

Warszawa, 2017-05-21 21:38:04,

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

Jaguś. Gościniec

ul. Kościelna 2 2

47-113 Staniszcze Wlk. Gm. Kolonowski

Marek Jaguś - Kierownik

Telefon/Email: 662 263 550

Oferta nr 362 / 1

Dostawa pieca konwekcyjno-parowego

PRZEDMIOT OFERTY:

Oferta przedstawia trzy warianty do wyboru.

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2017-06-21

CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

7-21 dni

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Przedpłata 100%

Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
01	Piec konwekcyjno-parowy gazowy 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1 13,3kW 926(H)mm, 933(L)mm, 863(D)mm	O 611 ig AC	00009639	1	39 200,00 zł	14%	33 712,00 zł
02	Piec konwekcyjno-parowy 6xGN1/1 10,2kW 786(H)mm, 933(L)mm, 863(D)mm	O 611 i	00003489	1	27 500,00 zł	14%	23 650,00 zł
03	Piec konwekcyjno-parowy programowalny 9,6kW 7xGN 1/1 780(H)mm, 870(W)mm, 730(D)mm	KPD-711AM	00010572	1	17 200,00 zł	10%	15 480,00 zł

Suma netto: 72 842,00 zł

VAT: 16 753,66 zł

Suma brutto: 89 595,66 zł

*Ceny netto

01. Piec konwekcyjno-parowy gazowy 6x GN 1/1 + 1x GN 1/1 13,3kW



Cena

Cena:	39 200,00 zł
Rabat:	14 %
Cena po rabacie:	33 712,00 zł
Oszczędność:	5 488,00 zł

Parametry główne

Producent	Retigo
Model	O 611 ig AC
Kod producenta	00009639
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	926 mm
Długość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	132 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	13,3 kW
Typ zasilania	Elektryczno-Gazowe
Pojemność	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Moc elektryczna	0,3 kW
Moc gazowa	13 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-gazowy-6x-gn-11-1x-gn-11-133kw-retigo-o-611-ig-ac>

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 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie
- NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- 1 prędkość wentylatora
- NOWOCZESNE FUNKCJE
- 1 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ
- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody
- BEZPIECZEŃSTWO

- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą
- HIGIENA/HACCP
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)
- OPCJE
- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard) lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)
- AC - automatyczne mycie
- Przyłącze gazu: G 3/4"

02. Piec konwekcyjno-parowy 6xGN1/1 10,2kW



Cena

Cena: **27 500,00 zł**

Rabat: **14 %**

Cena po rabacie: **23 650,00 zł**

Oszczędność: **3 850,00 zł**

Parametry główne

Producent	Retigo
Model	O 611 i
Kod producenta	00003489
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	786 mm
Długość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	110 kg
Zasilanie	Elektryczne: 400V 50Hz 3N
Moc całkowita	10,2 kW
Pojemność	6x GN 1/1 + 1x GN 1/1

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-6xgn11-102kw-retigo-o-611-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 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie

NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA

- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- 1 prędkość wentylatora

NOWOCZESNE FUNKCJE

- 1 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący

OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ

- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

BEZPIECZEŃSTWO

- 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
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca
- (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)

OPCJE

- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- kłapka do usuwania nadmiaru pary: 1400,- zł
- dodatkowa sonda termiczna: 1400,- zł
- możliwość połączenia 611/611 (611/1011, 611/RG): 1700,- zł
- dodatkowy zestaw przewodnic na 6x 400/600: 500,- zł

PARAMETRY TECHNICZNE

- Wytwarzanie pary: natrysk

03. Piec konwekcyjno-parowy programowalny 9,6kW 7xGN 1/1



Certyfikaty



Cena

Cena:	17 200,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	15 480,00 zł
Oszczędność:	1 720,00 zł

Parametry główne

Producent	RedFox
Model	KPD-711AM
Kod producenta	00010572
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	780 mm
Szerokość	870 mm
Głębokość	730 mm
Główny materiał	Stal nierdzewna
Zasilanie	Elektryczne: 400V 50Hz 3N
Pojemność	7 x GN 1/1
Ilość półek	7
Moc elektryczna	9,6 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-programowalny-96kw-7xgn-11-redfox-kpd-711-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
- dodatkowo płatna opcja: sonda termiczna: 890,-