



ZÁPISNICA Z VYHODNOTENIA PONÚK NA ZÁKLADE KRITÉRIÍ A Z HĽADISKA SPLNENIA POŽIADAVIEK NA PREDMET ZÁKAZKY A PODMIENOK ÚČASTI

podľa § 53 a § 40 zákona o verejnom obstarávaní
nadlimitnej zákazky s názvom

„Modernizácia a energetické opatrenia objektu jedálne s kuchyňou na ZŠ Sibírska - Kuchyňa-vybavenie“

zadáanej postupom verejnej súťaže podľa § 66 ods. 7 písm. b) a § 49 ods. 1, písm. a) zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“).

Oznámenie o vyhlásení verejného obstarávania zverejnené vo Vestníku Európskej únie č. S 116/2025 pod značkou 396778-2025 dňa 19.06.2025 a vo Vestníku verejného obstarávania č. 123/2025 pod číslom 10109 - MST dňa 20.06.2025 (ďalej len „oznámenie“).

Lehota na predkladanie ponúk: 21.08.2024 o 12:00 hod

Predpokladaná hodnota zákazky: 258 894,00 EUR bez DPH

A) Členovia Komisie verejného obstarávateľa na vyhodnotenie ponúk:

Ing. arch. Bronislava Hostačná	člen komisie
Ing. Alžbeta Bajzová	člen komisie
Mgr. Peter Jombík	člen komisie

(ďalej len „komisia“)

B) Zoznam všetkých uchádzačov, ktorí predložili ponuky:

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Návrh na plnenie kritéria v EUR s DPH
1.	RM Gastro - JAZ s.r.o. (IČO: 34153004, SK) Dňa: 15.07.2025 06:40:39	314 246,55
2.	Kerna sk, s.r.o. (IČO: 31350658, SK) Dňa: 18.07.2025 07:53:08	302 616,96
3.	DOMSTAV Slovakia EU, sro (IČO: 52496244, SK) Dňa: 13.08.2025 18:44:19	183 569,40
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK) Dňa: 21.08.2025 10:37:34	214 808,13

(Vid' Zápisnica z otvárania ponúk)

C) Vysvetlenie ponúk:

Neuplatnilo sa.



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

D) Vyhodnotenie ponúk podľa kritérií na vyhodnotenie ponúk a poradie uchádzačov:

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuky na základe kritéria na vyhodnotenie ponúk.

P. č	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Kritérium „Celková cena za predmet zákazky v Eur s DPH“	Výsledné poradie
1.	RM Gastro - JAZ s. r. o. (IČO: 34153004, SK)	314 246,55	4.
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	302 616,96	3.
3.	DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK)	183 569,40	1.
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK)	214 808,13	2.

I.

Komisia konštatuje, že uchádzač č. 3 DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK) dosiahol na základe vyhodnotenia kritéria na vyhodnotenie ponúk najnižšiu cenu, čím sa umiestnil na **prvom mieste** v poradí.

Ponuka uchádzača sa nejaví ako mimoriadne nízka ponuka.

II.

Komisia na vyhodnotenie opätovne vyhodnotili ponuky na základe kritéria na vyhodnotenie ponúk, nakoľko uchádzač č. 3 na 1. mieste v poradí nesplnil požiadavky na predmet zákazky a pristúpil k vyhodnoteniu ponuky u uchádzača č. 4 CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK), ktorý dosiahol na základe vyhodnotenia kritéria na vyhodnotenie ponúk **druhú** najnižšiu cenu, čím sa umiestnil na **druhom mieste** v poradí.

Ponuka uchádzača sa nejaví ako mimoriadne nízka ponuka.

III.

Komisia na vyhodnotenie opätovne vyhodnotili ponuky na základe kritéria na vyhodnotenie ponúk, nakoľko uchádzač č. 4 na 2. mieste v poradí nesplnil požiadavky na predmet zákazky a pristúpil k vyhodnoteniu ponuky u uchádzača č. 2 KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK), ktorý dosiahol na základe vyhodnotenia kritéria na vyhodnotenie ponúk **tretiu** najnižšiu cenu, čím sa umiestnil na **tretom mieste** v poradí.

Komisia poukazuje na súťažné podklady časť A.1 Pokyny pre uchádzačov“ bod 23. „Vyhodnotenie ponúk“ podbod 23.2, z ktorých vyplýva, že v tomto prípade ide o tzv. reverznú súťaž podľa § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní. Komisia uvádza, že s ohľadom na znenie ustanovenia § 53 ods. 3 zákona o verejnom obstarávaní platí, že posúdenie ponuky z hľadiska rizika mimoriadne nízkej ceny sa pri „reverznej verejnej súťaži“ neuplatňuje. Pri reverznej verejnej súťaži nie je možné uplatniť ustanovenie § 53 ods. 3 zákona o verejnom obstarávaní z dôvodu, že sa uplatňuje pri ponukách, ktoré už boli vyhodnotené ako spĺňajúce podmienky účasti, pričom pri reverznej súťaži dochádza k vyhodnoteniu splnenia podmienok účasti až po vyhodnotení ponúk z pohľadu kritérií na vyhodnotenie ponúk.

Komisia nepovažuje ponuku uchádzača č. 2 KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK) za mimoriadne nízku ponuku.



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

E) Vyhodnotenie ponúk na splnenie požiadaviek na predmet zákazky

I.

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku uchádzača, ktorý sa po vyhodnotení kritéria na vyhodnotenie ponúk **umiestnil na 1. mieste v poradí**. Vyhodnocovanie ponúk komisiou je neverejné.

Podľa súťažných podkladov ods. 20 – Obsah ponuky,

20.1 Ponuka predložená uchádzačom musí obsahovať doklady, dokumenty a vyhlásenia podľa týchto súťažných podkladov vo forme uvedenej v týchto súťažných podkladoch a **v oznámení o vyhlásení verejného obstarávania** doplnené tak, ako je to stanovené v týchto bodoch súťažných podkladov.

20.2 Ponuka sa predkladá tak, aby obsahovala nasledovné dokumenty a doklady:

20.2.1. **Identifikačné údaje o uchádzačovi, resp. členoch skupiny dodávateľov, ak to je relevantné;**

t.j. obchodný názov a sídlo každého člena skupiny dodávateľov alebo miesto podnikania, meno, priezvisko a funkcia štatutárneho orgánu, IČO, DIČ, IČ DPH, IBAN, meno a priezvisko kontaktnej osoby, telefónny kontakt a e-mailová adresa, v súlade s prílohou č. 1 týchto súťažných podkladov;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
3.	DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK)	Splnil	(uviedol do Detail ponuky základné informácie a predložil dokument Identifikačné údaje o uchádzačovi podľa prílohy č. 1)

20.2.2. **Podpísaný Návrh na plnenie kritéria**, ktorý bude v súlade s prílohou č. 2 týchto súťažných podkladov;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
3.	DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK)	Splnil	(predložil podpísaný Návrh na plnenie kritéria podľa prílohy č. 2)

20.2.3. **Ocenenú Prílohu časti Opisu predmetu zákazky:**

Príloha č. 1 Rozpočet (výkaz výmer), ktorá je v súlade s informáciami uvedenými v týchto súťažných podkladoch a ktorá sa stane prílohou č. 1 Zmluvy; požaduje sa predloženie v pôvodnom formáte .xlsx;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
3.	DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK)	NESPLNIL	(predložil podpísaný nacenenu prílohu č. 1 k zmluve)

Podrobne vyhodnotenie:

Predložené nasledovné doklady:

Nacenení Rozpočet (výkaz výmer)_ZŠ Sibírska - Kuchynä-vybavenie (bude tvoriť prílohu č. 1 Zmluvy).



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

Verejný obstarávateľ uviedol všetky okolnosti, ktoré budú dôležité na plnenie zmluvy a na vypracovanie ponuky v Prílohe č. 6 ku SP: Opis predmetu zákazky v súťažných podkladoch kde stanovil okrem iného, že „Bližšia špecifikácia opisu predmetu zákazky:

Podrobné vymedzenie predmetu zákazky tvorí samostatnú časť súťažných podkladov výkaz/výmer spracovaný verejným obstarávateľom.“

Komisia verejného obstarávateľa vyhodnotila, že jednotlivé položky v ponuke uchádzača nespĺňajú požadované parametre nasledovne:

Pol. č. 1 : Konvektomat, 20xGN1/1, EL, 3-sklo

Ponuka uchádzača:

Výrobca: Fagor Professional, Modelové označenie PNC: APW-201

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - viď. technický list na priloženom linku (presný typ z ponuky) a PDF s vyznačením nedodržaného parametra:

- možnosť nastavenia programov vo fázach - počet fáz požadované min 12 - ponuka uchádzača: 9
Požadujeme viacfázové varenie, ktoré umožňuje precíznejšiu kontrolu nad procesom varenia tým, že rozdelí varenie do viacerých etáp s rôznymi parametrami.

- nastavenie rýchlostí ventilátora - počet rýchlostí požadované min 7 - ponuka uchádzača: 6
Počet rýchlostí ventilátora požadujeme pre rôzne druhy pečených a jemných produktov, pre rýchlosť a rovnomernosť pečenia, počet rýchlostí umožňuje prispôbiť nastavenie konkrétnemu jedlu, ktoré prevádzka kuchyne požaduje k vyhotoveniu.

- pokrmová sonda - počet bodov požadované min 6 - ponuka uchádzača: 4
Požadujeme znížiť riziká nesprávneho merania teploty pokrmu.

- integrovaný systém umývania komory
s automatickými cyklami podľa intenzity znečistenia požadované min 5 - ponuka uchádzača: 3
Požadujeme daný počet cyklov, z dôvodu možnosti zvoliť úspornejší program a šetriť tak prevádzkové náklady.

link s údajmi :

Konvektomat bojlerový elektrický Advance 20GN1/1 | omes.sk - stlačiť tlačidlo vytlačiť informácie a vytvorí sa PDF dokument - technický list s údajmi

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia technický list s vyznačením parametra „Pol. č.1_Konvektomat bojlerový elektrický Advance 20GN1_1 _ omes.sk.pdf“.

Pol. č. 7 : KOTOL, PL, 150L, NEPRIAMY, Š. 800 MM

Ponuka uchádzača:

Výrobca: Fagor Professional, Modelové označenie: MG915BM

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - viď. technický list na priloženom linku (presný typ z ponuky) a PDF s vyznačením nedodržaného parametra:

- lisovaná vložka kotla vyrobená z kyselinovzdornej ocele AISI316, požadovaná lisovaná vložka kotla (celok)

Ponuka: lisovaná vrchná plocha a komponenty zvarované vnútorná varná vložka varného kotla nie je lisovaná vcelku z kyselinovzdornej ocele AISI316.

Nesplnenie tohto parametra vedie k zníženiu trvanlivosti produktu; pri kyslých produktoch môže navyše časom dôjsť ku korózii vložky počas finálnej fázy výroby.



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

link s údajmi: [Kotol varný plynový s nepriamym ohrevom 150 L 900 | omes.sk](#)

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia „Pol. č.7_Kotol varný plynový s nepriamym ohrevom 150 L 900 _ omes.sk.pdf“.

Pol. č. 12 : PL. PANVICA SKLOPNÁ, MOTOROVÁ, 115 LIT.

Ponuka uchádzača:

Výrobca: ICOS Proffesional, Modelové označenie: BRQ.GM-120

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - viď. technický list(presný typ z ponuky) – PDF s vyznačením nedodržaného parametra:

- požadované 2 smažiace zóny, samostatne nastaviteľné

Ponuka uchádzača : počet smažiacich zón samostatných - 1

Dve samostatné varné zóny sú z dôvodu využiteľnosti panvice a postupov pri restovaní základu a iných varných procesov a postupov.

link s údajmi : <https://www.icosprofessional.it/wp-content/uploads/2019/07/BRQ-It-En-1.pdf>

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia „Pol. č.12_Pl. Panvica sklopná motorová115LiT..pdf“ a „Pol. č.12_BRQ.GM-PrtScr s údajom.jpg“.

Pol. č. 71 : MOBILNÁ VODNÁ VAŇA 2GN 1/1 S OHREVOM

Ponuka uchádzača:

Výrobca: Inox Profi, Modelové označenie: SV-2DL

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - viď. technický list na priloženom linku (presný typ z ponuky) a PDF s vyznačením nedodržaného parametra:

- požadované 2 vane so samostatným ohrevom s možnosťou ohrevu vaní vodou alebo na sucho pre variabilitu pri obsluhu výdajného vozíka, zabránenie vypnutia bezpečnostného termostatu pri odparení vody

Ponuka uchádzača: len ohrev pomocou vody, nemá možnosť suchého ohrevu

- požadované na strane obsluhy je tlačné madlo pre jednoduchú manipuláciu

Ponuka uchádzača: chýba tlačné madlo

- požadované plastové kolieska s priemerom min.125mm, potrebné pre jednoduchú manipuláciu

Ponuka uchádzača: chýbajú kolieska

- pevné plastové nárazníky vo všetkých štyroch rohoch, potrebné pre jednoduchú a bezpečnú manipuláciu

Ponuka uchádzača: chýbajú ochranné protinárazové prvky

link s údajmi: [SV – 2DL | Inox Profi](#)



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia „Pol. č.71_Mobilná vodná vaňa s ohrevom 2GN 11 S.pdf“

Komisia verejného obstarávateľa zároveň konštatuje, že vysvetlenie ostatných nezrovnalostí uvedených v ponuke nebolo možné, nakoľko nesúlad základných technických parametrov zariadení predstavuje neodstrániteľný nedostatok ponuky, ktorý nie je možné vysvetliť ani doplniť v zmysle § 54 ods. 1 ZVO. Takto predloženú ponuku nebolo možné vyhodnotiť ako spĺňajúcu požiadavky verejného obstarávateľa.

Vzhľadom na vyššie uvedené dôvody máme za to, že z predložených dokumentov v ponuke uchádzačom bolo možné jednoznačne posúdiť, že ponuka nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v dokumentoch potrebných na vypracovanie ponuky.

- 20.2.4 **Návrh Zmluvy** uchádzač nepredkladá. Návrh Zmluvy je záväzný a nebude sa svojvoľne meniť;
Uchádzač predloží podpísanú prílohu č. 1 týchto súťažných podkladov **Identifikačné údaje a Čestné vyhlásenie uchádzača**, kde bez výhrad súhlasí so zmluvnými podmienkami dodania/poskytnutia predmetu zákazky stanovenými verejným obstarávateľom uvedenými v návrhu Zmluvy;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
3.	DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK)	Splnil	(predložil podpísané Identifikačné údaje a Čestné vyhlásenie uchádzača podľa prílohu č. 1)

- 20.2.5. Ak uchádzač nevypracoval ponuku sám, uvedie v ponuke osobu, ktorej služby alebo podklady pri jej vypracovaní využil, a to v rozsahu meno a priezvisko, obchodné meno alebo názov, adresa pobytu, sídlo alebo miesto podnikania a identifikačné číslo, ak bolo pridelené (informácie podľa § 49 ods. 5 zákona o verejnom obstarávaní);

Neuplatnilo sa.

- 20.2.6. **Doklady a dokumenty**, ktorými uchádzač preukáže splnenie podmienok účasti.

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
3.	DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK)	Splnil	(predložil dokumenty, viď vyhodnotenie „ods. I“)

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku uchádzača č. 3 DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK) a konštatuje, že ponuka **nesplnila všetky požiadavky na predmet zákazky**.

Komisia odporúča, aby verejný obstarávateľ podľa § 50 ods. 4, písm. b) ZVO vylúčil ponuku.



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO

Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

II.

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku uchádzača, ktorý sa po vyhodnotení kritéria na vyhodnotenie ponúk **umiestnil na 2. mieste v poradí**. Vyhodnocovanie ponúk komisiou je neverejné.

Podľa súťažných podkladov ods. 20 – Obsah ponuky,

20.1 Ponuka predložená uchádzačom musí obsahovať doklady, dokumenty a vyhlásenia podľa týchto súťažných podkladov vo forme uvedenej v týchto súťažných podkladoch a v **oznámení o vyhlásení verejného obstarávania** doplnené tak, ako je to stanovené v týchto bodoch súťažných podkladov.

20.2 Ponuka sa predkladá tak, aby obsahovala nasledovné dokumenty a doklady:

20.2.1. **Identifikačné údaje o uchádzačovi, resp. členoch skupiny dodávateľov, ak to je relevantné;**

t.j. obchodný názov a sídlo každého člena skupiny dodávateľov alebo miesto podnikania, meno, priezvisko a funkcia štatutárneho orgánu, IČO, DIČ, IČ DPH, IBAN, meno a priezvisko kontaktnej osoby, telefónny kontakt a e-mailová adresa, v súlade s prílohou č. 1 týchto súťažných podkladov;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK)	Splnil	(uviedol do Detail ponuky základné informácie a predložil dokument Identifikačné údaje o uchádzačovi podľa prílohy č. 1)

20.2.2. **Podpísaný Návrh na plnenie kritéria**, ktorý bude v súlade s prílohou č. 2 týchto súťažných podkladov;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK)	Splnil	(predložil podpísaný Návrh na plnenie kritéria podľa prílohy č. 2)

20.2.3. **Ocenenú Prílohu časti Opisu predmetu zákazky:**

Príloha č. 1 Rozpočet (výkaz výmer), ktorá je v súlade s informáciami uvedenými v týchto súťažných podkladoch a ktorá sa stane prílohou č. 1 Zmluvy; požaduje sa predloženie v pôvodnom formáte .xlsx;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK)	NESPLNIL	(predložil podpísanú nacenenu prílohu č. 1 k zmluve)

Podrobne vyhodnotenie:

Nacenený Rozpočet (výkaz výmer)_ZŠ Sibirská - Kuchynä-vybavenie (bude tvoriť prílohu č. 1 Zmluvy).

Verejný obstarávateľ uviedol všetky okolnosti, ktoré budú dôležité na plnenie zmluvy a na vypracovanie ponuky v Prílohe č. 6 ku SP: Opis predmetu zákazky v súťažných podkladoch kde stanovil okrem iného, že „Blížšia špecifikácia opisu predmetu zákazky:



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

Podrobné vymedzenie predmetu zákazky tvorí samostatnú časť súťažných podkladov výkaz/výmer spracovaný verejným obstarávateľom.“

Komisia verejného obstarávateľa vyhodnotila, že jednotlivé položky v ponuke uchádzača nespĺňajú požadované parametre nasledovne:

Pol. č. 1 : Konvektomat, 20xGN1/1, EL, 3-sklo

Ponuka uchádzača:

Výrobca: RATIONAL, Modelové označenie PNC: iCOMBI Pro 20-1/1 E

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - viď. technický list na priloženom linku (presný typ z ponuky) a PDF s vyznačením nedodržaného parametra:

- nastavenie rýchlostí ventilátora - počet rýchlostí požadované min 7 - ponuka uchádzača: 5
Počet rýchlostí ventilátora požadujeme pre rôzne druhy pečených a jemných produktov, pre rýchlosť a rovnomernosť pečenia, počet rýchlostí umožňuje prispôbiť nastavenie konkrétnemu jedlu, ktoré prevádzka kuchyne požaduje k vyhotoveniu.

link s údajmi: [DS_Datový list iCombiPro 20-21 EG cz-CZ Standardní](#)

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia technický list s vyznačením parametra „Por. č 1_iCombi Pro 20-11-Spec INFO sk - INFO ODPOVED K ODCHYLKAM 2_9_2025.pdf“.

Pol. č. 4 : Prepravný box na jedlo s cirkulačným ohrevom 24 GN

Ponuka uchádzača:

Výrobca: BLANCO, Modelové označenie: BPT E 24 H

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - viď. technický list na priloženom linku (presný typ z ponuky) a PDF s vyznačením nedodržaného parametra1:

- kapacita GN1/1-65 požadovaná: 15

Ponuka uchádzača: kapacita 15x GN1/1 -15

Kapacita zásuvov viď strana 31 brožúry, kde model uvedený uchádzačom nespĺňa počet zásuvov 15x GN1/1-65. Nižšia kapacita zásuvov vedie k zníženiu množstva jedál, ktoré je možné udržiavať v teplom stave, minimálne o 30 hlavných jedál alebo 90 porcií polievky. Prevádzka školskej kuchyne vyžaduje výdaj teplých obedov v optimálnom časovom úseku a v požadovanom množstve.

link s údajmi: [BPROTHERM E-2024_en.pdf](#)

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia „Por. č 4_BPROTHERM_E-2024_en-Spec INFO - INFO ODPOVED K ODCHYLKAM 2_9_2025.pdf“.



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

Pol. č. 7 : KOTOL, PL, 150L, NEPRIAMY, Š. 800MM

Ponuka uchádzača:

Výrobca: SILKO, Modelové označenie: NEPG9I15

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre - vid'. technický list(presný typ z ponuky) – PDF s vyznačením nedodržaného parametra:

- lisovaná vložka kotla vyrobená z kyselinovzdornej ocele AISI316,

Vnútorná varná vložka varného kotla nie je vyrobená po celom povrchu z kyselinovzdornej ocele AISI316. Nesplnenie parametra vedie k zníženiu trvanlivosti produktu, pri kyslých produktoch môže navyše časom dôjsť ku korózii vložky počas finálnej fázy výroby.

link s údajmi : [NEPG9I10 Archivi - Silko](#)

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Dôkaz prikladáme v prílohe tohto vylúčenia „Por. č 7_NEPG9I15_en_SPEC INFO ODPOVED K ODCHYLKAM 2_9_2025.pdf“.

Pol. č. 90 : CHLADIACA MIESTNOSŤ 163X163, -2+8°C S CHLAD.JEDNOTKOU

Ponuka uchádzača:

Výrobca: JKS + RivaCold, Modelové označenie: SEKO70+BEWS251MA20P11

Nedodržané sú nasledovné požadované parametre – vymedzené stavebným rozmerom priestoru

- požadovaný rozmer v mm: 1600-1650x1600-1650x2100-2200

- ponuka: **1740x1740x2140** – uvedené v ponuke uchádzača

Komisia verejného obstarávateľa nepovažuje ponúknuté parametre za ekvivalent, nakoľko predložené zariadenie nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch, najmä neboli splnené funkčné, úžitkové a technické charakteristiky stanovené v Prílohe č. 6 – Opis predmetu zákazky a vo výkaze výmer, ktoré sú nevyhnutné pre zabezpečenie účelu a plnej funkčnosti zariadenia. V zmysle § 50 ods. 4 písm. b) ZVO preto nemožno ponuku považovať za vyhovujúcu.

Komisia verejného obstarávateľa zároveň konštatuje, že vysvetlenie ostatných nezrovnalostí uvedených v ponuke nebolo možné, nakoľko nesúlad základných technických parametrov zariadení predstavuje neodstrániteľný nedostatok ponuky, ktorý nie je možné vysvetliť ani doplniť v zmysle § 54 ods. 1 ZVO. Takto predloženú ponuku nebolo možné vyhodnotiť ako splňajúcu požiadavky verejného obstarávateľa.

Vzhľadom na vyššie uvedené dôvody máme za to, že z predložených dokumentov v ponuke uchádzačom bolo možné jednoznačne posúdiť, že ponuka nespĺňa požiadavky na predmet zákazky uvedené v dokumentoch potrebných na vypracovanie ponuky.

20.2.4 **Návrh Zmluvy** uchádzač nepredkladá. Návrh Zmluvy je záväzný a nebude sa svojvoľne meniť;

Uchádzač predloží podpísanú prílohu č. 1 týchto súťažných podkladov **Identifikačné údaje a Čestné vyhlásenie uchádzača**, kde bez výhrad súhlasí so zmluvnými podmienkami dodania/poskytnutia predmetu zákazky stanovenými verejným obstarávateľom uvedenými v návrhu Zmluvy;



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK)	Splnil	(predložil podpísané Identifikačné údaje a Čestné vyhlásenie uchádzača podľa prílohu č. 1)

20.2.5. Ak uchádzač nevypracoval ponuku sám, uvedie v ponuke osobu, ktorej služby alebo podklady pri jej vypracovaní využil, a to v rozsahu meno a priezvisko, obchodné meno alebo názov, adresa pobytu, sídlo alebo miesto podnikania a identifikačné číslo, ak bolo pridelené (informácie podľa § 49 ods. 5 zákona o verejnom obstarávaní);

Neuplatnilo sa.

20.2.6. **Doklady a dokumenty**, ktorými uchádzač preukáže splnenie podmienok účasti.

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
4.	CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK)	Splnil	(predložil dokumenty náhľad zoznamu, viď vyhodnotenie „ods. I“)

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku **uchádzača č. 4** CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK) a konštatuje, že ponuka **nesplnila všetky požiadavky na predmet zákazky**.

Komisia odporúča, aby verejný obstarávateľ podľa § 50 ods. 4, písm. b) ZVO vylúčil ponuku.

III.

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku uchádzača, ktorý sa po vyhodnotení kritéria na vyhodnotenie ponúk **umiestnil na 3. mieste v poradí**. Vyhodnocovanie ponúk komisiou je **neverejné**.

Podľa súťažných podkladov ods. 20 – Obsah ponuky,

20.1 Ponuka predložená uchádzačom musí obsahovať doklady, dokumenty a vyhlásenia podľa týchto súťažných podkladov vo forme uvedenej v týchto súťažných podkladoch a **v oznámení o vyhlásení verejného obstarávania** doplnené tak, ako je to stanovené v týchto bodoch súťažných podkladov.

20.2 Ponuka sa predkladá tak, aby obsahovala nasledovné dokumenty a doklady:

20.2.1. **Identifikačné údaje o uchádzačovi, resp. členoch skupiny dodávateľov, ak to je relevantné;**

t.j. obchodný názov a sídlo každého člena skupiny dodávateľov alebo miesto podnikania, meno, priezvisko a funkcia štatutárneho orgánu, IČO, DIČ, IČ DPH, IBAN, meno a priezvisko kontaktnej osoby, telefónny kontakt a e-mailová adresa, v súlade s prílohou č. 1 týchto súťažných podkladov;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	(uviedol do Detail ponuky základné informácie a predložil dokument Identifikačné údaje o uchádzačovi podľa prílohy č. 1)



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

20.2.2. **Podpísaný Návrh na plnenie kritéria**, ktorý bude v súlade s prílohou č. 2 týchto súťažných podkladov;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	(predložil podpísaný Návrh na plnenie kritéria podľa prílohy č. 2)

20.2.3. **Ocenenú Prílohu časti Opisu predmetu zákazky:**

Príloha č. 1 Rozpočet (výkaz výmer), ktorá je v súlade s informáciami uvedenými v týchto súťažných podkladoch a ktorá sa stane prílohou č. 1 Zmluvy; požaduje sa predloženie v pôvodnom formáte .xlsx;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	(predložil podpísaný nacenenu prílohu č. 1 k zmluve)

Vyhodnotenie technických parametrov ponuky uchádzača č. 2 KEMA SK, s.r.o.

Na základe opisu predmetu zákazky a predloženej ponuky uchádzača konštatujeme, že ponuka splnila všetky požadované technické parametre.

Uchádzač vo svojej ponuke preukázal:

- dodanie technologických gastrozariadení v súlade s projektovou dokumentáciou a požiadavkami zadania,
- zabezpečenie inštalácie, montáže a uvedenia zariadení do prevádzky vrátane súčinnosti so stavebnou časťou pri zosúladení napojenia technológií na rozvody plynu, elektrickej energie, vody a odpadu,
- zahrnutie všetkých nákladov spojených s dodávkou, inštaláciou a sprevádzkovaním zariadení,
- rešpektovanie požiadavky na presné zameranie priestorov v spolupráci s objednávateľom a dodávateľom stavby,
- dodanie zariadení v kvalite zodpovedajúcej alebo prevyšujúcej požadované parametre, vrátane možnosti ekvivalentov k uvedeným výrobcom, pričom nedošlo k zníženiu kvalitatívnej úrovne.

Ponuka uchádzača je v súlade s opisom predmetu zákazky:

- spĺňa technické špecifikácie vybavenia kuchyne – stavebný objekt SO 5, TS M 1.3,
- zodpovedá požiadavkám na realizáciu dodávky pre priestory kuchyne a výdajne v ZŠ s MŠ Sibírska 39, Bratislava.

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku uchádzača č. 2 KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658) a konštatuje, že ponuka **splnila všetky požiadavky na predmet zákazky**.

20.2.4 **Návrh Zmluvy** uchádzač nepredkladá. Návrh Zmluvy je záväzný a nebude sa svojvoľne meniť;

Uchádzač predloží podpísanú prílohu č. 1 týchto súťažných podkladov **Identifikačné údaje a Čestné vyhlásenie uchádzača**, kde bez výhrad súhlasí so zmluvnými podmienkami dodania/poskytnutia predmetu zákazky stanovenými verejným obstarávateľom uvedenými v návrhu Zmluvy;

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	(predložil podpísané Identifikačné údaje a Čestné vyhlásenie uchádzača podľa prílohu č. 1)



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

20.2.5. Ak uchádzač nevypracoval ponuku sám, uvedie v ponuke osobu, ktorej služby alebo podklady pri jej vypracovaní využil, a to v rozsahu meno a priezvisko, obchodné meno alebo názov, adresa pobytu, sídlo alebo miesto podnikania a identifikačné číslo, ak bolo pridelené (informácie podľa § 49 ods. 5 zákona o verejnom obstarávaní);

Neuplatnilo sa.

20.2.6. **Doklady a dokumenty**, ktorými uchádzač preukáže splnenie podmienok účasti.

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	(predložil dokumenty náhľad zoznamu, viď vyhodnotenie „ods. I“)

Komisia v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní vyhodnotila ponuku uchádzača č. 2 KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK) a konštatuje, že ponuka **splnila všetky požiadavky na predmet zákazky**.

F) Zoznam vylúčených uchádzačov s uvedením dôvodu ich vylúčenia:

Uchádzač č. 3 DOMSTAV Slovakia EU, s. r. o. (IČO: 52496244, SK).

Ponuka vylúčená podľa § 50 ods. 4, písm. b) ZVO;

Uchádzač č. 4 CORTEC s.r.o. (IČO: 45584168, SK).

Ponuka vylúčená podľa § 50 ods. 4, písm. b) ZVO;

G) Dôvody vylúčenia mimoriadne nízkych ponúk:

Neuplatnilo sa.

H) Vysvetlenie podmienok účasti

Neuplatnilo sa.

I) Vyhodnotenie splnenia podmienok účasti:

V zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní, vyhodnotenie splnenia podmienok účasti a vyhodnotenie ponúk z hľadiska splnenia požiadaviek na predmet zákazky sa uskutoční po vyhodnotení ponúk na základe kritérií na vyhodnotenie ponúk.

I.

Vyhodnotenie splnenia podmienok účasti u uchádzača č. 3 sa neuplatnilo, nakoľko ponuka nesplnila požiadavky na predmet zákazky. (viď ods. „E“).

II.

Vyhodnotenie splnenia podmienok účasti u uchádzača č. 3 sa neuplatnilo, nakoľko ponuka nesplnila požiadavky na predmet zákazky. (viď ods. „E“)

III.

Posúdenie splnenia podmienok účasti u uchádzača, ktorého ponuka sa umiestnila na **tretom mieste** v poradí a splnila požiadavky na predmet zákazky nasledovne:



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

1. Uchádzač musí spĺňať podmienky účasti týkajúce sa osobného postavenia podľa § 32 ods. 1 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov. Ich splnenie preukáže podľa § 32 ods. 2, prípadne podľa § 32 ods. 4 a/alebo 5, § 39 alebo § 152 zákona o verejnom obstarávaní.

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	predložil - čestné vyhlásenie o neuložení zákazu, - Údaje k získaniu výpisu z registra trestov, Je zapísaný v zozname hospodárskych subjektov, overený zápis v ZHS 2023/1-PO-F2029 dňa 08.09.2025 (Platnosť zápisu do: 20.01.2026)

Náhrad záznamu zo zoznamu hospodárskych subjektov, tvorí prílohu tejto zápisnice.

Podľa § 32 ods. 7 ZVO:

Podmienky účasti podľa § 32 ods. 1 písm. a) ZVO musí spĺňať aj iná osoba ako osoba podľa § 32 ods. 1 písm. a) ZVO, ak táto osoba má právo za ňu konať, práva spojené s rozhodovaním alebo kontrolou v hospodárskom subjekte, ktorý sa chce zúčastniť verejného obstarávania. Splnenie podmienky účasti podľa prvej vety preukazuje uchádzač verejnemu obstarávateľovi predložením čestného vyhlásenia alebo vyhlásenia podľa § 32 ods. 5 ZVO, ak právo štátu uchádzača so sídlom, miestom podnikania alebo obvyklým pobytom mimo územia Slovenskej republiky neupravuje inštitút čestného vyhlásenia, ako súčasť ponuky. V čestnom vyhlásení alebo vyhlásení uchádzač uvedie zoznam osôb podľa prvej vety (podľa Prílohy č. 5 súťažných podkladov).

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	Predložil podpísaný Formulár „A“ ČESTNÉ VYHLÁSENIE HOSPODÁRSKEHO SUBJEKTU

2. Finančné a ekonomické postavenie
Nepožaduje sa.

3. Technická alebo odborná spôsobilosť

Uchádzač musí spĺňať podmienky účasti týkajúce sa technickej alebo odbornej spôsobilosti. Skupina dodávateľov preukazuje splnenie podmienok účasti týkajúcich sa technickej spôsobilosti alebo odbornej spôsobilosti spoločne.

Bod 1.3.1

§ 34 ods. 1 písm. a) ZVO

- zoznamom dodávok tovaru alebo poskytnutých služieb za predchádzajúce tri roky od vyhlásenia verejného obstarávania s uvedením cien, lehôt dodania a odberateľov; dokladom je referencia, ak odberateľom bol verejný obstarávateľ alebo obstarávateľ podľa tohto zákona,

Požaduje sa, aby uchádzač v rámci zoznamu a rozhodného obdobia preukázal dodanie tovarov a poskytnutých súvisiacich služieb rovnakého alebo podobného charakteru ako je predmet zákazky t.j. dodanie, inštalácia a uvedenie do prevádzky vybavenia kuchyne - technologických gastrozariadení a poskytovania záručného servisu a podpory infraštruktúry diskových polí; s uvedením cien, lehôt dodania a odberateľov pričom verejný obstarávateľ vyžaduje preukázať poskytnutie služieb



MESTSKÁ ČASŤ BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
MIESTNY ÚRAD BRATISLAVA - NOVÉ MESTO
Junácka č. 1, 832 91 Bratislava 3

v nasledujúcej minimálnej úhrnnej hodnote vyjadrenom v eurách alebo v ekvivalentnej výške v cudzej mene: 258 000,- € bez DPH.

P. č.	Obchodné meno uchádzača, adresa/sídlo, IČO	Vyhodnotenie	Poznámka
2.	KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)	Splnil	Predložil podpísaný Formulár „B“ Zoznam zmlúv rovnakého alebo podobného charakteru ako predmet zákazky. V rámci zoznamu a rozhodného obdobia preukázal dodanie tovarov a poskytnutých súvisiacich služieb rovnakého alebo podobného charakteru v minimálnej úhrnnej hodnote 258 000,- € bez DPH

(identifikované zverejnené referencie preverené v Náhl'ad záznamu z evidencie referencií dňa 08.09.2025 a tvoria prílohu tejto zápisnice)

V zmysle § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní verejný obstarávateľ vyhodnotil podmienky účasti uchádzača č. **KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)** a konštatuje, že splnil všetky **požadované podmienky účasti**.

Vyhodnotil administrátor zákazky Mgr. Peter Jombík.

J) Identifikácia úspešného uchádzača alebo úspešných uchádzačov s uvedením dôvodov úspešnosti ponuky alebo ponúk; podiel subdodávky, ak je známy, ak ide o verejnú súťaž, informácie o vyhodnotení splnenia podmienok účasti,

Komisia konštatuje, že úspešným uchádzačom sa stal uchádzač č. 2 **KEMA SK, s.r.o. (IČO: 31350658, SK)**, sídlo: Kopčianska 37, Bratislava - mestská časť Petržalka 851 01, ktorého ponuka splnila požiadavky verejného obstarávateľa na predmet zákazky, splnil podmienky účasti v plnom rozsahu a ponúkol **treťou najnižšiu** Celkovú cenu za predmet zákazky v Eur s DPH. Komisia odporúča verejnému obstarávateľovi ponuku prijať.

Podiel subdodávok nie je známy.

K) Dôvody, pre ktoré člen komisie odmietol podpísať zápisnicu alebo podpísal zápisnicu s výhradou

Členovia komisie schvaľujú túto zápisnicu svojím podpisom a prehlasujú, že súhlasia s touto zápisnicou bez výhrady. Kolúzne konanie uchádzačov, ani konflikt záujmov nebol zistený.

V Bratislave, 17.09.2025

Ing. arch. Bronislava Hostačná

Ing. Alžbeta Bajzová

Mgr. Peter Jombík

Prílohy podľa textu

Náhľad záznamu z evidencie referencií

vedenej Úradom pre verejné obstarávanie podľa § 12 zákona č. 343/2015 o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Údaje o hospodárskom subjekte zapísané ku dňu: 08.09.2025

Obchodné meno/Názov: KEMA SK, s.r.o.
Sídlo/Miesto podnikania: Kopčianska 37
IČO: 31350658

Referencie

Obstarávateľ	Predmet referencie	Zdroj	Hodnota zmluvy v eur	Známka / hodnotenie	Dátum zverejnenia
Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika	Dodávka a montáž Špirálového miesiča DIOSNA SPV240 AF/T + pojazdná dieža k miešačke DIOSNA SPV 240 (PDF)	520 000 (číslo zákazky v IS EVO)	65.870,00 €	Uspokojivé	03.04.2025
Ministerstvo práce, sociálnych vecí a rodiny Slovenskej republiky	Kuchynské vybavenie prevádzky MPSVR SR (PDF)	VOB/267/2024-M_ORVO	90.017,72 €	Uspokojivé	05.12.2024
Akadémia ozbrojených síl generála Milana Rastislava Štefánika	Zariadenia hromadného stravovania - veľkokapacitná nerezová pásová umývačka riadu so zberným transportným pásom použitého riadu a umývačka čierneho riadu (PDF)	Z202311395	176.600,00 €	Uspokojivé	25.10.2024
Mestská časť Bratislava - Rusovce	Zariadenie kuchyne ZŠ Rusovce - rozšírenie účelu jedálne (PDF)	490160	165.159,12 €	Uspokojivé	14.10.2024
Obec Šenkvice	Nákup zariadenia a vybavenia školskej kuchyne pre ZŠ v Šenkviciach (PDF)	452585	216.690,00 €	Uspokojivé	11.10.2024
Bratislavský samosprávny kraj	Materiálno - technické vybavenie odbornej učebne: Mäsovýroba +Kuchyňa (PDF)	451491	608.600,00 €	Uspokojivé	01.02.2024

Obstarávateľ	Predmet referencie	Zdroj	Hodnota zmluvy v eur	Známka / hodnotenie	Dátum zverejnenia
Bratislavský samosprávny kraj	Materiálno - technické vybavenie odbornej učebne: Cukrár - Pekár (PDF)	449991	299.923,80 €	Uspokojivé	01.02.2024
Nemocnica s poliklinikou Myjava	Chémia pre konvektomaty a umývačky riadu (PDF)	1/2023	4.139,00 €	Uspokojivé	30.01.2024
Domov sociálnych služieb v Gíraltovciach	Z20237040_Z (PDF)	Z20237040	1.759,00 €	Uspokojivé	08.08.2023
Ústav na výkon väzby a Ústav na výkon trestu odňatia slobody	Z202025168_Z (PDF)	Z202025168	11.834,00 €	Uspokojivé	28.03.2023
Mestská časť Bratislava - Petržalka	Z202210575_Z (PDF)	006_MK	944,21 €	Uspokojivé	05.12.2022
Stredná odborná škola Jána Antonína Baťu, Námestie SNP 5, Partizánske	Z20221463_Z (PDF)	Z20221463	2.766,00 €	Uspokojivé	06.06.2022
Domov sociálnych služieb pre dospelých	Z20223690_Z (PDF)	Z20223690	2.149,17 €	Uspokojivé	10.05.2022
Centrum sociálnych služieb - Juh	Z202118296_Z (PDF)	Z202118296	9.083,20 €	Uspokojivé	29.04.2022
Stredná odborná škola Jána Antonína Baťu, Námestie SNP 5, Partizánske	Z20221463_Z (PDF)	Z20221463	2.766,00 €	Uspokojivé	04.04.2022
Centrum sociálnych služieb - BYSTRICĽAN	Z202117880_Z (PDF)	Z202117880_Z	1.749,00 €	Uspokojivé	04.10.2021
Univerzitná nemocnica L. Pasteura Košice	Z20201494_Z (PDF)	Z20201494	10.400,00 €	Uspokojivé	16.09.2021
Univerzitná nemocnica L. Pasteura Košice	Z202113416_Z (PDF)	Z202113416	8.900,00 €	Neuspokojivé	10.09.2021
Centrum účelových zariadení	Z202030917_Z (PDF)	Z202030917	4.750,00 €	Uspokojivé	21.12.2020
Mesto Nitra	Z20208700_Z (PDF)	Z20208700	6.290,83 €	Uspokojivé	10.09.2020



Čo hľadáte? napr. konvektomat



Konvektomat bojlerový elektrický Advance 20GN1/1

Skladové číslo: 011643

Požadované výsledky varenia a pečenia, aj pre tých najnáročnejších. Najnovší konvektomat na trhu od OMES! Využite aj interaktívne predvedenie konvektomatu v našom GastroLABe OMES! V ponuke aj nový model 062 s kapacitou 6...

Popis

Požadované výsledky varenia a pečenia, aj pre tých najnáročnejších. Najnovší konvektomat na trhu od OMES! Využite aj interaktívne predvedenie konvektomatu v našom GastroLABe OMES! V ponuke aj nový model 062 s kapacitou 6 GN 2/1 alebo 12 GN 1/1!

Elektrický bojlerový konvektomat dotykový displej s kapacitou: 20 x GN 1/1, 40 x GN 1/2

question_an

FUNKCIE a OVLÁDANIE:

- Sklenený kapacitný displej TFT 10.1" pre jednoduché a intuitívne ovládanie
- iCooking: inteligentný proces tepelnej úpravy s automatickým nastavením:
 - . Možnosti po dokončení tepelnej úpravy: udržiavanie teploty, návrat ku rovnakému procesu tepelnej úpravy, atď.
 - . Možnosť kedykoľvek zasiahnuť do prebiehajúcich procesov inteligentnej tepelnej úpravy a pozmeniť parametre varenia
- Režimy tepelnej úpravy: (5) regulovaná para pri nízkej teplote 30–98°C, varenie v pare pri 99°C, super para 100–130°C, kombinovaný režim (para-pečenie) 30–300°C, a konvekcia (suchý vzduch) 30–300°C
- Odvlhčovanie komory pre chrumkavý a zlatistý efekt pečených produktov
- Tepelná úprava delikátnych potravín Delta T s použitím vpichovacej 4bodovej ihly (1 integrovaná + možnosť pripojiť ďalšie 2 externé sondy ST+ST, ST+SV, SV+SV)
- Ďalšie funkcie (regenerácia, vákuové varenie, nočné varenie, fermentácia, pasterizácia, údené výrobky, dehydratácia)
- iClima:
 - . Sonda pary pre presné snímanie a reguláciu vlhkosti v komore, regulačná schopnosť s presnosťou na 1 %
- Fagor Cooking Center:
 - . 200 už z výroby prednastavených kuchársky overených receptov
 - . Možnosť správy obľúbených receptov
 - . Neobmedzená kapacita ukladania receptov až s 9 fázami
- Funkcia Cool-down vzduchom a vodou (funkcia rýchleho schladenia komory)
- Multitray:
 - . Možnosť tepelnej úpravy s inteligentnými procesmi alebo manuálne nastavenie podľa jednotlivých zásuvov.
 - . Inteligentná organizácia varných procesov (nákupný košík)

PURESTEAM (generátor čerstvej pary):

- Väčšia saturácia pary v komore ako pri konvektomate s nástrekovým systémom
- Generátor čerstvej pary s funkciou automatického plnenia
- Nečistoty z vody sa usadzujú v generátore, čo uľahčuje udržiavanie konvektomatu a varnej komory bez nečistôt.
- Generátor pary vybavený systémom detekcie vodného kameňa.
- Automatické a nastaviteľné vypúšťanie generátora pary každých 24 hodín varenia.
- Poloautomatický systém odstraňovania vodného kameňa
- Riadený program odstraňovania vodného kameňa

VLASTNOSTI ZARIADENIA:

- EasyCooking (konfigurácia vizualizácií podľa kľúča)
- Jazyky: 36 vrátane SK&CZ
- Možnosť nastavenia tónu, hlasitosti a kontrastu obrazovky, Melódia: 8 tónov
- Nastavenie výkonu, siete, jazyka a systému
- Funkcia pomocník a užívateľský návod priamo na displeji, vrátane video návodov
- Ovládanie a dohľad nad prístrojom z mobilných zariadení pomocou FagorKonnnect
- Režim SAT – servisné menu a autodiagnostika
- Funkcia štart/stop
- Senzor EZ: Vpichovacia ihla so 4 meracími bodmi (+ 2 externé)
- Polohovateľné rameno pre vpichovaciu ihlu
- Ručné zvlhčovanie
- Systém automatického zvlhčovania
- Variabilné zvlhčovanie o 5 úrovniach
- 6 programovateľných rýchlostí cirkulácie vzduchu (od 1400 RPM po zastavenie turbíny)
- zobrazovač spotreby energie
- Zobrazenie aktuálnych a nastavených hodnôt
- Odložený štart
- Nastavenie programu JIT (just in time)
- Možnosť voľby 1/2 výkonu
- Automatické prispôsobenie miestu inštalácie (nadmorská výška) vrátane úvodného autotestu
- Automatické nastavenie bodu varu
- Odnímateľný kryt ventilátora pre lepšie dočistenie
- Integrovaná brzda turbíny pre väčšiu bezpečnosť
- Kontrola HA (nepriame spaľovanie, spaliny neprechádzajú komorou konvektomatu – pri plynových modeloch)
- Systém „auto-reverse“ ventilátora
- Odvetrávané dvierka varnej komory s TROJITÝM zasklením
- Špeciálny povlak odrážajúci teplo na vnútornom skle pre lepší tepelný rozvod a úsporu energie
- LED osvetlenie varnej komory
- Systémy HOLD OPEN DOOR (3 pozície aretácie dvierok pre bezpečnosť a komfort používateľa)
- Magnetický dverný spínač
- Ľahko vymeniteľné tesnenie dvierok
- Materiál: nerezová oceľ AISI 304 (vnútro zrkadlovo leštené)
- Pri modeloch samostatne stojacich s kapacitou 20 GN 1/1 a 20 GN 1/1 je súčasťou konvektomatu aj zaväzací vozík vrátane rukoväte CEB-20X – 1x

SYMBOLY HOMOLOGÁCIE A INŠTALÁCIE:

- Vyhlásenie o zhode ES
- Vyhlásenie o zhode plynových spotrebičov ES
- Certifikát CB
- Ochrana IPX5 proti striekajúcej vode
- Výškovo nastaviteľné nohy zariadenia

UMÝVANIE KONVEKTOMATU:

- iWashing (šetrné k životnému prostrediu)
- Možnosť vybrať medzi systémom inteligentného čistenia iWashing Solid (pevné umývacie prostriedky SW) alebo iWashing Liquid (tekuté umývacie prostriedky LW – automatické umývanie bez nutnosti vkladanie tabliet alebo prášku do komory)
- 6 Umývacích programov:
 - . 1 základný čistiaci program poloautomatický (potrebné ručné nastriekanie tekutého detergentu v začiatkovej fáze umývania)
 - . 3 automatické umývacie programy, rôzne dĺžky programov
 - . 1 program oplachovania
 - . 1 program leštenia
- Možnosť aktivácie zmäkčenia vody v procese čistenia
- Možnosť aktivácie sušenia v procese čistenia
- možnosť objednať model so základným umývaním BW – poloautomatické (-485,- EUR)
- možnosť objednať bez integrovanej samonavijacej sprchy (-300,- EUR)
- Indikácia stavu čistenia a zostávajúceho času
- Kontrola a dohľad nad čistením z mobilných zariadení pomocou aplikácie FagorKonnnect

MOŽNÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- COOK & CHILL – šokové schladzovače, možnosť stohovať
 - PRESTAVBOVÉ SADY
 - UMÝVACIE PRÍSLUŠENSTVO – LW alebo SW alebo BW
 - RÔZNE GN a PLECHY
 - STOHOVACÍ SET
 - PODSTAVCE 1 a 2 radové
 - ZAVÁŽACIE VOZÍKY na GN alebo taniere (CEB-20X alebo CEP-20X)
 - termický ZÁKRYT na taniere
 - PEKÁRENSKÝ KIT pre plechy 600×400
 - ODSÁVACIE ZÁRYTY
 - L'AVÉ otváranie dverí (+170,-)
 - Ethernet port
 - WiFi PRIPOJENIE: Efektivita a pohodlie na dosah ruky
 - Možnosť spravovať všetky svoje zariadenia Fagor na diaľku prostredníctvom našej cloudovej aplikácie
- Čo sa dá prostredníctvom cloudu ovládať a sledovať?
- a) Zlepšite riadenie svojho podnikania:
- FagorKonnnect má plne prispôsobiteľný ovládací panel, ktorý vám umožní sledovať každý aspekt vašich konvektomatov v reálnom čase a na prvý pohľad, čo vám pomôže robiť tie najlepšie rozhodnutia.
- Monitorujte „Aktuálny stav“ vybraných strojov a tým minimalizujte možné prestoje.
 - Riadte výrobu analýzou vykonaných cyklov a najpoužívanejších receptov. Všetky možné dáta sú k dispozícii.
 - Zlepšite vyťaženie svojich strojov pomocou intuitívneho zobrazenia toho, koľko času boli v danom období obsadené či neobsadené.
- b) Zisťujte procesy:
- Overte, že rôzne procesy varenia sú vykonávané správne, aby bola zaručená hygiena a bezpečnosť potravín.
- Sledujte systém HACCP a prezerať si všetky cykly v grafoch.
- c) Účinnosť a pohodlie:
- Spravujte všetky svoje spotrebiče FAGOR, nech ste kdekoľvek a pomocou akéhokoľvek zariadenia.
- Import/export receptov; zobrazte prevádzkový stav a prípadné chyby; spúšťajte procesy na diaľku, ako je umývanie a diaľkové OVLÁDANIE samotného konvektomatu.

Rozmery	929 × 964 × 1840 (Š × H × V)
Veľkosť GN	1/1
Počet vsuvov	20
Dotykový displej	áno
Pripojenie na WiFi	áno
Tvorba pary	Generátor pary (bojler)
Možnosť použiť GN 1/1 aj EN	áno
Rada	Advance
Typ médium	Elektrika
Výrobca	FAGOR Professional
Napätie	400 V
Príkon elektriky	37.2 kW

question_an

Podobné produkty



Fritéza elektrická 1x21 L 900

Fritéza

Opýtajte sa na cenu

Panvica výklopná plynová motorová s nerezovým dnom 150 L

– Smažiacie panvice s postrannými stojinami a automatickým vyklápaním vane. – Priamy plynový alebo elektrický ohrev. – Steny...

Opýtajte sa na cenu

Konvektomat bojlerový plynový Concept 6GN1/1

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

Opýtajte sa na cenu

question_an

Konvektomat bojlerový plynový Advance 20GN1/1

Plynový bojlerový konvektomat s dotykovým displejom s kapacitou: 20 x GN 1/1 alebo 40 x GN ½
TECHNICKÁ...

Kontaktujte nás

Všetky kontaktné informácie nájdete
kliknutím na nasledujúci odkaz:

[Kontakt](#)

Táto stránka je chránená testom reCAPTCHA a platia pre ňu [Zásady ochrany súkromia](#) a [Zmluvné podmienky](#) spoločnosti Google.

question_an



Čo hľadáte? napr. konvektomat



Kotol varný plynový s nepriamym ohrevom 150 L 900

Skladové číslo: 000430

- Lisovaná vrchná plocha z nerezovej ocele AISI-304 o hrúbke 2 mm. Laserom rezané jednotlivé komponenty, zvárané a leštené automatickými strojmi. - Veko je dvojplášťové, vyvážené a vybavené madlom v...

Popis

question_an

- Lisovaná vrchná plocha z nerezovej ocele AISI-304 o hrúbke 2 mm. Laserom rezané jednotlivé komponenty, zvárané a leštené automatickými strojmi.
- Veko je dvojplášťové, vyvážené a vybavené madlom v prednej časti, otvára sa uhlopriečne pod uhlom 75°.
- Vaňa zapustená do vrchnej plochy strojne vykonaným zvarom. Plášť z nerezovej ocele AISI-304, dno z nerezovej ocele AISI 316L.
- Vaňa sa plní studenou či horúcou vodou pomocou elektrických ventilov ovládaných spoločným prepínačom, ktorý je umiestnený na čelnom paneli.
- Vypúšťanie vane sa vykonáva bezpečnostným kohútikom 2" s rukoväťou z atermického materiálu, bezpečný chod, bez namáhania.
- Filter vypúšťania vane z nerezovej ocele AISI- 304, robustný a spoľahlivý, ľahké vybratie.
- Ovládače s bezpečnostnou podložkou a systémom proti prenikaniu vody.
- Komienok zo smaltovanej liatiny odolný voči vysokej teplote.
- Stroje s krytím IPX5 proti prenikaniu vody do stroje.
- Vyspádované dno.
- Svetelné kontrolky zapnutia a ohrevu.
- objem 150 l

MODEL S NEPRÍMÝM OHREVOM – DVOJPLÁŠŤOVÉ

- Modely s nepriamym ohrevom sú vybavené systémom automatického plnenia medziplášťa pri zapnutí stroja.
 - Tieto kotly vybavené aj automatickým strážením hladiny vody v medziplášti sú istené pomocou štvorstupňového bezpečnostného systému: tlakový spínač na stráženie tlaku v medziplášti, pretlakový bezpečnostný ventil, termostat obmedzujúci prehrievanie vane a vizuálny tlakomer.
 - Ohrev v spodnej časti medziplášťa vytvára nasýtenú paru s teplotou 107 °C, ktorá rovnomerne ohrieva dno aj bočné steny vane. Dosiahnutá teplota je nižšia ako teplota pri priamom ohreve.
- Plynové modely
- Zostava rúrkových horákov z nerezovej ocele s optimalizovaným horením, ovládaných regulátorom energie a tlakovým spínačom.
 - Ovládanie regulátorom energie a tlakovým spínačom znižuje spotrebu vody a energie.
 - Zapalovanie horákov iskrovým zapalovačom. Možnosť ručného zapálenia.
 - Napätie: 230 V

Rozmery 800 × 930 × 850 (Š × H × V)

Typ médium Plyn

Výrobca FAGOR Professional

Typ plynu Zemný plyn

Výkon plynu 24 kW

Napätie 230 V

Podobné produkty



question_an



Zástupný

Kôš do fritézy veľký

Fritéza

Opýtajte sa na cenu



Zástupný

Kôš do umývačky na 25 nízkyh pohárov

Opýtajte sa na cenu

**Vysokootáčková priemyselná práčka LA-80C TP2 E**

Kapacita plnenia: 80 kg bielizne Objem bubna: 800 litrov Priemer dverí: 560 mm Systém ohrevu: Elektrina
Rýchlosť prania:...

Opýtajte sa na cenu

**Sporák elektrický s 4x hranatými platňami a rúrou 900**

– Vrchná lisovaná plocha z nerezovej ocele AISI-304 s hrúbkou 2 mm. Platničky sú navrhnuté tak, aby sa...

Opýtajte sa na cenu

question_an

Kontaktujte nás

Všetky kontaktné informácie nájdete
kliknutím na nasledujúci odkaz:

[Kontakt](#)

Táto stránka je chránená testom reCAPTCHA a platia pre ňu [Zásady ochrany súkromia](#) a [Zmluvné podmienky](#) spoločnosti Google.

question_an

BRQ.G-120 vs. BRQ.GM-120

- **BRQ.G-120**

- **Vyklápanie:** Manuálne (ručná páka)
- **Varné zóny:** Jedna veľká varná plocha

- **BRQ.GM-120**

- **Vyklápanie:** Motorické (elektrický pohon s tlačidlom, plus možnosť ručného ovládania pri poruche) 
- **Varné zóny:** Tiež jedna varná plocha — tento model nemá rozdelenie na dve nezávislé zóny 

ODCHYLKA 1.

Ako to rozpoznať u seba

- Ak máš na panvici **tlačidlo na vyklápanie** (zvyčajne označené šípkami hore/dole), pravdepodobne ide o **BRQ.GM-120** s motorickým vyklápaním.
- Ak musíš **ručne otáčať pákou**, ide o **BRQ.G-120**.
- Čo sa týka varných zón — ak nevidíš žiadne rozdelenie alebo samostatné ovládanie teploty pre dve časti vane, máš **jednu varnú zónu**.

Brasiera ribaltabile con recipiente parallelepipedo in ferro o acciaio, posizionabile a parete, singolarmente o in batteria. È indicata per ristoranti e mense di piccole e medie dimensioni. Per l'utilizzo su navi e battelli è previsto l'ancoraggio a pavimento. A richiesta è fornibile la versione con ribaltamento automatico. Per la versatilità di utilizzo, le dimensioni e i ridotti consumi è ideale per la preparazione di prodotti alimentari anche nei piccoli laboratori artigianali.

Tilting bratt pan with parallelepiped tank in iron or steel, with the possibility for wall positioning either individually or in series. Perfect for small to medium sized restaurants and canteens. It can also be anchored to the floor for use on ships and boats. On request, it can also be supplied with automatic tilting. Thanks to its versatility of use, size and minimal power consumption, it is ideal for the preparation of foodstuffs also in small artisan kitchens.

Mod. BRQ

da 80 a 200 lt

CARATTERISTICHE GENERALI | GENERAL FEATURES



- Facile da utilizzare con pochi comandi semplici ed intuitivi

- Veloce da pulire garantisce un alto livello di igiene grazie alla finitura delle superfici esterne in scotch brite e vasca con finitura antiaderente a microsfele in ceramica

- Coperchio controbilanciato regolabile ideato per evitare il gocciolamento della condensa nella vasca con maniglia in acciaio inox

- Materiali anticorrosione e spessori rendono le brasie resistenti nel tempo



- Easy to use with just a few simple and intuitive commands

- Quick to clean, guaranteeing high-level hygiene thanks to the external surface finishes in scotch brite and tank with ceramic micro-sphere non-stick coating

- Adjustable balanced lid, perfect to prevent condensate from dripping into the tank with handle in stainless steel

- Thick anti-corrosive materials



TIPI DI UTILIZZO

Alimenti trattabili:

- Soffritti
- Ragù/sughi
- Risotti
- Spezzatino
- Polenta

TYPES OF USE

Treatable foods:

- Browned
- Ragù / Pasta sauces
- Rice
- Stew
- Polenta (cornmeal mush)

tew





8 MODELLI manuali da 80 a 150 lt

- Gas diretto
- Elettrico diretto

10 MODELLI motorizzati da 80 a 200 lt

- Gas diretto
- Elettrico diretto

RECIPIENTE

- Pareti della vasca di cottura in acciaio inox AISI 304
- Fondo in acciaio inox AISI 304 con spessore 10 mm o 12mm compound (9 mm ferro + 3 mm acciaio).
- Vasca di cottura con finitura antiaderente a microsfele in ceramica.
- Immissione acqua in vasca tramite rubinetto monoforo con manopole acqua calda/fredda

COPERCHIO

- coperchio in acciaio inox AISI 304 con spessore 10/10, dotato di cerniera in acciaio cromato con precarico molle e maniglia in acciaio inox

TELAIO, STRUTTURE PORTANTI E PANNELLATURE

- Struttura portante in acciaio inox con spessore di 20/10 montata su piedini in acciaio regolabili per il livellamento
- Pareti esterne in acciaio inox AISI 304 satinato con spessore 10/10
- Ripiano satinato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10

SISTEMA DI BASCULAMENTO

- Basculamento manuale su asse anteriore comandata da volantino
- Basculamento automatizzato con motore di trasmissione a catena con controllo elettromeccanico
- Blocco automatico in caso di avaria del sistema
- La versione motorizzata comprende anche un sistema di basculamento manuale in caso di guasto



8 MODELS manual tilting from 80 to 150 lt

- Direct gas
- Direct electric

10 MODELS automated tilting from 80 to 200 lt

- Direct gas
- Direct electric

COOKING TANK

- Cooking tank walls in AISI 304 stainless steel
- Bottom in AISI 316 stainless steel with thickness 10mm or 12mm compound (9 mm iron + 3 mm steel).
- Cooking tank with ceramic microsphere non-stick coating.
- Water inlet to tank through single tap

LID

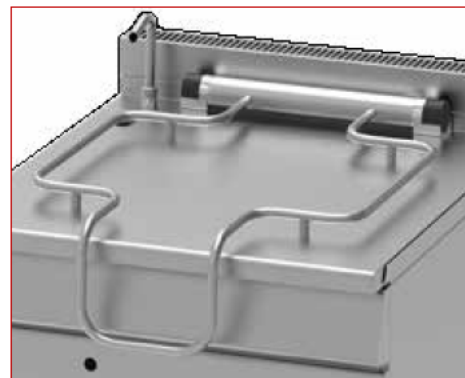
- lid in AISI 304 10/10 stainless steel, featuring a chrome-plated steel hinge with pre-loaded spring and stainless steel handle

FRAME, SUPPORTING STRUCTURE AND PANELS

- Supporting structure in 20/10 stainless steel mounted on adjustable steel levelling feet
- External walls in AISI 304 10/10 stainless steel with satin finish
- Satin-finished ledge in AISI 304 20/10 stainless steel

TILTING SYSTEM

- Manual tilting on front axle controlled by handwheel
- Automated tilting with chain drive motor with electromechanical control
- Automatic block in case of system failure
- The motorized version also includes a manual tilting system in the event of a fault



Maniglione in acciaio inossidabile | Satinless steel handle



Gas diretto

- Accensione tramite piezoelettrico manuale e fiamma pilota
- Riscaldamento tramite bruciatori tubolari ad alto rendimento in acciaio inox AISI 304
- Griglia di scarico fumi
- Set ugelli per vari tipi di gas
- Termostato di sicurezza
- Rubinetto con valvola di sicurezza con termocoppia
- Regolazione della temperatura da 100°C a 300°C

Elettrico diretto

- Riscaldamento tramite batteria di resistenze elettriche
- Termostato di sicurezza resistenze con blocco riscaldamento per sovratemperatura
- Controllo della temperatura (50°C – 260°C)
- Tensione di alimentazione standard 400V 3N 50/60Hz



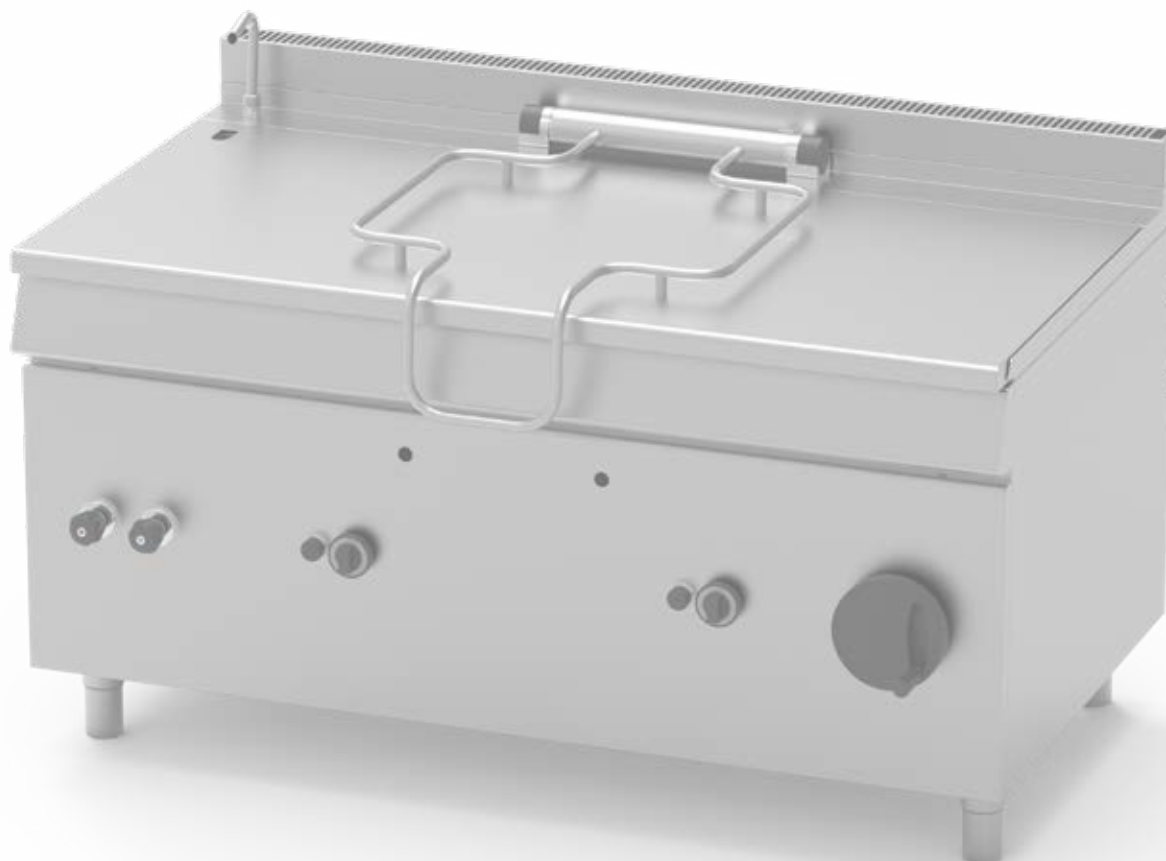
Direct gas

- Ignition by means of manual piezo igniter and pilot flame
- Heating by means of high-performance tubular burners in AISI 304 stainless steel
- Ventilation grille
- Set of nozzles for various types of gas
- Safety thermostat
- Tap with safety valve with thermocouple
- Temperature regulation from 100°C to 300°C

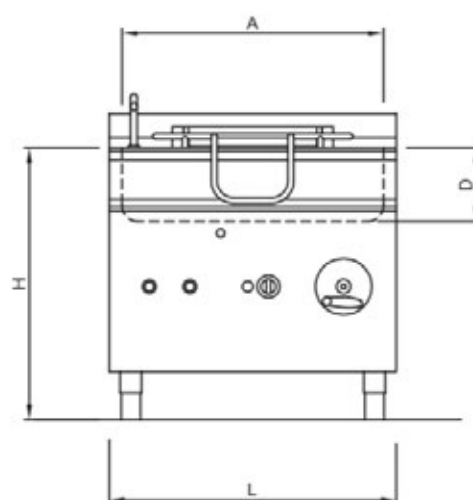
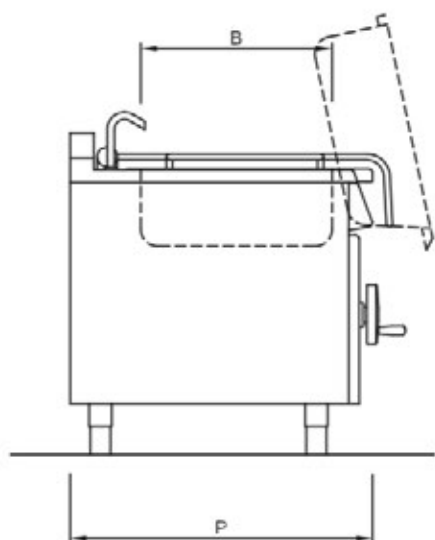
Direct electric

- Heating by a series of heating elements
- Heating element safety thermostat with heating block due to overtemperature
- Temperature control (50°C – 260°C)
- Standard power supply 400V 3N 50/60Hz

BRQ



RISCALDAMENTO HEATING	MODELLO MODEL	CAPACITÀ CAPACITY lt.	DIMENSIONI DIMENSIONS mm	DIM. RECIPIENTE Ø i x h mm	POTENZA Power (kW)	
					Gas	Elettrica
GD GAS DIRETTO <i>DIRECT GAS</i>	BRQ.G-080 - BRQ.GM-080	85	800x900x850	720x570x228	22	0,1
	BRQ.G-090/100 - BRQ.GM-090/100	96	900x900x850	820x570x228	22	0,1
	BRQ.G-120 - BRQ.GM-120	120	1200x900x850	1120x570x228	33	0,1
	BRQ.G-150 - BRQ.GM-150	150	1200x900x850	1120x570x253	33	0,1
	BRQ.GM-160/200	200	1600x900x850	1520x570x253	44	0,1
ED ELETTRICA DIRETTA <i>DIRECT ELECTRIC</i>	BRQ.E-080 - BRQ.EM-080	85	800x900x850	720x570x228	-	10 - 10,1
	BRQ.E-090/100 - BRQ.EM-090/100	96	900x900x850	820x570x228	-	10 - 10,1
	BRQ.E-120 - BRQ.EM-120	120	1200x900x850	1120x570x228	-	15 - 15,1
	BRQ.E-150 - BRQ.EM-150	150	1200x900x850	1120x570x253	-	15 - 15,1
	BRQ.EM-160/200	200	1600x900x850	1520x570x253	-	20,1


OPTIONAL E ACCESSORI | OPTIONAL AND ACCESSORIES

ACCESSORI

- Fondo in compound


OPTIONAL

- Compound bottom



Zobrazit kategórie

Domov (/) Ohrevné stoly na GN s delenými vaňami (/sk/kateg%C3%B3rie/ohrevn%C3%A9-stoly-na-gn-s-delen%C3%BDmi-va%C5%B8ami) SV – 2DL



(https://inoxprofi.sk/sites/default/files/styles/700_x_700_px_colorbox_content_/public/SV%20%E2%80%932DL%20.jpg?width=729&height=731&slideshow=true&slideshowAuto=false&slideshowSpeed=2000&transition=elastic&speed=350)



SV – 2DL

Ohrevný stôl na GN

CENA	1195.00 € BEZ DPH
	1 434,00 € S DPH
DOSTUPNOSŤ:	Na objednávku
ROZMERY:	800 × 700 × 900 mm

Nahrajte nákr

Vybrať súbory

Nie je vybratý žiadny súbor

Nahrat

Ak máte nákr, fotografiu, PDF, alebo iný súbor, ktorý chcete k objednávke pripojiť, nahrajte ho do tohoto pola.

🔔 Viac informácií

- (/sk/produkt/sv-%E2%80%932dl) 1 + (/sk/produkt/sv-%E2%80%932dl)

Vložiť do košíka

SÚHLAS S POUŽITÍM COOKIES

POPIŠ PRODUKTU

Cookies nie sú len výborné sušienky, ale i technológia, ktorá nám pomáha pre správne fungovanie nášho e-shopu. Využívaním našich služieb s ich používaním súhlasíte. Viac o cookies a ochrane osobných údajov si môžete prečítať tu (/cookies).

RECENZIE (0)

MÁTE OTÁZKU?

SÚHLAS

NA STIAHNUTIE

- Štandardne vyrábaný bez zadného lemu
- Hrúbka pracovnej dosky 50mm
- Výškovo nastaviteľné nožičky +/-45mm
- Lisované delené vane samostatne ovládané, polica
- Ventil (½") na napúšťanie a vypúšťanie vody v každej vani
- Napájanie: 1,4kW / 230V
- Regulácia teploty: 0-90°C

PODOBNÉ PRODUKTY



sk/sk/produkt/sv-%E2%80%936dl)

(https://inoxpi

SV – 6DL (/sk/produkt/sv-%E2%80%936dl)

Ohrevný stôl na GN

Vybrať variant



sk/sk/produkt/svd-%E2%80%933dl)

(https://inoxpi

SVD – 3DL (/sk/produkt/svd-%E2%80%933dl)

Ohrevný stôl na GN

Vybrať variant



SÚHLAS S POUŽITÍM COOKIES

Cookies nie sú len výborné sušienky, ale i technológia, ktorá nám pomáha pre správne fungovanie nášho e-shopu. Využívaním našich služieb s ich používaním súhlasíte. Viac o cookies a ochrane osobných údajov si môžete prečítať tu (/cookies).

sk/sk/produkt/svd-%E2%80%932dl)

(https://inoxpi

SVD – 2DL (/sk/produkt/svd-%E2%80%932dl)

Ohrevný stôl na GN

Vybrať variant



;k/sk/produkt/sv-%E2%80%936dl)

(https://inoxprofi.sk/produkt/sv-%E2%80%936dl)

SV – 6DL (/sk/produkt/sv-%E2%80%936dl)**Ohrevný stôl na GN**

Vybrať variant

**INOX PROFI®****ROBTE IBA S PROFÍKMI**

(https://www.facebook.com/INOX-PROFI)

(https://www.instagram.com/inoxprofi_official/?

1697362853817012)

FAKTURAČNÉ ÚDAJE:**INOX PROFI s.r.o.**

Križ nad Váhom 151

916 26 Považany

IČO: 48 111 180**DIČ:** 2120049041**IČ DPH:** SK2120049041**SÚHLAS S POUŽITÍM COOKIES****KONTAKTUJTE NÁS:**

Cookies nie sú len výborné sušienky, ale i technológia, ktorá nám pomáha pre správne fungovanie nášho e-shopu. Využívaním našich služieb s ich používaním súhlasíte. Viac o cookies a ochrane osobných údajov si môžete prečítať tu ([cookies](#))

+421 917 978 412

SÚHLASÍM

inoxprofi@inoxprofi.sk | info@inoxprofi.sk | inoxprofi@inoxprofi.sk)

NÁJDETE NÁS NA ADRESE:

Pobočka:

Kapitána Nálepku 366
916 24 Horná Streda

[Všeobecné obchodné podmienky \(/sk/v%C5%A1eobec%C3%A9-obchodn%C3%A9-podmienky\)](/sk/v%C5%A1eobec%C3%A9-obchodn%C3%A9-podmienky)

[Ochrana osobných údajov \(/sk/bezpe%C4%B8nost-ochrana-osobn%C3%BDch-%C3%BAajov\)](/sk/bezpe%C4%B8nost-ochrana-osobn%C3%BDch-%C3%BAajov)

[Súbory Cookies \(/sk/cookies\)](/sk/cookies)

Všetky práva vyhradené © 2020 inoxprofi.sk

Tvorba web stránok od [grafeon.sk \(https://grafeon.sk/\)](https://grafeon.sk)

SÚHLAS S POUŽITÍM COOKIES

Cookies nie sú len výborné sušienky, ale i technológia, ktorá nám pomáha pre správne fungovanie nášho e-shopu. Využívaním našich služieb s ich používaním súhlasíte. Viac o cookies a ochrane osobných údajov si môžete prečítať tu (</cookies>).

SÚHLASÍM

Datový list

iCombi® Pro 20-2/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 2/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozstupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 2/1, 1/1, 2/4 gastronádobami

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Popis zařízení a charakteristiky

Intelligentní funkce

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Kondenzační digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kusy připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným podáním pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozestupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejítím nebo rolováním

- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápňování
- > Instalace na stěnu *
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu **
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL

* Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení

** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/věžeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)	
Varný systém (korpus)	1082 x 1807 x 1052 mm
Varný systém (kompletní)	1082 x 1872 x 1117 mm
Varný systém s obalem	1190 x 2043 x 1218 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	≤ 1,60 m

* při použití stojanového vozíku RATIONAL typ 20-2/1 s 20 zásuvy, rozestup ližin 62 mm

Hmotnosti	
Maximální připravované množství / zásuv	9 kg
Maximální celkové připravované množství	180 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	336 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	382 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	379 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	425 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V	
Elektrický příkon	67,9 kW
Výkon – provoz s párou	54 kW
Výkon – horký vzduch	66 kW
Pojistky	100 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B
Napětí 3 AC 220 V	
Elektrický příkon	62,4 kW
Výkon – provoz s párou	49,41 kW
Výkon – horký vzduch	60,44 kW
Pojistky	200 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	80 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	51 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	80 kW

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky pro instalaci

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Je nutné dodržovat také místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE 802.11 a/g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Schválení



Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zkapalněný plyn G30	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	84 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	53,5 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	84 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zemní plyn H G20	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	80 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	51 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	80 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V	
Připojovací hodnoty – plyn	2,2 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	B

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0 – 6,0 bar
Odtok vody vždy	DN 50
Maximální průtok na varný systém	12 l/min

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	3026 W
Senzibilní výdej tepla	3887 W
Hladina hluku (elektro)	60 dBA
Hladina hluku (plyn)	65 dBA

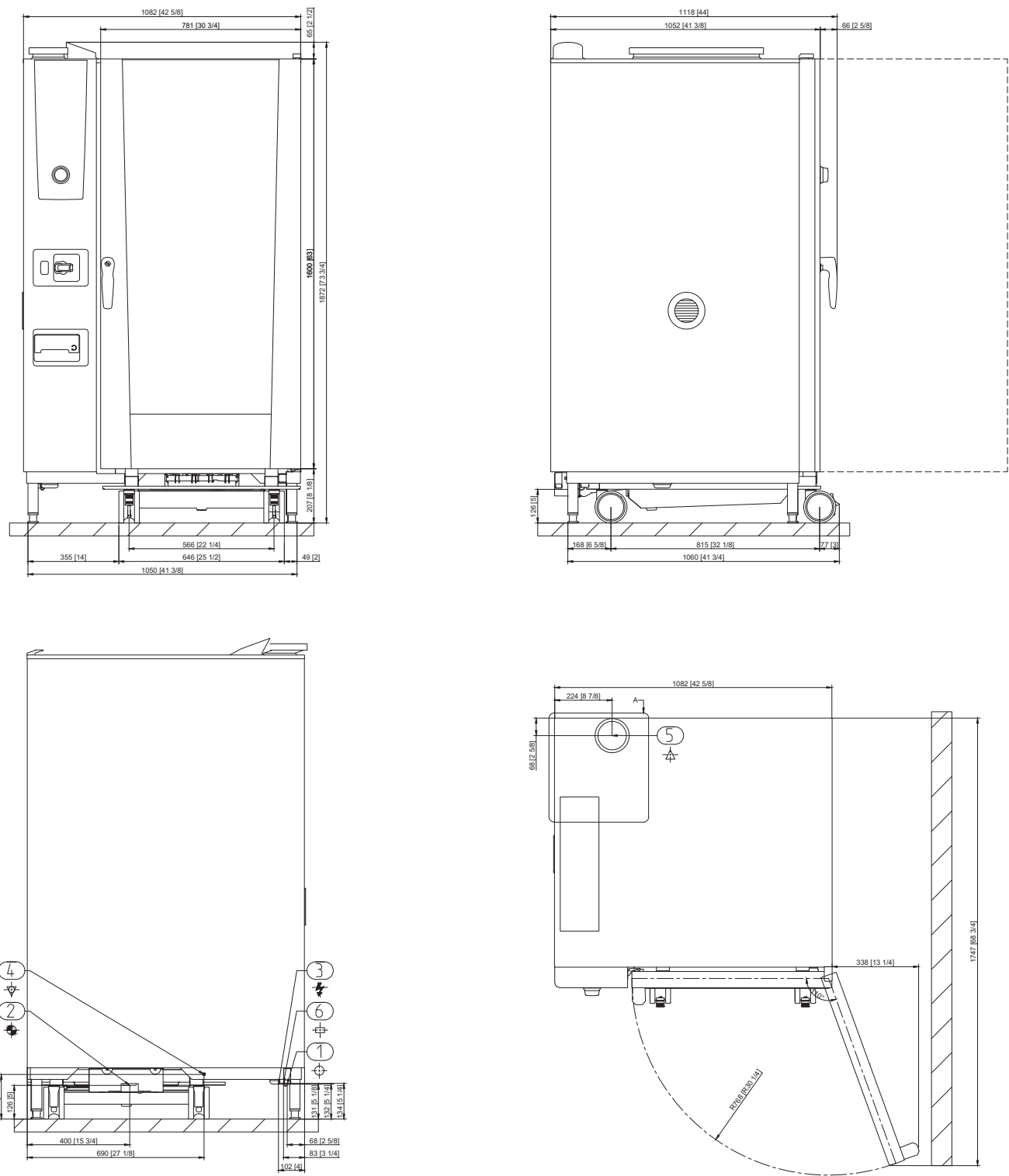
Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

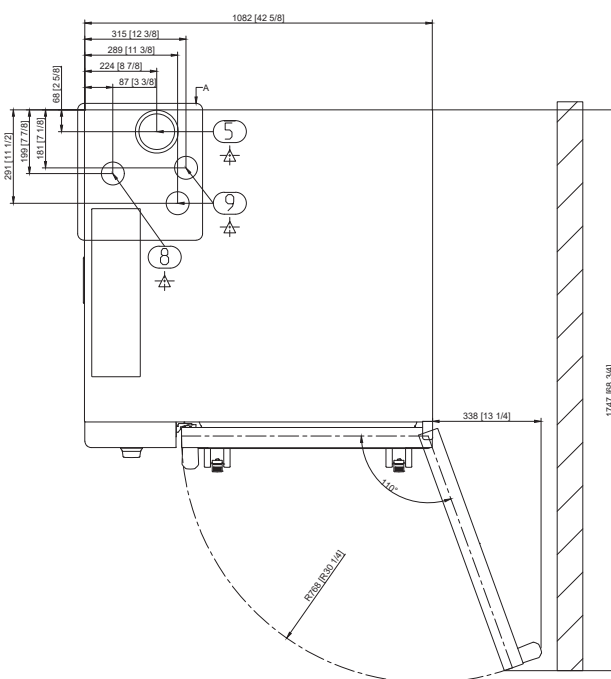
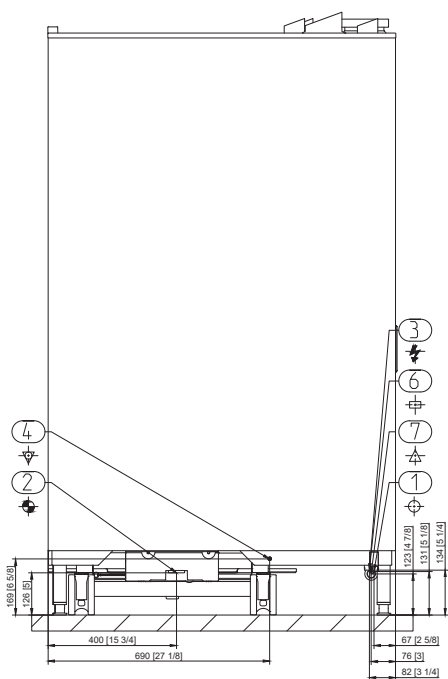
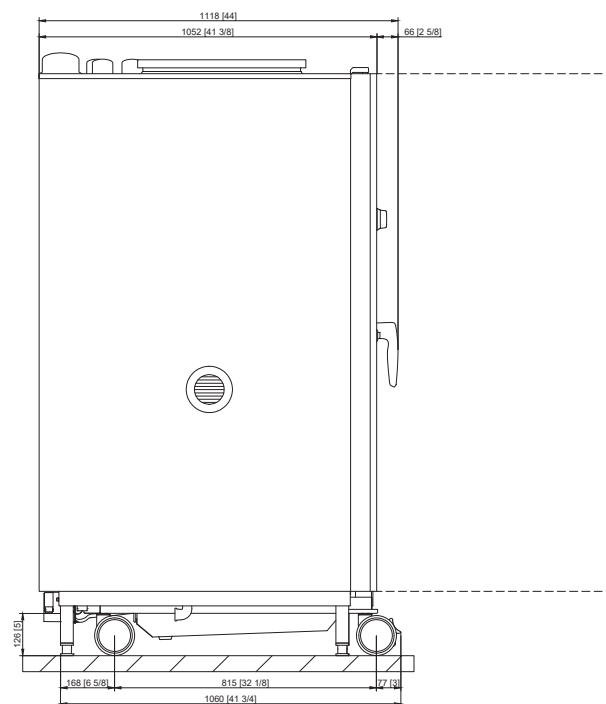
Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

Technický výkres Elektro



1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnání potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet

Technický výkres Plyn



1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnání potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet
7	Připojení plynu
8	Odvětrávací trubka plynu (pára)
9	Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch)

Příslušenství

Příslušenství	Katalogové číslo
Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění	
Ošetrovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene	
Sada pro instalaci zařízení	
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém	
Systémy Finishing pro banket	
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu	
Přerušovač kondenzace – k přesměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání	
Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení	
Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine	
Flash disk – USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP	

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožůře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PROTHERM E

Next-level food transport – made of top-quality stainless steel, with future-ready digital connectivity and an interior concept that puts freedom at the forefront.

TAKING FOOD B.PROTHERM E TRANSPORT TO THE NEXT LEVEL! MADE OF TOP- QUALITY STAINLESS STEEL, WITH FUTURE PROOF DIGITAL CONNECTIVITY AND AN INTERIOR CONCEPT THAT PUTS FREEDOM AT THE FOREFRONT.

B.PROTHERM E

MORE SUSTAINABILITY FOR EVERYONE

MORE CHOICE FOR YOU

B.PROTHERM E



CONTENTS

- P.4 The new B.PROTHERM E
- P.6 Ultra-efficient interior usage
- P.8 Neutral
- P.10 Heated (convection)
- P.12 Cooled (convection)
- P.14 **NEW** combi / duo
- P.18 Banquet
- P.24 Highlights
- P.26 Options
- P.30 Loading examples
- P.32 B.PROTHERM K
- P.34 Gastronorm containers



MORE VARIETY FOR ALL Whether you need to transport small delicacies or hearty quantities to fill many mouths, with 23 different models, the new B.PROTHERM E product family has the perfect solution for all requirements – neutral, with convection heating, convection cooling, as an under-counter model or with two compartments with separate temperature control, for GN 1/1 or GN 2/1.

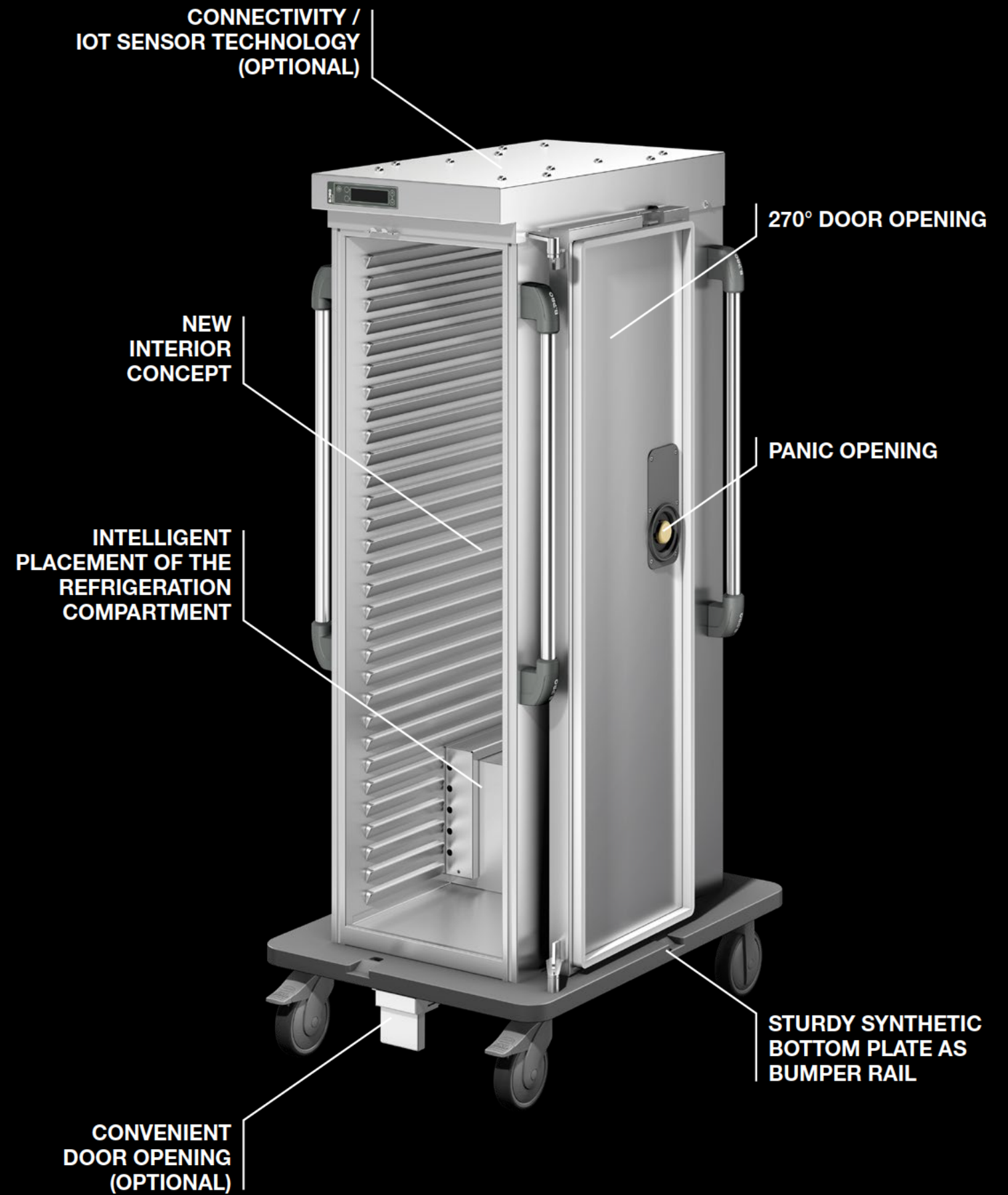
MORE ADVANTAGES FOR YOU Up to 50% more capacity* per trolley saves valuable space.

The new air guidance system ensures fast and even heat and cooling distribution in the interior.

Deep-drawn stainless-steel ledge walls enable easy cleaning and maximum hygiene. Future-ready connectivity options for digitised processes boost safety and save time.

*depending on model, compared to previous model

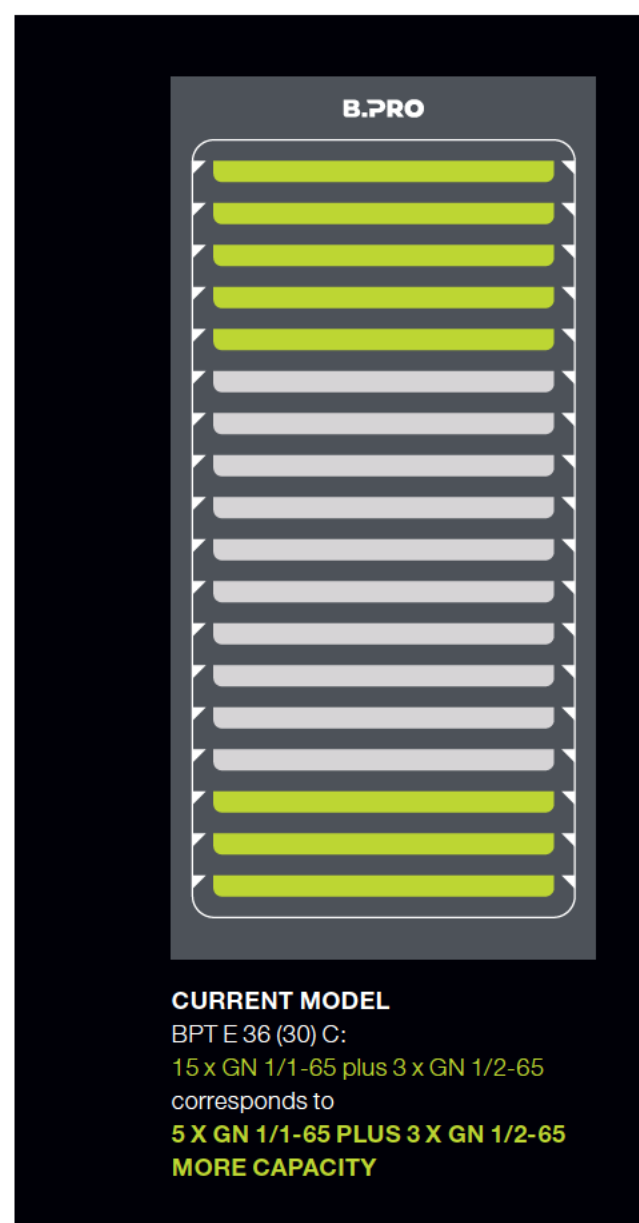
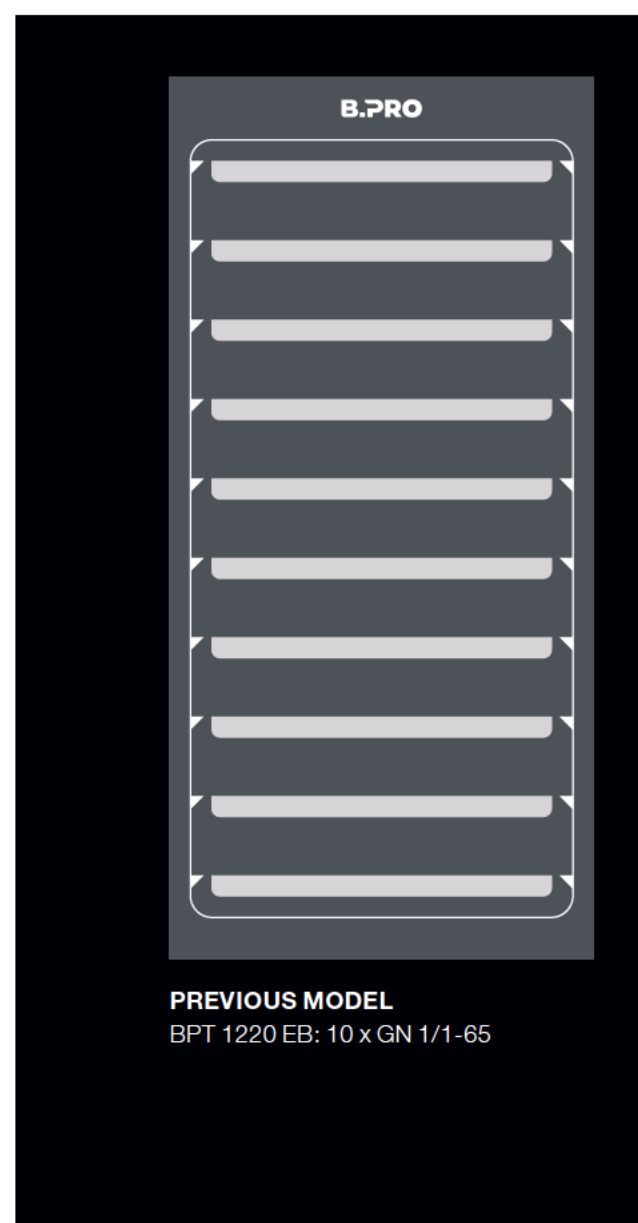
THE NEW B.PROTHERM E



EXTREMELY EFFICIENT INTERIOR USAGE

UP TO 50% MORE CAPACITY* The continuous space between ledges of just 38.3 mm enables optimal use of the interior space for all standard GN container depths. The new B.PROTHERM E models therefore offer up to 50% more capacity* in one trolley – fewer trolleys and storage surfaces are needed for the same amount of food, whether GN 1/1/ or GN 2/1. This not only saves space, but also money. All convection-cooled models even enable the use of the lower ledges in front of the refrigeration department. Clever!

*depending on model, compared to previous model



B.PROTHERM E NEUTRAL

Perfect for all food that does not require active cooling or heating – but also ideal for passive cooling with eutectic plate. Thanks to double-walled insulation, the doors and body protect the food from temperature fluctuations during transport and provision.

A new addition: the BPT E 12 N undercounter model – perfect for sliding under tables and counters.

Approx. height in cm				
INFO	BPT E 12 N Order no. 575 195	BPT E 18 N Order no. 575 196	BPT E 24 N Order no. 575 197	BPT E 30 N Order no. 575 198
CAPACITY	12 pairs of support ledges, 12 x GN 1/1 or their subdivisions	18 pairs of support ledges, 18 x GN 1/1 or their subdivisions	24 pairs of support ledges, 24 x GN 1/1 or their subdivisions	30 pairs of support ledges, 30 x GN 1/1 or their subdivisions
DIMENSIONS	L x W x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x W x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
MORE	More info 	More info 	More info 	More info 





B.PROTHERM E HEATED (CONVECTION)

The convection-heated B.PROTHERM E guarantees that freshly cooked food arrives at its destination in perfect condition. New to the team: the BPT E 12 H undercounter model for sliding under tables and counters. The innovative air guidance concept ensures rapid and even heat distribution in the interior. The double-walled insulation on the unit body and doors caters for additional temperature safety.

A clever extra: with eutectic plate and activated ventilation (without heating), all models can also be used to transport cooled food.



INFO	BPT E 12 H	BPT E 18 H	BPT E 24 H	BPT E 30 H
	Order no. 575 199 Temperature range: +30 °C to +95 °C Convection-heated	Order no. 575 200 Temperature range: +30 °C to +95 °C Convection-heated	Order no. 575 201 Temperature range: +30 °C to +95 °C Convection-heated	Order no. 575 202 Temperature range: +30 °C to +95 °C Convection-heated
CAPACITY	12 pairs of support ledges, 12 x GN 1/1 or their subdivisions	18 pairs of support ledges, 18 x GN 1/1 or their subdivisions	24 pairs of support ledges, 24 x GN 1/1 or their subdivisions	30 pairs of support ledges, 30 x GN 1/1 or their subdivisions
DIMENSIONS	L x W x H (mm): 521 x 821 x 782 mm	L x W x H (mm): 521 x 821 x 1072 mm	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1302 mm	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm
POWER	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW	220-240 V, 50/60 Hz / 0,99 kW
MORE	More info 	More info 	More info 	More info 

B.PROTHERM E COOLED (CONVECTION)

Whether cooled food, salads or desserts in GN containers, the B.PROTHERM E models with convection cooling reliably keep everything cold. The digitally adjustable temperature range from +2 °C to +10 °C enables precise setting down to the degree. The new air guidance enables rapid and even cooling distribution throughout the entire trolley. The double-walled insulation prevents unnecessary cool air loss. All B.PROTHERM E models with convection cooling use the environmentally friendly refrigerant propane R290 – good for the environment, good for us all. More capacity: thanks to the intelligent positioning of the refrigeration compartment, even the lower ledges in front of it can be used.

Approx. height in cm	180		
	150		
			
INFO	BPT E 30 (24) C Order no. 575 203 <i>Temperature range:</i> +2 °C to +10 °C Convection-cooled		BPT E 36 (30) C Order no. 575 204 <i>Temperature range:</i> +2 °C to +10 °C Convection-cooled
CAPACITY	30 pairs of support ledges, 24 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 or their subdivisions		36 pairs of support ledges, 30 x GN 1/1 + 6 x GN 1/2 or their subdivisions
DIMENSIONS	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm		L x W x H (mm): 590 x 821 x 1762 mm
POWER	220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW		220–240 V, 50/60 Hz / 0,27 kW
MORE	More info 		More info 



B.PROTHERM E COMBI | DUO

Two in one – with two different temperatures in one single trolley. The new B.PROTHERM E combi and duo models offer two thermally separated compartments for more flexibility during transport and temporary storage.

Choose which model best suits your requirements from six combinations of convection heating, convection cooling and neutral compartments.

B.PROTHERM combi offers a particularly space-saving design with two compartments positioned one above the other.

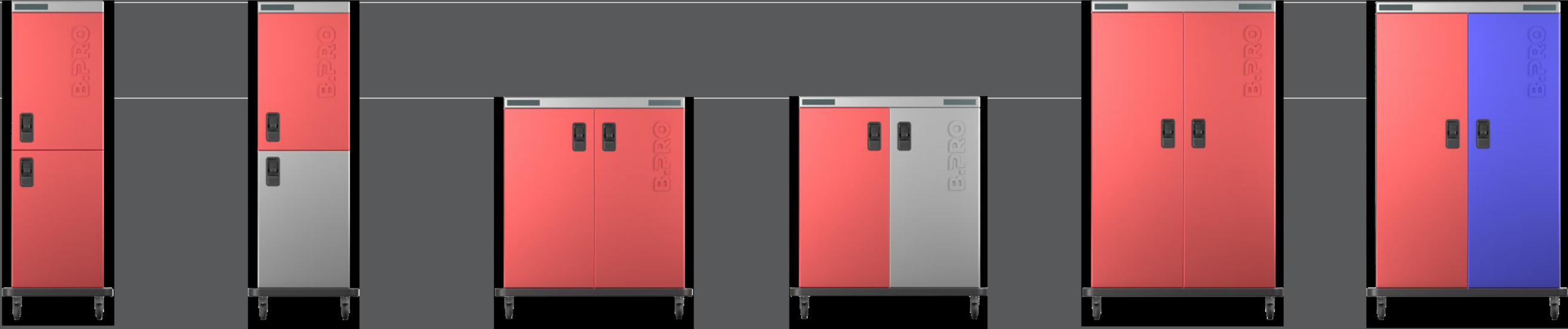
B.PROTHERM duo has two compartments side by side and is therefore ideal for large quantities.

NEW



B.PROTHERM E COMBI | DUO

With two thermally separated compartments for GN 1/1

Approx. height in cm						
INFO	BPT E 2 x 12 combi H/H Order no. 575 208 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated	BPT E 2 x 12 combi H/N Order no. 575 210 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Neutral / Convection-heated	BPT E 2 x 18 duo H/H Order no. 575 206 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated	BPT E 2 x 18 duo H/N Order no. 575 209 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Neutral / Convection-heated	BPT E 2 x 30 duo H/H Order no. 575 207 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated	BPT E 2 x 30 (24) duo H/C Order no. 575 211 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C / +2 °C to +10 °C Convection-heated / convection-cooled
CAPACITY	2 x 12 pairs of support ledges, 12 x GN 1/1 or their subdivisions	2 x 12 pairs of support ledges, 12 x GN 1/1 or their subdivision	2 x 18 pairs of support ledges, 18 x GN 1/1 or their subdivision	2 x 18 pairs of support ledges, 18 x GN 1/1 or their subdivisions	2 x 30 pairs of support ledges, 30 x GN 1/1 or their subdivisions	2 x 30 (24) pairs of support ledges, 30 x GN 1/1 + 24 x GN 1/1 and 6 x GN 1/2 or their subdivisions
DIMENSIONS	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x W x H (mm): 590 x 821 x 1532 mm	L x W x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x W x H (mm): 1026 x 821 x 1072 mm	L x W x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm	L x W x H (mm): 1026 x 821 x 1565 mm
POWER	220–240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,59 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 0,8 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,97 kW	220–240 V, 50/60 Hz / 1,26 kW
MORE	More info 	More info 	More info 	More info 	More info 	More info 

B.PROTHERM E BANQUET

Optimally equipped for every banquet: the new B.PROTHERM E banquet models for GN 2/1 guarantee the safe and sophisticated serving of pre-portioned food. The trolleys are also available with two separate compartments for two different temperatures in one unit – neutral, with convection heating and convection cooling.

Food quality under control: all models with convection heating are optionally available with three-stage humidity regulation, guaranteeing the ideal interior climate for your food at any time. The doors with optional viewing panel mean you can always keep an eye on the trolley's fill level. This prevents unnecessary opening and subsequent reheating – good for keeping energy costs down.



B.PROTHERM E BANQUET

Banquet trolley and two in one for GN 2/1

Approx. height in cm	180													
INFO	BPT E 36 (30) C banquet Order no. 575 216 <i>Temperature range:</i> +2 °C to +10 °C Convention-cooled		BPT E 36 H banquet Order no. 575 212 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated		BPT E 2 x 16 combi H/N banquet Order no. 575 215 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated / neutral		BPT E 2 x 16 combi H/H banquet Order no. 575 213 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated		BPT E 2 x 16 (10) combi H/C banquet Order no. 575 217 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C / +2 °C to +10 °C Convection-heated / convection-cooled		BPT E 2 x 36 duo H/H banquet Order no. 575 214 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C Convection-heated		BPT E 2 x 36 (30) duo H/C banquet Order no. 575 218 <i>Temperature range:</i> +30 °C to +95 °C / +2 °C to +10 °C Convection-heated / convection-cooled	
CAPACITY	36 pairs of support ledges, 30 x GN 2/1 + 6 x GN 1/1 or their subdivisions		36 pairs of support ledges, 36 x GN 2/1 or their subdivisions		2 x 16 pairs of support ledges, 16 x GN 2/1 or their subdivisions		2 x 16 pairs of support ledges, 16 x GN 2/1 or their subdivisions		2 x 16 pairs of support ledges, 16 x GN 2/1 + 10 x GN 2/1 and 6 x GN 1/1 or their subdivisions		2 x 36 pairs of support ledges, 36 x GN 2/1 or their subdivisions		2 x 36 pairs of support ledges, 36 x GN 2/1 + 30 x GN 2/1 and 6 x GN 1/1 or their subdivisions	
DIMENSIONS	L x W x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm		L x W x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm		L x W x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm		L x W x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm		L x W x H (mm): 820 x 941 x 1795 mm		L x W x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm		L x W x H (mm): 1436 x 941 x 1795 mm	
POWER	220–240 V, 50/60 Hz / 0,35 kW		220–240 V, 50/60 Hz / 1,68 kW		220–240 V, 50/60 Hz / 1,18 kW		220–240 V, 50/60 Hz / 2,32 kW		220–240 V, 50/60 Hz / 1,53 kW		240 V, 50/60 Hz / 3,35 kW		220–240 V, 50/60 Hz / 2,03 kW	
MORE	More info 		More info 		More info 		More info 		More info 		More info 		More info 	

B. PROTHERM E



HIGHLIGHTS

Always a little bit better with an array of clever details



SIMPLE CONTROL
A clear structure and intuitive operation. In order to ensure you always have temperature and functions under control



EUTECTIC PLATE OPERATION
Simply insert the eutectic plate, ventilation on, heating off – and all heated models can also be used to transport cooled food



SLOSH GUARD
Less danger of slipping, more safety – the optimised slosh guard prevents condensation water from leaking out



AIR GUIDANCE
The new air guidance system and spacer on the rear panel ensure rapid and even temperature distribution



PANIC OPENING
The illuminated button in the interior can be pressed on the inside in case of emergency



DOOR OPENING
Easy door opening by pushing the knob upwards



PASSIVE COOLING
For the brief transport of cooled food in all neutral B.PROTHERM E models

OPTIONS

Always a little bit better – with numerous options for your individual workflow



CUSTOMISATION

Attractive powder coating in twelve designer colours – for harmonious coordination with your ambience or optimal logistical coding



ADDITIONAL BUMPER RAIL ON TOP

Sturdy protection against damage during out-of-house transport. Also creates an additional usable area top



ADDITIONAL SOCKET ON THE REAR PANEL

Enables the coupling of further units in a chain



3- OR 4-SIDED RAILING

For an additional usable area and the safe transport of Euro containers or B.PROTHERM K 160/320 on the top



CONVENIENT DOOR OPENING

Easy opening with foot operation – facilitates handling and accelerates the workflow even with full hands

OPTIONS

Always one step ahead – high-quality,
fit for everyday use and future-ready



MOISTURE SYSTEM

For convection-heatable B.ROTHERM banquet models: choose the best climate for your hot food – three adjustable humidity levels to meet all requirements



DOORS WITH VIEWING PANEL

Keep an eye on fill levels with one glance – prevents frequent door opening and saves energy (only for B.ROTHERM banquet)



CONNECTIVITY

The optional IoT sensor technology permanently records all relevant data, such as temperature or storage times. The sensor technology can either be equipped via WLAN or using location-dependent LTE technology.

- Digital HACCP documentation: intelligent solution for the quality and hygiene assurance of your food logistics
- For the centralised, digital execution, monitoring, optimisation, analysis and archiving of operational processes and critical control points
- Can also be conveniently controlled via smartphone or tablet using the corresponding app

ADDITIONAL OPTIONS:

- **Menu card holder**
for affixing to the front of the door, made of stainless steel for A5/A6 menu cards
- **Thermal separation element**
for BPT E neutral models. For sub-dividing the interior for the use of different temperature zones.
- **Door, lockable**
- **Draw bar and coupling**
- **Various castor models**
- **GN slide-in frame**
- **Eutectic plates**
- **Hygienic type H1**

LOADING EXAMPLES

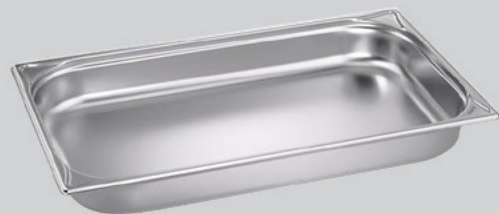
The new B.PROTHERM E offer up to 50 % more capacity* per trolley. The consistent space between ledges of just 38.3 mm enables maximum freedom for optimal loading – for the efficient and space-saving usage of the interior with all GN container depths.

*depending on model, compared to previous model

**90
LITRES**

1 x BPT E 30 H
225 PORTIONS
of 400 g lasagne
per person

15 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-150

Further loading options

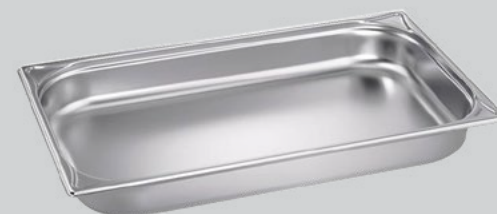


3 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100
2 x GN 1/1-200

**54
LITRES**

1 x BPT E 18 H
135 PORTIONS
of 400 g lasagne
per person

9 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-150

Further loading options

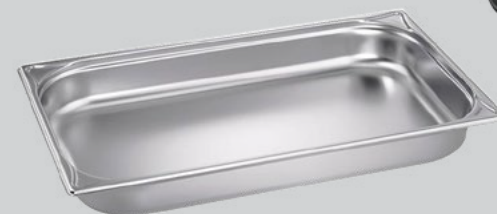


3 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200

**72
LITRES**

1 x BPT E 24 H
180 PORTIONS
of 400 g lasagne
per person

12 x GN 1/1-65



6 x GN 1/1-65
4 x GN 1/1-100

Further loading options



4 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-150
1 x GN 1/1-200

A GREAT TEAM

**Synthetic B.PROTHERM K in combination
with the stainless-steel models**



Easy to carry, sturdy and versatile: the B.PROTHERM K food transport containers made of deep-drawn synthetic material are the perfect companion for stainless-steel B.PROTHERM E.

With their lightweight design, the compact synthetic containers provide extra flexibility and can be freely combined to match your requirements – simply configure the ideal set for your area of use.



The synthetic **B.PROTHERM K** models are available in five sizes, with numerous extras and transport aids, unheated, heatable, with convection heating and even with precise temperature regulation down to the degree. Skids on the underside of the synthetic containers guarantee a secure hold, even when stacked on top of each other to save space.



COMPATIBLE WITH THE ENTIRE RANGE

Always the perfect solution: the B.PROTHERM system family for high-quality food transport in company catering, social facilities, canteens, dining halls or large-scale event catering.

You can find more information on the synthetic B.PROTHERM K [here](#).





PERFECT LOADING

Gastronorm containers by B.PRO – your added value
for professional kitchens and food transport

IMMEDIATELY
AVAILABLE FROM
STOCK MOQ
ONE PIECE



MORE BENEFITS Choice, quality, price and performance – with B.PRO Gastronorm containers, everything fits. And from goods receipt to food serving, they guarantee that everything runs like clockwork.

MORE CHOICE The entire Gastronorm system from B.PRO offers more than 200 containers, lids, trays and cooking inserts. In stainless steel or polycarbonate. In all common sizes and depths. And for all applications in commercial catering.

MORE EXPERIENCE As the first German manufacturer – with approximately 60 years of experience – B.PRO produces first-class Gastronorm containers. Always on state-of-the-art systems. Always with quality made in Germany.

MORE QUALITY B.PRO quality lasts for a lifetime in the kitchen. And more than pays for itself.



You can find more information on the B.PRO Gastronorm containers [here](#).



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Phone +49 7045 44-81276
Fax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

SERIES	PRODUCT FAMILY	VERSION	MODEL
900	PANS	GAS	NEPG9115

DESCRIPTION

GAS PAN INDIRECT HEATING 150 LITRES



TECHNICAL DATA:

STRUCTURE	150 LT.	WELL CAPACITY	150 LT.
WIDTH	800 mm	WELL DIMENSIONS	Ø 595x500 mm
DEPHT	900 mm		
HEIGHT	900 mm		
NET WEIGHT	120 kg		
VOLUME	1.1 m3		
GAS POWER	24 kW		
ELECTRIC POWER	0.2 kW		
FREQUENCY	50/60 Hz		
VOLTAGE	230 V		

SERIES	PRODUCT FAMILY	VERSION	MODEL
900	PANS	GAS	NEPG9I15

FEATURES:

"Boiling Pan Gas, Monoblock unit with indirect heating made of stainless steel AISI 304. Stainless steel top (AISI 304), thickness 20/10, pre-fitted for head-to-head connection. Pan bottom made of stainless steel AISI 316L, polished, sides made of stainless steel AISI 304. 150 lt. - well capacity. Hot or cold water is loaded through electric valve activated by a switch, fixed water tap positioned on the top. 2" safety drain tap with thermostable grip. Lid opening 90°, balanced by front and side handle. Indirect heating by low pressure steam generated thanks to the water contained in the interspace of the kettle: pressure gauge assisted conduction, safety valve and automatic drainage valve. Control system with signal light in case of low water levels in the interspace, heating is activated again as soon as water is refilled up to standard level. Indirect heating by means of stainless steel burners (AISI 304) positioned on the outside of the interspace. Safety gas valve on the front panel, electric ignition. Thick insulating panels provide thermal insulation for the kettle. Temperature controlled via power regulator. Signal light checks whether the appliance is operating correctly. Kettle diameter 60 cm. Model with safety thermostat and rest button accessible to the user. Height-adjustable feet in stainless steel."

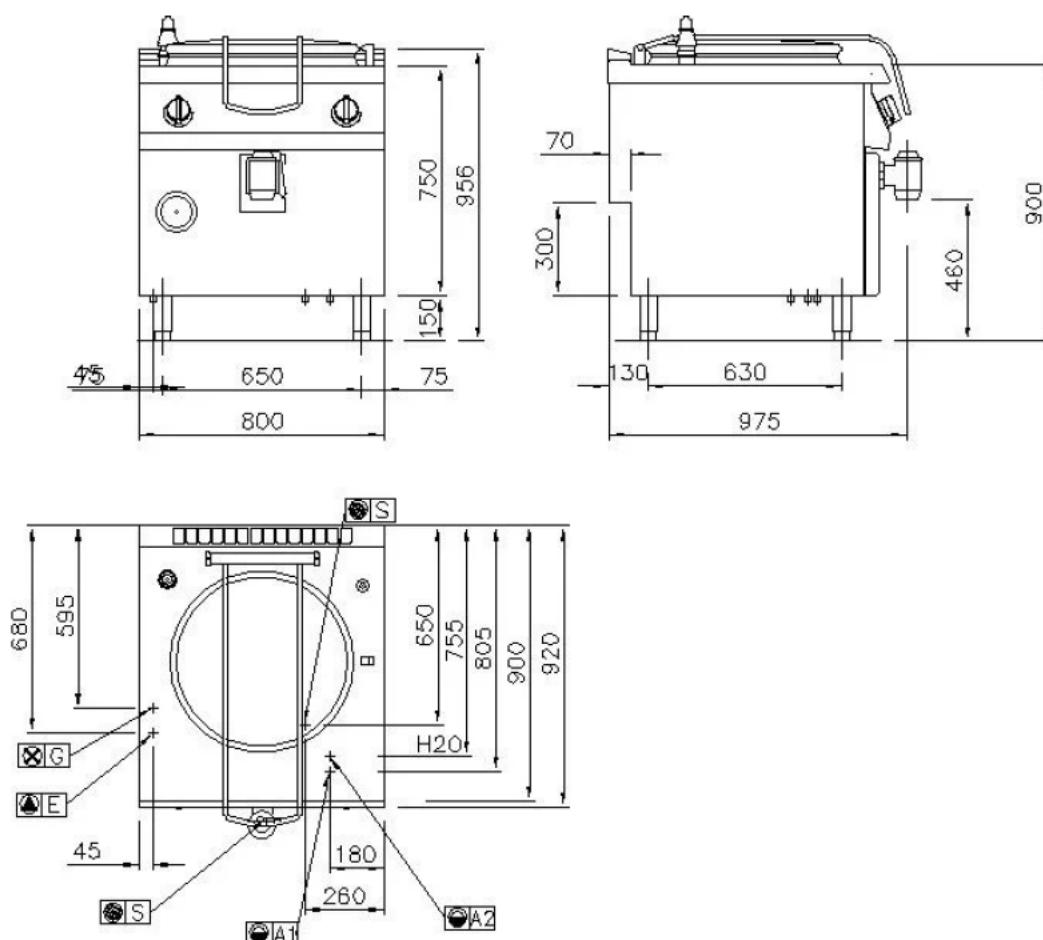
OPTIONAL ACCESSORIES:

• Pasta basket 2 sections 150lt.

0102331

SERIES	PRODUCT FAMILY	VERSION	MODEL
900	PANS	GAS	NEPG9I15

INSTALLATION SCHEME



	E1	SOCKET	230 V	
	AF	COLD WATER	Ø 3/4"	100 mm
	AC	HOT WATER	Ø 3/4"	100 mm
	G	GAS	Ø 1/2"	100 mm
	S	DRAINING	Ø 40MM	0 mm

NOTES FOR THE INSTALLER:

All water and gas connections must be fitted with a shut-off valve or ball valve. Main gas connections must be provided of closing gate device.

Gas connections must not use welded tubes.

Gas connections must be jacketed according to current rules in the country.

Electric connections must be provided of safety switch and a minimum exit wire of 1,5 meter lenght (except where otherwise required in the drawing).

All sockets must be built according to safety-rules in force. Suited for humid room and settled with necessary plug.

All electric connections must be provided of main switch.

The specification shown in this document are to be considered not bounding.

The company reserves the right to make technical changes at any moment.

Referencia

Identifikátor ÚVO: 1314824

Dátum odoslania: 10.10.2024

1. Základné údaje

Organizácia: Obec Šenkvice

Verzia referencie: 01

Dátum vyhotovenia (odoslania) referencie: 10. 10. 2024 10:48

2. Identifikačné údaje verejného obstarávateľa/obstarávateľa

Úradný názov: Obec Šenkvice

IČO: 00305103

DIČ: 2020662259

Ulica: Námestie Gabriela Kolinoviča

Číslo: 5

Mesto/Obec: Šenkvice

PSČ: 90081

Štát: Slovensko

Kontaktná emailová adresa: prednosta@senkvice.org

3. Identifikácia dodávateľa

3.1 Dodávateľ

3.1.1 Dodávateľ 1 (hlavný)

Meno a priezvisko, obchodné meno alebo názov: KEMA SK, s.r.o.

IČO: 31350658

DIČ: 2020298500

Sídlo/ Miesto podnikania

Ulica: Kopčianska

Číslo: 37

Mesto/Obec: Bratislava

PSČ: 85101

Štát: Slovensko

4. Identifikácia plnenia podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy

4.1 Identifikácia zmluvy

Názov/číslo zmluvy: Kúpna zmluva č. 27/2023

Druh zmluvy: Zmluva

4.2 Identifikácia plnenia

4.2.1 Identifikácia plnenia 1

Dátum uzatvorenia zmluvy: 13.02.2023

Stručná identifikácia plnenia podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy: Predmetom zákazky bola dodávka tovaru - gastrotechnologického zariadenia a vybavenia pre školskú kuchyňu.

Množstvo, objem alebo rozsah plnenia: Komplexná dodávka gastrotechnologického zariadenia a vybavenia pre školskú kuchyňu. Súčasťou zákazky bolo aj poskytnutie komplexnej záruky na tovar a všetky jeho časti, dopravy na miesto dodania, vykládky, montáže a/alebo inštalácie na mieste dodania, vykonanie skúšok a uvedenie zariadení do prevádzkyschopného stavu a zaškolenia určených osôb týkajúce sa obsluhy dodaného tovaru v súlade s kúpnu zmluvou.

Cena bez DPH: 216 690

Mena: Euro

Miesto plnenia

Ulica: Vinohradnícka 62

Mesto: Šenkvice

PSČ: 90081

Nižšia územná jednotka krajiny: Bratislavský kraj

Štát: Slovensko

Doplňujúce informácie o mieste plnenia: Základná škola v Šenkviciach.

Trvanie

Dátum začatia platnosti zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 13.02.2023

Dátum skončenia alebo zániku zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 10.05.2023

Lehota dodania podľa zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 60

4.3 Hodnotenie kvality plnenia

Hodnotenie plnenia: Uspokojivé

Odôvodnenie, či plnenie bolo dodané v rozsahu, kvalite a spôsobom podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy: Dodávateľ dodal tovar v rozsahu, kvalite a spôsobom podľa kúpnej zmluvy, s realizáciou dodávky sme boli veľmi spokojní.

Predčasné ukončenie zmluvy, koncesnej zmluvy verejným obstarávateľom alebo obstarávateľom z dôvodu podstatného porušenia povinností dodávateľa: Nie

5. Dodatočné informácie

5.1 Označenie verejného obstarávania

Zverejnenie zákazky vo vestníku: Áno

Podlimitná zákazka realizovaná prostredníctvom Elektronickej platformy: Nie

ID zákazky: 452585

Názov predmetu zákazky: Nákup zariadenia a vybavenia školskej kuchyne pre ZŠ v Šenkviciach

Internetová adresa zákazky (URL):

<https://www.uvo.gov.sk/vyhľadavanie/vyhľadavanie-zakaziek/detail/452585>

5.1.1 Výsledok verejného obstarávania

Rok: 2023

Poradie: 43

Číslo: 8680

Typ: VST

Dátum vydania vestníka: 27. 2. 2023

Referencia

Identifikátor ÚVO: 1315015

Dátum odoslania: 10.10.2024

1. Základné údaje

Organizácia: Mestská časť Bratislava - Rusovce

Verzia referencie: 01

Dátum vyhotovenia (odoslania) referencie: 10. 10. 2024 20:52

2. Identifikačné údaje verejného obstarávateľa/obstarávateľa

Úradný názov: Mestská časť Bratislava - Rusovce

IČO: 00304611

DIČ: 2020910870

Ulica: Vývojová

Číslo: 8

Mesto/Obec: Bratislava - mestská časť Rusovce

PSČ: 85110

Štát: Slovensko

Kontaktná emailová adresa: prednosta@bratislava-rusovce.sk

3. Identifikácia dodávateľa

3.1 Dodávateľ

3.1.1 Dodávateľ 1 (hlavný)

Meno a priezvisko, obchodné meno alebo názov: KEMA SK, s.r.o.

IČO: 31350658

DIČ: 2020298500

Sídlo/ Miesto podnikania

Ulica: Kopčianska

Číslo: 37

Mesto/Obec: Bratislava

PSČ: 85101

Štát: Slovensko

4. Identifikácia plnenia podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy

4.1 Identifikácia zmluvy

Názov/číslo zmluvy: Zmluva o dielo č. DOD/025/2023

Druh zmluvy: Zmluva

4.2 Identifikácia plnenia

4.2.1 Identifikácia plnenia 1

Dátum uzatvorenia zmluvy: 15.12.2023

Stručná identifikácia plnenia podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy: Predmetom zmluvy je dodávka a odborná montáž gastrotechnológie (zariadenia, prístroje, vybavenie, materiál) kuchyne nachádzajúcej sa v budove základnej školy v zmysle technickej špecifikácie.

Množstvo, objem alebo rozsah plnenia: Dodanie a montáž kuchynskej technológie zahŕňajúcej okrem iného varný kotol, multifunkčné sklopné varné zariadenie, konvektomat, chladiacu a mraziacu skriňu, umývačku riadu a ďalšie.

Cena bez DPH: 165 159.12

Mena: Euro

Miesto plnenia

Mesto: Bratislava - mestská časť Rusovce

PSČ: 85110

Nižšia územná jednotka krajiny: Bratislavský kraj

Štát: Slovensko

Trvanie

Dátum skončenia alebo zániku zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 27.12.2023
Lehota dodania podľa zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 14

4.3 Hodnotenie kvality plnenia

Hodnotenie plnenia: Uspokojivé

Odôvodnenie, či plnenie bolo dodané v rozsahu, kvalite a spôsobom podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy: Plnenie bolo dodané v rozsahu, kvalite a spôsobom podľa zmluvy.

Predčasné ukončenie zmluvy, koncesnej zmluvy verejným obstarávateľom alebo obstarávateľom z dôvodu podstatného porušenia povinností dodávateľa: Nie

5. Dodatočné informácie

5.1 Označenie verejného obstarávania

Zverejnenie zákazky vo vestníku: Áno

Podlimitná zákazka realizovaná prostredníctvom Elektronickkej platformy: Nie

ID zákazky: 490160

Názov predmetu zákazky: Zariadenie kuchyne ZŠ Rusovce - rozšírenie účelu jedálne

Internetová adresa zákazky (URL):

<https://www.uvo.gov.sk/vyhľadavanie/vyhľadavanie-zakaziek/detail/490160>

Referencia

Identifikátor ÚVO: 1325541

Dátum odoslania: 04.12.2024

1. Základné údaje

Organizácia: Ministerstvo práce, sociálnych vecí a rodiny Slovenskej republiky

Verzia referencie: 01

Dátum vyhotovenia (odoslania) referencie: 4. 12. 2024 9:11

2. Identifikačné údaje verejného obstarávateľa/obstarávateľa

Úradný názov: Ministerstvo práce, sociálnych vecí a rodiny Slovenskej republiky

IČO: 00681156

DIČ: 2020796338

Ulica: Špitálska

Číslo: 4-6

Mesto/Obec: Bratislava - mestská časť Staré Mesto

PSČ: 81643

Štát: Slovensko

Kontaktná osoba: Eva Šimáková

Kontaktná emailová adresa: eva.simakova@employment.gov.sk

3. Identifikácia dodávateľa

3.1 Dodávateľ

3.1.1 Dodávateľ 1 (hlavný)

Meno a priezvisko, obchodné meno alebo názov: KEMA SK, s.r.o.

IČO: 31350658

DIČ: 2020298500

Sídlo/ Miesto podnikania

Ulica: Kopčianska

Číslo: 37

Mesto/Obec: Bratislava

PSČ: 85101

Štát: Slovensko

4. Identifikácia plnenia podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy

4.1 Identifikácia zmluvy

Názov/číslo zmluvy: Kúpna zmluva spisové č.: 25458/2024-M_OSAP, záznamové č.: 105235/2024

Druh zmluvy: Zmluva

4.2 Identifikácia plnenia

4.2.1 Identifikácia plnenia 1

Dátum uzatvorenia zmluvy: 02.12.2024

Stručná identifikácia plnenia podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy: Dodanie kuchynského nábytku a vybavenia kuchyne vrátane montáže a inštalácie v rozsahu uvedenom v Prílohe č. 1 Kúpnej zmluvy

–Špecifikácia tovaru a jednotkové ceny.

Množstvo, objem alebo rozsah plnenia: Rozsah plnenia je uvedený v Prílohe č. 1 Kúpnej zmluvy

–Špecifikácia tovaru a jednotkové ceny.

Cena bez DPH: 90 017.72

Mena: Euro

Miesto plnenia

Ulica: Špitálska 4, 6, 8

Mesto: Bratislava - mestská časť Staré Mesto

PSČ: 816 43

Nižšia územná jednotka krajiny: Bratislavský kraj

Štát: Slovensko

Trvanie

Dátum začatia platnosti zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 04.10.2024

Dátum skončenia alebo zániku zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 29.11.2024

Lehota dodania podľa zmluvy, koncesnej zmluvy alebo rámcovej dohody: 70

4.3 Hodnotenie kvality plnenia

Hodnotenie plnenia: Uspokojivé

Odôvodnenie, či plnenie bolo dodané v rozsahu, kvalite a spôsobom podľa zmluvy alebo koncesnej zmluvy: Áno, plnenie bolo dodané v rozsahu a kvalite podľa zmluvy, i keď predmet zmluvy vzhľadom na jeho charakter spôsoboval obmedzenie v riadnom užívaní priestorov. Predávajúci sa vedel prispôbiť, navrhol harmonogram a zabezpečoval plnenie prác tak, aby nenarúšal riadne využívanie priestorov.

Predčasné ukončenie zmluvy, koncesnej zmluvy verejným obstarávateľom alebo obstarávateľom z dôvodu podstatného porušenia povinností dodávateľa: Nie

5. Dodatočné informácie**5.1 Označenie verejného obstarávania**

Zverejnenie zákazky vo vestníku: Nie

Podlimitná zákazka realizovaná prostredníctvom Elektronickej platformy: Áno

Iný identifikátor zákazky: VOB/267/2024-M_ORVO

Názov predmetu zákazky: Kuchynské vybavenie prevádzky MPSVR SR

Náhľad záznamu zo zoznamu hospodárskych subjektov

vedeného Úradom pre verejné obstarávanie podľa § 152 zákona č. 343/2015 o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov

Údaje o hospodárskom subjekte zapísané ku dňu: 08.09.2025

Obchodné meno/Názov:	KEMA SK, s.r.o.
Sídlo/Miesto podnikania:	Kopčianska 37
IČO:	31350658
Právna forma:	Spoločnosť s ručením obmedzeným
Stav:	zapísaný
Registračné číslo:	2023/1-PO-F2029
Platnosť zápisu od:	20.01.2023
Platnosť zápisu do:	20.01.2026
Zoznam osôb:	Marián Maderič , Konateľ Mgr. Dávid Stohl , Konateľ Tomáš Soóky , Konateľ

Predmet podnikania

montáž a servis gastrotechniky,
poradenstvo v predmete činnosti - gastrotechniky, baliace linky,
servis a opravy baliacich liniek,
výroba, inštalácia a opravy elektrických strojov a prístrojov,
zámočníctvo,
kúpa a predaj tovarov v rozsahu voľnej živnosti,
sprostredkovateľská činnosť,
prieskum trhu,
kopírovacie služby,
administratívne a písárske práce,
prenájom hnuiteľných vecí - automobilov, nábytku, spotrebného tovaru, kancelárskej a výpočtovej techniky, náradia, nástrojov,
reklamné a marketingové služby
opravy vyhradených technických zariadení elektrických
opravy vyhradených technických zariadení plynových
odborné prehliadky a odborné skúšky vyhradených technických zariadení elektrických

Doklady preukazujúce splnenie podmienok účasti týkajúce sa osobného postavenia

Podmienka účasti podľa

§32 ods.1 zákona
č. 343/2015 Z. z.

Druh dokladu

Vydal/a

Dátum
vydania

§32 ods. 1 písm.a)

výpis z Registra trestov (Marián Maderič)

Register trestov Generálnej
prokuratúry Slovenskej
republiky

13.12.2022

Podmienka účasti podľa

§32 ods.1 zákona č. 343/2015 Z. z.	Druh dokladu	Vydal/a	Dátum vydania
§32 ods. 1 písm.a)	výpis z Registra trestov (Mgr. Dávid Stohl)	Register trestov Generálnej prokuratúry Slovenskej republiky	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.a)	výpis z Registra trestov (Tomáš Soóky)	Register trestov Generálnej prokuratúry Slovenskej republiky	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.b)	potvrdenie o neevidencii pohľadávok po splatnosti na poistnom na verejné zdravotné poistenie z IS ZP	Všeobecná zdravotná poisťovňa, a.s.	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.b)	potvrdenie o neevidencii pohľadávok po splatnosti na poistnom na verejné zdravotné poistenie z IS ZP	Dôvera zdravotná poisťovňa, a.s.	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.b)	potvrdenie o neevidencii pohľadávok po splatnosti na poistnom na verejné zdravotné poistenie z IS ZP	Union poisťovňa, a.s.	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.c)	potvrdenie z evidencie daňových nedoplatkov z IS FS SR	Finančné riaditeľstvo SR	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.e)	odpis registrovaného subjektu z registra právnických osôb a podnikateľov	Štatistický úrad Slovenskej republiky	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.a)	výpis z Registra trestov právnickej osoby	Register trestov Generálnej prokuratúry Slovenskej republiky	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.d)	potvrdenie súdu (reštrukturalizácia)	Okresný súd Bratislava I	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.f)	čestné vyhlásenie		25.11.2022
§32 ods. 1 písm.d)	potvrdenie súdu (likvidácia)	Štatistický úrad Slovenskej republiky	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.d)	potvrdenie súdu (konkurz)	Okresný súd Bratislava I	13.12.2022
§32 ods. 1 písm.b)	potvrdenie o neevidovaných nedoplatkoch na poistnom na sociálne poistenie z IS SP	Sociálna poisťovňa, a. s., ústredie	13.12.2022