



GASTRO MACH[®]
Podporujeme Váš úspěch

JSME GASTRO MACH

Rodinná firma, dobrá parta, lidská tvář, nadšenci a inovátoři.



CHYTRÉ ŘEŠENÍ



KNOW HOW



TÝMOVÝ DUCH



JE TO VÝZVA NE PROBLÉM

O NÁS

 **GASTRO MACH**[®]
Podporujeme Váš úspěch

PROČ SI NÁS VYBRAT?

Chcete úspěšný provoz, který Vám bude dělat radost bez zbytečných starostí.

32

LET ZKUŠENOSTÍ



**KLADEME VELKÝ DŮRAZ
NA INOVACE**



**NAVRHUJEME
ÚSPORNÁ ŘEŠENÍ**



**U NÁS NAJDETE
CERTIFIKOVANÉ ODBORNÍKY**

+1 500

REALIZOVANÝCH PROJEKTŮ



**ZASTUPUJEME NEJKVALITNĚJŠÍ
ZNAČKY V OBORU**



**POSKYTUJEME
AUTORIZOVANÝ SERVIS**



**KE KAŽDÉMU PROJEKTU
PŘÍSTUPUJEME INDIVIDUÁLNĚ**

782

FIREM NÁM DŮVĚŘUJE

PROČ MY

 **GASTRO MACH**[®]
Podporujeme Váš úspěch

Jaký je postup přípravy?



Z
ZAŠKOLENÍ



I
INSTALACE



P
PROJEKT



K
KONCEPT



A
ANALÝZA



PROJEKČNÍ ODDĚLENÍ

 **GASTRO MACH**[®]
Podporujeme Váš úspěch

...devátou výzvou to nekončí



AKTUÁLNÍ PŘÍLEŽITOST PRO VÁS?

Aktuální příležitost pro Vás?

- v první vlně (8. a 9. výzva) bylo podáno cca **75 žádostí**,
- **52 žádostí** podala RPA Brno,
- podklady pro **12 žádostí** zpracovalo **GASTRO MACH**,
- všech **12 žádostí** bylo **schváleno** k realizaci.

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...

Aktuální příležitost pro Vás?

- nová Výzva by měla být vyhlášena **1. 4. 2024**,
- předpoklad termínu pro podání žádostí zřejmě do konce 10/2024,
- realizace první vlny do konce roku 2029.

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...

Jak se na novou Výzvu připravit?

- Podmínkou pro podání žádostí je Energetický audit (posudek energetického specialisty), který tyto úspory vypočítá a pod kulatým razítkem je ve zprávě definuje.
- Podkladem pro auditora je zpracování gastro studie pro porovnání stávajícího a nového stavu (základní dispozice a seznamy stávajících a nových zařízení s grafickým znázorněním výměny).
- Pro podání žádosti není zapotřebí doložit projektovou dokumentaci, stačí skica dispozice a energetická bilance. K projektování se vracíme po schválení dotačního nároku.
- Do návrhu nového stavu se dají zpracovat kromě varných zařízení také mycí systémy, chladicí a mrazicí skříně, v některých případech také VZT.

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...

Jak se na novou Výzvu připravit?

- Zpracování studie – termín cca 1 měsíc od objednání a obdržení podkladů; cena do 15 tis. bez DPH.
- Potřebné podklady: odběry energií za poslední 2 roky, inventární seznam stávajícího zařízení, stavební půdorys ŠJ, info o kapacitách a provozním režimu, kopie jídelníčku na 1 týden, poslední zápis z kontroly hygieny, fotodokumentace.
- Udržitelnost 5 let od dokončení.
- Tato dotační Výzva na výměnu gastro zařízení bude pravděpodobně poslední.

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...

STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	rok výroby	médium	příkon	graficky	návrh	NAVRHOVANÉ ZAŘÍZENÍ	rok výroby	médium	příkon	CENA bez DPH
VARNA										
Kotel ALBA Classica, 150 L	2004	elektro	24 kW	→	vyměřit	Kotel míchací Meias Provena 150 L	nový	elektro	27,6 kW	900 000,00 Kč
Kotel ALBA Classica, 150 L	2006	elektro	24 kW	→	vyměřit	Kotel LogIQ 150 L	nový	elektro	27,5 kW	890 000,00 Kč
Pánev el. Gasstromelář 120 L	2018	elektro	18 kW	→	vyměřit	Pánev multi. Rat. 150L (Varia L+, Balanced Power	nová	elektro	34 kW	750 000,00 Kč
Pánev el. ZANUSSI 100 L	2004	elektro	16 kW	→	vyměřit	Konvektomat Rat. iCombi Pro 6.1, do Combi Duo	nový	elektro	10,8 kW	270 000,00 Kč
Kotel el. ALBA KE 22, 150 L	1997	elektro	24 kW	✗	výřadit bez náhrady					
Konvektomat Elektrolux, 10.1	2020	elektro	20,3 kW	✓	zůstává	Konvektomat Elektrolux, 10.1	nový	elektro	20,3 kW	
Konvektomat ALBA, 10.1	2004	elektro	19 kW	→	vyměřit	Konvekt. Rat. iCombi Pro 10.1, do Combi Duo	nový	elektro	18,9 kW	380 000,00 Kč
Sporák ALBA V 40, litinové 4 plotny	2004	elektro	10 kW	→	vyměřit	Sporák el. indukční 2 x plotýnka LogIQ	nový	elektro	10 kW	233 000,00 Kč
Přístava el. 2 x 20 l	2007	elektro	10,8 kW	✗	výřadit bez náhrady					
Robot Alba RE 22	2021	elektro	3 kW	✓	zůstává	Robot Alba RE 22	2021	elektro	3 kW	
Robot SPAR	2004	elektro	2,5 kW	→	vyměřit	Robot SPAR SP-64P	nový	elektro	3,75 kW	230 000,00 Kč
PŘÍPRAVNA HRUBÉ ZELENINY, BRAMBOR										
Škrabka SKBZ 20 N	2004	elektro	1 kW	→	vyměřit	Škrabka SKBZ 20 N	nová	elektro	0,75 kW	45 000,00 Kč
MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ										
Myčka Winterhalter	2004	elektro	14,9 kW	→	vyměřit	Mycí sestava PRM 7 a WD 7 Duplus	nová	elektro	0,9 + 10,1 kW	400 000,00 Kč
MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ										
Myčka čerého nádobí ZANUSSI PVI 1M	2004	elektro	13,5 kW	→	vyměřit	Myčka granulová WD 90 Duo	nová	elektro	11,7 kW	670 000,00 Kč
VÝDEJ POKRMŮ										
Vířina chladicí 3p	2004	elektro	0,475 kW	→	vyměřit	Vířina chladicí 59023	nová	elektro	0,25 kW	180 000,00 Kč
Ohřevné výtlační vazyk 4 GN 2 ks	2004	elektro	2 x 3 kW	→	vyměřit	Ohřevný výtlační vazyk Abner 4 GN 2 ks	nový	elektro	2 x 2,8 kW	100 000,00 Kč
Ohřevný výtlační vazyk 3 GN	2004	elektro	2,5 kW	→	vyměřit	Ohřevný výtlační vazyk Abner 3 GN	nový	elektro	2,1 kW	40 000,00 Kč
Skříň chladicí podstolová Liebherr	2004	elektro	0,2 kW	→	vyměřit	Skříň chladicí podstolová Liebherr GGU 1405	nová	elektro	0,1 kW	30 000,00 Kč
TRANSPORT POKRMŮ										
lampa parní						vazyk ohřevný Scanbox 5 GN 2 ks	nový	elektro	2 x 0,25 kW	140 000,00 Kč
CHLADICÍ A MRAZICÍ SKŘÍNE										
Chladicí skříň různé - 6 ks	zastaralé	elektro	6 x 0,35 kW	→	vyměřit	Chladicí skříň Parkka Ivertus C7, 5 ks	nové	elektro	6 x 0,30 kW	540 000,00 Kč
Mrazicí skříň různé - 2 ks	zastaralé	elektro	4 x 0,6 kW	→	vyměřit	Mrazicí skříň Parkka Ivertus F7, 4 ks	nové	elektro	2 x 0,5 kW	210 000,00 Kč
UDRŽOVÁNÍ POKRMŮ										
Regenerátor Religa 10 GN,	2004	elektro	9,8 kW	→	vyměřit	Scanbox ohřevný Ergo Line 14 GN 1/1	nový	elektro	0,75 kW	105 000,00 Kč
VÝTAH NA BRAMBORY A ZELENINU										
Výtah malý nákladní		elektro	1,2 kW	→	vyměřit	Výtah malý nákladní	nový	elektro	2 kW	400 000,00 Kč
CELKEM příkon elektro		stávající					nové			
CELKEM příkon plyn		stávající					nové			
CELKEM										6 293 000,00 Kč

Rožpočet ZŠ Zlaté hory

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...

Proč je důležité dodržet specifikaci?



Porovnávací tabulka

Energie a čas	Multifunkční varné zařízení 2 GN, 17.5 kW	Sklopná pánev 2 GN, 15 kW	iVario Pro L 27 kW	Rozdíl
Fritování*				
Energie na kg hranolků [kWh/kg]	1,457	–	1,078	26 % méně
Hranolků za hodinu [kg/h]	7,4	–	23,7	2,2 krát rychleji
Smažení**				
Energie při přehřívání [kWh/dm ²]	0,067***	0,047	0,026	46–62 % méně
Přehřívání (Doba přehřívání) [min]	9,8***	9,5	2,8	2,4–2,5 krát rychleji
Restování mletého masa: energie na kg mletého masa [kWh/kg]	0,57***	0,48	0,42	13–27 % méně
Vaření**				
Energie při přivedení vody k varu [kWh/kg]	0,094***	0,099	0,089	5–10% méně
Doba, za kterou dojde k varu [min]	35,25*** (100 l)	27,41 (70 l)	17,32 (100 l)	0,4–0,5 krát rychleji

* podle DIN 18873-3:2011-12

** podle DIN 18873-5:2011-02

*** stanoveno nezávislým testovacím institutem

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...

Bez moderních technologií to nepůjde...

DEVÁTOU VÝZVOU TO NEKONČÍ...



VARNÉ TECHNOLOGIE



VARNÉ TECHNOLOGIE



ScanBox



TRANSPORTNÍ VOZÍKY

Wexiödisk



MYCÍ SYSTÉMY

 **GASTRO MACH**[®]
Podporujeme Váš úspěch



ŘÍZENÍ SPOTŘEB, MONITORING



Aktuální příležitost pro Vás?



DEVÁTOU VÝZVYOU TO NEKONČÍ...

ČAS NA VAŠE DOTAZY

DĚKUJI ZA POZORNOST

Radek Odstrčil

e-mail: r.odstrcil@gastromach.cz

tel: 725 520 607

