



P.W. Gastro Serwis Stanisław Polański  
Siercza 277, 32-020 Wieliczka  
Tel. 12 651-50-11  
Tel. kom. 609-720-002  
e-mail: gastroserwis.pl@gmail.com



## Pakiety serwisowe iVario i VarioCookingCenter

Firma P.W. Gastro Serwis Stanisław Polański jako RATIONAL-Servicepartner oferuje Państwu certyfikowaną inspekcję urządzeń iVario i VarioCookingCenter. Zapewniamy Państwa, że inspekcja zostanie wykonana zgodnie z wytycznymi producenta.

<b>Pakiety serwisowe:</b>	<b>Basic</b>	<b>Plus</b>	<b>Premium</b>
Inspekcja	✓	✓	✓
Inspekcja poza standardowymi godzinami pracy	-	-	✓
Wymiana określonych zużytych części	-	✓	✓
Wymiana wszystkich zużytych części	-	-	✓
Instruktaż pielęgnacji	-	✓	✓
Czas reakcji 24h	-	✓	✓
Całodobowa infolinia serwisowa	-	-	✓
Naprawy w cenie pakietu	-	-	✓
Aktualizacja oprogramowania	✓	✓	✓

## Lista czynności:

### Basic:

#### Elektryczny:

- Sprawdzenie wszystkich komponentów w urządzeniu
- Sprawdzenie stanu części eksploatacyjnych
- Przygotowanie wyceny (wyeksploatowanych części)
- Aktualizacja oprogramowania
- Sporządzenie protokołu
- Po zakończonej pracy Klient otrzyma raport z wykonanych czynności zgodny z wzorem Producenta
- Przesłanie raportu z prewencyjnej inspekcji technicznej do Producenta (warunek utrzymania gwarancji Producenta)

### Plus:

- Sprawdzenie wszystkich komponentów w urządzeniu
- Sprawdzenie stanu części eksploatacyjnych
- Wymiana określonych zużytych części\*
- Instruktaż pielęgnacji
- Podłączenie do systemu ConnectedCooking\*\*
- Aktualizacja oprogramowania
- Sporządzenie protokołu
- Po zakończonej pracy Klient otrzyma raport z wykonanych czynności zgodny z wzorem Producenta
- Przesłanie raportu z prewencyjnej inspekcji technicznej do Producenta (warunek utrzymania gwarancji Producenta)
- Czas reakcji 24h

#### \*Części:

- Uszczelka korka zaworu kadzi
- Uszczelka kadzi

\*\*Dotyczy podłączenia przez Wi-Fi lub za pomocą przewodu internetowego (w przypadku gdy gniazdo RJ45 znajduje się nie dalej niż 1,5mb)

### Premium:

- Sprawdzenie wszystkich komponentów w urządzeniu
- Sprawdzenie stanu części eksploatacyjnych
- Wymiana określonych zużytych części\*
- Wymiana zużytych części
- Instruktaż pielęgnacji
- Całodobowa infolinia serwisowa
- Podłączenie do systemu ConnectedCooking\*\*
- Aktualizacja oprogramowania
- Sporządzenie protokołu
- Po zakończonej pracy Klient otrzyma raport z wykonanych czynności zgodny z wzorem Producenta
- Przesłanie raportu z prewencyjnej inspekcji technicznej do Producenta (warunek utrzymania gwarancji Producenta)
- Czas reakcji 24h

#### \*Części:

- Uszczelka korka zaworu kadzi
- Uszczelka kadzi




\*\*Dotyczy podłączenia przez Wi-Fi lub za pomocą przewodu internetowego (w przypadku gdy gniazdo RJ45 znajduje się nie dalej niż 1,5mb)

**Przegląd:** **Basic** **Plus** **Premium**

Przykładowa wycena\*:

**iVario® 2-XS – Pro 2-S / VarioCookingCenter® 112/112T/112L**




**Zasilanie: elektryczne**

• Rodzaj eksploatacji: lekki** (1 przegląd w ciągu roku zgodnie z zaleceniami RATIONAL patrz tabela poniżej)	<b>Od 419zł</b>	<b>Od 1249zł</b>	<b>Od</b> 
• Rodzaj eksploatacji: średni** (2 przeglądy w ciągu roku zgodnie z zaleceniami RATIONAL patrz tabela poniżej)	<b>Od 789zł</b>	<b>Od 2449zł</b>	<b>Od</b> 
• Rodzaj eksploatacji: intensywny** (3 przeglądy w ciągu roku zgodnie z zaleceniami RATIONAL patrz tabela poniżej)	<b>Od 1159zł</b>	<b>Od 3649zł</b>	<b>Od</b> 

Przykładowa wycena\*:

**iVario® Pro L – Pro XL / VarioCookingCenter® 211 – 311**

**Zasilanie: elektryczne**

• Rodzaj eksploatacji: lekki** (1 przegląd w ciągu roku zgodnie z zaleceniami RATIONAL patrz tabela poniżej)	<b>Od 559zł</b>	<b>Od 1089zł</b>	<b>Od</b> 
• Rodzaj eksploatacji: średni** (2 przeglądy w ciągu roku zgodnie z zaleceniami RATIONAL patrz tabela poniżej)	<b>Od 1069zł</b>	<b>Od 2129zł</b>	<b>Od</b> 
• Rodzaj eksploatacji: intensywny** (3 przeglądy w ciągu roku zgodnie z zaleceniami RATIONAL patrz tabela poniżej)	<b>Od 1579zł</b>	<b>Od 3169zł</b>	<b>Od</b> 

Przedstawiona oferta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu art. 66 §1 Kodeksu Cywilnego. Ceny netto, do których należy doliczyć 23% podatku VAT.

\*Cena usługi nie zawiera dojazdu. Dojazd do 25km koszt 70,00 zł/netto ryczałt. Dojazd powyżej 25km, koszt 2x1,70 zł/km netto. Dojazd liczony od siedziby serwisu do miejsca instalacji. Usługa wykonywana w standardowych godzinach pracy 8:00 – 20:00.

\*\*Rodzaj eksploatacji:

Lekki – 1 przegląd w ciągu roku

Średni – 2 przeglądy w ciągu roku

Intensywny – 3 przeglądy w ciągu roku

dzienna praca urządzenia w godz.	rodzaj eksploatacji			
	para i wypieki	użycie różnorodne (restauracja)	Wysokie temperatury >200°C	Wysokie temperatury >200°C i tłuszcz
13-24 godz.	średni	średni	intensywny	intensywny
4-12 godz.	lekki	średni	średni	intensywny
< 4 godz.	lekki	lekki	średni	średni