

Warszawa, 2016-08-30 11:42:41,

Michał Furmanowski

Michał Furmanowski

Careho Sp. z o.o.
Tel: +48 22 299 20 99
Tel/Fax: +48 84 671 24 27
Email: biuro@careho.pl
www.careho.pl

Bartosz Grabowski
Telefon: +48 698 693 890
Email: bartosz.grabowski@careho.com

Oferta nr 309 / 1

Piece Konwekcyjno Parowe

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2016-09-30

CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

30 dni

WARUNKI PŁATNOŚCI:

100 % przedpłata

Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
	Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 17,6kW 1046(H)mm, 933(L)mm, 863(D)mm	B 1011 i	00003494	1	45 700,00 zł		45 700,00 zł
	Piec konwekcyjno-parowy 18,7kW 10xGN1/1 1043(H)mm, 750(W)mm, 831(D)mm	XVC 705EP	9007550	1	34 900,00 zł		34 900,00 zł
Suma netto:							80 600,00 zł
VAT:							18 538,00 zł
Suma brutto:							99 138,00 zł

*Ceny netto

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 17,6kW



Cena

Cena: **45 700,00 zł**

Parametry główne

Producent	Retigo
Model	B 1011 i
Kod producenta	00003494
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	1046 mm
Długość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	132 kg
Zasilanie	Elektryczne: 400V 50Hz 3N
Moc całkowita	17,6 kW
Pojemność	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10x-gn-11-1x-gn-11-176kw-retigo-b-1011-i>

Opis

- TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA
- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 1000 programów po 20 kroków
- regeneracja
- Autoklima – kontrola nasycenia pary
- automatyczny start
- manualne nawilżanie
- NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA
- EASY COOKING - łatwe gotowanie
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- pieczenie nocne
- pieczenie niskotemperaturowe
- Delta T pieczenie, gotowanie
- system Cook&Hold
- system bankietowy
- funkcja Learn
- 5 prędkości wentylatora
- taktowanie wentylatora
- dwukierunkowe obroty wentylatora
- Quick View - szybki podgląd programu
- NOWOCZESNE FUNKCJE
- VISION AGENT - wirtualny pomocnik
- 4 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

- timer pólki - sygnalizacja zakończenia obróbki termicznej
- kłapka do usuwania nadmiaru pary
- OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ
- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- FAN STOP - szybkie zatrzymanie wentylatora po otwarciu drzwi
- BEZPIECZEŃSTWO
- FAN STOP
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- BCS – system automatycznej kontroli pracy i zawapnienia bojlera
- (piec bojlerowy)
- CCS – system automatycznej kontroli zawapnienia (piec bojlerowy)
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą
- HIGIENA/HACCP
- ACTIVE CLEANING - mycie automatyczne
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca
- (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP
- OPCJE
- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- możliwość połączenia 611/1011 (1011/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 10x 400/600: 750,- zł
- Wytwarzanie pary: natrysk

Piec konwekcyjno-parowy 18,7kW 10xGN1/1



Certyfikaty



Cena

Cena: **34 900,00 zł**

Parametry główne

Producent	Unox
Model	XVC 705EP
Kod producenta	9007550
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe
Gwarancja producenta	2 lat(a)

Parametry techniczne

Wysokość	1043 mm
Szerokość	750 mm
Głębokość	831 mm
Waga	86 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Moc całkowita	18,7 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Pojemność	10 x GN 1/1
Ilość półek	10
Wydajność	20 kg/wsad
Odległość między półkami	67 mm
Moc elektryczna	18,7 kW
Zasilanie elektryczne	400V 50Hz 3N

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-187kw-10xgn11-unox-xvc-705ep>

Opis

- system myjący Rotor.KLEAN w standardzie
- duży wentylator dla zapewnienia szybszej obróbki produktów
- automatycznie regulowana moc grzałek
- cyfrowy dotykowy panel sterowania ChefTouch z możliwością zapamiętania 99 programów
- pojemność: 10 x GN 1/1
- wydajność: 24 kurczaków lub 20 kg pieczeni/ziemniaków
- odległość między półkami 67 mm
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- sonda wielopolowa
- oświetlenie LED
- opcjonalnie możliwość przełożenia drzwi
- pasuje podstawa 9051160
- 2 lata gwarancji