

Warszawa, 2016-07-01 10:42:00,

GASTROSPEC

BRAK

Telefon/Email: BRAK

Careho Sp. z o.o.

Tel: +48 22 299 20 99

Tel/Fax: +48 84 671 24 27

Email: [biuro@careho.pl](mailto:biuro@careho.pl)

[www.careho.pl](http://www.careho.pl)

Agata Grabowska

Telefon: +48 600 481 144

Email: [agata.grabowska@careho.pl](mailto:agata.grabowska@careho.pl)

## Oferta nr 300 / 1

### Patelnia Bertos

**TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:**

2016-07-31

**CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

DO 30 DNI

**WARUNKI PŁATNOŚCI:**

100% PRZEDPŁATA

## Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
	Patelnia przechylna gazowa 120l 30kW 900(H)mm, 1200(W)mm, 900(D)mm	SG9BR12/I+RM	13824700	1	58 763,20 zł	20%	47 010,56 zł
<b>Suma netto:</b>							<b>47 010,56 zł</b>
<b>VAT:</b>							<b>10 812,43 zł</b>
<b>Suma brutto:</b>							<b>57 822,99 zł</b>

\*Ceny netto

## Patelnia przechylna gazowa 120l 30kW



### Parametry główne

Producent	Bertos
Model	SG9BR12/I+RM
Kod producenta	13824700
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Patelnie przechylne i stałe
Urządzenia	Patelnie przechylne gazowe
Gwarancja producenta	5 lat(a)

### Parametry techniczne

Wysokość	900 mm
Szerokość	1200 mm
Głębokość	900 mm
Waga	220 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Moc całkowita	30 kW
Pojemność	120 l
Wymiary zbiornika	1,100x560x225mm
Powierzchnia grzewcza dna	6200 cm <sup>2</sup>
Zakres regulacji temperatury	100-300 °C

### Certyfikaty



### Oznaczenia



### Cena

Cena:	<b>58 763,20 zł</b>
Rabat:	<b>20 %</b>
Cena po rabacie:	<b>47 010,56 zł</b>
Oszczędność:	<b>11 752,64 zł</b>

### Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/patelnia-przechylna-gazowa-120l-30kw-bertos-sg9br12i-rm>

### Opis

Konstrukcje wewnętrzna i zewnętrzna wykonane całkowicie ze stali nierdzewnej inox, wykończenie elementów zewnętrznych typu Scotch Brite. Pokrywa zamocowana na zawiasach balansowanych automatycznie, wykonana ze stali nierdzewnej inox AISI 304, uchwyt o dużej grubości ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Zbiornik gotujący z powierzchnią i ściankami ze stali nierdzewnej inox AISI 304 o grubości 20/10, wykończony mikrosferyczną ceramiką zapobiegającą przyleganiu potraw oraz z całkowicie zaokrąglonymi narożnikami. Promieniste dno ze stali o grubości 10 mm, spawane zewnętrznie. Pokrętko rozładunku o dużym przepływie umieszczone na powierzchni. Pokrętko z chowaną rączką do unoszenia zbiornika. Jednolite podgrzewanie dna za pomocą palników ze stali nierdzewnej inox i o rozgałęzionym płomieniu, zawór awaryjny z temparą i osłonięty płomień pilotujący. Elektryczny Zapłon. Sterowanie za pomocą zaworu termostatycznego o bardzo dużej precyzji i z regulacją tempearatury w zakresie od 100°C do 300°C.