

Warszawa, 2017-04-25 16:11:15,  
aktualizacja: 2017-04-25 16:12:51

Carska Sala Weselna  
Ul. Zegrzyńska 1b  
05-120 Legionowo  
Beata Bicz  
Telefon/Email: 503 813 677

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

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

## Oferta nr 333 / 2

### Dostawa pieca konwekcyjno-parowego

**TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:**

2017-05-25

**CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:**

14 -21 dni

**WARUNKI PŁATNOŚCI:**

Przedpłata 100%

## Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
01	Piec konwekcyjno-parowy programowalny 12,6kW 10 GN 1/1 980(H)mm, 870(W)mm, 730(D)mm	KPD-1011AM	00010573	1	18 570,00 zł	15%	15 784,50 zł
<b>Suma netto:</b>							<b>15 784,50 zł</b>
<b>VAT:</b>							<b>3 630,44 zł</b>
<b>Suma brutto:</b>							<b>19 414,94 zł</b>

\*Ceny netto

## 01. Piec konwekcyjno-parowy programowalny 12,6kW 10 GN 1/1



### Certyfikaty



### Cena

Cena:	<b>18 570,00 zł</b>
Rabat:	<b>15 %</b>
Cena po rabacie:	<b>15 784,50 zł</b>
Oszczędność:	<b>2 785,50 zł</b>

### Parametry główne

Producent	RedFox
Model	KPD-1011AM
Kod producenta	00010573
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

### Parametry techniczne

Wysokość	980 mm
Szerokość	870 mm
Głębokość	730 mm
Główny materiał	Stal nierdzewna
Zasilanie	Elektryczne: 400V 50Hz 3N
Pojemność	10 x GN 1/1
Ilość półek	10
Moc elektryczna	12,6 kW

### Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-programowalny-126kw-10-gn-11-redfox-kpd-1011-am>

### Opis

- sterowanie cyfrowe
- pamięć: 99 programów po 9 kroków
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- automatyczny przedgrzew
- manualny tryb gotowania
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- automatyczny elektrozawór
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora
- zintegrowany czujnik kontroli wilgotności w komorze gotowania
- wewnętrzna sonda dostępna na zamówienie
- tryb gotowania Delta-T
- automatyczne mycie
- dodatkowa płatna opcja: sonda termiczna: 890,-