



Spolufinancováno
Evropskou unií

Kupní smlouva

uzavřená v souladu s § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění (dále jen „občanský zákoník“)

Smluvní strany

Kupující **Střední průmyslová škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Hradec Králové**
IČO 15062848
se sídlem Hradební 1029/2, 50003 Hradec Králové
zástupce Mgr. Miroslav Tobyška, ředitel
bankovní spojení [REDACTED]
číslo účtu [REDACTED]
dále jako „*kupující*“ a

Prodávající **SEZZAM spol. s r.o.**
společnost zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové pod spisovou značkou C77
se sídlem Pardubická 100, 533 45 Opatovice nad Labem
IČO 00655368
DIČ CZ00655368
zastoupený Filip Remplík
bankovní spojení [REDACTED]
číslo účtu [REDACTED]
dále jako „*prodávající*“, kupující a prodávající společně také jako „*smluvní strany*“

Článek 1 Úvodní ustanovení

1. Tato smlouva je uzavírána smluvními stranami na základě výsledku zadávacího řízení veřejné zakázky na stavební práce s názvem: **Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SPŠ, SOŠ a SOU, Hradec Králové – gastrotechnologie**. Veřejná zakázka byla oznámena ve Věstníku veřejných zakázek pod evidenčním číslem Z2025-057493 (dále též jako „veřejná zakázka“ nebo „zakázka“).
2. Předmět této smlouvy je součástí dále specifikovaného projektu (dále souhrnně jako „projekt“):

Dotační program	Operační program Životní prostředí
Projekt	
Název projektu	Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SPŠ, SOŠ a SOU, Hradec Králové
Reg. číslo	CZ.05.01.01/02/22_009/0002127

Odkládací podmínka účinnosti smlouvy

3. Tato smlouva nenabyde účinnosti dříve, než kumulativně:
- a) dojde k uveřejnění této smlouvy v registru smluv dle zákona č.340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů (dále také jako „zákon o registru smluv“) a zároveň
 - b) závazným schválením poskytnutí finančních prostředků na krytí celkové ceny předmětu plnění, která není kryta z rozpočtu kupujícího a zároveň
 - c) bude prodávajícímu doručena výzva kupujícím k zahájení plnění.
4. Nenabyde-li tato smlouva účinnosti dle odst. 3 do jednoho roku od uzavření smlouvy, bez dalšího zaniká. Prodávající je oprávněn požadovat po kupujícím informace o skutečnostech podmiňujících nabytí účinnosti kdykoliv za trvání smlouvy. Kupující poskytne informace dle věty předchozí bez zbytečného odkladu po doručení písemné žádosti prodávajícího.

Článek 2

Zmocněné osoby

1. Kupující zmocňuje následující osoby k jednání:
- a) zástupce kupujícího ve věcech smluvních [REDACTED]
 - b) zástupce kupujícího ve věcech technických [REDACTED]
2. Prodávající zmocňuje následující osoby k jednání:
- a) ve věcech technických: [REDACTED]
3. Zmocněné osoby smluvních stran mohou být změněny písemným oznámením doručeným druhé smluvní straně nejpozději do 3 dnů ode dne vzniku této změny.
4. Je-li zástupce kupujícího ve věcech smluvních dle článku 2 odst. 1 písm. a) osoba odlišná od osoby oprávněné jednat za kupujícího dle právních předpisů, není oprávněn uzavírat dodatky k této smlouvě ani tuto smlouvu ukončit.

Článek 3

Podklady pro uzavření smlouvy

1. Základním podkladem pro uzavření této smlouvy je nabídka prodávajícího podaná dne 18. 11. 2025 v rámci výběrového řízení veřejné zakázky.

Předmět smlouvy je vymezen následující dokumentací, která tvoří přílohy této smlouvy:

- a) Příloha č. 1 Technická specifikace včetně výkazu výměr (položkový rozpočet) ve vztahu k předmětu smlouvy;
- b) ~~Příloha č. 2 Vybraná vysvětlení zadávací dokumentace (irelevantní);~~
- d) ~~Příloha č. 3 Seznam poddodavatelů (irelevantní – nehodlá využít);~~
- e) Příloha č. 4 Reklamační protokol – vzor;
- f) Příloha č. 5 Změnový list – vzor.

Předmět smlouvy je vymezen také následující dokumentací, která není přílohou této smlouvy a tvoří samostatné dokumenty uložené mimo smlouvu:

- g) Příloha č. 6 Projektová dokumentace vyhotovená společností ARAGON ELL, s.r.o., IČO 28820525, se sídlem Heřmanice 126, 509 01 Nová Paka a energetický posudek zpracovaný Ing. Lenkou Bradnovou, IČO 73641456, se sídlem 503 64, Měník 128.

2. Prodávající prohlašuje, že všechny technické a dodací podmínky byly před podpisem smlouvy na základě jeho žádosti o vysvětlení zadávací dokumentace v rámci výběrového řízení, na základě jehož výsledku je uzavřena tato smlouva, zahrnuty do jeho nabídky.
3. Prodávající dále prohlašuje, že realizaci dodávek a souvisejících služeb dle této smlouvy provede v souladu se zadávací dokumentací veřejné zakázky včetně všech jejích vysvětlení zadavatelem.
4. Prodávající upozorní kupujícího bez zbytečného odkladu na zjištěné zjevné vady a nedostatky podkladů pro uzavření smlouvy. Případný soupis zjištěných vad a nedostatků předané dokumentace včetně návrhů na jejich odstranění a dopadem na cenu předmětu plnění prodávající předá kupujícímu bez zbytečného odkladu po provedení kontroly.

Článek 4 **Předmět smlouvy**

1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu gastrotechnologii spolu s příslušenstvím včetně souvisejících dodávek a služeb včetně zaměření a montáže v souladu s technickými a dalšími parametry, které jsou uvedeny v příloze č. 1, která tvoří nedílnou součást této smlouvy, v rámci úpravy stávajícího provozu objektu školní kuchyně SPŠ, SOŠ a SOU Hradec Králové na adrese Hradební 1029/2, 500 03 Hradec Králové, (dále také jako „zboží“), včetně dohodnutých záručních podmínek a servisních služeb, a převést vlastnická práva k předmětu plnění na kupujícího, a to v rozsahu a za podmínek stanovených v této smlouvě. Prodávající dále zajistí dopravu zboží, konfiguraci, zprovoznění, a technické seznámení příslušných pracovníků kupujícího či jím určených osob s obsluhou předmětu dodávky na náklady prodávajícího.
2. Kupující se zavazuje převzít bezvadné zboží a za zboží zaplatit prodávajícímu kupní cenu, a to za podmínek stanovených touto smlouvou.
3. Prodávající je oprávněn zaměnit jím nabízené zboží, které bylo obsahem nabídky ve smyslu čl. 3 odst. 1 kupní smlouvy, za jiné zboží stejného charakteru (např. kuchyňský robot za jiný kuchyňský robot apod.), a to v případě, že nové zaměňované zboží bude mít stejné či lepší parametry dle technické specifikace – příloha č. 1 kupní smlouvy a zároveň nové zboží bude cenově stejné či levnější jako zboží zaměňované. Tuto záměnu je možné provést pouze v případě, že po uzavření této smlouvy došlo k ukončení výroby zboží nabízeného prodávajícím v nabídce dle čl. 3 odst. 1 kupní smlouvy či došlo k nedostupnosti tohoto zboží na trhu. Požadavek záměny je prodávající povinen oznámit kupujícímu bez zbytečného odkladu po jejím zjištění spolu s doložením dokladů prokazujících nutnost záměny dle předchozí věty tohoto odstavce. Oznámení je možné provést i elektronicky např. formou e-mailu. Záměna zboží bude provedena formou dodatku k této smlouvě, přičemž se jedná o vyhrazenou změnu závazku obdobně dle § 100 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále „zákon“), podkladem pro změnu bude změnový list, jenž tvoří přílohu č. 5 této smlouvy. Tato změna se tak nezapočítává do limitů dle § 222 zákona.
4. Předmět plnění dále zahrnuje:
 - 4.1. Zpracování harmonogramu realizace jednotlivých dodávek a prací s podrobným postupem realizace, který bude projednán a dohodnut mezi kupujícím a prodávajícím do jednoho (1) týdne od doručení výzvy k plnění.
 - 4.2. Zpracování kompletní technické a provozní dokumentace obsahující uživatelské příručky k dodávanému zboží včetně doporučení postupu údržby v českém jazyce, příslušné atesty, certifikáty a prohlášení o shodě k dodanému zboží. Veškerá dokumentace bude vypracována a předána dvakrát (ve 2 paré) v listinné a jednou v elektronické podobě ve formátu .pdf.

4.3. Veškerou potřebnou koordinaci prodávajícího se stavebními pracemi v místě plnění dle požadavků pověřených osob na straně kupujícího (zástupce TDS).

4.4. Povinnost na své náklady všechny konstrukce a zařízení, které by mohly být při dodání, montáži a instalaci předmětu veřejné zakázky poškozeny nebo znečištěny, opatřit vhodným a účinným zajištěním (např. ochrannou folii) a toto bezprostředně po dodávce na vlastní náklady odstranit.

4.5. Udržování pořádku v místě plnění a po dodání, montáži a instalaci předmětu veřejné zakázky provést úklid místa plnění a uvést ho do původního stavu.

4.6. Ekologická likvidace obalového materiálu, v němž bylo zboží dodáno, v souladu se zákonem č. 477/2001 Sb., o obalech, v účinném znění, pokud tomu nebrání závazná ustanovení jiných právních předpisů.

4.7. Součinnost s kupujícím při závěrečné prohlídce dotčených relevantních orgánů včetně doložení všech potřebných dokumentů nezbytných pro zajištění závěrečné prohlídky (zejména je-li relevantní s ohledem na předmět kupní smlouvy revizní zprávy elektroinstalací a připojení spotřebičů, je-li relevantní a další nezbytné dokumenty).

4.8. Další činnosti výslovně neuvedené, které jsou však s realizací plnění neoddělitelně spojeny a plnění bez nich není možné.

5. Prodávající se zavazuje dodržovat podmínky odpovědného zadávání, jež prodávající stanovil v zadávacích podmínkách veřejné zakázky a jež byly zároveň součástí nabídky prodávajícího jako souhrnné čestné prohlášení dle přílohy č. 1 zadávacích podmínek veřejné zakázky, obsaženého v nabídce prodávající, zejména poté:

- nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.
- Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.
- Nejméně 70 % (hmotnostních) stavebního a demoličního odpadu neklasifikovaného jako nebezpečný (s výjimkou v přírodě se vyskytujících materiálů uvedených v kategorii 17 05 04 v Evropském seznamu odpadů stanoveném rozhodnutím 2000/532/ES) vzniklého v rámci realizace předmětu plnění, bude připraveno k opětovnému použití, recyklaci a k jiným druhům materiálového využití, včetně zásypů, při nichž jsou jiné materiály nahrazeny odpadem, v souladu s hierarchií způsobů nakládání s odpady a protokolem EU pro nakládání se stavebním a demoličním odpadem.
- V případě odvozu materiálu na skládku prodávající prokáže mimo jiné předložením vážních lístků, které budou obsahovat alespoň evidenční číslo, identifikační údaje skládky (recyklačního střediska) a prodávajícího (případně poddodavatele), druh a množství odpadu, datum a podpis oprávněné osoby skládky (recyklačního střediska).
- Všechna relevantní zařízení využívající vodu (sprchy, vany, WC atd.) budou splňovat následující parametry:
 - umyvadlové baterie a kuchyňské baterie mají maximální průtok vody 6 litrů/min;

- sprchy mají maximální průtok vody 8 litrů/min;
- WC, zahrnující soupravy, mýsy a splachovací nádrže, mají úplný objem splachovací vody maximálně 6 litrů a maximální průměrný objem splachovací vody 3,5 litru;
- pisoáry spotřebují maximálně 2 litry/mísu/hodinu. Splachovací pisoáry mají maximální úplný objem splachovací vody 1 litr.

Článek 5

Doba a místo plnění

1. Místem plnění veřejné zakázky je objekt školní kuchyně stavby SPŠ, SOŠ a SOU Hradec Králové na adrese Hradební 1029/2, 500 03 Hradec Králové.
2. Zboží bude dodáno **do 4 měsíců** od doručení výzvy k zahájení plnění. V případě nesplnění požadovaného termínu je kupující oprávněn odstoupit od smlouvy. Dodáním ve smyslu tohoto odstavce se rozumí podpis akceptačního protokolu, ve kterém je uvedeno, že kupující akceptuje plnění bez výhrad.
3. Termín dodání zboží bude prodávajícím oznámen telefonicky nejméně 3 pracovní dny předem zástupci kupujícího ve věcech technických. Instalace spotřebičů je možná pouze v červenci a srpnu a v součinnosti se zhotovitelem stavebních prací
4. Doba plnění může být ze strany kupujícího přerušena písemným oznámením prodávajícímu, a to z důvodů prodloužení stavebních prací realizovaných v rámci dotčeného projektu. V případě, že doba pozastavení bude trvat více než 180 dnů, je prodávající oprávněn odstoupit od smlouvy. O dobu přerušení dle věty předchozí se prodlužuje doba dodání dle odst. 2.

Článek 6

Všeobecné dodací podmínky

1. Zboží je nové, nepoužité, plně funkční a jeho použití nepodléhá žádným právním omezením, není-li přílohou č. 1 stanoveno jinak.
2. Zboží po jednotlivých kusech bude zabaleno v obalech, na kterých bude uvedeno příslušné výrobní číslo včetně čárového kódu, je-li to u dodávaného zboží relevantní včetně návodů ke správně prováděné údržbě, je-li relevantní. Proávající se zavazuje převážet zboží tak, aby byl maximálně využit prostor v použitém dopravním prostředku s cílem minimalizace znečištění ovzduší výfukovými plyny.
3. Předání zboží bude prokázáno na základě předávacího protokolu, který bude obsahovat kontaktní údaje o prodávajícím, číslo smlouvy, datum dodávky, jméno a podpis předávajícího a přijímajícího, konfiguraci, výrobní čísla, jsou-li relevantní, případně jinou identifikaci zboží a dobu záruky, doklady k údržbě, případné úpravy a změny v položkách. Vše bude zaznamenáno na elektronickém nosiči (flash).
4. Jeden výtisk předávacího protokolu zůstane kupujícímu při převzetí zboží.
5. Převzetí se uskuteční za přítomnosti zástupce prodávajícího a kupujícího.
6. Kupující si vyhrazuje právo před převzetím dodávky provést kontrolu zboží v rozsahu požadované technické specifikace. V případě nesplnění požadavků není kupující povinen dodávku převzít. Kupující v tomto případě není v prodlení s plněním.
7. **Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.**

8. Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.

9. Po řádné instalaci, montáži, dle pokynů kupujícího a umístění dle pokynů kupujícího proběhne do 2 týdnů od dodání zboží akceptační řízení. Výsledkem akceptačního řízení mohou být následující stavy:

Akceptováno bez výhrad

V případě, že kupující v průběhu kontroly nenalezne v předaném plnění žádné vady ani nedodělky, uvede prodávající do protokolu, že kontrolované plnění bylo akceptováno bez výhrad a protokol potvrdí svým podpisem.

Akceptováno s výhradami

V případě, že budou v průběhu kontroly shledány vady plnění prodávajícího, dohodnou se smluvní strany na termínu, do kterého prodávající tyto vady a nedodělky odstraní. Kupující do protokolu uvede seznam vad nebo nedodělků s termíny jejich odstranění a obě strany protokol potvrdí svým podpisem. Po odstranění vad se kontrolní procedura opakuje.

Neakceptováno

V případě, že budou v průběhu kontroly nalezeny takové vady plnění, které by bránily v budoucím užití předmětu koupě, nebude plnění akceptováno. Smluvní strany se dohodnou na termínu nové kontroly, do které prodávající zajistí realizaci předmětu smlouvy v podobě, která budoucímu užití předmětu koupě bránit nebude. Do protokolu se uvede, že plnění akceptováno nebylo. Po odstranění vad vyzve kupující prodávajícího k provedení nové kontroly.

10. O konání akceptačního řízení bude sepsán akceptační protokol. **Podkladem řádné fakturace je pouze akceptační protokol, ve kterém je uvedeno, že kupující akceptuje plnění bez výhrad.** Akceptační protokol bude obsahovat kontaktní údaje prodávajícího a kupujícího, číslo a název projektu, identifikaci předávacího protokolu, kterého se akceptační protokol týká, stručný popis instalace, montáže, umístění a dalších činností požadovaných touto smlouvou, vyjádření kupujícího o akceptaci, datum akceptace a podpisy oprávněných osob kupujícího a prodávajícího. Jeden výtisk akceptačního protokolu obdrží prodávající a jeden kupující.
11. Poskytované plnění odpovídá všem požadavkům, vyplývajícím z platných právních předpisů či příslušných technických norem, platných pro Českou republiku, které se na plnění vztahují.

**Článek 7
Kupní cena**

1. Kupní cena za zboží dle článku 4 této smlouvy, v podrobném členění uvedeném v položkovém rozpočtu, je-li to relevantní, činí

Celková cena v Kč bez DPH	3 028 000,-
DPH v Kč samostatně	635 880,-
Celková cena v Kč včetně DPH	3 663 880,-

2. Cena uvedená v předchozím bodu zahrnuje veškeré náklady potřebné k řádnému plnění dle této smlouvy včetně dopravy do místa plnění, montáže, instalaci, uvedení do provozu a umístění dle pokynů kupujícího a dalších činností dle předmětu smlouvy a je uzavřena jako smluvní a pevná. Součástí celkové ceny je i částka na recyklaci zboží, která nebude na faktuře uvedena samostatně, pokud není v zákoně výslovně uveden požadavek tuto částku uvádět.

3. Kupní cena je cenou nejvýše přípustnou, kterou je možné překročit pouze v případě, že v průběhu realizace dojde ke změnám sazeb DPH nebo ke změnám jiných daňových předpisů, majících vliv na cenu.

Článek 8 Platební podmínky

1. Kupní cena za realizaci předmětu smlouvy bude uhrazena na základě daňového dokladu. (faktury).
2. Prodávající je oprávněn vystavit fakturu po řádně realizovaném plnění předmětu smlouvy bez vad na základě řádného akceptačního protokolu dle článku 6 odst. 8 této smlouvy, který bude přílohou faktury. V případě, že bude faktura kupujícímu vystavena v rozporu s tímto ustanovením, nezakládá kupujícímu povinnost fakturu uhradit. V takovém případě kupující fakturu vrátí zpět prodávajícímu.
3. **Zálohové platby nejsou přípustné a prodávající není oprávněn je požadovat.**
4. Faktura - daňový doklad musí splňovat veškeré náležitosti dle zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v účinném znění a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v účinném znění. V případě, že faktura nebude mít odpovídající náležitosti, je kupující oprávněn vrátit ji zpět prodávajícímu k doplnění, aniž se dostane do prodlení se splatností. Lhůta splatnosti začíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněné či opravené faktury.
5. Faktura bude vždy obsahovat alespoň:
 - a) firmu a sídlo oprávněné a povinné osoby, tj. prodávajícího i kupujícího,
 - b) IČO a DIČ prodávajícího a kupujícího,
 - c) údaj o zápisu prodávajícího v obchodním rejstříku, včetně spisové značky,
 - d) číslo faktury,
 - e) číslo smlouvy,
 - f) označení akce,
 - g) den odeslání, den splatnosti a datum zdanitelného plnění,
 - h) označení peněžního ústavu a číslo účtu, na který má kupující provést úhradu,
 - i) fakturovanou částku bez daně, sazbu daně, daň a celkovou částku,
 - j) registrační číslo a název projektu dle této smlouvy,
 - k) soupis dodaného zboží vycházející z položkového rozpočtu,
 - l) označení zboží s odkazem na příslušnou část smlouvy,
 - m) razítko a podpis oprávněné osoby,
 - n) konstantní a variabilní symbol,
 - o) protokol resp. dodací list o převzetí zboží či event. jeho části dle čl. 6 odst. 3 smlouvy,
 - p) akceptační protokol,
 - q) místo a osobu oprávněnou k převzetí oprávněné faktury.
6. Splatnost faktury je 30 dnů ode dne jejího doručení kupujícímu. Vratí-li zadavatel vadnou fakturu, přestává běžet původní lhůta splatnosti. Celá lhůta splatnosti běží opět ode dne doručení nově vystavené úplné faktury bez vad.
7. Faktura bude vystavena tak, aby byla doložena její účelovost.
8. Daňový doklad je považován za proplacený datem odepsání příslušné finanční částky z účtu kupujícího ve prospěch čísla účtu prodávajícího uvedeného v úvodu smlouvy.

Článek 9 Záruka

1. Prodávající prohlašuje, že předmět plnění není zatížen právními vadami.
2. Prodávající odpovídá za vady zjevné, skryté a právní, které má zboží v době odevzdání kupujícímu i když se vada stane zjevnou i po této době a dále za ty vady, které se na zboží vyskytnou v záruční době uvedené v této smlouvě.
3. Rozsah, kvalita, technická specifikace, příslušenství a další související služby musí odpovídat požadavkům kupujícího a vymezení uvedenému v této smlouvě. **Jakékoliv odchylky od požadavků kupujícího či vymezení uvedenému v této smlouvě jsou vadným plněním.**
4. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost spočívající v tom, že zboží, jakož i jeho veškeré části a komponenty budou po celou záruční dobu způsobilé k použití k obvyklým účelům a zachovají si obvyklé vlastnosti.
5. Prodávající poskytne v souladu s podmínkami veřejné zakázky záruku v **délce min. 24 měsíců** ode dne podpisu akceptačního protokolu bez výhrad. Pokud výrobce poskytuje záruku delší než 24 měsíců, bude délka záruky poskytnutá prodávajícím shodná s délkou záruky poskytovanou výrobcem.
6. Záruční doba začíná běžet dnem podpisu akceptačního protokolu kupujícím, o řádně poskytnutém plnění předmětu plnění bez vad.
7. Vady, na něž se vztahuje záruka, je kupující oprávněn uplatnit nejpozději do konce záruční doby.
8. Nahlášení servisního zásahu musí být doručeno prodávajícímu buď elektronicky případně telefonicky a musí obsahovat všechny údaje v souladu s touto Smlouvou. Při zajištění odstranění záruční vady bude mezi smluvními stranami sepsán reklamační protokol dle přílohy č. 4 této smlouvy.
9. Požadavek na záruční servis lze zadat buď na e-mailovou adresu: [REDAKCE], nebo v pracovní době telefonicky na telefonním čísle [REDAKCE]. Servisní případ se považuje za nahlášený buď okamžikem telefonického nahlášení, nebo obdržením emailového potvrzení o doručení na poštovní server prodávajícího, který musí tuto službu automaticky poskytovat. Požadavek na servisní zásah nahlášený po pracovní době se považuje za nahlášený v následující pracovní den v 8:00 hodin.
10. Pracovními hodinami se stanovuje časové rozmezí od 7:00 do 17:00, a to v pracovních dnech. Zbývající doba je definována jako mimopracovní hodiny. Prodávající bere na vědomí, že dodávky budou probíhat i při částečném provozu. Přerušit provoz je možné pouze v červenci a srpnu. Jiná omezení provozu jsou možná pouze po dohodě s kupujícím.
11. Prodávající prohlašuje, že prodej je uskutečňován v souladu se zákonem č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky.
12. Záruka se nevztahuje na vady, které vzniknou v důsledku činnosti kupujícího, zejména:
 - nedodržení pokynů prodávajícího či předpisů výrobce o používání a údržbě předmětu plnění, pokud byly prokazatelně předány kupujícímu;
 - násilné či svévolné poškození předmětu plnění;
 - nedodržení předepsané kvality elektrické sítě;
 - chybné obsluhy předmětu plnění;
 - neoprávněnými zásahy nepovolané třetí osoby;
 - vlivem vyšší moci, např. požáru, nebo jiné živelné katastrofy či jiných vnějších vlivů.

13. Prodávající se zavazuje bezodkladně zahájit práce na odstranění vady a zajistit odstranění této vady ve lhůtě do 15 pracovních dnů od jejího nahlášení. Vada bude odstraněna v nejkratší možné lhůtě s ohledem na její povahu a dopad na činnost uživatele, pokud nebude dohodnuto jinak.
14. Prodávající je povinen zahájit bezplatné odstraňování reklamované vady vždy neprodleně a odstranit ji v co nejkratším možném termínu, s výjimkou vad, které není technicky a technologicky možné do této doby odstranit. V takovém případě, je dodavatel povinen o této skutečnosti písemně informovat zástupce uživatele, a to ihned po zjištění této skutečnosti, nejpozději však ve lhůtě, ve které má být vada odstraněna, a bude dohodnuta jiná přiměřená lhůta. V případě takových vad, které mohou ohrozit závažným způsobem majetek kupujícího, je prodávající povinen vyvinout maximální úsilí k zajištění doby nástupu a poskytnutí záručního plnění i mimopracovní dny v co nejkratším čase.
15. V případě, že kupující či uživatel stavby reklamují vadu, u které je sporné, zda je reklamáce oprávněná, je prodávající povinen tuto vadu odstranit ve sjednaných lhůtách bez ohledu na tuto skutečnost. Po odstranění vady má prodávající právo vydat prohlášení o neoprávněné reklamaci a má právo požadovat uhrazení skutečně a účelně vynaložených a prokázaných nákladů na odstranění vady. Kupující má povinnost neoprávněnost reklamáce doložit. V případě, že se kupující a prodávající neshodnou na posouzení oprávněnosti reklamáce, rozhodne o její oprávněnosti znalec v příslušném oboru určený oběma smluvními stranami.

Článek 10 **Odstoupení od smlouvy**

Smluvní strany se dohodly na možném odstoupení od Smlouvy v následujících případech:

1. Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy v případech stanovených touto smlouvou.
2. Kupující je dále oprávněn odstoupit od smlouvy, jestliže by po uzavření smlouvy vůči majetku prodávajícího probíhalo insolvenční řízení.
3. Kupující je oprávněn od smlouvy odstoupit, pokud předmět plnění nebude dodán v souladu s technickými parametry uvedenými v příloze č. 1 této smlouvy, nebo v případě, kdy ve stanovené lhůtě prodávající v záruční době neodstraní vadu zboží.
4. Prodávající je oprávněn od smlouvy odstoupit ze zákonných důvodů.
5. Odstoupí-li některá ze stran od této smlouvy, ať již na základě smluvního ujednání či ustanovení zákona, stanovují strany svá práva a povinnosti, trvající i po odstoupení od smlouvy, takto:
 - a) strany vstoupí neprodleně v jednání za účelem smírného vyřešení jejich vztahů;
 - b) prodávající je povinen do 14 dnů ode dne, kdy nastanou účinky odstoupení, převést již uhrazenou celou cenu zboží zpět na účet kupujícího a kupující se zavazuje ve stejné lhůtě převést zpět zboží prodávajícímu;
 - c) strana, která porušila smluvní povinnost, jejíž porušení bylo důvodem odstoupení od této smlouvy, je povinna druhé straně nahradit náklady s odstoupením spojené. Tím není dotčen nárok na náhradu škody ani povinnost zaplatit smluvní pokutu.

Článek 11 **Smluvní pokuty a úroky z prodlení**

1. V případě prodlení prodávajícího s plněním předmětu dodávky nad rámec stanovený touto smlouvou, vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 0,05 % z fakturované částky včetně DPH za každý den prodlení, nebo může kupující od smlouvy odstoupit.

2. V případě prodlení kupujícího s úhradou kupní ceny nad rámec stanovený touto smlouvou, vzniká prodávajícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 0,05 % z fakturované částky včetně DPH za každý den prodlení.
3. Při nesplnění záručních podmínek vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 1% ceny předmětného zboží za každý započatý pracovní den nad rámec stanoveného termínu pro odstranění vad.
4. V případě porušení povinnosti odstranění vady ve smyslu článku 9 odst. 15 smlouvy vzniká kupujícímu právo na smluvní pokutu ve výši 1% celkové kupní ceny včetně DPH za každý den prodlení s plnění povinnosti.
5. V případě neodstranění vady ani v dodatečné lhůtě či do nového termínu kontroly ve smyslu čl. 6 odst. 7 vzniká kupujícímu právo na smluvní pokutu ve výši 0,5% celkové kupní ceny za každý den prodlení s odstraněním vady.
6. V případě porušení povinnosti dle čl. 14 odst. 14 smlouvy, vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 10.000 Kč za každé jednotlivé porušení povinnosti.
7. V případě předem neomluvené neúčasti prodávajícího na kontrolním dni stavby ve smyslu čl. 14 odst. 19 této smlouvy vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 10.000 Kč za každý případ neomluvené neúčasti a každou povinnou a nepřítomnou osobu.
8. Smluvní pokuta ve výši 5.000 Kč se sjednává za každé jednotlivé porušení nebo nesplnění stanovené nebo dohodnuté povinnosti prodávajícího na kontrolním dni, která bude uvedena v zápise z kontrolního dne ve smyslu čl. 14 odst. 19 této smlouvy.
9. Prodávající je povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 5.000 Kč za každé jednotlivé porušení povinnosti zhotovitele stanovené 14.20 smlouvy.
10. Povinnost zaplatit úroky z prodlení a smluvní pokuty je do 14 kalendářních dnů od obdržení výzvy oprávněné strany stranou povinnou.
11. V případě škody vzniklé kupujícímu porušením povinností prodávajícího, je tento povinen škodu kupujícímu uhradit. Netýká se případů způsobených okolnostmi vylučujícími odpovědnost prodávajícího.

Článek 12 **Vyšší moc**

Prodávající neodpovídá za prodlení v plnění dodávek produktů a poskytování služeb, nebo za neplnění, způsobené nepředvídatelnými okolnostmi nebo příčinami, které nastaly nezávisle na jeho vůli a které ovlivnit není v jeho moci. Takovými okolnostmi se rozumí zejména války a revoluce, přírodní katastrofy, epidemie, karanténní omezení, stávky atd.

Článek 13 **Odpovědnost za škody**

Prodávající dodá zboží na své náklady a nebezpečí. V případě škody vzniklé kupujícímu porušením povinností prodávajícího, je tento povinen škodu kupujícímu uhradit. Toto ustanovení se netýká případů, kdy prodávající prokáže, že porušení povinností bylo způsobeno okolnostmi vylučujícími odpovědnost.

Článek 14 **Další ujednání**

1. Vlastníkem zboží, které je předmětem plnění veřejné zakázky, je prodávající.
2. Vlastnická práva k předmětu plnění přecházejí na kupujícího dnem uhrazení kupní ceny.

3. Právo užívat předmět plnění má kupující okamžikem podpisu předávacího protokolu.
4. Na zboží nejsou vztaženy žádné další podmínky případně omezení, které není přímo uvedeno v této smlouvě.
5. Smluvní strany se zavazují, že získá-li smluvní strana od druhé jakékoli osobní údaje, bude s nimi nakládat v souladu se zákonem 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění.
6. Kupující je povinen poskytovat smluvní informace, vyplývající ze zvláštních právních předpisů, zejména zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, v platném znění.
7. Prodávající si je vědom, že je ve smyslu § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů, povinen spolupůsobit při výkonu finanční kontroly.
8. Prodávající je povinen uchovávat veškeré doklady související s realizací předmětu smlouvy a jeho financováním (způsobem dle zákona 563/1991 Sb., o účetnictví, v účinném znění) včetně účetních dokladů minimálně do konce roku 2035 nebo po dobu nejméně 10 let ode dne poslední platby za dodávku, závazná je lhůta, která je delší.
9. Prodávající je povinen minimálně do konce roku 2035 resp. ve lhůtách dle předchozího odstavce poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací projektu kupujícímu, zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (SFŽP, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost.
10. Prodávající je povinen zajistit při plnění této smlouvy dodržování veškerých povinností vyplývajících z právních předpisů České republiky, zejména pak z předpisů pracovněprávních, předpisů z oblasti zaměstnanosti a bezpečnosti ochrany zdraví při práci, a to vůči všem osobám, které se na plnění této smlouvy podílejí.

Použití poddodavatelů

11. Prodávající může pověřit provedením části plnění třetí osobu (dále jen „poddodavatel“) pouze za podmínek stanovených touto smlouvou. Při provádění plnění poddodavatelem prodávající odpovídá kupujícímu, jako by tuto část plnění prováděl sám. Seznam poddodavatelů dle tohoto odstavce je součástí kupní smlouvy jako příloha č. 3.
12. Změnu v osobě jakéhokoliv z poddodavatelů provede prodávající pouze s předchozím souhlasem kupujícího. Souhlas se změnou poddodavatele musí být učiněn písemnou formou. Poddodavatele, kterým prodávající prokazoval splnění kvalifikace v příslušném zadávacím řízení veřejné zakázky, je prodávající oprávněn změnit pouze ve výjimečných případech. Souhlas se změnou takového poddodavatele kupující nevydá do doby, než prodávající předloží potřebné doklady prokazující splnění kvalifikace jiným poddodavatelem minimálně v rozsahu, v jakém byla prokázána v zadávacím řízení veřejné zakázky.
13. Prodávající se zavazuje, že v případě využití poddodavatelského plnění při realizaci této smlouvy, zajistí sjednání a dodržování smluvních podmínek srovnatelných s podmínkami sjednanými v této smlouvě, a to v rozsahu výše smluvních pokut a délky záruční doby; uvedené smluvní podmínky se považují za srovnatelné, bude-li výše smluvních pokut a délka záruční doby shodná s touto smlouvou.
14. Prodávající se zavazuje v případě využití poddodavatelského plnění zajistit řádné a včasné plnění finančních závazků svým poddodavatelům, kdy za řádné a včasné plnění se považuje plné uhrazení poddodavatelem vystavených faktur za plnění poskytnutá k plnění veřejné zakázky, a to vždy do 10 pracovních dnů od obdržení platby ze strany kupujícího za konkrétní plnění.

15. Porušení kteréhokoliv ustanovení odst. 11 a 12 tohoto článku je považováno za podstatné porušení smlouvy.

Součinnost s ostatními dodavateli

16. Prodávající je povinen poskytnout maximální možnou součinnost všem dalším dodavatelům kupujícího, jejichž plnění je součástí realizace projektu.
17. V rámci projektu probíhají či mohou probíhat další zadávací či výběrové řízení veřejných zakázek na dodavatele stavebních prací a služeb. Vybraný dodavatel v rámci realizace veřejné zakázky tohoto zadávacího řízení poskytne veškerou součinnost nezbytnou k řádnému plnění stavebních prací či služeb dle věty předchozí.
18. Neodůvodněné či svévolné neposkytnutí součinnosti je podstatným porušením smluvních povinností.
19. **Prodávající bere na vědomí, že v průběhu realizace stavby, v jejíž koordinaci dochází k realizaci předmětu plnění dle této smlouvy, budou konány kontrolní dny stavby, jejichž strukturu a cyklus určuje podle potřeby stavby po projednání se zhotovitelem stavby objednatel/kupující (dále jen „kontrolní dny“). Kontrolní dny dle tohoto odstavce budou svolávány kupujícím. Kontrolní dny jsou svolávány minimálně 1 x za 14 dní, případně má prodávající právo svolat i mimořádné kontrolní dny. V případě nutnosti účasti prodávajícího na kontrolních dnech je zástupce prodávajícího povinen se jich zúčastnit. Zápis z kontrolních dnů zajišťuje kupující, případně osoba jím pověřená (např. technický dozor stavebníka). Závěry z kontrolního dne, mimořádného kontrolního dne jsou pro obě strany závazné, nemohou však změnit ustanovení této smlouvy.**

Sankce proti Rusku

20. Prodávající prohlašuje, že finanční prostředky získané realizací této smlouvy přímo ani nepřímo nezpřístupní osobám, subjektům či orgánům s nimi spojeným uvedeným v sankčních seznamech ve smyslu zákona č. 69/2006 Sb., o provádění mezinárodních sankcí, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s čl. 5k nařízení Rady (EU) č. 833/2014 ze dne 31. července 2014, o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem Ruska destabilizujícím situaci na Ukrajině, ve znění nařízení Rady (EU) č. 2022/578 ze dne 4. dubna 2022 v souvislosti s konfliktem na Ukrajině nebo v jejich prospěch. Prodávající se zavazuje, že jakoukoli změnu skutečností, která bude mít vliv na skutečnosti dle tohoto odstavce, oznámí písemně kupujícímu do 5 pracovních dnů od okamžiku, kdy se o této skutečnosti dozví.

Článek 15 Závěrečná ustanovení

1. Vztahy touto smlouvou neupravené se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, a zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů.
2. Tuto smlouvu lze měnit nebo doplňovat po dohodě smluvních stran pouze písemnými, očíslovanými dodatky kupní smlouvy, podepsanými oprávněnými zástupci obou smluvních stran.

3. Smluvní strany souhlasí s uveřejněním smlouvy, jejích změn a dodatků v souladu s povinností stanovenou kupujícímu zákonem č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v účinném znění, v registru smluv ve smyslu zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), případně dle dalších právních předpisů upravujících povinnost uveřejnění dokumentů vztahujících se k plnění této smlouvy. Prodávající výslovně prohlašuje, že veškeré informace, skutečnosti a veškerá dokumentace týkající se plnění smlouvy, které jsou případně předmětem obchodního tajemství a považují se za důvěrné, předem kupujícímu písemně a jasně označil a nejsou obsaženy v této smlouvě.
4. Pokud je smlouva vyhotovena v listinné podobě, vyhotovuje se v pěti stejnopisech, z nichž kupující obdrží tři vyhotovení a prodávající dvě vyhotovení. V případě uzavření smlouvy v elektronické podobě smluvní strany na výraz svého souhlasu s ustanoveními smlouvy připojí své kvalifikované, elektronicky uznávané podpisy.
5. Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Účinnosti smlouva nabývá kumulativním splněním podmínek dle čl. 1 odst. 3 této smlouvy.
6. Smluvní strany shodně prohlašují, že smlouva byla podepsána dle jejich přání a svobodné vůle a na důkaz toho k ní připojují své právoplatné podpisy.

Za kupujícího v Hradci Králové

Za prodávajícího v Opatovicích nad Labem

.....
Mgr. Miroslav Tobyška
ředitel

.....
Filip Remplík
jednatel

REKAPITULACE STAVBY

Kód: 09082023RG
Stavba: Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro

KSO: CC-CZ:
Místo: Hradební 1029/2 Datum: 11.11.2025

Zadavatel: SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové IČ:
DIČ:
Uchazeč: SEZZAM spol. s r.o. IČ: 00655368
DIČ: CZ00655368
Projektant: ARAGON ELL s.r.o. IČ:
DIČ:
Zpracovatel: IČ:
DIČ:

Poznámka:

NEDÍLNOU SOUČÁSTÍ ROZPOČTU JE PROJEKTOVÁ DOKUMENTACE!

Soupis prací je sestaven s využitím položek Cenové soustavy ÚRS. Cenové a technické podmínky soustavy ÚRS, které nejsou součástí soupisu prací, jsou neomezeně dálkově k dispozici na www.cs-urs.cz. Položky soupisu prací, které nemají ve sloupci "Cenová soustava" uveden žádný údaj, nepochází s Cenové soustavy ÚRS.

Dodávka akce se předpokládá včetně kompletní montáže, dopravy, vnitrostaveništní manipulace, veškerého souvisejícího doplňkového, podružného a montážního materiálu tak, aby celé zařízení bylo funkční a splňovalo všechny předpisy, které se na ně vztahují.

Při zpracování nabídky je nutné vycházet ze všech částí dokumentace (textové i grafické části, všech schémat a specifikace materiálu).

Součástí ceny musí být veškeré náklady, aby cena byla konečná a zahrnovala celou dodávku a montáž akce.

Všechny použité výrobky musí mít osvědčení o schválení k provozu v České republice.

V průběhu provádění prací budou respektovány všechny příslušné platné předpisy a požadavky BOZP. Náklady vyplývající z jejich dodržení jsou součástí jednotkové ceny a nebudou zvlášť hrazeny.

Veškeré práce budou provedeny úhledně, řádně a kvalitně řemeslným způsobem.

Zařízení bude uvedeno do provozu až po provedení všech výchozích zkouškách (revizích) el. instalace a pod. O provedených zkouškách budou vystaveny protokoly.

POVINNOSTÍ DODAVATELE JE PŘEKONTROLOVAT SPECIFIKACI MATERIÁLŮ A CHYBĚJÍCÍ MATERIÁL NEBO VÝKON DOPLNIT A OCENIT!

Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.

Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.

Příkony uvedené v následujících položkách je nutné dodržet.

Parametry jednotlivých rozměrů a obsahů je nutné dodržet v tolerančním rozsahu ±5 %

Součástí zadávací dokumentace je i projekt a v projektu navržené řešení, nabízené zařízení musí zachovávat projekční záměr a s ostatními výrobky být v ergonomickém i estetickém souladu.

Cena bez DPH			3 028 000,00
DPH základní snížená	Sazba daně	Základ daně	Výše daně
	21,00%	3 028 000,00	635 880,00
	12,00%	0,00	0,00
Cena s DPH v CZK			3 663 880,00

Projektant Zpracovatel

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

Objednavatel

Uchazeč

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

REKAPITULACE OBJEKTŮ STAVBY A SOUPISŮ PRACÍ

Kód:	09082023RG		
Stavba:	Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro		
Místo:	Hradební 1029/2	Datum:	11.11.2025
Zadavatel:	SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové	Projektant:	ARAGON ELL s.r.o.
Uchazeč:	SEZZAM spol. s r.o.	Zpracovatel:	

Kód		Popis	Cena bez DPH [CZK]	Cena s DPH [CZK]
Náklady z rozpočtů			3 028 000,00	3 663 880,00
01	Způsobilé		2 923 920,00	3 537 943,20
02	Nezpůsobilé		104 080,00	125 936,80

KRYCÍ LIST SOUPISU PRACÍ

Stavba:
Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro
Objekt:
01 - Způsobilé

KSO:
Místo: Hradební 1029/2

CC-CZ:
Datum: 11.11.2025

Zadavatel:
SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové

IČ:
DIČ:

Uchazeč:
SEZZAM spol. s r.o.

IČ: 00655368
DIČ: CZ00655368

Projektant:
ARAGON ELL s.r.o.

IČ:
DIČ:

Zpracovatel:

IČ:
DIČ:

Poznámka:
Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU. Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Příkony uvedené v následujících položkách je nutné dodržet. Parametry jednotlivých rozměrů a obsahů je nutné dodržet v tolerančním rozsahu ±5 % Součástí zadávací dokumentace je i projekt a v projektu navržené řešení, nabízené zařízení musí zachovávat projekční záměr a s ostatními výrobky být v ergonomickém i estetickém souladu.

Cena bez DPH			2 923 920,00
DPH základní snížená	Základ daně	Sazba daně	Výše daně
	2 923 920,00	21,00%	614 023,20
	0,00	12,00%	0,00
Cena s DPH		v CZK	3 537 943,20

ProjektantZpracovatel

Datum a podpis:RazítkoDatum a podpis:Razítko

ObjednavatelUchazeč

Datum a podpis:RazítkoDatum a podpis:Razítko

REKAPITULACE ČLENĚNÍ SOUPISU PRACÍ

Stavba: Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro
Objekt: 01 - Způsobilé

Místo:	Hradební 1029/2	Datum:	11.11.2025
Zadavatel:	SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové	Projektant:	ARAGON ELL s.r.o.
Uchazeč:	SEZZAM spol. s r.o.	Zpracovatel:	

Kód dílu - Popis	Cena celkem [CZK]
------------------	-------------------

Náklady ze soupisu prací	2 923 920,00
D1 - Název položky ceníku Rozměr ŠxHxV mm Příkon (napětí)	2 903 920,00
HSV - Práce a dodávky HSV	20 000,00
9 - Ostatní konstrukce a práce, bourání	20 000,00

SOUPIS PRACÍ

Stavba:

Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro

Objekt:

01 - Způsobilé

Místo:

Hradební 1029/2

Datum:

11.11.2025

Zadavatel:

SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové

Projektant:

ARAGON ELL s.r.o.

Uchazeč:

SEZZAM spol. s r.o.

Zpracovatel:

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Genová soustava
----	-----	-----	-------	----	----------	--------------	-------------------	-----------------

Náklady soupisu celkem2 923 920,00

D		D1	Název položky ceníku	Rozměr	ŠxHxV mm	Příkon (napětí)	2 903 920,00	
1	K	Pol62	Úprava výdejního pultu – nahrazení stávajícího chlazeného stolu s vanou chlazeným stolem a chlazenou vitrínou – interiérová část	ks	1,000	19 800,00	19 800,00	

Poznámka k položce:
vše dle části dokumentace D.2 přílohy č. D1, technické zprávy a dokaldové části E.7

P
Výměna části výdeje - podle prováděcího výkresu dodavatele po schválení investorem.
Zhotovitel při instalaci položek 7(a) a 7(b) přizpůsobí i výdejní pult, tak že provede i výměnu částí neutrální částí pultu.
Před realizací vypracuje prováděcí výkresy úprav a nechá si je schválit investorem.

2	K	Pol2	Vitrína chladicí - samoobslužná MODUS -B 1200x500x650 300W /230V	ks	1,000	89 700,00	89 700,00	
---	---	------	--	----	-------	-----------	-----------	--

Poznámka k položce:
Pozice 7a
* Celonerezová konstrukce * Posuvná prosklená dvířka s nerezovými průběžnými madly a dvojitým izolačním sklem * Dvířka je možné rychle a jednoduše sundat pro každodenní údržbu * LED osvětlení * Spodní nerezové dno: Možné využití jako další prostor pro umístění taců s produkty * Statické chlazení * Uživatelsky nastavitelná výška polic Standardní vybavení: Digitalní termostat s regulací teploty od +4 iC * Automatické odtávání * Digitalní ukazatel teploty * Vypínač ON/OFF * LED osvětlení * Skleněné police z kaleného skla o síle 6-8 mm s leštěnými hranami * Dvojíte sklo stěn zajišťující vynikající izolační vlastnosti.

3	K	Pol3	Multifunkční pánev CUCIMIX s míchadlem CBTE (G) 090 V1 1445x1290x1030 22 kW - plyn	ks	1,000	888 500,00	888 500,00	
---	---	------	--	----	-------	------------	------------	--

Poznámka k položce:
Pozice 6
* dokáže nahradit varný kotel (omáčky, polévky) pro teploty od 30 do 110°C * dokáže nahradit pečicí pánve (základy masa, guláše, soté apod.) pro teploty od 30 do 200°C * Využitelný objem: 90 litrů * Pánev je zhotovena z 12 mm nerezové oceli (AISI304) * Vnější plášť je zhotoven z 1,5-2 mm nerezové oceli (AISI304) * Nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli * Vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči , samostatná sprcha v těle stroje * Integrované ramínko pro přesné plnění pánve vodou s kontrolou polohy * Vestavné a vyjímatelné tříramenné míchadlo s teflonovými stěrkami * Nezávislý chod míchadla na ohřev pánve * Kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ * Funkce elektroniky – dotykový 7“ Easy touch control ovládací panel

4	K	Pol4	Konvektomat elektrický Blue 1011 b 933x821x1046 18,6 kW/400 V	ks	1,000	304 900,00	304 900,00	
---	---	------	---	----	-------	------------	------------	--

Poznámka k položce:
Pozice 2a
*Kapacita 10x GN 1/1 + 1 zásuv - kapacita 151-250 jídel * Vývin páry: BOJLER *Rozteč zásuvů 65 mm - zásuvy napříč *Horký vzduch 30-300°C *Kombinovaný režim 30-300°C *Vaření v páře 30-130 °C *Bio vaření 30-98 °C *Vaření přes noc *Časování zásuvů - možnost nastavit různý čas pro každý zásuv *6- bodová teplotní sonda - šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře *1000 programů s 20 kroky *Piktogramy - možnost přiřazení piktogramů *Automatický start - možnost naplánovat odložený start *Active Cleaning - automatické mytí s min spotřebou vody *Trojitě dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie *Klapka - rychlé odvlhčení varné komory, patentovaný systém *7 rychlostí ventilátoru - kontrolovaná distribuce a cirkulace vzduchu *WSS - speciální systém odpadu a vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody

5	K	Pol5	Konvektomat elektrický Blue 2011 b 948x834x1804 37,1 kW/400 V	ks	1,000	539 750,00	539 750,00	
---	---	------	---	----	-------	------------	------------	--

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Genová soustava
----	-----	-----	-------	----	----------	--------------	-------------------	-----------------

Poznámka k položce:
Pozice 1a
*Kapacita 20x GN 1/1 - kapacita 400-600 jídel * Vývin páry: BOJLER
*Rozteč zásuvů 63 mm - zásuvy napříč *Horký vzduch 30-300°C
*Kombinovaný režim 30-300°C *Vaření v páře 30-130 °C *Bio vaření 30-98 °C *Vaření přes noc *Časování zásuvů - možnost nastavit různý čas pro každý zásuv *6- bodová teplotní sonda - šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře *1000 programů s 20 kroky
*Piktogramy - možnost přiřazení piktogramů *Automatický start - možnost naplánovat odložený start *Active Cleaning - automatické mytí s min spotřebou vody *Trojité dveřní sklo - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie *Klapka - rychlé odvlhčení varné komory, patentovaný systém *7 rychlostí ventilátoru - kontrolovaná distribuce a cirkulace vzduchu *WSS - speciální systém odpadu a vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody

6	K	Pol6	Duplexní změkčovací filtr WGDK-9100-40-SXT 630x530x470 5 W /230 V	ks	1,000	29 980,00	29 980,00	
---	---	------	---	----	-------	-----------	-----------	--

Poznámka k položce:
*Plně automatické časově nebo dle průtoku řízené změkčovací zařízení *Řídící ventil Fleck 9100 SXT duplex *Plněno katex *Zasolení 130g/l l hmoty *Kapacita v m3: 40

7	K	Pol9	Myčka nádobí průchozí PT-M Energy Plus 635x750x2195 10,2 kW -teplá voda /400V	ks	1,000	368 700,00	368 700,00	
---	---	------	---	----	-------	------------	------------	--

Poznámka k položce:
Pozice 5
Přímé i rohové provedení. Jednotlačítkové ovládání s inteligentní barevnou elektronikou, diagnostický systém. Hygienická koncepce - čištění mycího roztoku Mediamat Cyklo -filtruje z roztoku i nejjemnější nečistoty. Rychlá, silná, mnohostranná (i pro GN 1/1, podnosy, zásuvná výška 440 mm), výkon: 72/44/32/22 košů/h. Délka programu 50/82/112/164 sekund. Ergonomická držadla krytu usnadňují a zrychlují práci. Rozměry koše 500x500 mm EnergyPlus = zpětné získávání tepla rekuperací

8	K	Pol10	Multifunkční zařízení 2x 49 L JIPA JUMP 101 DM 1580x850x1050 mm, dno: 2x 25 dm2 27,5 kW / 400 V (jištění 3x 40A)	ks	1,000	622 690,00	622 690,00	
---	---	-------	--	----	-------	------------	------------	--

Poznámka k položce:
Pozice 4
*TECHNOLOGIE: * Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide * Rozsah teplot: 30 °C–250 °C. *OVLÁDÁNÍ * Automatický a manuální režim úpravy pokrmů * Barevná dotyková obrazovka 12"s intuitivním ovládáním * Kompletní ovládání v českém jazyce, jazykové mutace * Možnost uložení vlastních programů * Technologické postupy * Paměť pro 800 programů o 12 krocích * Zobrazování průběhu úprav na displeji * Přesné senzorické měření teplot * Indikace nastavených a skutečných hodnot * Zobrazení poruchových hlášení na displeji * Technické a servisní informace * Tlačítko Zapnutí / Vypnutí * Uzamykání obrazovky * KONSTRUKCE: * celonerezová zařízení AISI 304, vana AISI 316 * topný systém Super Block JPX 17 pro rovnoměrné rozložení teploty * VYBAVENÍ: * automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním * měrka množství tekutiny * vícebodová sonda - měření teploty jádra suroviny * automatický zdvih košů – lze vařit v koších i se zavřeným víkem * integrovaná sprcha s automatickým navíjením * integrovaná zásuvka 230V /16A * zásuvka USB pro zálohování a přenos dat * připojení na internet rameno na zvedání koše a fritovací koš

9	K	Pol11	Chladicí stůl 2 sekce CCP-2G 1.342x700x850 203 W /230V - 1N	ks	1,000	39 900,00	39 900,00	
---	---	-------	---	----	-------	-----------	-----------	--

Poznámka k položce:
Pozice 7b
* 2 sekce - 2 dveře (1x rošt GN 1/1 na 1 dveře) * dveře se systémem automatického zavírání a fixací v otevřené poloze * pracovní teplota od -2°C do +8°C (teplota okolí max 43°C) * nerezová ocel (s výjimkou zadního pozinkovaného panelu) * polyuretanová izolace o síle 50 mm a hustotě 40 kg/m3 * systém chlazení s nucenou cirkulací vzduchu * digitální displej pro elektronické řízení teploty a odmrazování * lisovaný integrovaný odtok ve dně stlu * zaoblené okraje dna komory pro snadnou údržbu * výškově nastavitelné nohy z nerez ocelí * chladivo R-600a * Volitelně: * bez desky, deska s dřezem, žulová pracovní deska * bez zadního lemu 10 cm * zámky dveří * chladicí jednotka na levé straně

D	HSV	Práce a dodávky HSV	20 000,00
D	9	Ostatní konstrukce a práce, bourání	20 000,00

10	K	999-R100	Demontáž stávajícího zařízení (v místech změny a souvisejícím prostoru) a zpětnou montáž vybrané části zařízení, včetně instalačního materiálu a přepravních nákladů	sada	1,000	20 000,00	20 000,00	
----	---	----------	--	------	-------	-----------	-----------	--

Poznámka k položce:
V ceně je i nutná manipulace (dočasné uskladnění) po objektu

vv		1 "dle dokladové části v.č. E.7 pozice 1-34, 40+41, 47+48, 51-54	1,000
----	--	--	-------

KRYCÍ LIST SOUPISU PRACÍ

Stavba:
Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro
Objekt:
02 - Nezpůsobilé

KSO:
Místo: Hradební 1029/2

CC-CZ:
Datum: 11.11.2025

Zadavatel:
SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové

IČ:
DIČ:

Uchazeč:
SEZZAM spol. s r.o.

IČ: 00655368
DIČ: CZ00655368

Projektant:
ARAGON ELL s.r.o.

IČ:
DIČ:

Zpracovatel:

IČ:
DIČ:

Poznámka:
Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU. Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče. Příkony uvedené v následujících položkách je nutné dodržet. Parametry jednotlivých rozměrů a obsahů je nutné dodržet v tolerančním rozsahu ±5 % Součástí zadávací dokumentace je i projekt a v projektu navržené řešení, nabízené zařízení musí zachovávat projekční záměr a s ostatními výrobky být v ergonomickém i estetickém souladu.

Cena bez DPH			104 080,00
DPH základní snížená	Základ daně	Sazba daně	Výše daně
	104 080,00	21,00%	21 856,80
	0,00	12,00%	0,00
Cena s DPH		v CZK	125 936,80

ProjektantZpracovatel

Datum a podpis:RazítkoDatum a podpis:Razítko

ObjednavatelUchazeč

Datum a podpis:RazítkoDatum a podpis:Razítko

REKAPITULACE ČLENĚNÍ SOUPISU PRACÍ

Stavba: Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro
Objekt: 02 - Nezpůsobilé

Místo:	Hradební 1029/2	Datum:	11.11.2025
Zadavatel:	SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové	Projektant:	ARAGON ELL s.r.o.
Uchazeč:	SEZZAM spol. s r.o.	Zpracovatel:	

Kód dílu - Popis	Cena celkem [CZK]
------------------	-------------------

Náklady ze soupisu prací	104 080,00
D1 - Název položky ceníku Rozměr ŠxHxV mm Příkon (napětí)	104 080,00

SOUPIS PRACÍ

Stavba: Jídelna Hradební 1029/2 - Gastro
Objekt: 02 - Nezpůsobilé

Místo: Hradební 1029/2 Datum: 11.11.2025
Zadavatel: SPŠ SOŠ SOU Hradec Králové Projektant: ARAGON ELL s.r.o.
Uchazeč: SEZZAM spol. s r.o. Zpracovatel:

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Genová soustava
----	-----	-----	-------	----	----------	--------------	-------------------	-----------------

Náklady soupisu celkem 104 080,00

D	D1	Název položky ceníku Rozměr ŠxHxV mm Příkon (napětí)					104 080,00	
1	K	Pol1	Vozík se zvlhčením ETV-B 1×15 GN 1/1 570x825x1455 2,3 kW/230 V	ks	1,000	59 980,00	59 980,00	

P
Poznámka k položce:
Pozice 3
*kapacita: 15 GN 1/1-65 *dvouplášťový *izolovaný banketový vozík s aktivním ohřevem a zvlhčováním - volba suchého a vlhkého ohřevu
*ventilátor - rozvnoměrné proudění vzduchu *digitální termostaty (30-90 °C) *lisované bočnice s roztečem vsunů 75 mm *jednokřídlé uzamykatelné dveře s těsněním *aretace dveří *rohové nárazníky *4x kolečko z toho 2 s brzdou

2	K	Pol7	Zavážecí vozík 2011 náhradní VO 2011R	ks	1,000	34 300,00	34 300,00	
---	---	------	---------------------------------------	----	-------	-----------	-----------	--

P
Poznámka k položce:
Pozice 1b

3	K	Pol8	Podstavec pod konvektomat ST 1116	ks	1,000	9 800,00	9 800,00	
---	---	------	-----------------------------------	----	-------	----------	----------	--

P
Poznámka k položce:
Pozice 2b
podstavec nerez se 16 vsuny GN 1/1

MODUS B

CONTEC
GASTRO



**BALENÉ
POTRAVINY**



**NEBALENÉ
POTRAVINY**



**PLNĚNÉ
BAGETY**



PEČIVO



NÁPOJE



Chladicí vitrína s podvěšeným agregátem je určená k zabudování do prodejního pultu. Kombinuje v sobě moderní vzhled a dlouholetou tradici. Svým inovativním designem se vitrína hodí do všech interiérů gastronomických provozů. Pro prezentaci vystavených produktů lze naplno využít jak interiér vitríny tak i horní nerezovou plochu. Vystavené zboží je efektně nasvíceno příjemným LED osvětlením.

IZOLAČNÍ DVOJSKLA

snižují energetickou náročnost, omezují vznik kondenzátu, což přispívá k lepší viditelnosti prezentovaných produktů

VYUŽITÍ EKOLOGICKÝCH CHLADIV

vyšší energetická účinnost chladicích systémů významně snižuje zátěž životního prostředí

LED OSVĚTLENÍ

zajišťuje viditelnost vystavených produktů

JEDNODUCHÝ PŘÍSTUP DO VITRÍNY

bezproblémová údržba a snadné ovládání

SPECIÁLNÍ DESIGN VÝPARNÍKU vytváří stabilní prostředí a významně prodlužuje trvanlivost skladovaných potravin

Určené pro:

- kavárny
- cukrárny
- pekárny
- prodejny potravin
- lahůdky
- provozovny rychlého občerstvení
- bistra
- firemní, školní nebo nemocniční jídelny
- restaurační provozy
- další



Obslužná varianta, pohled od obsluhy



Samoobslužná varianta, pohled od zákazníka

MODUS B

CONTEC
GASTRO



BALENÉ
POTRAVINY



NEBALENÉ
POTRAVINY



PLNĚNÉ
BAGETY



PEČIVO



NÁPOJE

Kód	Počet polic	Typ prodeje	Počet dvířek	Umístění agregátu z pohledu obsluhy	Š × Hl × V (mm)	Příkon/napětí
M0080565FB	2	obslužný	—	vpravo	800 × 500 × 650	200 W/230 V
M0100565FB	2	obslužný	—	vpravo	1000 × 500 × 650	210 W/230 V
M0120565FB	2	obslužný	—	vpravo	1200 × 500 × 650	300 W/230 V
M0080565FB2F10	2	samoobslužný	2 × 3	vpravo	800 × 500 × 650	200 W/230 V
M0100565FB2G10	2	samoobslužný	3 × 3	vpravo	1000 × 500 × 650	210 W/230 V
M0120565FB2G10	2	samoobslužný	3 × 3	vpravo	1200 × 500 × 650	300 W/230 V

Ostatní rozměry a varianty, které zde nejsou uvedeny, jsou na vyžádání u obchodního zástupce.

Příslušenství

Kód	Název	Rozměr police v mm
M0080500FA01	police šíře 800 mm včetně bočních nerezových držáků	300 × 722
M0100500FA01	police šíře 1000 mm včetně bočních nerezových držáků	300 × 922
M0120500FA01	police šíře 1200 mm včetně bočních nerezových držáků	300 × 1122

Technický popis

- celonerezová konstrukce
- posuvná prosklená dvířka s nerezovými průběžnými madly a dvojítm izolačním sklem
- v samoobslužném provedení jsou výklopná dvířka na straně zákazníka
- LED osvětlení, umístěné vertikálně v předních sloupcích, zajišťuje ideální osvětlení celého prostoru
- spodní nerezové dno: možné využití jako další prostor pro prezentaci produktů
- statické chlazení
- uživatelsky nastavitelná výška polic
- chladivo R290

Standardní vybavení

- digitální termostat s regulací teploty od +4 °C
- automatické odtávání
- digitální ukazatel teploty
- vypínač ON/OFF
- LED osvětlení
- skleněné police z kaleného skla o síle 6–8 mm s leštěnými hranami
- dvojité sklo stěn zajišťující vynikající izolační vlastnosti



Optionals

- CACT0010 - PLEXIGLAS PROTECTION TOUCH CONTROLS
- CADE0012 - CLEANING SHOWER FOR CBT/PR
- CAPK090 - PEEK SCRAPERS CBTE090_V1
- D150 - KIT WHEELS PR/CBT/DBR
- DAPC0230 - SOCKET OUTLET 230V 2P+T 16A
- DAPF0012 - SET FEET FOR H200 DBR/CBT/PR
- DAPF0030 - SET FEET FOR H=<600 mm
- DAPF0040 - STRUCRURE FEET FOR H=>600 mm
- PACT0700 - SINGLE LID WITH HOPPER
- PAF2020 - WASHOUT STAINLESS STEEL BALL DN50
- PAF2022 - WASHOUT AISI BUTTERFLY VALVE DN50
- PAF3020 - FLUSHOUT VALVE INOX DN65

Accessories

- PAF0701 - STRAINER FOR CBT.090-130
- PAF010 - WASH-OUT HOLE STOPPER DN50
- CAPM0010 - ADJUSTABLE PADDLE KIT (2 pcs)
- CAPV2030 - EXTRA SCRAPER VERTICAL MIXER CBT090
TEFLON
- CAPV2030P - EXTRA SCRAPER VERTICAL MIXER CBT090
PEEK

Certificates



Constructive Features

- cooking vessel in stainless steel AISI 304 (bottom thickness 12 mm and wall thickness 3 mm). Vessel with electric tilting on front part
- insulated lid with double cover in stainless steel AISI 304, with ergonomic handle, balanced by means of gas springs
- self-supporting frame in stainless steel AISI 304 (thickness 30-40/10)
- outer cover in stainless steel AISI 304, fine satin finish (thickness 12-15/10)
- adjustable feet in stainless steel AISI 304 to ensure levelling, with removable cover for cleaning operations
- fast accessibility to the main functional parts (electronic card, fuses, thermostats...) only removing the frontal panels
- protection level IPX4

Functional Features General

- heating by means of high efficiency stainless steel tube burners
- automatic ignition and flame control system without pilot burner
- heating controlled by electronic board
- temperature control by system with two probes (product/bottom)
- automatic mixing device with three arms and PTFE scrapers, completely removable to make cleaning easier, with regulation directly from the control panel according to the product to be processed
- electronic control by means of multifunctional keyboard with Touch Screen 7" and easy and clear messages
- USB connection to download HACCP data, update the software and load cooking programs
- ability to interrogate the machine using communication protocol MODBUS over RS485 serial interface

Panel Board Functions

- ON/OFF switch
- resistive 7" touch screen
- keys to turn on/off the mixer and move basin
- selection of 3 different cooking modes, with working temperature setting
- cooking type and time setting
- cooking in "Manual" mode
- cooking in "Program" mode
- creating and editing multiphase cooking programs, setting for each phase: cooking type; cooking parameters (temperature and time); mixer settings and possibility to insert text messages
- speed setting/adjustment (clockwise and counterclockwise) rotation times and mixer pause times
- possibility to activate mixer at minimum speed during tank tilting to facilitate product pouring
- tank water load setting (hot up to 90° C/cold) with automatic liter measurements
- control for tilting and return of cooking tank from Touch Screen or keyboard
- delayed cooking setting with date, time, and programming cycle
- language settings touch Screen
- input of different units of measurement (° C/° F ; Liters/gallons ; etc)

Display/Signal

- display type of cooking, temperature probes used and set temperature
- heating operating visual alarm
- time to end of cycle display
- display tank out of position for cooking
- audible/visible warning of mixer program start
- signaling tap position, managing water in the tank
- signal of lid and cock position during vat tilting
- signalling and blocking heat in case there is no gas
- gas control unit "RESET" message
- thermostat intervention safety signaling
- self-diagnostics

Safety System

- emergency button
- blocking of heating for excess of temperature with manual resettable safety thermostat
- heating interruption during vat tilting

Planner

.....

.....

.....

.....

.....

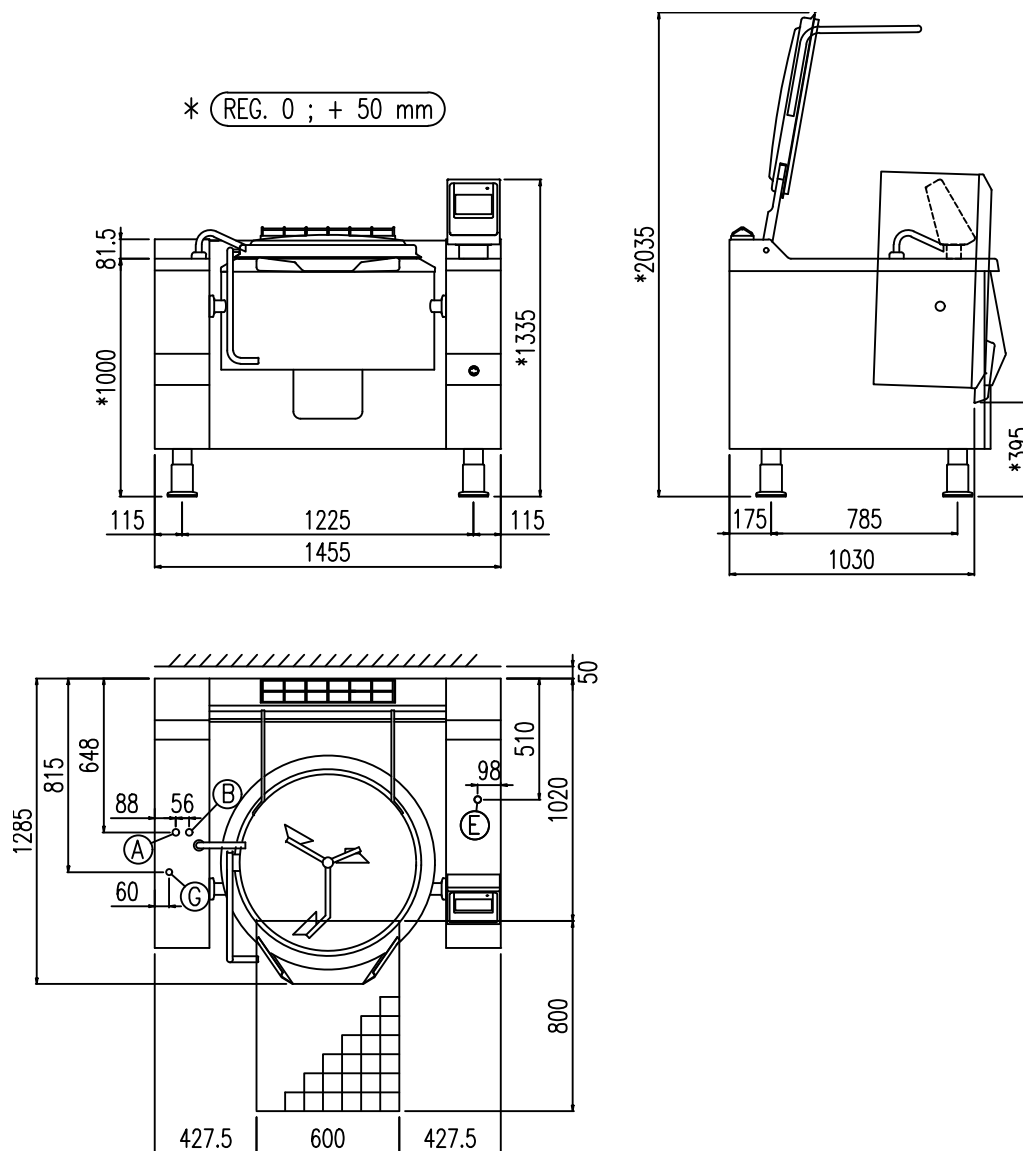
.....

.....

.....

.....

.....



Dimensions weights and capacities

Width	1455 mm	Vessel diameter	700 mm	Cooking vessel surface	38 dm ²
Depth	1285 mm	Vessel height	300 mm	Weight	450 kg
Height	1335 mm	Capacity	90 lt		

Mixer

Mixer torque	160 Nm	Mixer power	0,37 Kw	Mixing speed	6-21 Rpm
--------------	--------	-------------	---------	--------------	----------

Water connection

Water pressure	50÷300 KPa	Cold water inlet (B)	3/4"	Hot water inlet (A)	3/4"
----------------	------------	----------------------	------	---------------------	------

Gas connection

Gas connection (G)	3/4"	Gas power	22 Kw		
--------------------	------	-----------	-------	--	--

Electrical connection

STD Voltage (E)	220-240V 1N ~ 50Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	440V 3 ~ 50Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	220-240V 1N ~ 60Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	220-240V 2 ~ 50Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	220-240V 2 ~ 60Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	380-415V 3N ~ 50Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	380-415V 3N ~ 60Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	380-415V 3 ~ 60Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	208V 2 ~ 60Hz	Electric power	0,50 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	440V 3 ~ 60Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	460-480V 3 ~ 50Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	460-480V 3 ~ 60Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	208V 1N ~ 50Hz	Electric power	0,50 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	208V 1N ~ 60Hz	Electric power	0,50 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	208V 2 ~ 50Hz	Electric power	0,50 Kw	Current	---
OPT Voltage (E)	380-415V 3 ~ 50Hz	Electric power	0,60 Kw	Current	---

VISION

Blue 1011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Lán 2310, PS 43 756 64 Rožnov pod Radhoštěm

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavijecí sprchou.

NSF/ANSI 4

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Časování zásuvů** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojitě dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém

* pouze pro bojlerové konvektomaty

- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opáření obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Integrovaná ruční sprcha** – pro snadné čištění, nespotebováá změkčenou vodu
- **Odkapová dveřní vanička** – zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS* (Boiler Control System)** – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro šokový zchlazovač/zmrazovač 411 nebo 511
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

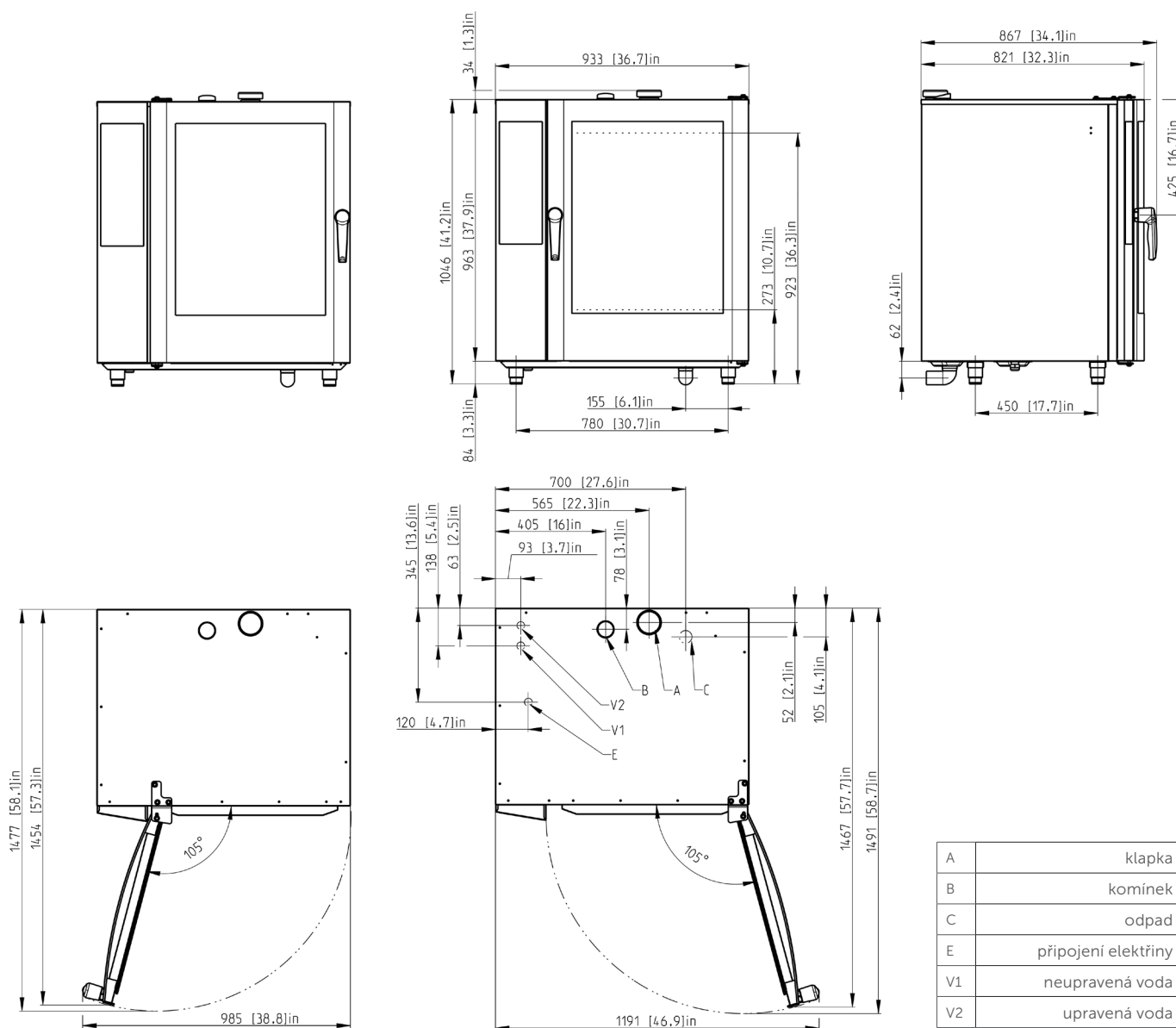
TECHNICKÁ DATA

Model	B 1011 i	B 1011 b
Technická specifikace	2E1011IA	2E1011BA
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojlerový
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	8 x 600/400	8 x 600/400
Kapacita jídel na výdej	151 – 250	151 – 250
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
Celkový příkon	18,6 kW	18,6 kW
Tepelný výkon	18 kW	18 kW
Příkon vyvíječe páry	–	18 kW
Jištění	32 A	32 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj
1011	611
1011	611 ig

ROZMĚROVÉ VÝKRESY



VISION

Blue 2011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavijecí sprchou.

NSF/ANSI 4

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Časování zásuv** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo

- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opoždění obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Integrovaná ruční sprcha** – pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu
- **Odkapová dveřní vanička** – zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Standardní zavážecí vozík**

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS* (Boiler Control System)** – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otevírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

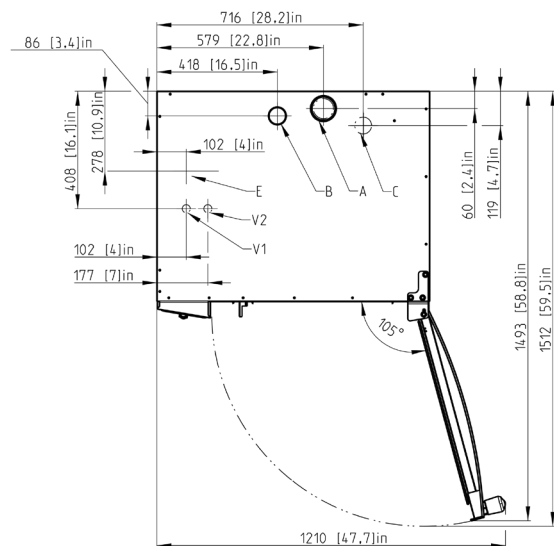
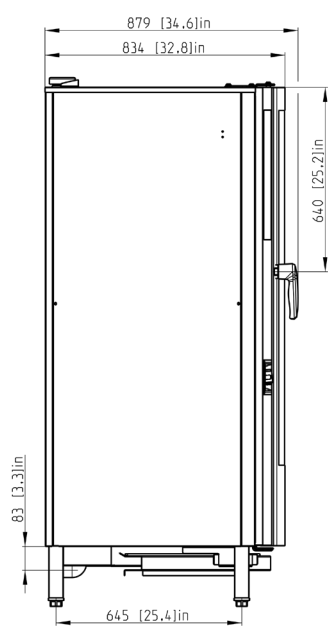
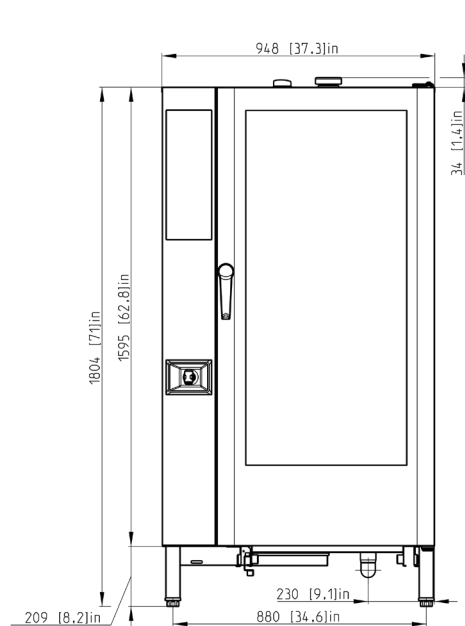
VO 2011 náhradní zavážecí vozík
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 VISION OLEJOVÁ PISTOLE
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* platí pouze pro bojlerové konvektomaty

TECHNICKÁ DATA

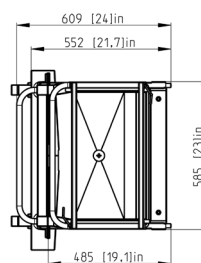
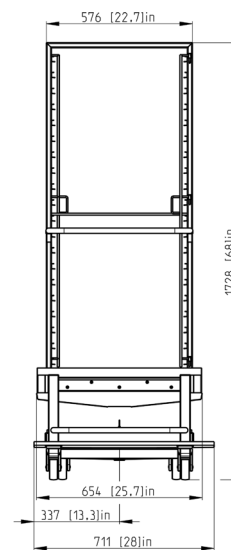
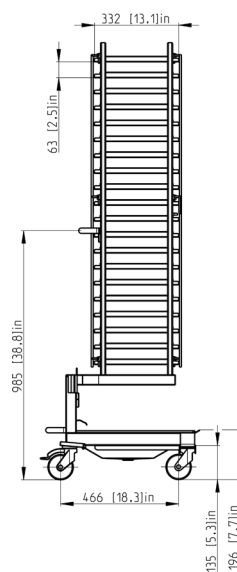
Model	B 2011 i	B 2011 b
Technická specifikace	2E2011IA	2E2011BA
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kapacita jídel na výdej	400 – 600	400 – 600
Rozteč zásuvů	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	948 x 1804 x 834 mm	948 x 1804 x 834 mm
Váha	235 kg	245 kg
Celkový příkon	36,9 kW	36,9 kW
Tepelný příkon	36 kW	36 kW
Příkon vyvíječe páry	–	33 kW
Jištění	63 A	63 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

VÝKRESY



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda

VO 2011 R



Duplexní, kabinetový změkčovací filtr pro nepřetržitý provoz typ WGDK

Plně automatické duplexní dle průtoku řízené změkčovací filtr. Řídící ventil Fleck 9100 SXT duplex. Dodávka zahrnuje sestavený kompletní funkční celek připravený k instalaci.

hlavní aplikace

- menší parní zdroje, el. parní vyvíječe
- veškeré odběry s nutností trvalé dodávky měkké vody
- gastronomie

důležité

- při regeneraci zajištěna i nadále dodávka změkčené vody
- automatická regenerace dle průtoku
- přimíchávání – natrzování vody není součástí řídicího ventilu
- plná certifikace pro pitné aplikace v CZ



WGD-9100-20



WGD-9100-40

základní technické údaje		WGDK 20	WGDK 40
barva solanky / tanku	bílá / modrá	výška / šířka / hloubka	výška / šířka / hloubka
napojení vody / odpadu	1" / PE hadice 1/2"	540 / 560 / 370 mm	630 / 530 / 470 mm
el. napojení / odběr	230 V, 50 Hz / 5 W		
provozní tlak vody	0,2 - 0,8 MPa	výška nap. vody / odp.	výška nap. vody / odp.
teplota vody, okolí	5 °C - 43 °C	400 / 535 mm	470 / 500 mm

WGDK 9100

model	WGDK-9100-20	WGDK-9100-40
kapacita m ³ x °dH	20	40
řídící ventil Fleck 9100	elektronické SXT / duplex	elektronické SXT / duplex
způsob řízení regenerace	objemové řízení	objemové řízení
objem pryskyřice, filtr / celkem, l.	5 / 10	10 / 20

průtok max. možný, m ³ / hod *)	0,5	1,0
průtok max., m ³ / hod při tvrdosti surové vody:		
T _{Cmax} .15°dHxm ³ **)	0,20	0,40
T _{Cmax} .20°dHxm ³ **)	0,15	0,30
T _{Cmax} .25°dHxm ³ **)	0,10	0,20

plovákový ventil	ne	ne
------------------	----	----

*) průtok max. možný udává max. možný okamžitý průtok, při kterém bude změkčovací filtr dodávat v daném okamžiku stále měkkou vodu. Při tomto průtoku není ale garantována nepřetržitá dodávka měkké vody.

**) průtok max. při tvrdosti udává u konkrétní tvrdosti surové vody max. výkon (průtok) změkčovacího filtru, při nepřetržitém zachování upravené, měkké vody na výstupu

obj.č.	WGDK-9100-20	WGDK-9100-40
--------	--------------	--------------

možná další výbava úpravny za příplatek:

pro WGDK-9100-20: plovákový ventil plast mini 3/8"	obj.č.
	SV-2
pro WGDK-9100-40: plovákový ventil plast kombi 3/8"	SV-3

upozornění:

- z bezpečnostních důvodů se doporučuje výstup upravené vody opatřit filtrem proti úniku filtrační hmoty.
- není-li v místě odkanalizování podlahovou vpustí, nutno instalovat plovákový ventil jako ochranný prvek.
- instalační schéma, rozměrová data strana 06, instalační příslušenství strana 08, 09 a 10

PT | JEDNODUŠE ČISTÉ.

Nekompromisní průchozí myčka



Stroj pro dokonalou čistotu a hygienu.
Přesně přizpůsobené příslušenství.
Speciálně vyvinutá chemie. Poradenství
a osobní péče. Kompetence v oblasti
plánování a nabídky školení. Monitoro-
vání, podávání zpráv a servis. To vše se
skrývá za značkou Winterhalter.



NEJTĚŽŠÍ PRÁCE.

Špička v umýárně nádobí. Uprostřed je PT od společnosti Winterhalter. Na vstupním stole se nakládají koše se špinavým nádobím. Spustí se mycí cyklus. Na druhé straně se odebírá umyté nádobí. Všechno funguje a je navzájem optimálně koordinováno. Bez kompromisů. Série PT to umožňuje: Je navržena pro nejvyšší požadavky a upravena pro maximální hospodárnost. Všestranný stroj pro různé druhy mytého nádobí. Nekomplicovaný, efektivní, rychlý. A vždy absolutně spolehlivý. K dispozici ve třech velikostech stroje. Skutečný tahoun.

»Série PT je náš všestranný stroj. Skutečný tahoun. Může se používat všestranně na měnící se myté nádobí, myje dokonale čistě a efektivně. To z ní dělá za kulisami naprosto spolehlivého partnera!«

Leonie Hengeler, MEZINÁRODNÍ PRODUKTOVÁ MANAŽERKA

PRVOTŘÍDNÍ MYCÍ VÝSLEDKY

I když je znečištění tak úporné: Série PT je zárukou certifikované čistoty a hygieny. S výkonným mycím systémem a účinnou čtyřnásobnou filtrací jste ideálně vybaveni pro každou situaci.

ABSOLUTNÍ SPOLEHLIVOST

PT přináší přesně to, co stroj potřebuje v náročné každodenní mycí rutině: inovativní technologii, vysoce kvalitní zpracování a nízkou náchylnost k poruchám. Stroj, na který se můžete stoprocentně spolehnout.

VYSOKÁ ÚSPORNOST

Mytí v PT znamená efektivní mytí. Díky nízké spotřebě vody, optimálně využití energii, úsporně dávkované chemii a digitálnímu vyhodnocení. To znamená: Díky PT snížíte své provozní náklady na minimum.

JEDNODUCHÁ OBSLUHA

Díky PT je mytí snadné. S intuitivním a jednoduchým ovládáním, ergonomickou manipulací a praktickými funkcemi. Vaše obsluha bude s PT pracovat s radostí.

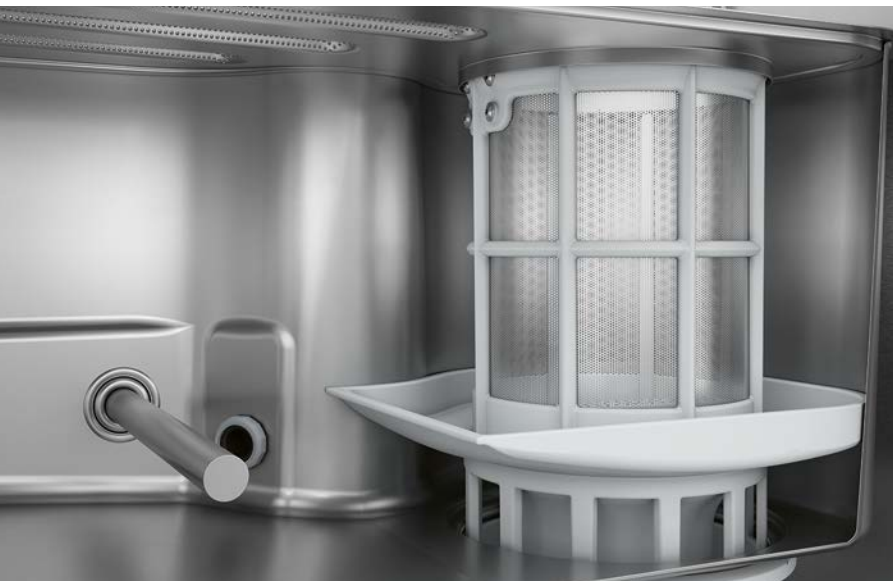
TĚŽKÁ PRÁCE SE STÁVÁ SNADNOU.

Různé myté nádobí s odlišně silným znečištěním. Špičky s velkým množstvím nádobí. Nepřetržitý provoz mnoho hodin. My ve společnosti Winterhalter víme, jak těžká je práce v umývárně nádobí. Pro lidi, kteří tam pracují a pro stroje.

Proto se nespokojíme s tím, že dodáváme našim zákazníkům moderní a inovativní mycí techniku. Dáváme jim do ruky stroj, díky němuž je mytí co nejjednodušší i v těch nejnáročnějších podmínkách. A kterým jsou nejlépe vybaveni pro všechny situace. Protože stroj pracuje perfektně. Protože celý mycí proces zjednodušuje a zrychluje. Protože je na něj v každé situaci stoprocentní spolehnutí. Bez ohledu na to, co přichází. Po mnoho let.



Upozornění: V případě vyobrazení produktů se jedná o konfigurace specifické podle potřeb zákazníků, které mohou zahrnovat i produkty jiných výrobců.



Přehled dalších charakteristik série PT naleznete na naší webové stránce na:

>> www.winterhalter.cz/pt

INTELIGENTNÍ DOTYKOVÝ DISPLEJ

Připraveni na budoucnost: Na přístrojové desce PT pracuje inteligentní dotykový displej. S ovládáním jedním tlačítkem, jazykově neutrálním uživatelským rozhraním a vysvětlujícími piktogramy. Barevný displej reaguje citlivě a lze jej spolehlivě ovládat i v rukavicích – povrch je vyroben ze skla a je obzvláště robustní. Všechny funkce lze vyvolat na třech jednoduchých úrovních ovládání: jedna pro uživatele a dvě chráněné PINem pro šéfkuchaře a servisního technika.

SYSTÉM FILTRACE

Mytí nádobí je špinavá, náročná práce. Přesně na to je PT optimalně připravena: s účinným systémem čtyřnásobné filtrace. Ve stupni 1 je voda v nádrži vedena plochým sítem, které nečistoty dopravuje do síťového válce. Tam jsou ve stupni 2 z vody spolehlivě odfiltrovány částice nečistot. Poté ve stupni 3 zajistí spodní část síta, aby nejmenší předměty, jako jsou párátko, neblokovaly čerpadlo. A ve stupni 4 filtruje Mediamat z vody ty nejjemnější částice nečistot, jako je kávová sedlina. Dodatečné ochranné síto čerpadla zabraňuje mechanickému poškození čerpadla. Výsledek: průběžně čistý mycí roztok v nádrži. A čím čistší je roztok v nádrži, tím lepší je mycí výsledek.

MYCÍ SYSTÉM

Srdce série PT: Uvnitř stroje pracují dvě mycí pole ve tvaru S. Díky důsledné optimalizaci proudění a speciální geometrii trysek zajišťují celoplošné rozvádění vody a tím prvotřídní mycí výsledky – při množství oplachové vody 2,2 litru na mycí cyklus. Přitom byla až do posledního detailu věnována pozornost kvalitě: Robustní osy z ušlechtilé oceli zaručují nejlepší vlastnosti při otáčení a přispívají k vysoké spolehlivosti PT.

HYGIENICKÁ KONCEPCE

Průchozí myčky série jsou založeny na konceptu perfektní hygieny a snadného čištění. Mají speciální hygienické vedení koše. Nádrž je hluboce tažená a má hygienické topné těleso. To znamená, že ve vnitřním prostoru nejsou žádná zákoutí ani skryté rohy, kde by se mohly hromadit nečistoty a vytvářet usazeniny. Další bezpečnost zajišťují senzor mycího prostředku, záznamník hygieny, funkce termostopu a CONNECTED WASH. Jinými slovy, PT nabízí extrémně vysoký hygienický standard. Potvrzeno hygienickým certifikátem podle DIN EN 17735.

VARIABILNÍ PŘÍZPŮSOBENÍ MYCÍHO TLAKU

Každá PT má sériově variabilní regulaci tlaku vody: VarioPower upravuje mycí tlak přesně podle příslušného mytého nádobí a stupně znečištění. Jemné sklenice a křehké mističky se umyjí s menším tlakem vody a robustní nádobí se umyje s vyšším tlakem vody. Tímto způsobem se spolehlivě odstraní silné znečištění, lehké a křehké nádobí se umyje šetrně a zároveň drží bezpečně na místě.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA Z ODPADNÍ VODY

Jasně plus pro sérii PT: Sériově je integrováno zpětné získávání tepla z odpadní vody EnergyLight. Výměník tepla využívá energii odpadní vody k ohřevu studené přitékající vody. Výhody: Stroj mezi mycími cykly rychleji ohřívá, šetří zdroje a uspoří náklady na energii až o 10 %.

ZPĚTNÉ ZÍSKÁVÁNÍ TEPLA Z ODPADNÍCH PAR

Zpětné získávání tepla z odpadních par EnergyPlus je pro PT k dispozici jako volitelná výbava. Na rozdíl od sériového zpětného získávání tepla z odpadní vody se používá také tepelný výměník odpadního vzduchu. Ten využívá energii teplé vodní páry uvnitř stroje k předehřevu studené přitékající vody. Při otevření stroje do místnosti neunikne téměř žádná teplá vlhká vodní pára. A náklady na energii se sníží až o 15 % na jeden mycí cyklus.

AUTOMATICKÝ KRYT

Nejen komfortní, ale také praktický: PT je ve velikostech M a L k dispozici s automatickým krytem. To znamená, že je možné používat stroj bez námahy – skutečná úleva pro obsluhu. Kryt se zavírá jednoduchým stisknutím tlačítka: buď na displeji, nebo použitím ergonomicky umístěného tlačítka. Poté se automaticky spustí mycí cyklus. Na konci programu se kryt automaticky zvedne, což signalizuje ukončení mycího cyklu.

POHÁNĚNÝ OPLACHOVACÍ SYSTÉM

Využijte veškerý potenciál úspor: Série PT je na vyžádání k dispozici s poháněným mycím polem – patentovaná inovace společnosti Winterhalter. V tomto případě malý elektromotor mycího pole zajišťuje, že se pro pohon při oplachování nemusí použít žádná voda a celé množství vody je k dispozici pro oplach. Ve srovnání se standardním pohonem se množství oplachové vody sníží o 0,4 litru na mycí cyklus. A to znamená výrazně nižší provozní náklady.

CONNECTED WASH *

Větší bezpečnost a efektivita: Pomocí CONNECTED WASH lze stroje série PT integrovat do sítě a vyhodnocovat všechny důležité provozní údaje. Z toho lze odvodit konkrétní doporučení pro opatření k optimalizaci mycího procesu. Kromě toho lze stav stroje monitorovat 24 hodin denně a z jakéhokoliv místa na světě.

* Ve kterých zemích je CONNECTED WASH aktuálně k dispozici a které funkce a možnosti nabízí, se dozvíte na www.connected-wash.com

KONFIGURACE A MOŽNOSTI:

VAŠE NA MÍRU UŠITÁ PRŮCHOZÍ MYČKA

Prvotřídní čistota a hygiena jsou výsledkem co nejpřesnější koordinace: Velikost a nastavení stroje musí být vhodné pro velikost, druh a znečištění mytého nádobí. Z tohoto důvodu byla série PT vyvinuta tak, že může být perfektně přizpůsobena vašim individuálním požadavkům.



PT-M

Nejmenší pro běžné nádobí:
PT ve velikosti M. Ideální pro nádobí, sklenice, příbory a kelímky.

PT-L

Více místa na objemnější nádobí:
PT ve velikosti L. Také pro velké talíře a podnosy. Vhodné i pro vyšší kapacitu.

PT-XL

Větší výška pro rozměrné nádobí:
PT ve velikosti XL. Také pro eurobedny, gastronomické nádoby 2/1 a kuchyňské nádobí.

OBLASTI POUŽITÍ

Zlaté pravidlo pro mytí zní: Nejlepší mycí výsledky poskytuje koš naplněný podle druhu nádobí. O tom není pochyb, protože sklenice by se měly mýt jinak než například podnosy. Společnost Winterhalter k tomu našla perfektní řešení: Sérii PT lze pomocí nastavení softwaru předem nakonfigurovat pro různé oblasti použití – jako myčku na sklenice, nádobí, příbory, kelímky nebo myčku bistro. Přitom se všechny důležité parametry jako tlak vody, teplota, čas mytí a dávkování chemie optimálně nastaví pro danou oblast použití. A v případě potřeby se může kdykoliv přizpůsobit.

Kromě toho existuje ještě jedna speciální varianta PT: hybridní myčka PT Utensil. Spojuje dvě použití v jednom stroji. Myje kuchyňské nádobí i běžné nádobí. A v obou případech poskytuje trvale prvotřídní mycí výsledky – je jedno, zda volíte různá použití nebo myjete podle druhu nádobí. Výhoda: Jste flexibilní a ušetříte si koupi druhé myčky. Podrobné informace k PT Utensil najdete na naší webové stránce na:

>> www.winterhalter.cz/pt-utensil



TALÍŘE



ŠÁLKY



PODNOZY



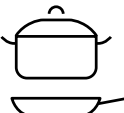
PŘÍBORY



SKLENICE



KELÍMKY



KUCHYŇSKÉ
NÁDOBÍ



ROHOVÁ INSTALACE

Takto se myčka stává skutečným mycím řešením: Série PT se flexibilně přizpůsobí prostoru dostupnému na místě a nabízí různé varianty instalace. Stroj a jeho stoly lze postavit buď rovně do řady nebo do rohu. K dispozici je také možnost různého směru posuvu: zleva doprava nebo zprava doleva.

PŘIPOJENÍ STROJE

Dvojnásobný výkon: U modelu PT existuje možnost vzájemného propojení dvou strojů. Sada TwinSet má hned několik výhod: Ve špičkách se zdvojnásobí mycí kapacita a lze zvládnout i velké množství mytého nádobí. Kromě toho lze mýt nádobí odděleně podle druhů – tak se zlepší mycí výsledek. Pokud se objem mytého nádobí opět sníží, ušetří se náklady v provozu použitím jednoho stroje.



Čistota a hygiena. Každý z našich produktů k tomu přispívá svým dílem. Když je mezi nimi souhra, je mycí výsledek dokonalý. Vítejte v komplexním systému společnosti Winterhalter!

MYCÍ KOŠE

Jsou vyrobeny na míru pro sklenice, nádobí nebo přístroje. Svým funkčním designem přesně odpovídají příslušnému mytému nádobí, chrání ho a zabráňují poškození. Zajišťují ideální cirkulaci vody a vzduchu a rychlé schnutí. A samozřejmě zjednodušují manipulaci a přepravu mytého nádobí.

Mycí koše jsou základním dílem skládačky v celkovém systému společnosti Winterhalter. Poradíme Vám, který koš je optimální pro Vaše požadavky. Abychom nakonec pro Vás našli to nejlepší řešení.



CHEMIE

Při mytí jde především o dvě věci: dokonalou čistotu a maximální hygienu. Na obojí má chemie zcela rozhodující vliv. Z tohoto důvodu je v celkovém Winterhalter systému důležitým stavebním prvkem.

V naší centrále v Německu jsme proto už před lety vybudovali výzkumné a vývojové oddělení s vlastní laboratoří. Zde vyvíjíme a testujeme receptury pro vysoce účinný sortiment mycích a hygienických produktů. Jsou přesně přizpůsobeny různému mytému nádobí a typům znečištění, jsou úsporné, co se týká spotřeby, a jsou navzájem dokonale sladěny v rámci sortimentu. Doplnují se navzájem a poskytují jako celek prvotřídní mycí výsledky.



ÚPRAVA VODY

Usazeniny. Šmouhy. Skvrny. Jsou to »malé pozdravy z umývárny nádobí« a přirození nepřítelé každého gastronomů. Představují špatnou kvalitu mytí. Vápenné usazeniny negativně ovlivňují účinek mycího a oplachového prostředku a trvale poškozují stroj. Problémem je kvalita vody – řešením je profesionální úprava vody.

Kromě přístrojů pro změkčení vody, částečného a úplného odsolení je pro nejvyšší nároky k mání i prémiové řešení AT Excellence-M: Externí zařízení pro reverzní osmózu je speciálně navrženo pro velké množství mytého nádobí ve strojích série PT a odstraňuje 98 % všech ve vodě rozpuštěných složek. Osmotická voda bez vápníku a bez soli chrání myčku a zabráňuje vzniku jakýchkoliv povlaků na sklenicích, nádobí a příboru. Výsledek: brilantní mycí výsledky přímo ze stroje – zcela bez nutnosti ručního přeleštění.



PORADENSTVÍ A PLÁNOVÁNÍ

Winterhalter je specialistou pro profesionální mycí systémy. Známe nejrůznější kuchyně po celém světě. Víme, co je důležité při mytí a co při tom musíte zvážit. S potěšením sdílíme tyto znalosti a zkušenosti s našimi zákazníky.

Cíl: perfektní mycí proces. Velkou výhodou série PT je její flexibilita. Stroj se dokonale přizpůsobuje Vašim prostorovým možnostem na místě a Vaším pracovním procesům. Která varianta instalace Vám nabízí nejlepší logistiku? Stojí vstupní a výstupní stoly v jedné linii nebo přes roh? Na které straně se má odebírat čisté mytý nádobí, tedy jaký je směr posuvu? Je TwinSet se dvěma spojenými stroji užitečný? Nebo systém pro zpětné získávání tepla? Pomůžeme Vám odpovědět na každou jednotlivou otázku. Abyste u této investice udělali správná rozhodnutí.

Váš partner Winterhalter. S týmem konzultantů a projektantů analyzujeme individuální situaci u Vás na místě: půdorysy, uspořádání místnosti a pracovní postupy. Zohledníme Vaše očekávané potřeby a vypočítáme k tomu potřebné vybavení. Podpoříme Vás při organizaci Vašeho mycího provozu, zoptimalizujeme mycí logistiku a provedeme instruktáž a školení pro Vaše zaměstnance. Stručně řečeno: Jsme tu pro Vás v oblasti mytí. Od začátku. A podporujeme Vás při tom, aby byl Váš mycí proces navrhnut co nejprofesionálněji a nejúčinněji.

Co pro Vás můžeme udělat? Promluvme si o tom: Tel. +420 323 604 536; info@winterhalter.cz nebo www.winterhalter.cz

»Jsme rodinná firma!«

Pevně na zemi. Prozíraví. Rodinní. Kultura a hodnoty naší rodiny se formovaly během tří generací podnikání společnosti Winterhalter. Blízkost k zaměstnancům, zákazníkům a partnerům. Dlouhodobé myšlení s ohledem na další generace. Osobní převzetí odpovědnosti – to vše je typické pro Winterhalter. Jsme hrdí na náš rodinný podnik. A těšíme se z toho, že ho každý den o něco dále rozvíjíme.



Karl Winterhalter



Jürgen Winterhalter



Ralph Winterhalter

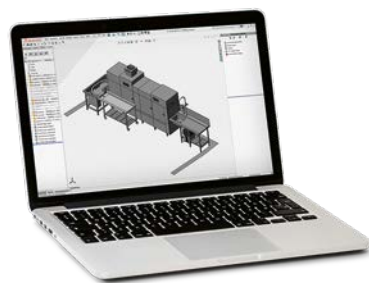
PRVNÍ WINTERHALTER

Všechno začíná v roce 1947: Karl Winterhalter zakládá svou vlastní společnost ve Friedrichshafenu. Nejdřív shromažďuje válečný kovový šrot a vyvíjí z něj věci pro domácnost. Např. hrnce na vaření a trouby. Krátce poté se specializuje a v roce 1957 představuje model GS 60: první profesionální myčku od společnosti Winterhalter. To byl startovní výstřel. Od té doby má společnost neustále pouze jeden cíl: Perfektní mycí výsledek v rámci účinného mycího procesu. Díky tomu-to komplexnímu přístupu se společnosti Winterhalter podařilo proměnit se z dodavatele strojů na současného poskytovatele celkového systému pro mycí řešení.

*»Poradenství a služby zákazníkům
není pouze prodej a instalace stroje.
Týká se všech oblastí mycího
procesu a je pro nás vždy znovu
příležitostí pro inspirování našich
zákazníků.«*

OD MYČKY K MYCÍMU ŘEŠENÍ

Dříve našim zákazníkům stačilo, když jsme novou myčku postavili do kuchyně pomocí ručního vozíku. Dnes se jedná o vývoj individuálního mycího řešení, které je dokonale přizpůsobeno situaci na místě a speciálním požadavkům a přáním zákazníka. Takové řešení je založeno na řádné analýze a plánování. K tomu vizualizujeme prostorové plánování pomocí nejmodernějšího CAD softwaru v 2D a 3D. Pro efektivní a na míru šitý mycí proces.



VÍCE NEŽ **2.000**
ZAMĚSTNANCŮ PO CELÉM SVĚTĚ

Vysoký nárok na kvalitu. Píle. Zvědavost a ambice. Toto jsou vlastnosti typické pro zaměstnance společnosti Winterhalter, s kterými jsme se rozvinuli z malého švábského rodinného podniku do podoby globálního hráče: s více než 40 pobočkami po celém světě a prodejními partnery ve více než 70 zemích světa. Jsme hrdí na to, co jsme dosáhli. A jsme hrdí na každého z našich zaměstnanců, kteří k tomu přispěli svým dílem. Takže využíváme této příležitosti a říkáme zde zcela oficiálně »Děkujeme!«.



VLASTNÍ LABORATOŘ PRO LEPŠÍ CHEMII

Chceme se jako specialista na mytí spoléhat na produkty jiných výrobců? Odpověď na tuto otázku přišla rychle a zněla »Ne!«. Tak vznikla naše vlastní výzkumná a vývojová laboratoř. Již řadu let v ní vyvíjíme speciální receptury pro originální chemii společnosti Winterhalter, od mycích prostředků přes oplachové prostředky až po hygienické produkty.

Je dobré vědět

Jako specialisté na komplexní mytí klademe ve společnosti Winterhalter vysoké požadavky na sebe samé. Chceme naše zákazníky udělat spokojenými nejen momentálním řešením, ale chceme je i dlouhodobě získat pro sebe. Servis přitom hraje důležitou roli. Naše plošná síť zaručuje rychlou a profesionální podporu na místě. Celosvětově.

My a naši servisní partneři jsme zde, když nás potřebujete. Na to se můžete u společnosti Winterhalter kdykoli spolehnout!



Jaké možnosti nám nabízejí nové technologie? Jak se mění naše společnost a pracovní svět? Jaké trendy a vývoj budou v budoucnu ovlivňovat profesionální mytí? Všechny tyto otázky jsou pro nás mimořádně vzrušující. A proto se již dnes zabýváme tím, s čím se setkají naši zákazníci a také my zítra a pozítří. A to, jak vypadají příslušná řešení, ukazujeme v podobě našich NEXT LEVEL SOLUTIONS. Aktuálními příklady toho jsou CONNECTED WASH a PAY PER WASH.

>> www.connected-wash.com >> www.pay-per-wash.com

»Na shledanou!«

Myčka od společnosti Winterhalter často doprovází svého majitele po dobu 15 nebo 20 let. Proto se naši zákazníci jen zřídkakdy musí znepokojovat otázkou starých zařízení. My sami to uděláme o to intenzivněji. Naše stroje konstruujeme modulárně tak, aby byly kdykoliv snadno demontovatelné. Snižujeme materiálovou rozmanitost, spoléháme na standardizované materiály a označujeme plastové části pro snadnou recyklaci. S těmito a mnoha dalšími opatřeními dosahují myčky Winterhalter obzvláště vysoké míry recyklace.

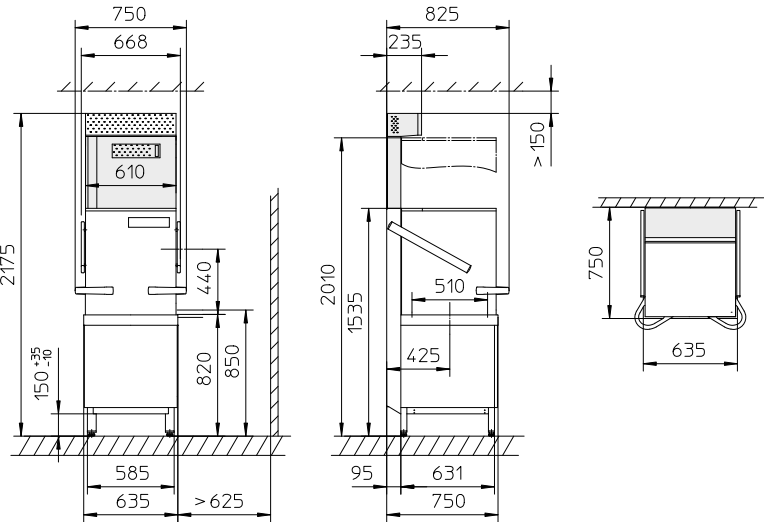


MADE IN GERMANY AND SWITZERLAND

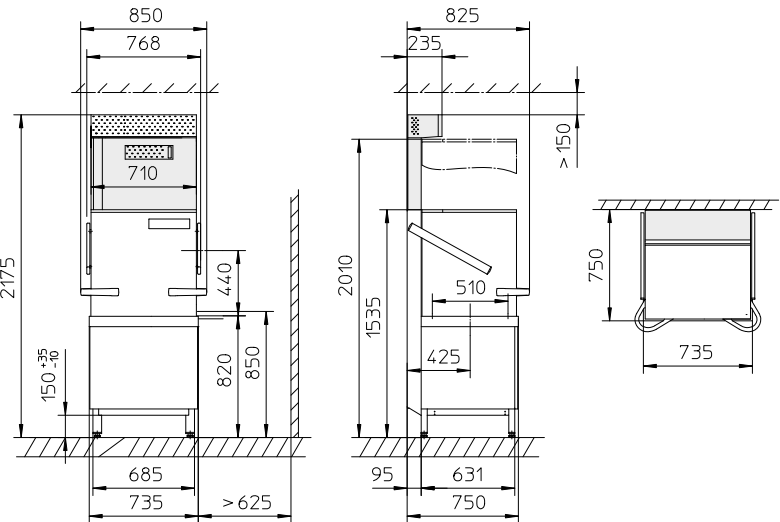
Je to nejen označení původu, ale také pečeť kvality. Produkty vyráběné v Německu a ve Švýcarsku jsou po celém světě proslulé nejvyšší kvalitou a spolehlivostí. Pro inženýrské umění, vynalézavost a přesnost. Winterhalter je toho nejlepším důkazem. V Meckenbeurenu, Endingenu a Rüthi vyvíjíme a vyrábíme řešení pro prvotřídní čistotu a hygienu. S každou myčkou, která opouští náš závod, odevzdáváme tento závazek.

TECHNICKÁ DATA SÉRIE PT

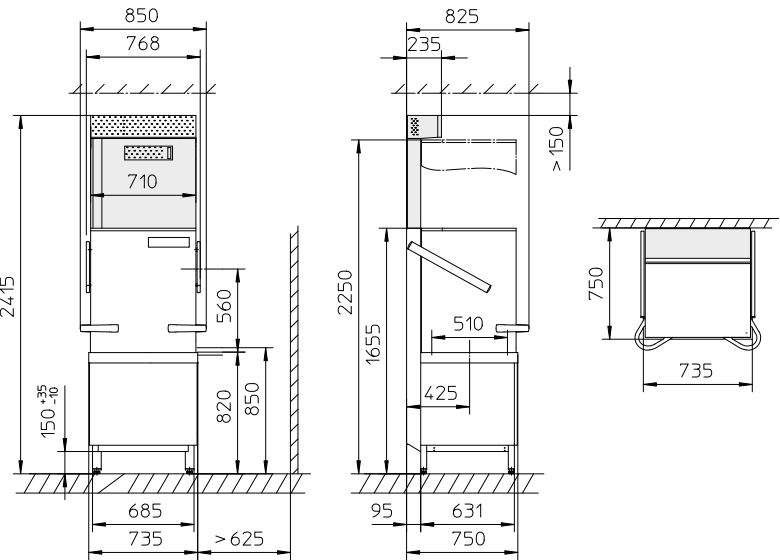
PT-M / PT-M EnergyPlus



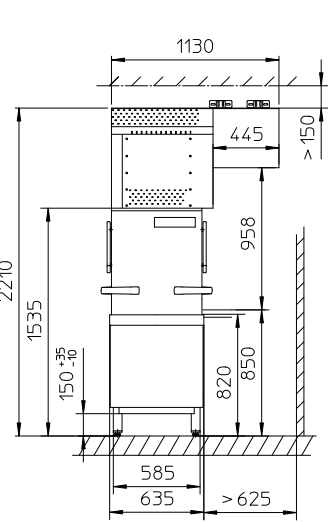
PT-L / PT-L EnergyPlus



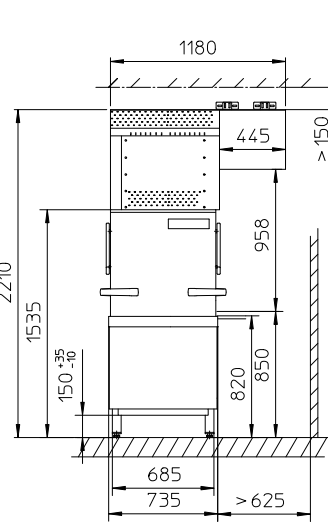
PT-XL / PT-XL EnergyPlus



PT-M ClimatePlus



PT-L ClimatePlus



šedě zbarveno = pouze u PT EnergyPlus

Všeobecné údaje		PT-M	PT-L	PT-XL
Objem nádrže	l	35	35	35
Rozměry koše	mm	500 x 500	500 x 500 / 500 x 600	500 x 500 / 500 x 600
Světla vstupní výška	mm	440	440	560
Pracovní výška *1	mm	850	850	850
Mycí čerpadlo	kW	0,95	1,5	1,5
Emise hluku	dB(A)	max. 62	max. 62	max. 62
Emise hluku ClimatePlus	dB(A)	max. 70	max. 70	max. 70
Stupeň krytí IP		IPX5	IPX5	IPX5
Hmotnost netto / brutto	kg	137 / 151	142 / 158	148 / 167
– s EnergyPlus	kg	156 / 172	163 / 187	172 / 202
– s ClimatePlus	kg	213 / 287	220 / 296	–
Max. teplota přívodní vody	°C	60 (EnergyPlus, ClimatePlus, Cool: 20)		
Potřebný průtočný tlak	bar / kPa	1,0 – 10,0 / 100 – 1.000		
Potřebný průtočný tlak EnergyPlus / ClimatePlus	bar / kPa	1,5 – 10,0 / 150 – 1.000		
Ohřev nádrže *2	kW	2,5 Cool: 2 x 2,5	2,5 Cool: 2 x 2,5	2,5 Cool: 2 x 2,5

Specifická data vždy podle softwaru		Nádobí	Sklenice	Bistro	Přístroje
Teoretický výkon standardní P1 / P2 / P3 *3	košů / h	45 / 32 / 22 HighTemp: 26 / 20 / 15	22 / 32 / 49 Cool: 22 / 33 / 51	40 / 32 / 29	11
Teoretický výkon krátký program *3	košů / h	72	77	66	21
Množství oplachové vody na mycí cyklus PT-M *4	l	2,2 HighTemp: 3,8	2,2 Cool: 3,6	2,2	3,6
Množství oplachové vody na mycí cyklus PT-L, -XL *4	l	2,4 HighTemp: 3,8	2,4 Cool: 3,8	2,4	3,8
Teplota nádrže	°C	62 HighTemp: 66	62 Cool: 55	62	69
Teplota oplachové vody	°C	85	65 Cool: *5	65	86

*1 Pracovní výška je volitelně také 900 mm místo 850 mm. Svislé rozměry se tak zvětší o 50 mm.
*2 Nelze pro PT ClimatePlus.
*3 V závislosti na místních podmínkách (teplota přívodní vody / elektrický přípoj) se uvedené hodnoty mohou snížit.
*4 Nezávazný údaj. Skutečné množství oplachové vody se může lišit v závislosti na místních podmínkách.
*5 Závisí na teplotě přívodní vody.

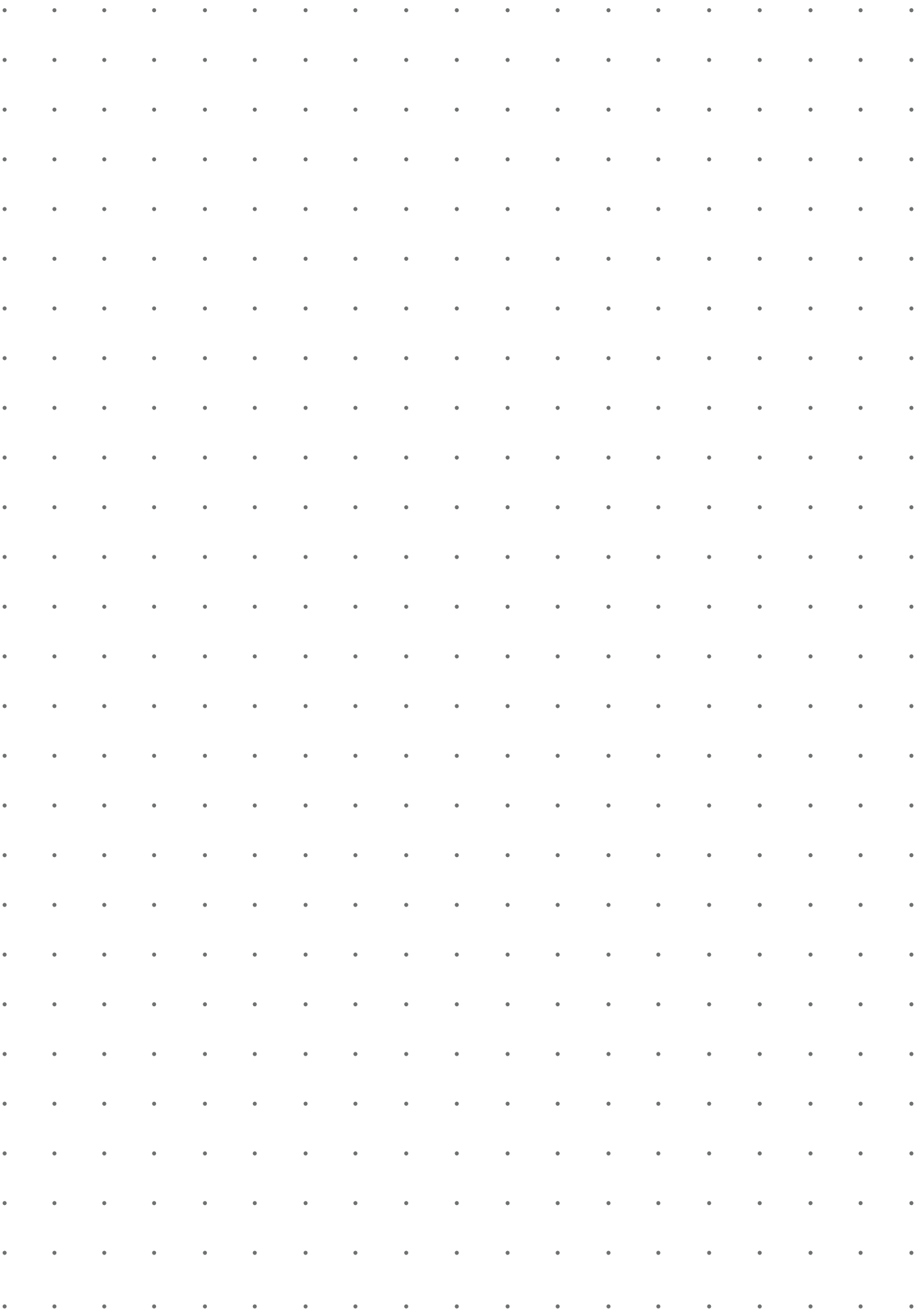
ELEKTRICKÉ HODNOTY

Sítové napětí	Jištění	Celkový příkon Ohřev bojleru 6,4 kW *	Celkový příkon Ohřev bojleru 10,8 kW *
380V/3N~/50 Hz 380V/3N~/60 Hz	16A	7,1 kW (Cool: 7,3 kW)	8,3 kW
400V/3N~/50 Hz 400V/3N~/60 Hz	16A 25A 32A	7,9 kW (Cool: 8,1 kW) 10,2 kW (Cool: 11,5 kW) Cool: 11,5 kW	9,1 kW 13,2 kW 14,7 kW
415V/3N~/50 Hz 415V/3N~/60 Hz	15A/16A/20A 25A 32A	8,4 kW (Cool: 8,6 kW) 10,9 kW (Cool: 13,6 kW) Cool: 13,6 kW	9,7 kW 11,5 kW 15,7 kW
200V/3~/50 Hz 200V/3~/60 Hz	25A 32A	6,6 kW (Cool: 6,8 kW) 8,0 kW (Cool: 8,2 kW)	7,1 kW 9,0 kW
230V/3~/50 Hz 230V/3~/60 Hz	25A 32A	7,8 kW 10,1 kW	— —
230V/1N~/50 Hz 230V/1N~/60 Hz	32A	6,9 kW	—
240V/1N~/50 Hz 240V/1N~/60 Hz	25A 32A 40A 50A	5,1 kW 7,0 kW 9,0 kW 10,9 kW	— — — —

ELEKTRICKÉ HODNOTY ClimatePlus (PT-M / PT-L)

Sítové napětí	Jištění	Celkový příkon Ohřev bojleru 6,4 kW *
380V/3N~/50 Hz	16A	7,1 kW
400V/3N~/50 Hz	16A	7,9 kW
415V/3N~/50 Hz	15A/16A/20A	8,4 kW
230V/3~/50 Hz	25A	7,8 kW

* Skutečný výkon se mění podle síťového napětí.



*»V této brožuře jsme Vám představili naši myčku
série PT. Její produktové vlastnosti, možnosti její
aplikace a to, čím se vyznačuje. Nejsilnější argument
Vám zde ovšem nemůžeme poskytnout: pozitivní
zkušenosti našich spokojených zákazníků. Zeptejte se
tedy jednoduše tam, kde příště uvidíte stát myčku PT.
Neexistuje žádná lepší pomoc při rozhodování.«*

Jürgen a Ralph Winterhalter

JIPA JUMP 101 DM (2x50l)



Technical specification:

Capacity:	2 x 50 liters – DIN 18857
Capacity GN:	2 x GN 1/1
Bottom pan dimension:	2 x 452 x 558 mm
Depth:	220 mm
Cooking surface:	2 x 25 dm ²
W x D x H:	1580 x 850 x 1050 mm
Power-connected load:	27,5 kW
Voltage:	3 N AC 400 V
Fuse:	3 x 40 A
Weight:	355 kg
Water inlet:	R3/4
Water outlet:	DN - 50

Technology:

Boiling
Gentle boiling
Deep frying
Frying
Braising
Low temperature cooking
Grilling
Confit
Sous – vide
Overnight cooking
Temperature: 30°C–250°C.

Functions:

Automatic basket lifting
12" colour touch screen with intuitive controls
Memory for 800 programs with 12 steps
Language mutation
Possibility to create own programs
Actual values visible on screen
Sensor temperature control
Lock screen
Error list on display
Technical and service information

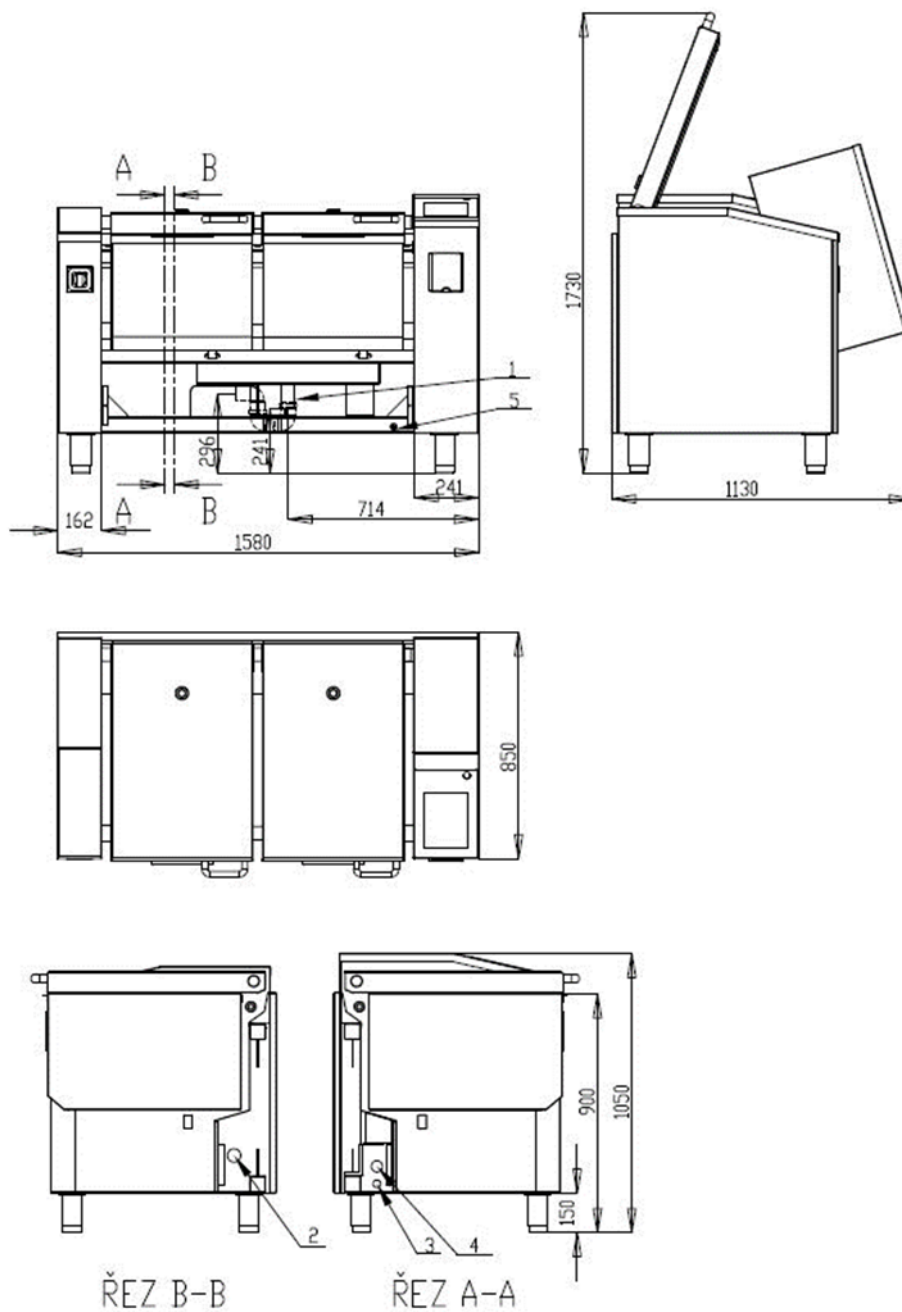
Construction:

- Base frame - AISI 304, minimum thickness 3 mm
- Frame cover - AISI 304
- Cooking pan AISI 316, both sides welded
- Heating system JPX 17 equal and stabile heating
- Preheating to 180 °C till 3 minutes
- Robust double insulated cover with automatic electric lifting
- Steam exhaust through the chimney in cover
- Central water supply, drainage and power connections from wall or floor
- Connection kit for connection more units together
- Service access from the front and top sides
- Certificates CE, TÜV-SÜD

Standard Equipment:

- Automatic water filling system
- Liquid level gauge
- Multipoint core probe
- Integrated drain in bottom with electronic closing/opening system
- Automatic basket lifting – possibility of cooking in baskets with closed cover
- Electronic cover with safety control
- Safety sensor for basket lifting arm
- Integrated retractable shower
- Integrated socket 230 V /16 A
- USB port – backup and data transfer
- HACCP data
- Internet connection

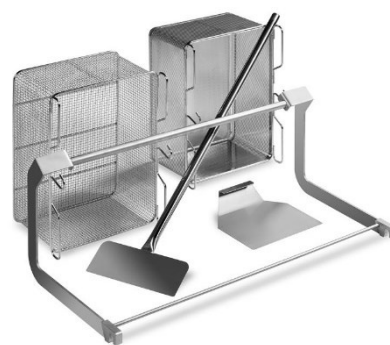




- ① Drain DN 50
- ② Water connection
- ③ Electro connection
- ④ Ethernet socket RJ 45
- ⑤ Ground

Recommended accessories:

- Spatula small
- Spatula for omelettes
- Basket extension arm
- Cooking and frying baskets
- Sieve
- Spaetzle sieve



- Á la carte baskets



- Battery – powered lifting trolley



- Grate for NT 1/1



Reklamační protokol

Akce: XXXXXXXX

Na základě smluvního vztahu: dle SOD ze dne: XXXX

Značka reklamačního dopisu: XXXXX Datum odeslání dopisu: XXXX

Číslo reklamace: XXXXX Datum a čas telefonického nahlášení: XXXX

ZHOTOVITEL (VYŘIZUJÍCÍ)

Firma: Adresa: Vyřizuje: Telefon: e-mail:

OBJEDNATEL / UŽIVATEL (REKLAMUJÍCÍ)

Firma: Adresa: Vyřizuje: Telefon: e-mail:

PŘEDMĚT REKLAMACE

Název vady: Místo vady: Předání a převzetí díla: Datum zjištění závady: Závadu zjistil / oznámil: Termín pro odstranění vady: Kategorie reklamace: ☐ Havárie ☒ Závažná vada ☐ Vada Požadovaný způsob odstranění vady: ☒ Opravou ☐ Nahrazením novou věcí ☐ Slevou ze sjednané ceny

PODROBNÝ POPIS REKLAMOVANÉ VADY

ZPŮSOB VYŘÍZENÍ REKLAMOVANÉ VADY

Termín a čas nástupu na práci k odstranění vady: Finální termín a čas odstranění vady:

POTVRZENÍ O ODSTRANĚNÍ REKLAMOVANÉ VADY

Stručné shrnutí (vada odstraněna / neodstraněna / ostatní ujednání).

Za objednatele: XX.XX.2018 Za uživatele: XX.XX.2018 Za zhotovitele: XX.XX.2018

Jméno a příjmení

Jméno a příjmení

Jméno a příjmení



1

Stanovisko technického dozoru stavby: SOUHLASÍM

Stanovisko projektanta stavby: SOUHLASÍM

Stanovisko energetického specialisty: SOUHLASÍM/NERELEVANTNÍ

Příloha:



ZMĚNOVÝ LIST OPŽP 2014+PO5		číslo ZL:
Zhotovitel:		
Změnový list vystavil:		
Datum:		
Podepsaní zmocněnci potvrzují v souladu se Smlouvou o dílo tuto změnu rozsahu díla: Předmět změny: Popis a zdůvodnění změny:		
Počet připojených listů specifikací:	Počet připojených výkresů:	
Cena méněprací bez DPH:	Cena víceprací bez DPH:	
,- Kč	,- Kč	
Výsledná cena změny bez DPH:	Nově sjednaná lhůta dokončení díla:	
,- Kč	_____	
Veškeré práce budou splňovat podmínky smlouvy o dílo a budou provedeny ve stejné úrovni co do jakosti materiálů, provedení apod. tak, jak požaduje nebo předpokládá Dokumentace zakázky pro celé dílo.		
Podpis zmocněnce objednatele:	Podpis zmocněnce zhotovitele:	
_____	_____	
Datum:	Datum:	

Za odbor ochrany ovzduší a OZE Státního fondu životního prostředí ČR:

Ověřil souvislost s realizovaným projektem (PM projektu):

Posoudil způsobilost/nezpůsobilost výdajů (ředitel OOO a OZE):