

Warszawa, 2017-04-25 16:42:05,
aktualizacja: 2017-04-25 17:10:36

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

Spichlerz pod Żurawiem - Hotel
Puławska 100
24-120 Kazimierz Dolny
Lilianna Trojanowska - Dyrektor
Telefon/Email: (81) 881 02 73

Oferta nr 334 / 2

Dostawa sprzętu gastronomicznego oraz galanterii stołowej

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
02	Pakowarka próżniowa komorowa 0,63kW 378(H)mm, 429(W)mm, 359(D)mm		691310	1	3 899,00 zł	10%	3 509,10 zł
03	Cyklulator do gotowania Sous-vide 2,4kW 280(H)mm, 600(L)mm, 600(D)mm	CSV-66EM	00009824	1	13 400,00 zł	15%	11 390,00 zł
04	Nóż obiadowy Paris, stal 18/0 223(L)mm,		13325	108	600,48 zł	10%	540,43 zł

Suma netto: 31 224,03 zł

VAT: 7 181,53 zł

Suma brutto: 38 405,56 zł

*Ceny netto

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



Certyfikaty



Cena

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

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,-

02. Pakowarka próżniowa komorowa 0,63kW



Cena

Cena: **3 899,00 zł**

Rabat: **10 %**

Cena po rabacie: **3 509,10 zł**

Oszczędność: **389,90 zł**

Parametry główne

Producent	Stalgast
Kod producenta	691310
Kategoria	Pakowanie
Podkategoria	Pakowaczki komorowe
Gwarancja producenta	1 lat(a)

Parametry techniczne

Wysokość	378 mm
Szerokość	429 mm
Głębokość	359 mm
Waga	23 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	0,63 kW
Szerokość listwy zgrzewającej	290 mm

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/pakowarka-prozniowa-komorowa-063kw-stalgast>

Opis

- idealne do pakowania produktów spożywczych
- elektroniczne sterowanie
- zaokrąglone krawędzie komory ułatwiają czyszczenie
- przezroczysta pokrywa
- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- specjalny uchwyt w komorze przytrzymujący worek

03. Cykulator do gotowania Sous-vide 2,4kW



Cena

Cena: **13 400,00 zł**

Rabat: **15 %**

Cena po rabacie: **11 390,00 zł**

Oszczędność: **2 010,00 zł**

Parametry główne

Producent	Rm Gastro
Model	CSVT-66EM
Kod producenta	00009824
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Pozostałe
Urządzenia	Cyrkulatory do gotowania

Parametry techniczne

Wysokość	280 mm
Długość	600 mm
Głębokość	600 mm
Pojemność	20 l
Waga	42 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	2,4kW kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/cykulator-do-gotowania-sous-vide-24kw-rmgastro-csvt-66-em>

Opis

- nowoczesne urządzenie nadążające za trendami niskotemperaturowej obróbki potraw
- zaletą Sous-vide jest perfekcyjnie przygotowana potrawa posiadająca naturalny smak, aromat oraz konsystencję, przy jednoczesnym zachowaniu pełnej wartości odżywczej
- szczególnie dobre rezultaty można osiągnąć przy obróbce mięsa i ryb - mięso jest smaczne, delikatne i wilgotne, czego często nie da się osiągnąć przy tradycyjnym pieczeniu lub smażeniu na patelni
- nie dochodzi do mieszania smaków (jak np. w piekarniku)
- dzięki Sous-vide minimalizuje się straty wagi potrawy - dowiedziono, że nie są większe niż 5%
- Wymiary wanny [cm]: 51 x 31 x 18
- Ilość wanien: 1
- Zakres temp. [°C]: 0 - 90

04. Nóż obiadowy Paris, stal 18/0



Parametry główne

Producent	MerxTeam
Kod producenta	13325
szt.	12
Kategoria	Zastawa stołowa
Podkategoria	Sztućce
Urządzenia	Noże

Parametry techniczne

Długość	223 mm
Główny materiał	Stal nierdzewna 18/0
Zestaw	Paris
Linia sztućców	Restauracyjne
Rodzaj stali	18/0

Cena

Cena:	5,56 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	5,00 zł
Cena za 108 szt.:	540,43 zł
Oszczędność:	60,48 zł

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/noz-obiadowy-parisstal-180-merxteam>