

Warszawa, 2018-04-11 09:36:14,
aktualizacja: 2018-04-11 10:42:09

Damian Piotrowski
Telefon/Email: 516-798-507

TECHCON.

Tel: +48 664 005 415
Email: biuro@careho.pl
www.careho.pl

Witold Łoza
Telefon: +48 664 005 415
Email: witold.loza@careho.pl

Oferta nr 395 / 2

Frytownice gazowe

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2018-05-11

CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

2-4 tygodni

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Przedpłata

UWAGI:

Frytownice dwukomorowe mają większe możliwości zwiększenia lub zmniejszenia wydajności na zapotrzebowany produkt, w zależności od zachowania klientów /można wyłączyć jedną komorę, jeśli ruch klientów jest mniejszy/.

Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
01	Frytownica gazowa 2x10l 14kW 290(H)mm, 600(W)mm, 700(D)mm	FQ-6G	00000765	1	8 820,00 zł	20%	7 056,00 zł
02	Frytownica gazowa 2x13l 18,6kW 900(H)mm, 800(L)mm, 700(D)mm	F2/13-78G	00000951	1	14 700,00 zł	15%	12 495,00 zł
03	Frytownica gazowa 2x18l 27kW 900(H)mm, 800(L)mm, 700(D)mm	F2/18-78G	00000952	1	16 100,00 zł	15%	13 685,00 zł
04	Frytownica gazowa 45l 44kW 900(H)mm, 800(L)mm, 700(D)mm	F45-78G	00008791	1	19 200,00 zł	15%	16 320,00 zł
05	Frytownica gazowa 2x20l 33kW z szafką 900(H)mm, 800(W)mm, 700(D)mm	GL20+20M	17480000	1	21 082,40 zł	20%	16 865,92 zł
Suma netto:							66 421,92 zł
VAT:							15 277,04 zł
Suma brutto:							81 698,96 zł

*Ceny netto

01. Frytownica gazowa 2x10l 14kW



Certyfikaty



Cena

Cena:	8 820,00 zł
Rabat:	20 %
Cena po rabacie:	7 056,00 zł
Oszczędność:	1 764,00 zł

Parametry główne

Producent	RedFox
Model	FQ-6G
Kod producenta	00000765
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Frytownice
Urządzenia	Frytownice gazowe

Parametry techniczne

Wysokość	290 mm
Szerokość	600 mm
Głębokość	700 mm
Pojemność	2x 10 l
Waga	48,5 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Zasilanie	Gazowe
Moc całkowita	14 kW
Ilość komór	2
Wymiary zbiornika	220x350x250mm
Wymiary kosza	200x300x100mm

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/frytownica-gazowa-2x10l-14kw-redfox-fq-6g>

Opis

- pojedyncze lub podwójne komory
- objętość 0,27 m³
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się frytury

02. Frytownica gazowa 2x13l 18,6kW



Certyfikaty



Cena

Cena:	14 700,00 zł
Rabat:	15 %
Cena po rabacie:	12 495,00 zł
Oszczędność:	2 205,00 zł

Parametry główne

Producent	Rm Gastro
Model	F2/13-78G
Kod producenta	00000951
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Frytownice
Urządzenia	Frytownice gazowe

Parametry techniczne

Wysokość	900 mm
Długość	800 mm
Głębokość	700 mm
Pojemność	2 x 13 l
Waga	101 kg
Zasilanie	Gazowe
Moc całkowita	18,6 kW
Ilość komór	2
Wymiary zbiornika	240 x 350 x 380mm(x2)
Wymiary kosza	210 x 300 x 120mm(x2)
Wydajność na godzinę	20 kg / h

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/frytownica-gazowa-2x13l-186kw-rm-gastro-f213-78-g>

Opis

Profesjonalna, gazowa frytownica z dwoma szafkamiUrządzenie z dwiema komorami. W zestawie pokrywy wanny. Posiada wbudowany kran spustowy. Szafki wyposażone w drzwi. Sterowanie grzałek: osobne.

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2 x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- liczba koszy: 2
- moc [kcal/h]: 16000.

03. Frytownica gazowa 2x18l 27kW



Certyfikaty



Cena

Cena:	16 100,00 zł
Rabat:	15 %
Cena po rabacie:	13 685,00 zł
Oszczędność:	2 415,00 zł

Parametry główne

Producent	Rm Gastro
Model	F2/18-78G
Kod producenta	00000952
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Frytownice
Urządzenia	Frytownice gazowe

Parametry techniczne

Wysokość	900 mm
Długość	800 mm
Głębokość	700 mm
Pojemność	2x 18 l
Waga	111 kg
Zasilanie	Gazowe
Moc całkowita	27 kW
Ilość komór	2
Wymiary zbiornika	330 x 380 x 380mm(x2)
Wymiary kosza	300 x 330 x 120mm(x2)
Wydajność na godzinę	30 kg / h

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/frytownica-gazowa-2x18l-27kw-rm-gastro-f218-78-g>

Opis

Profesjonalna, gazowa frytownica z dwoma szafkami o dużej mocy. Urządzenie z dwiema komorami. W zestawie pokrywy wanny. Posiada wbudowany kran spustowy. Szafki wyposażone w drzwi. Sterowanie grzałek: osobne.

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- 2 x pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- liczba koszy: 2
- moc [kcal/h]: 23220.

04. Frytownica gazowa 45l 44kW



Certyfikaty



Cena

Cena:	19 200,00 zł
Rabat:	15 %
Cena po rabacie:	16 320,00 zł
Oszczędność:	2 880,00 zł

Parametry główne

Producent	Rm Gastro
Model	F45-78G
Kod producenta	00008791
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Frytownice
Urządzenia	Frytownice gazowe

Parametry techniczne

Wysokość	900 mm
Długość	800 mm
Głębokość	700 mm
Pojemność	45 l
Waga	110 kg
Zasilanie	Gazowe
Moc całkowita	44 kW
Ilość komór	1
Wymiary zbiornika	700 x 380 x 380mm
Wymiary kosza	650 x 330 x 170mm
Wydajność na godzinę	40 kg / h

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/frytownica-gazowa-45l-44kw-rm-gastro-f45-78-g>

Opis

Jednokomorowa frytownica o dużej mocy z szafka w zestawie pokrywa wanny z uchwytami. Posiada kran spustowy. Duża komora o pojemności 45 litrów. Urządzenie zalecane do produkcji dużych ilości frytek.

- moc grzałek idealnie dopasowana do pojemności komory
- pojemnik na fryturę z filtrem w podstawie
- drzwi w standardzie
- moc [kcal/h]: 37840
- ilość koszy: 1

05. Frytownica gazowa 2x20l 33kW z szafką



Certyfikaty



Cena

Cena:	21 082,40 zł
Rabat:	20 %
Cena po rabacie:	16 865,92 zł
Oszczędność:	4 216,48 zł

Parametry główne

Producent	Bertos
Model	GL20+20M
Kod producenta	17480000
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Frytownice
Urządzenia	Frytownice gazowe
Gwarancja producenta	3 lat(a)

Parametry techniczne

Wysokość	900 mm
Szerokość	800 mm
Głębokość	700 mm
Waga	83 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Moc całkowita	33 kW
Pojemność	2x20 l
Wymiary zbiornika	402x302x340mm (x2)
Wymiary kosza	360x270x150mm (x2)
Zakres regulacji temperatury	110-190 °C
Średni czas smażenia	6 min
Wydajność na godzinę	50 kg / h

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/frytownica-gazowa-2x20l-33kw-z-szafka-bertos-gl20-20m>

Opis

Płaszczyna robocza i panele przednie wykonane ze stali nierdzewnej inox AISI 304. Dwa tłoczone zbiorniki nowej generacji z kształtowanym profilem na dnie oraz z obszerną częścią chłodną służącą do zbierania pozostałości potraw. Rurowe palniki w formie plastra miodu. System smażenia, utrzymujący właściwości organoleptyczne oleju niezmiennie, umożliwia gotowanie potraw w sposób zdrowy oraz redukuje ilość koniecznych wymian oleju, zapewniając znaczną oszczędność. System zabezpieczający wyposażony w czujnik temperatury i termostat awaryjny, płomień pilotujący osłonięty w pozycji ustawiania temperatury w zakresie od 110 do 190°C. Przybliżona maksymalna produkcja godzinowa 50 kg. Średni czas smażenia 6 minut. Podgrzewanie wstępne 10 minut (od 20 do 190°C.). Zapłon piezoelektryczny z osłoną silikonową. Nóżki nastawne.