

Warszawa, 2017-05-22 11:07:52,
aktualizacja: 2017-05-22 11:13:18

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

Dworek Belweder - Chmielów
39-442 Chmielów Chmielów 622
Ewa Mycek - Menadzer
Telefon/Email: 531 533 703

Oferta nr 364 / 2

Piece konwekcyjne

PRZEDMIOT OFERTY:

Takie piece znalazłem.

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2017-06-22

CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

7- 21 dni

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Przedpłata 100%

Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
01	Piec konwekcyjny 2,6kW 4 półki 530(H)mm, 650(W)mm, 600(D)mm	KE-423	00010574	1	4 960,00 zł	10%	4 464,00 zł
02	Piec konwekcyjny Arianna Dynamic 3kW 4 półki 509(H)mm, 600(W)mm, 651(D)mm	XFT 135	9041350	1	4 499,00 zł	10%	4 049,10 zł
03	Piec konwekcyjno-parowy piekarsko- cukierniczy Dynamic 10,5kW 6 półek 957(H)mm, 860(W)mm, 900(D)mm	XB 695	900695	1	12 799,00 zł	10%	11 519,10 zł
Suma netto:							20 032,20 zł
VAT:							4 607,41 zł
Suma brutto:							24 639,61 zł

*Ceny netto

01. Piec konwekcyjny 2,6kW 4 półki



Certyfikaty



Cena

Cena:	4 960,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	4 464,00 zł
Oszczędność:	496,00 zł

Parametry główne

Producent	RedFox
Model	KE-423
Kod producenta	00010574
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjne

Parametry techniczne

Wysokość	530 mm
Szerokość	650 mm
Głębokość	600 mm
Główny materiał	Stal nierdzewna
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Pojemność	4 x GN 2/3
Ilość półek	4
Moc elektryczna	2,6 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjny-26kw-4-polki-redfox-ke-423>

Opis

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi
- mechaniczny konwerter obrotów wentylatora

02. Piec konwekcyjny Arianna Dynamic 3kW 4 półki



Parametry główne

Producent	Unox
Model	XFT 135
Kod producenta	9041350
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjne
Gwarancja producenta	1 lat(a)

Parametry techniczne

Wysokość	509 mm
Szerokość	600 mm
Głębokość	651 mm
Waga	31 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Moc całkowita	3 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Pojemność	4 x 460x330 mm
Ilość półek	4
Odległość między półkami	75 mm
Moc elektryczna	3 kW
Zasilanie elektryczne	230V 50Hz

Certyfikaty



Cena

Cena:	4 499,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	4 049,10 zł
Oszczędność:	449,90 zł

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjny-arianna-dynamic-3kw-4-polki-unox-xft-135>

Opis

- cyfrowe sterowanie i nawilżenie komory
- możliwość programowania
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej (twardsza woda powoduje osadzanie kamienia na grzałkach co może spowodować uszkodzenie i utratę gwarancji)
- halogenowe światlenie
- pojemność: 4 blachy 460x330 mm
- odległość między półkami: 75 mm
- pasuje podstawa 905132

03. Piec konwekcyjno-parowy piekarsko-cukierniczy Dynamic 10,5kW 6 półek



Certyfikaty



Cena

Cena:	12 799,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	11 519,10 zł
Oszczędność:	1 279,90 zł

Parametry główne

Producent	Unox
Model	XB 695
Kod producenta	900695
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe
Gwarancja producenta	1 lat(a)

Parametry techniczne

Wysokość	957 mm
Szerokość	860 mm
Głębokość	900 mm
Waga	80 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Moc całkowita	10,5 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Pojemność	6 x 600x400mm
Ilość półek	6
Odległość między półkami	80 mm
Moc elektryczna	10,5 kW
Zasilanie elektryczne	400V 50Hz 3N

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-piekarsko-cukierniczy-dynamic-105kw-6-polek-unox-xb-695>

Opis

- elektroniczny panel sterowania Dynamic
- możliwość zapamiętywania 99 programów
- nawilżanie komory STEAM.Plus
- maksymalna temperatura 260°C
- 2 prędkości wentylatora, opcjonalna możliwość przełożenia drzwi
- pojemność: 6 blach 600x400 mm
- odległość pomiędzy półkami: 80 mm
- podstawa do pieca 905167
- oświetlenie LED
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej