevyzdvihol na pošte v odbernej lehote alebo z dôvodu, že adresát je neznámy, a to aj v prípade, že sa adresát o uložení zásielky na pošte nedozvedel. V týchto prípadoch sa zásielka považuje za doručенú dňom vrátenia nedoručenej zásielky zhotoviteľovi.

C/

Dodacie podmienky, miesto plnenia

Zhotoviteľ sa zaväzuje vykonať predmet plnenia zmluvy prednostne na adrese sídla objednávateľa alebo v mieste prevádzky objednávateľa prostredníctvom servisných technikov zhotoviteľa alebo nimi poverenými autorizovanými servisnými technikmi kontrahovaných spoločností.

V prípade, že je potrebné vykonať diagnostikovanie a opravu za použitia osobitného prístrojového vybavenia, zhotoviteľ má právo uvedené zariadenia previezť do dielne v mieste svojho sídla na čas nevyhnutne potrebný k výkonu týchto prác.

Odo dňa prevzatia zariadenia zhotoviteľom za účelom vykonania servisu až do momentu odovzdania objednávateľovi po ukončení servisu znáša zhotoviteľ nebezpečenstvo náhodnej skazy a náhodného zničenia.

V prípade, ak zhotoviteľ ani pri vynaložení všetkej odbornej starostlivosti, ktorú od neho možno požadovať, nebude vedieť zistiť pri preberaní zariadenia potrebný druh servisnej činnosti, jej rozsah alebo cenu, zaväzuje sa tieto skutočnosti oznámiť objednávateľovi najneskôr do troch dní odo dňa prevzatia zariadenia od objednávateľa.

Ak sa zmluvné strany nedohodnú inak, je zhotoviteľ po vykonaní servisnej činnosti mimo priestorov objednávateľa na vlastné nebezpečenstvo dopraviť zariadenie, na ktorom vykonával servisnú činnosť objednávateľovi do miesta, kde ho predtým prevzal a odovzdať ho objednávateľovi. Pri odovzdávaní je zhotoviteľ povinný vyhotoviť preberací – odovzdávací protokol (dodací list alebo servisný list), podpísaný zástupcami oboch zmluvných strán.

Po nahlásení servisného incidentu na kontaktné údaje zhotoviteľa, je zhotoviteľ povinný zabezpečiť diagnostiku poruchy **do 3 dní od jej nahlásenia a odstránenie poruchy do 5 dní**, ak si rozsah poškodenia zariadenia nebude vyžadovať objednávku bežne nedostupného náhradného dielu.

Zhotoviteľ je povinný bez zbytočného odkladu informovať objednávateľa o všetkých skutočnostiach, ktoré môžu ovplyvniť vykonávanie servisnej činnosti podľa tejto dohody, jej rozsahu a spôsobe a v danom prípade dohodnúť osobitný postup s objednávateľom.

D/

Reklamácie, zodpovednosť za škody, sankcie

Zmluvné strany sa dohodli, že záručné doby na vykonané opravy podľa tejto rámcovej dohody budú nasledujúce:

- záruka na vymenené chybné diely - 6 mesiacov, s výhradou spotrebného materiálu.
- záruka na odvedené výkony (práca) - 3 mesiace.

Objednávateľ je povinný reklamovať u zhotoviteľa prípadné vady predmetu rámcovej dohody najneskôr do 30 dní po ich zistení.

Zmluvné strany sa dohodli, že zhotoviteľ je povinný v prípade reklamácie zabezpečiť odstránenie väd alebo škôd spôsobených odvedenými prácami v lehote 7-mich pracovných dní odo dňa doručenia reklamácie zhotoviteľovi. Pri vadách alebo škodách spôsobených chybnými náhradnými dielmi zmluvné strany dohodli lehotu na 30 pracovných dní odo dňa doručenia reklamácie zhotoviteľovi.

Zodpovednosť za škody sa riadi a spravuje podľa všeobecných ustanovení taxatívne vymedzených v Obchodnom zákonníku č. 513/1991 Zb. v znení neskorších predpisov.

V prípade opakovaného oneskorenia sa zhotoviteľa s plnením zmluvných termínov alebo porušenia ďalších povinností vyplývajúcich pre zhotoviteľa z tejto rámcovej dohody má objednávateľ nárok na zmluvnú pokutu vo výške 20,- EUR za každé ďalšie oneskorenie alebo porušenie povinnosti vyplývajúcich zo zmluvy.

Každá zmluvná strana zodpovedá za priamu škodu spôsobenú druhej zmluvnej strane v súvislosti s plnením tejto zmluvy alebo príslušnej čiastkovej zmluvy za ďalej uvedených podmienok. Ušlý zisk sa nenahrádza.

Vzniknutá škoda bude poškodenej zmluvnej strane uhradená za predpokladu riadneho preukázania jej vzniku, výšky, porušenia zmluvnej povinnosti a príčinnej súvislosti medzi týmto porušením a vznikom škody, ak navrátenie veci do pôvodného stavu nie je možné.

Žiadna zmluvná strana nebude zodpovedná druhej zmluvnej strane za nesplnenie alebo omeškanie s plnením svojich zmluvných záväzkov, ak takéto neplnenie bude vychádzať celkom alebo čiastočne z okolností vylučujúcich zodpovednosť. Účinky vylučujúce zodpovednosť sú obmedzené na dobu, pokiaľ trvá prekážka, s ktorou sú účinky spojené.

Uvedené ustanovenia o zodpovednosti za škodu sa uplatnia za predpokladu, že druhá zmluvná strana bola oboznámená písomne o týchto okolnostiach a predpokladanej dobe ich trvania postihnutou zmluvnou stranou hneď, ako sa o ich výskyte dozvedela.

VI.

Ďalšie práva a povinnosti zmluvných strán

Objednávateľ sa zaväzuje počas doby platnosti tejto zmluvy odoberať od zhotoviteľa služby uvedené v článku II. tejto zmluvy v množstvách a v členení podľa potreby.

VII.

Odstúpenie od zmluvy a úhrada súvisiacich nákladov

Táto zmluva môže zaniknúť len písomnou dohodou zmluvných strán alebo písomným odstúpením od zmluvy jednou zo zmluvných strán výlučne z dôvodov podstatného porušenia ustanovení tejto zmluvy jedným z účastníkov.

Od čiastkovej zmluvy (objednávky) možno písomne alebo ústne odstúpiť iba v prípadoch uvedených v tomto článku zmluvy a podľa podmienok uvedených v tomto článku zmluvy, najneskôr však do 24h od uzatvorenia čiastkovej zmluvy.

Oznámenie o odstúpení od zmluvy musí mať písomnú formu a musí v ňom byť uvedený konkrétny dôvod odstúpenia, inak je neplatné.

Odstúpenie od zmluvy je účinné doručením písomného oznámenia o odstúpení druhému účastníkovi na adresu jeho sídla zapísanú v príslušnom obchodnom registri, a to doporučenou zásielkou.

Zásielka sa považuje za doručенú aj v prípade, ak adresát odmietne prevzatie zásielky alebo ak sa zásielka vráti ako nedoručená z dôvodov, že adresát si zásielku nevyzdvihol na pošte v odbernej lehote alebo z dôvodu, že adresát je neznámy, a to aj v prípade, že sa adresát o uložení zásielky na pošte nedozvedel. V týchto prípadoch sa zásielka považuje za doručенú dňom vrátenia nedoručenej zásielky odosielateľovi.

Ukončením platnosti tejto rámcovej zmluvy zanikajú všetky práva a povinnosti zmluvných strán v nej zakotvené, okrem nárokov na náhradu spôsobenej škody, nárokov na zmluvné, resp. zákonné sankcie a úroky, ako aj nárok objednávateľa na bezplatné odstránenie zistených chýb dodania, resp. záručných chýb.

Doručením oznámenia o odstúpení zmluva zaniká.

Ak zhotoviteľ bude vlastným zavinením v omeškaní s plnením čiastkovej zmluvy o viac ako 10 dní, alebo ak zhotoviteľ preukázateľne a zavinené dodal nekvalitné vykonanie servisu, má objednávateľ právo od čiastkovej zmluvy odstúpiť. To neplatí, ak zhotoviteľ riadne a včas upozornil objednávateľa na chybné zadanie zo strany objednávateľa a objednávateľ aj naďalej trval na poskytnutí servisu.

Ak objednávateľ bude v omeškaní so zaplatením čiastky fakturovanej zhotoviteľom podľa čiastkovej zmluvy o viac ako 10 dní, zhotoviteľ môže odstúpiť od čiastkovej zmluvy.

V prípade, ak okolnosti vylučujúce zodpovednosť tejto zmluvy trvajú dlhšie ako 30 dní, je ktorákoľvek zmluvná strana oprávnená od príslušnej čiastkovej zmluvy odstúpiť.

VIII.
Závěrečné ustanovenia

1. Táto zmluva je uzavretá podľa ustanovení Obchodného zákonníka a ďalších právnych predpisov platných v Slovenskej republike.
2. V prípade, že by niektoré ustanovenie tejto zmluvy malo byť neplatné pre rozpor s právnym predpisom, účastníci prehlasujú, že to nemá vplyv na platnosť zmluvy ako celku a neplatné ustanovenie sa strany zaväzujú nahradiť iným ustanovením, ktoré bude svojím obsahom najlepšie zodpovedať sledovanému účelu zmluvy.
3. Zmluva nadobúda platnosť a účinnosť dňom jej podpísania oboma zmluvnými stranami. Zmeny tejto zmluvy sú možné len na základe písomných dodatkov k tejto zmluve, ktoré musia byť podpísané oboma zmluvnými stranami.
4. Zmluvné strany prehlasujú, že zmluva je určitá, vyjadruje vôľu zmluvných strán, ktorá nebola ničím obmedzená, zmluvu si prečítali, jej obsahu porozumeli, s obsahom bez výhrad súhlasia. Zmluva zodpovedá skutočnej vôli zmluvných strán, bola uzavretá slobodne a vážne, bez nátlaku, nie v tiesni ani za nápadne nevýhodných podmienok.
5. Zmluvné strany zhodne prehlasujú, že ich zmluvná voľnosť nie je ničím obmedzená a sú plne spôsobilí k právnym úkonom.
6. Zmluva je vyhotovená v 2 rovnopisoch, z ktorých každá zmluvná strana obdrží po jej podpísaní oboma účastníkmi 1 vyhotovenie.
7. Kontaktná osoba zhotoviteľa zodpovedná za technické plnenie a nahlasovanie porúch: **Radoslav Kubáň, mob.: 0903 620 068, e-mail: servis@omes.sk**
8. Kontaktná osoba objednávateľa zodpovedná za technické plnenie a nahlasovanie porúch: **Milan Náhlik mob.: 0901 918 727, resp. ním poverená osoba.**

Prílohy:

Č.1 Stručný zoznam servisovaných zariadení

Č.2 Zoznam zariadení s technickou špecifikáciou

V Žiline dňa **03 Máj 2021**

Zhotoviteľ:

V Považskej Bystrici dňa **06. 05. 2021**

Objednávateľ:

.....
OMES, spol. s r.o.
Mgr. Peter Latko – konateľ

.....
NsP Považská Bystrica
MUDr. Igor Steiner, MPH – riaditeľ



TMPQ

NÁZOV:		Nemocnica Pov.Bystrica- Zoznam servisovaných zariadení		
PRO:				
Poz	Číslo tovaru	Názov	Mn	MJ
0101	NO-JK 79-027	Chladiaca komora na odpad	1	ks
0302	RM-2005.17	Mraziaca truhlica plné veko FR-505	3	ks
0401	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE	1	ks
0404	LA-NAEB201R	Elektrický konvektomat Naboo 20x GN1/1	4	ks
0406	LA-NEOG121	NEO Multifunkčný šokový schladzovač NEOG121 pre 12x GN1/1 ,6 funkcií:	1	ks
0408	FIR-PM 9 IG 270 GN	EASYPAN-Plynový kotol hranatý s nepriam.ohrevom 270 l	1	ks
0410	MACR0590020 NC912	Plynový šporák 6x horák	1	ks
0412	FIR-CBTG 130 A V1	CUCIMAX Univerzálny plynový smažiaci a varný aparát tlakový s mixérom 135 l CBTG(2	2	ks
0414	FIR-PMK IG 200	Plynový kotol EASYBASKETT s automatickým vyklápaním a nepriamym ohrevom	1	ks
0415	GKT -FRI-VCC 311M	FRIMA Vario Cooking Center 311 - 150 l	2	ks
0417	GKT-VCC 211M	FRIMA Vario Cooking Center 211 - 100 l	1	ks
0422	RM-RE 22 N	Univerzálny miešací a šľahací stroj RE 22 N	1	ks
0423	FO-RO MP 550 Ultra	Ponorný mixér - kapacita 100 l	1	ks
0425	FO-SA 37 C - 4 LI	Mixér nerezová nádoba 4l	1	ks
0428	LA-NAEB101R	Elektrický konvektomat Naboo 10x GN1/1	1	ks
0431	MACR0599550 NVB76	Multifunkčná panvica elektrická	1	ks
0432	MACR0598020 NC712	Plynový šporák 6 x horák	1	ks
0434	MACR0789840 NPI76	Plynový kotol guľatý 50 L NPI76G5V	1	ks
0506	COM-6G2060 GE1255	Univerzálna umývačka na čierny riad Comenda GE 1255 E RCD	1	ks
0601	COM-653E02100	Umývačka riadu prstová NE31-P9	1	ks
0606	AB-21506b	Dopravníkový pás 7000mm	1	ks
0701	LA-AREN154R	Teplovzdušná pekárska a cukrárska rúra AROMA 15x plech 600 x 400 AREN154	1	ks
0708	MP-NEF 36	Delička cesta HLM NEF 36	1	ks
0709	MP-HLM 180I	Hmetač cesta špirálový 180l	1	ks
0804	MABN2065030421070	Chladený stôl MTRN32NP	1	ks
0806	RM-TS 22TD	Mlynček na mäso dvojzloženie TS22TD	1	ks
0809	MABN2065044121070	Chladiaci stôl MTRN42NP	1	ks
0901	MABN2044000701	Chladiaca skriňa NFB40P	1	ks
1001	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE	2	ks
1008	MABN2065030421070	Chladený stôl MTRN32NP	1	ks
1101	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE	1	ks
1105	FO-RO CL 60 PP	Krájač zeleniny CL 60 PP s hlavou s prítlačnou pákou	1	ks
1109	MABN2065030421070	Chladený stôl MTRN32NP	1	ks
1201	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE	2	ks
1208	RM-ŠKBZ 40 Nerez	Škrabka zemiakov - Nerez ŠKBZ 40	1	ks
1701	MABN2048020701	Mraziaca skriňa NFB70FE	1	ks
1702	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE	2	ks
1901	ST-CHB 16.3071Z	Chladiaci box na zeleninu - model CSN2122	1	ks
2001	ST-CHB 16.3071MLV	Chladiaci box na mliečne výrobky model CSN 1100	1	ks
2101	ST-CHB 16.3071MV	Chladiaci box na masťné výrobky model CSN 1100	1	ks
2201	ST-CHB 16.3071M	Chladiaci box na mäso model CSN 1100	1	ks
0902	RM-UR 200 S	Podstolová chladnička nerezová	1	ks
1004	FO-R 20	Veľkokuchynský kuter	1	ks
2227	AB-10200 EKC 3/1	Vozík EKC 3/1 na šaláty	1	ks
2228	AB-11106 EKG 3/III L	Vozík EKG 3/III L - bočné ovládanie, spodná polica	5	ks

TMPQ

NÁZOV: PRO:				
Poz	Číslo tovaru	Názov	Mn	MJ
0101	NO-JK 79-027	Chladiaca komora na odpad prevedenie nerez, digitálny termostat, automatické odmrazovanie, a odparovanie kondenzátu, horné veko pre vhadzovanie odpadu, bočné dvere pre vloženie nádoby na odpad, ventilované chladenie, chladiivo R 404 a, teplota + 6 -+ 8°C, objem 2 x 240 litrová nádoba rozmer 1660x850x1115 mm napätie: (230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
0302	RM-2005.17	Mraziaca truhlica plné veko FR-505 hrubý objem 463 l, vnútorný rozmer: 1380x480x725mm(šxhxv), chladenie: statické, vonkajšie prevedenie: biela, vnútorné prevedenie: hliník prev.teplota: -14/-24°C, termostat: manuálny, manuálne odmrazovanie záмок, max.teplota/vlhkosť okolia +25°C/60%R,H, na kolieskach základné príslušenstvo: 2xkoš rozmer: 1540x700x940 príkon: 0,16kW / 230 W napätie: (230 V 1- 50/60 Hz) v.č.(01)05708181002916(11)190402(21)0079 v.č.(01)05708181002916(11)180839(21)0008	3	ks
0401	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE Chladiaca skriňa, 1x pravé dvere. 1x chladiaci priestor 650 l. Vybavenie: 3x rošty FBCGI21. Prevádzkové teploty -2/+8°C. Ventilované chladenie. Digitálny panel. Rozmer GN 2/1. Vyhotovenie nerez AISI 430. Zameniteľné otváranie dverí. Izolácia 7,5 cm. rozmer: 700x830x2080 príkon: 0,38 kW napätie: (230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
0404	LA-NAEB201R	Elektrický konvektomat Naboo 20x GN1/1 elektrický konvektomat bojlerové vyvíjanie pary, ICS - interactive cooking system zahŕňajúci recepty, ich históriu, ingrediencie, postup a automatický varný program, manuálny systém s tromi modelmi: konvekčné 30-300°C, para 30-130°C, kombinácia konvekčné + para 30-300°C, možnosť programovania a uloženia varných metód až v 15 sekvenciách s možnosťou dať každému programu meno, obrázok a informácie o recepte, 10" dotyková plne farebná obrazovka, Lainox Cloud - wifi pripojenie na uloženie nastavení, softvéru, sťahovanie HACCP a nových receptov, automatické "jednodotkové varenie", scroller plus gombík pre potvrdenie zvolených funkcií, samodiagnostika, autoreverse - automatické otáčky ventilátora, Delta T systém, automatická kondenzácia pary, možnosť vybrať si zo 6 rýchlostí ventilátora pričom prvé tri rýchlosti automaticky redukujú príkon ohrevu - pre špeciálne varné metódy, možnosť použiť striedavú rýchlosť, kontrola teploty produktu prostredníctvom 4 bodov sondy, halogénové osvetlenie, USB pripojenie, servis program, Ecospeed - založená na type a množstve produktu, kde naboo kontroluje správnu teplotu a príkon podľa produktu, Ecovapor - zaručuje úsporu vody a energie, vzhľadom na kontrolu pary vo varnej komore, Turbopapor - systém automaticky produkuje ideálne množstvo pary na produkty ako vaječné cestoviny, špargľa, mangold...ktoré sú bohaté na vlákninu, dvojité sklo dverí, otvárateľné vnútorné sklo pre ľahkú údržbu, IPX5 ochrana, rozteč zásuvov 70mm, počet jedál 150/300, maximálny výkon generátora pary, maximálna účinnosť energie, pripojenie, funkcia varenie rôznych druhov potravín naraz - kde program vám určí kedy máte vložiť, ktorý druh potravín aby boli hotové v rovnakom čase, možnosť varenia vo vákuu, možnosť grilovania s kombináciou údenia, novinkou je možnosť dusenia a varenia v konvektomate základná výbava: automatický umývací systém - 1 umývací prostriedok v cene, automatický odvápnovací systém - 1 odvápnovací prostriedok v cene, zavážací vozík, viacbodová základná sonda 3mm, zabudovaná ručná sprcha, wifi, USB pripojka.	4	ks

0406 LA-NEOG121	<p>rozmer:960x825x1810 príkon:31,8kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz) NEO Multifunkčný šokový schladzovač NEOG121 pre 12x GN1/1 ,6 funkcií: Pozitívne schladenie +3°C/36 kg, Negatívne schladenie -18°C,/24 kg, rozmrazovanie, kysnutie, varenie pri nízkej teplote, udržiavanie 7 palcový farebný dotykový displej špecifický pre jednotlivé druhy jedál s vlastnou vizualizáciou, štartovacia ikona, rozteč zásuvov 60 Schladzovanie +90/+3 °C - 36kg, zmrazovanie +90/-18°C - 24kg Príkon chladenie 4807 W - spotreba pri chladení 3,2 kW Príkon ohrev 1600W - spotreba pri ohreve 1,8 kW Sériová výbava: teplotná sonda, vodiace lišty Voliteľné príslušenstvo (za príplatok) kondenzačná jednotka pre chladenie vody externý agregát, sada 4 koliesok z toho 2 brzdené ručná sprcha odnímateľný sterilizátor STERILOX model rozmer:790x820x1800 napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>	1 ks
0408 FIR-PM 9 IG 270 GN	<p>EASYPAN-Plynový kotol hranatý s nepriam.ohrevom 270 l objem: 270 litrov, GN 3+3, varná komora AISI 316, steny z AISI 304, dvojplášťové prevedenie, tepelná izolácia zaistená pomocou panelov s vrstvou skleneného vlákna, prívod teplej a studenej vody cez kohútik kotla z pochrómovanej mosadze na prednej strane a s izolovanou rukoväťou 2" + kontrola hladiny, nastaviteľné nohy z CNS 1.4301, prerušenie ohrevu pri prekročení teploty pomocou bezpečnostného termostatu s manuálnou reaktiváciou, kontrola tlaku v medziplášti pomocou poistného ventilu pri tlaku 0,5 bar, vákuového ventilu a analógového tlakového meradla, kontrolka minimálneho stavu vody v medziplášti a prerušenie ohrevu pri minimálnom stave vody v medziplášti, ohrev vysokovýkonnými horákmi z nerezovej ocele, piezozapaľovanie napájané batériou 1,5 V s večným plameňom, plynový kohút min/max s bezpečnostným systémom s termočlánkom regulácia teploty do max.105°C, rozmer vane 1100x550x480 mm Rozmer:1400x900x900 napätie:(230 V 1- 50/60 Hz) výkon plynu:44kW</p>	1 ks
0410 MACR0590020 NC912	<p>Plynový šporák 6x horák bez podstavca, 4x horák 6kW, 2x horák 10kW rozmer:1200x900x250 výkon plynu:44 kW</p>	1 ks
0412 FIR-CBTG 130 A V1	<p>CUCIMAX Univerzálny plynový smažiaci a varný aparát tlakový s mixérom 135 l CBT(2 konštrukcia z nerezovej ocele, kotol má motorizované vyklápanie automatické napúšťanie vody,teplota kontrolovaná dvoma sondami možnosť nastavenia: teploty, času, rychlosti a smeru miešania,cyklu miešania, sklápanie presná regulácia teploty 20-220°C,dvojité veko ,tlak v kotli 0.45bar priamy ohrev rozmer:1445x1290x1030 príkon:0,6 kW napätie:(230 V 3- 50/60 Hz) výkon plynu:22 kW</p>	2 ks
0414 FIR-PMK IG 200	<p>Plynový kotol EASYBASKETT s automatickým vyklápaním a nepriamym ohrevom objem 215 litrov,vynikajúci aj na prípravu kyslých jedál, dno kotla je vyrobené z AISI 316, vonkajší plášť, nosná konštrukcia a steny medziplášťa sú z AISI 304,hrúbka 3 mm, tlak v medziplášti je riadený tlakovým spínačom, vákuovým a bezpečnostným ventilom na hodnote 0,5 bar, naplnenie medziplášťa vodou je zabezpečené systémom automatického dopúšťania (za príplatok), hladina vody v medziplášti je sledovateľná dvomi svetelnými</p>	1 ks

TMPQ

		<p>kontrolkami, vonkajšie opláštenie 1,5-2 mm CNS,automatické sklápánie napúšťacia batéria (na studenú/teplú vodu) regulácia teploty max.105°C,napájanie 230 V Vysoký vykurovací výkon, podľa normy CE-DIN 18855 pre rýchlovarne zariadenia, Zapalovanie elektrickou zapalovacou iskrou 1,5 V baterka a pilotným horáčikom rozmer: 1596x1310x1090 mm napätie:(230 V 1- 50/60 Hz) výkon plynu: 34.5 kW</p>		
0415	GKT -FRI-VCC 311M	<p>FRIMA Vario Cooking Center 311 - 150 l -El.multifunkcna panev užitkova kapacita 150l varna plocha65dm2 rozsah teplot 30-250C varna media VarioCooking Control-automatickýmodus 7 druhov provozu Finishing a servis rucni modus 3 druhy provozu vazeni/ pečeni/fritovani-programovaci pro individualni prog. min.350prog. s 12 krokyFunkceauto lift zvedaci a spousteci automatika ,automat.plneni vdy na s pres na litri,zist.teploty jadra s 6 meriacimi body pamet pre HACCP a data pre vystup USB a,aut.uzavierem vody a plynukym davkovanim paprsku,integrovana zasuvka 230v,centralni ovladaci kolecko,digitalni ukazatel teploty,nadstaveni casu digitalne 0-24 hod.trvaly provoz ,vyklapeni panve pomoci elektromotoru servisny kryt s predu,bespecnostni termostat,integrovaný vypínač,volitelný jazyk pro systemove informace rozmer:1542x914x1100 príkon:45kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>	2	ks
0417	GKT-VCC 211M	<p>FRIMA Vario Cooking Center 211 - 100 l Multifunkčné varné centrum: vybavenie:dotyková obrazovka, VarioCooking Control - automatický modus so 7 druhmi prevádzky mäso, ryby a morské plody, zelenina a prílohy, vaječné pokrmy, omáčky a polievky, mliečne a sladké pokrmy, finishing a servis ručný modus s 3 druhmi prevádzky - varenie, pečenie, vyprážanie Výhrevný systém s celoplošnými výhrevnými telesami, 3-vrstvové dno panvice s neoddeliteľnými oceľovými vrstvami, 3 bodová teplotná sonda, vypúšťanie varnej, alebo umývacej vody priamo do odpadu bez podlahovej vpusti, integrovaná ručná sprcha s automatickým navíjaním, automatickým uzáverom vody, plynulým dávkovaním vody, zabudovaná zásuvka na 230 V, indikátor prevádzky, varovné hlásenia, nápoveda textová pre všetky tepelné úpravy, dotyková obrazovka, so symbolmi pre ľahké ovládanie,centrálne koliesko s funkciou stisknutia pre výber, digitálny ukazovateľ teploty, ukazovateľ skutočných s požadovaných údajov, nastavenie času, motorické vyklápanie panvice , veko panvice motoricky ovládané, servisný kryt prístup spredu, bezpečnostný termostat, integrovaný vypínač, držiak sondy teploty jadra,volitelný jazyk USB rozhranie kapacita: 42dm2, 100 l rozmer:1164x914x1100 príkon:28,2kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>	1	ks
0422	RM-RE 22 N	<p>Univerzálny miešací a šľahačí stroj RE 22 N voliteľné 3 rýchlosti, veľkosť kotlíka 30 alebo 60 l dokonalé premiesenie nádoby bez jej rotácie motorické zdvíhanie,mechanický koncový spínač odnímateľná nerezová nádoba, základné príslušenstvo: 60 ltr. kotlík, háč, miešač, metla,transp.vozík, nosný kruh nerezový kryt pracovného priestoru rozmer:570x1070x1140 príkon:2,8 kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>	1	ks
0423	FO-RO MP 550 Ultra	<p>Ponorný mixér - kapacita 100 l vhodné pre polievky, omáčky, pyrė, krėmy, dresingy</p>	1	ks

		jednoduchá montáž a demontáž moža pomocou špeciálneho kľúča dodávaného spolu s mixérom dĺžka nadstavca 550 mm, kapacita 200 l, pracovná rýchlosť 9000 ot./min. rozmer:125x970 príkon:750W napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)		
0425	FO-SA 37 C - 4 LI	Mixér nerezová nádoba 4l rýchlosť 0-15000 ot./min. Nerez veko s tesnením a otvorom rozoberateľná zostava nožov z nehrdzavejúcej ocele chrómovaná karoséria motora rozmer:303x220x566 príkon:1200 W napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
0428	LA-NAEB101R	Elektrický konvektomat Naboo 10x GN1/1 elektrický konvektomat bojlerové vyvíjanie pary, ICS - interactive cooking system zahŕňajúci recepty, ich históriu, ingrediencie,postup a automatický varný program, manuálny systém s tromi modelmi: konvekčné 30-300°C, para 30-130°C, kombinácia konvekčné + para 30-300°C, možnosť programovania a uloženia varných metód až v 15 sekvenciách s možnosťou dať každému programu meno, obrázok a informácie o recepte, 10" dotyková plne farebná obrazovka, Lainox Cloud - wifi pripojenie na uloženie nastavení, softvéru, sťahovanie HACCP a nových receptov, automatické "jednodotkové varenie", scroller plus gombík pre potvrdenie zvolených funkcií, samodiagnostika, autoreverse - automatické otáčky ventilátora, Delta T systém, automatická kondenzácia pary,možnosť vybrať si zo 6 rýchlostí ventilátora pričom prvé tri rýchlosti automaticky redukujú príkon ohrevu - pre špeciálne varné metódy, možnosť použiť striedavú rýchlosť, kontrola teploty produktu prostredníctvom 4 bodov sondy, halogénové osvetlenie, USB pripojenie, servis program, Ecospeed - založená na type a množstve produktu, kde naboo kontroluje správnu teplotu a príkon podľa produktu, Ecovapor - zaručuje úsporu vody a energie, vzhľadom na kontrolu pary vo varnej komore, Turbovapor - systém automaticky produkuje ideálne množstvo pary na produkty ako vaječné cestoviny, špargľa, mangold...ktoré sú bohaté na vlákninu, dvojité sklo dverí, otvárateľné vnútorné sklo pre ľahkú údržbu, IPX5 ochrana, rozteč zásuvov 70mm, počet jedál 80/150, maximálny výkon generátora pary, maximálna účinnosť energie, pripojenie, funkcia varenie rôznych druhov potravín naraz - kde program vám určí kedy máte vložiť, ktorý druh potravín aby boli hotové v rovnakom čase, možnosť varenia vo vákuu, možnosť grilovania s kombináciou údenia, novinkou je možnosť dusenia a varenia v konvektomate základná výbava: automatický umývací systém - 1 umývací prostriedok v cene, automatický odvápnovací systém - 1 odvápnovací prostriedok v cene, viacbodová základná sonda 3mm, zabudovaná ručná sprcha, wifi, USB prípojka. rozmer:930x825x1040 príkon:16kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)	1	ks
0431	MACR0599550 NVB76	Multifunkčná panvica elektrická vaňa hl.100mm z lešteného nerez AISI 304 , 1 variaca zóna, prac.priestor 52x48cm, oblé rohy, hmotnosť:100 kg,objem:25 l rozmer:600x730x870 príkon:8,1 kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)	1	ks
0432	MACR0598020 NC712	Plynový šporák 6 x horák šesťhorákový bez podstavca 6 x horák 6 kW objem:0,24 m3 rozmer:1200x730x250 výkon plynu:36 Kw	1	ks
0434	MACR0789840 NPI76	Plynový kotol guľatý 50 L NPI76G5V s nepriamym ohrevom, dvojplášťový, automatický kondenzát výpuste	1	ks

pary, výpustný ventil,
medium: voda
rozmer:600x730x870
výkon plynu:10,5kW

0506 COM-6G2060 GE1255 Univerzálna umývačka na čierny riad Comenda GE 1255 E RCD 1 ks

napojenie na SV, priebežná, maximálna zásuvná výška 620 mm, rozmer koša 1320x700, výkon umývací/ cyklus 2-4-6-8min., kapacita tanku 125 l, spotreba vody 8 l na cyklus, výkon umývacieho čerpadla 3+3 kW, výkon oplachového čerpadla 0,3+0,3 kW, nerezové dvojplášťové prevedenie s izoláciou, elektronické ovládanie, 2x umývacie ramená nerez, dvojitý filter, automatický štart pri zavretí dverí, predpríprava na HACCP, prislúšenstvo: 2 x kôš na 2 plechy, RCD- jednotka riadiaca oplach, udržiava vodu na nemennej teplote 85°C po celý cyklus oplachu a stály tlak vody, zaisťuje súlad s prísnyimi reguláciami pre ochranu spätného toku vody WRAS
rozmer:1480x1020x1900/2620
príkon:20 kW
napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)

0601 COM-653E02100 Umývačka riadu prstová NE31-P9 1 ks

pre všetky typy riadov, tri rýchlosti, čelné izolované dvere, izolované dvojité opláštenie tela, 1000mm dlhá nakladacia zóna s vyberateľnými dvomi filtermi a štítom proti striekaniu vody ktorého súčasťou je start/stop tlačítko a núdzový vypínač. Nakladací otvor s výškou 900 mm pre rýchle a pohodlné vkladanie riadu. Predumývacia časť dlhá 900 mm, umožňuje vkladať riad bez nutnosti predchádzajúceho manuálneho umytia, teplota vody v tejto fáze dosahuje 43°C, aby nedošlo k pripáleniu zvyškov jedla k riadu. Umývacia zóna o dĺžke 1200 mm s automatickým ovládaním rýchlosti podľa intenzity zašpinenia, čím šetrí energiu a vodu. Umývanie zabezpečuje 52 a 24 prídavných trysiek, ktoré sa spustia v prípade veľmi znečisteného riadu. Zabudované sú horné, dolné a bočné trysky. Podsvietený ovládací panel umožňuje stálu a okamžitú kontrolu vody a energie. Oplachová zóna je dlhá 900 mm so zabudovaným systémom MULTIRINSE, ktorý šetrí vodu potrebnú na oplach (spotreba len 3,3 l vody na oplach až 100 tanierov, úspora do 50%). Systém APRS automaticky redukuje spotrebu vody pri oplachu v závislosti na rýchlosti dopravníkového pásu. Až 2000 mm dlhá odoberacia zóna zabezpečí maximálny komfort obsluhy, vybavená je start/stop tlačítkom a núdzovým vypínačom. Na požiadanie môže byť doplnená dúchadlom rekuperovaného vzduchu (rekuperácia), ktorá spracuje teplo vyprodukované v predchádzajúcich zónach a využije ho na rýchlejšie osušenie riadu (ARC - na objednávku).

v cene zahrnuté:

DHM- prídavná predumývacia zóna (s použitím cca 60 lit vody/hod) DHM 600 mm na odstránenie hrubých nečistôt (bez potreby ručného predumývania) s odnímateľnými filtermi

EOR - núdzové prerušenie prevádzky

RAH- homogenizér oplachového prostriedku - napomáha pri zmiešavaní oplachového prostriedku a vody (rôzne hustoty látok) pre dosiahnutie čo najlepšieho výsledku sušenia, znižuje potrebné množstvo oplachového prostriedku až o 70%

APRS - zníženie spotreby vody pri oplachu až do 33% pri rýchlosti 1 a 2, zahŕňa automatický časovač pre prispôbenie rýchlosti posunu v závislosti na pracovnej záťaži

HPS Easy - počítadlo spotreby času, vody a energie

Kapacita tanierov: pri 1. rýchlosti - 3015 ks/hod

pri 2. rýchlosti - 3350 ks/hod

pri 3. rýchlosti - 4523 ks/hod

Spotreba vody pri oplachu: 1. a 2. rýchlosť - 101 litrov

3. rýchlosť - 151

litrov

Kapacita vane - 228 litrov

rozmer: 7600x890x2290

príkon: 51,5 kW (s rekuperáciou)

napätie:(400 V 3N-50 Hz)

TMPQ

0601a	B	Sušiacca zóna so zabudovanou rekuperáciou a dverami sušiacca zóna 9,42kW, 1000mm	1	ks
0601b	1F	HPS EASY PLUS umožňuje sťahovať dáta na USB alebo SD kartu	1	ks
0601c	1G	Centralizovaný odpadový systém 4 odpadové rúry sú spojené do jednej, zvyčajne umiestnenej pod predumývacou zónou	1	ks
0601d	C-5	Rozdelenie umývačky na 5 častí Medzisúčet	1	ks
0606	AB-21506b	Dopravníkový pás 7000mm 2x5 zásuviek pre pripojenie vozíkov (16A), optické blokovanie chodu, štart/stop tlačítko, plynulá regulácia posuvu, rýchlosť 0-10 m/min, doprav. pás šírka 400 mm, rozmer:7000x500x900 napätie:400 V/50Hz	1	ks
0701	LA-AREN154R	Teplovzdušná pekárska a cukrárska rúra AROMA 15x plech 600 x 400 AREN154 kapacita 15x plech 600x400mm, rozteč zásuvov 83mm, počet pečív 240 ICS - interactive cooking system zahŕňajúci recepty, ich históriu, ingrediencie, postup a automatický varný program. Manuálny systém s tromi modelmi: konvekčné varenie 30-300°C, varenie v pare 30-130°C, kombinácia konvekčné varenie + para 30-300°C, možnosť programovania a uloženia varných metód (až do 15 cyklov). 10" dotyková LCD farebná obrazovka s funkciou Touchscreen. Podľa potreby nakonfigurovateľný display, najpoužívanejšie programy môžu byť vytiahnuté do popredia. Lainox Cloud - wifi pripojenie na uloženie nastavení, aktualizáciu softvéru, archiváciu HACCP dát a sťahovanie nových receptov. Automatický štart varného procesu (ICS) s jedným dotykem. Zoradenie receptov do priečinkov s prehľadom a s označením jednotlivých priečinkov. Inteligentné rozpoznanie receptov pri viacstupňovom varení. Scroll tlačidlo Plus s funkciou otočenia a stlačenia pri potvrdzovaní vybratej funkcie. Pri ICS okamžité grafické zobrazenie HACCP. Čistenie/Údržba. Vlastná diagnostika prístroja pred a počas použitia so zobrazením prípadných porúch, taktiež varovných signálov. Automatický čistiaci systém LM s oddelenou nádržkou na tekutý čistiaci prostriedok Combiclean. Manuálny čistiaci systém s navíjacou ručnou sprchou. Kontrola a riadenie Autoreverz - automatická zmena smeru otáčania ventilátora kvôli perfektnej rovnomernosti. Automatická regulácia kondenzácie pary. Oneskorený štart varného procesu. Možnosť zvolenia až zo 6 rýchlostí ventilátora pričom pri prvých troch rýchlostiach sa automaticky znižuje príkon ohrevu. Pri špeciálnych varných metódach možnosť striedavej rýchlosti. Možnosť kontroly teploty prostredníctvom 4 bodovej sondy. Ihlová sonda pri vákuovom varení alebo pri varení malých kúskov. Halogénové osvetlenie. USB pripojenie na sťahovanie HACCP dát, aktualizáciu softvéru a pri sťahovaní varných programov z/do zariadenia. ECOSPEED-podľa množstva a druhu produktov kontroluje a optimalizuje Naboo spotrebu energie, pri zachovaní správnej teploty a zamedzovaní výkyvov. ECOVAPOR-voda a spotreba energie sú vďaka automatickej kontrole vo varnom priestore výrazne znížené TURBOVAPOR- produkuje ideálne množstvo pary, ktoré je potrebné pre "špeciálne" suroviny ako napr. vaječné cestoviny alebo špargľa, zelenina bohatá na vlákninu Vyhotovenie - hladký a utesnený priestor varnej komory. Dvere s dvojitým presklením s teplo odrážajúcim vnútorným sklom kvôli minimálnej tepelnej emisii a kvôli zvýšeniu výkonnosti. Vyberateľné vnútorné sklo kvôli ľahšej údržbe. Dvere s tromi bezpečnostnými bodmi. Nastaviteľné pánty zaručujú optimálne utesnenie. Otváracia mriežka na odsávaní, kvôli ľahšiemu čisteniu. IPX5 ochranný stupeň. Základná výbava - automatický čistiaci systém LM (1 Combiclean - 10 lt). WIFI pripojenie, viacbodová vpichová sonda (priemer 3 mm),	1	ks

TMPQ

		<p>integrovaná ručná sprcha s automatickým navijanim. Zavážací vozík NKS154 - 2x plechy na pečenie z hliníka 600 x 400 mm. rozmer:960x825x1810 príkon:31,8 kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>		
0708	MP-NEF 36	<p>Delička cesta HLM NEF 36 robustné lakované prevedenie so statívom oplášteným nerezom, tlačný valec nerezový, deliace nože s teflónovým povrchom, dvojitý vodiaci hriadeľ zabezpečuje presné delenie cesta, štyri otočné kolieska pre ľahkú manipuláciu rozmer:400x500x1300 príkon:0,75kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)</p>	1	ks
0709	MP-HLM 180I	<p>Hmetač cesta špirálový 180I 2 rýchlosti; objem diže 180l; náplň múky max. 75kg; náplň celková max. 120kg; príkon háku 6,35kW; príkon misy 2,25kW; otáčanie misy – 2 smery; výška pri odklopanej hlavne 2000mm; hmotnosť stroja 550kg; dva motory - dvojrýchlostné; prehľadný el. ovládací panel pre jednoduché nastavenie času, rýchlosti a smeru otáčania misy; hák, misa a drôtený zákryt misy sú celonerezové rozmer:800x1400x1370 napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>	1	ks
0804	MABN2065030421070	<p>Chladený stôl MTRN32NP prevedenie AISI 304, 2 dvere, 2 zásuvky, 2 páry nožičiek + 2 rošty, objem 375 l, pracovná plocha, rovné rohy, -2°C/+8°C, elektronické ovládanie, izolácia 50mm, ventilované chladenie, automatické odmrazovanie, cirkulácia vzduchu zabezpečená v spodnej časti, samozatváracie dvere, ľahko vymeniteľné magnetické tesnenie, chladené zásuvky s nerezovými teleskopickými zásuvmi, výškovo nastaviteľné nohy, rovné hrany. rozmer:1612x700x850 príkon:0,39kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)</p>	1	ks
0806	RM-TS 22TD	<p>Mlynček na mäso dvojzloženie TS22TD celonerezové prevedenie odnímateľná hlava, tlačný kolík z plastu hlavný vypínač, spínač pravý/ľavý chod produkcia 300kg/h, miska na produkt doska 4,5 a 8 mm (iné veľkosti na objednávku) rozmer:300x420x500 príkon:1,1kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)</p>	1	ks
0809	MABN2065044121070	<p>Chladiaci stôl MTRN42NP objem 508 l, 3 dvere, 2 zásuvky, vybavenie 3 x zásuvy s roštami GN 1/1, pracovná plocha, hranaté rohy, teplota -2/+8°C, elektronické ovládanie, izolácia 50mm, ventilované chladenie, automatické odmrazovanie, cirkulácia vzduchu zabezpečená v spodnej časti, samozatváracie dvere, ľahko vymeniteľné magnetické tesnenie, chladené zásuvky s nerezovými teleskopickými zásuvmi, výškovo nastaviteľné nohy, rovné hrany rozmer:2034x700x850 príkon:0,445kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)</p>	1	ks
0901	MABN2044000701	<p>Chladiaca skriňa NFB40P Chladiaca skriňa, 1x pravé dvere. 1x chladiaci priestor 400 l. Vybavenie: 3x zasúvacie rošty 42x43 cm. Prevádzková teplota 0/+10°C. rozmer:600x600x1950 príkon:0,25 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)</p>	1	ks
0902	RM-UR 200 S	<p>Podstolová chladička nerezová objem: 200l, 2 x rošt, elektronická chladiaca jednotka, automatické odmrazovanie, teplota: 0/+8°C ventilované chladenie, nerezové vonkajšie prevedenie, zámok dverí, chladiivo: R134A</p>	1	ks

		rozmer: 585x600x845 prikon: 0,15 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)		
1001	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE Chladiaca skriňa, 1x pravé dvere. 1x chladiaci priestor 650 l. Vybavenie: 3x rošty FBCGI21. Prevádzkové teploty -2/+8°C. Ventilované chladenie. Digitálny panel. Rozmer GN 2/1. Vyhotovenie nerez AISI 430.Zameniteľné otváranie dverí. Izolácia 7,5 cm. rozmer:700x830x2080 prikon:0,38 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	2	ks
1004	FO-R 20	Veľkokuchynský kuter odnímateľná nerezová nádoba s nerezovým nožom 20 l, regulovateľné otáčky 1500/3000 ot./min. rozmer:380x630x760 prikon: 4400 W napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)	1	ks
1008	MABN2065030421070	Chladený stôl MTRN32NP prevedenie AISI 304, 2 dvere,2 zásuvky, 2 páry nožičiek + 2 rošty, objem 375 l, pracovná plocha, rovné rohy, -2°C/+8°C, elektronické ovládanie, izolácia 50mm, ventilované chladenie, automatické odmrazovanie, cirkulácia vzduchu zabezpečená v spodnej časti, samozatváracie dvere, ľahko vymeniteľné magnetické tesnenie, chladené zásuvky s nerezovými teleskopickými zásuvmi, výškovo nastaviteľné nohy, rovné hrany. rozmer:1612x700x850 prikon:0,39kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
1009	RM-GMS 300	Nárezový stroj šnekový - hladký nôž GMS 300 C hladký nôž, priemer noža 300 mm hrúbka rezu 0-15 mm, max.priemer rezu 240 mm rozmer stola: 240x290 mm, tlakový odliatok z hliníkovej zliatiny rezný stôl šikmo, prídavné brusné zariadenie, slimákový prevod nerez nôž, špeciálna antiadhézna úprava noža umožňuje krájanie syru, motor s ventilátorom a poistkou proti prehriatiu rozmer:450x500x450 prikon:230 W napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
1011	FIM-PD/030	Podlahová vpusť PD s protizápachovou uzávierkou min.výška 130 mm do dĺžky vpuste 1000 mm na každý ďalší meter dĺžky plus 10 mm na výšku odpad v strede osi vane, priemer 110mm rozmer:300x300x150	1	ks
1105	FO-RO CL 60 PP	Krájač zeleniny CL 60 PP s hlavou s prítlačnou pákou hodinový výkon 400-900kg/h, 300-3000 porcií, 375/750 ot./min., prevedenie nerez, na nerezovom podstavci s hlavou s prítlačnou pákou na malé a veľké suroviny, otvor s pákou je navrhnutý pre veľkoobjemovú zeleninu, s vloženou trubicou pre spracovanie dlhých a krehkých druhov zeleniny,automatické opätovné spustenie prístroja pomocou páky pre pohodlnejšie používanie a rýchlu prípravu pri minimálnej námahe personálu, veľká vstupná plocha otvoru s pákou uľahčuje prisun zeleniny, ktorá sa nemusí predbežne krájať rozmer:600x720x1225 prikon:1500W napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)	1	ks
1109	MABN2065030421070	Chladený stôl MTRN32NP prevedenie AISI 304, 2 dvere,2 zásuvky, 2 páry nožičiek + 2 rošty, objem 375 l, pracovná plocha, rovné rohy, -2°C/+8°C, elektronické ovládanie, izolácia 50mm, ventilované chladenie, automatické odmrazovanie, cirkulácia vzduchu zabezpečená v spodnej časti, samozatváracie dvere, ľahko vymeniteľné magnetické tesnenie, chladené zásuvky s nerezovými teleskopickými zásuvmi, výškovo nastaviteľné	1	ks

		nohy, rovné hrany. rozmer:1612x700x850 príkon:0,39kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)		
1201	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE Chladiaca skriňa, 1x pravé dvere. 1x chladiaci priestor 650 l. Vybavenie: 3x rošty FBCGI21. Prevádzkové teploty -2/+8°C. Ventilované chladenie. Digitálny panel. Rozmer GN 2/1. Vyhotovenie nerez AISI 430.Zameniteľné otváranie dverí. Izolácia 7,5 cm. rozmer:700x830x2080 príkon:0,38 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	2	ks
1208	RM-ŠKBZ 40 Nerez	Škrabka zemiakov - Nerez ŠKBZ 40 výkon 450 kg/1hod. rozmer:880x780x1000 príkon:1,1 kW napätie:(400 V 3N-50/60 Hz)	1	ks
1701	MABN2048020701	Mraziaca skriňa NFB70FE Mraziaca skriňa, 1x pravé dvere. 1x chladiaci priestor 650 l. Vybavenie: 3x rošty FBCGI21. Prevádzkové teploty -15/-25°C.Ventilované chladenie. Digitálny panel. Rozmer GN 2/1. Vyhotovenie nerez AISI 430.Zameniteľné otváranie dverí. Izolácia 7,5 cm. rozmer:700x830x2080 príkon:0,64 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
1702	MABN2048010701	Chladiaca skriňa NFB70NE Chladiaca skriňa, 1x pravé dvere. 1x chladiaci priestor 650 l. Vybavenie: 3x rošty FBCGI21. Prevádzkové teploty -2/+8°C. Ventilované chladenie. Digitálny panel. Rozmer GN 2/1. Vyhotovenie nerez AISI 430.Zameniteľné otváranie dverí. Izolácia 7,5 cm. rozmer:700x830x2080 príkon:0,38 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	2	ks
1901	ST-CHB 16.3071Z	Chladiaci box na zeleninu - model CSN2122 vnútorný rozmer 3,28x2,18x2,44 m, pur panely hrúbky 60mm, chaldiarenské otočné jednokrídlové dvere 1000x2000mm, chladiaci výkon 2,15 kW/0°C/38°C, ext. teplota 0-5°C, kondenzačná strana je umiestnená v exteriéri,montáž na fasádu, podstropný ventilátorový výparník je umiestnený v chladiacom boxe. Pre odtok kondenzátu treba zabezpečiť zaústenie do kanalizačnej siete. Vyústenie zo steny priemer 40 mm. K zariadeniam v exteriéri je potrebné doviest' elektrické káble s istením. Chladivo R 404 A rozmer:3,35x2,30x250 príkon: 1,65 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
2001	ST-CHB 16.3071MLV	Chladiaci box na mliečne výrobky model CSN 1100 vnútorný rozmer 2,58x1,57x2,44 m, pur panely hrúbky 60mm, chaldiarenské otočné jednokrídlové dvere 1000x2000mm, chladiaci výkon 1,49 kW/0°C/38°C, teplota 0-5°C, kondenzačná strana je umiestnená v exteriéri,montáž na fasádu, podstropný ventilátorový výparník je umiestnený v chladiacom boxe. Pre odtok kondenzátu treba zabezpečiť zaústenie do kanalizačnej siete. Vyústenie zo steny priemer 40 mm. K zariadeniam v exteriéri je potrebné doviest' elektrické káble s istením. rozmer:2,7x1,68x2,5 príkon: 1,39 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)	1	ks
2101	ST-CHB 16.3071MV	Chladiaci box na masné výrobky model CSN 1100 vnútorný rozmer 2,58x1,56x2,44 m, pur panely hrúbky 60mm, chaldiarenské otočné jednokrídlové dvere 1000x2000mm, chladiaci výkon 1,49 kW/0°C/38°C, teplota 0-5°C, kondenzačná strana je umiestnená v exteriéri,montáž na fasádu, podstropný ventilátorový výparník je	1	ks

TMPQ

		<p>umiestnený v chladiacom boxe. Pre odtok kondenzátu treba zabezpečiť zaústenie do kanalizačnej siete. Vyústenie zo steny priemer 40 mm. K zariadeniam v exteriéri je potrebné doviesť elektrické káble s istením. rozmer:2,7x1,68x2,5 príkon: 1,39 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)</p>		
2201	ST-CHB 16.3071M	<p>Chladiaci box na mäso model CSN 1100 vnútorný rozmer 2,58x1,57x2,44 m, pur panely hrúbky 60mm, chaldiarenské otočné jednokrídlové dvere 1000x2000mm, chladiaci výkon 1,49 kW/0°C/38°C, teplota 0-5°C, kondenzačná strana je umiestnená v exteriéri,montáž na fasádu, podstropný ventilátorový výparník je umiestnený v chladiacom boxe. Pre odtok kondenzátu treba zabezpečiť zaústenie do kanalizačnej siete. Vyústenie zo steny priemer 40 mm. K zariadeniam v exteriéri je potrebné doviesť elektrické káble s istením. rozmer:2,7x1,69x2,5 príkon: 1,39 kW napätie:(230 V 1- 50/60 Hz)</p>	1	ks
2227	AB-10200 EKC 3/1	<p>Vozík EKC 3/1 na šaláty kapacita mx. 3x GN1/1 200 nerezový chladený vozík z chrómniklovej ocele 18/10, izolovaný, digit. termostat +3 až +8°C, účinnosť do 25°C, prívodný kábel 2 m, 4 kolieska s priem. 125 mm - z toho 2 brzdené, bez hygienického zákrytu, min. dosiahnuteľná teplota +3 až +8°C, rozmer:1276x650x900 príkon:0,18kW napätie: 230 V</p>	1	ks
2228	AB-11106 EKG 3/III L	<p>Vozík EKG 3/III L - bočné ovládanie, spodná polica jedálny výdajný vozík, elektricky vyhrievaný, ovládanie na dlhšej strane, spodná polica, samostatne ovládané delené 3 vane pre GN,obsah max 3xGN 1/1 200, max prevádzková teplota +90°C, 4 kolieska, z toho 2 brzdené rozmer:1215x650x900 príkon:2,1kW</p>	5	ks