

Warszawa, 2017-05-24 21:09:01,

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

Dietlifestyle.pl

Poprzeczna

05-270 Marki

Tomasz Skwara Właściciel

Telefon/Email: 608086389, kontakt@dietlifestyle

Oferta nr 365 / 1

Pilna dostawa pieca konwekcyjno-parowego

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2017-06-24

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 9,4kW 5xGN1/1 708(H)mm, 750(W)mm, 831(D)mm	XVC 305EP	9003550	1	9 900,00 zł	15%	8 415,00 zł
02	Piec konwekcyjno-parowy piekarsko- cukierniczy Manual 10,5kW 6 półek 957(H)mm, 860(W)mm, 900(D)mm	XB 693	900693	1	12 159,00 zł	15%	10 335,15 zł
03	Piec konwekcyjno-parowy 6,3kW 5xGN 1/1 600(H)mm, 870(W)mm, 730(D)mm	KPM-511	00010537	1	11 320,00 zł	10%	10 188,00 zł
Suma netto:							28 938,15 zł
VAT:							6 655,77 zł
Suma brutto:							35 593,92 zł

*Ceny netto

01. Piec konwekcyjno-parowy 9,4kW 5xGN1/1



Certyfikaty



Cena

Cena:	9 900,00 zł
Rabat:	15 %
Cena po rabacie:	8 415,00 zł
Oszczędność:	1 485,00 zł

Parametry główne

Producent	Unox
Model	XVC 305EP
Kod producenta	9003550
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe
Gwarancja producenta	1 lat(a)

Parametry techniczne

Wysokość	708 mm
Szerokość	750 mm
Głębokość	831 mm
Waga	62 kg
Główny materiał	Stal nierdzewna
Moc całkowita	9,4 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Pojemność	5 x GN 1/1
Ilość półek	5
Wydajność	10 kg/wsad
Odległość między półkami	67 mm
Moc elektryczna	9,4 kW
Zasilanie elektryczne	400V 50Hz 3N

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-94kw-5xgn11-unox-xvc-305ep>

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: 5 x GN 1/1
- wydajność: 8 kurczaków lub 10 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 9054550
- 2 lata gwarancji

02. Piec konwekcyjno-parowy piekarsko-cukierniczy Manual 10,5kW 6 półek



Certyfikaty



Cena

Cena:	12 159,00 zł
Rabat:	15 %
Cena po rabacie:	10 335,15 zł
Oszczędność:	1 823,85 zł

Parametry główne

Producent	Unox
Model	XB 693
Kod producenta	900693
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-manual-105kw-6-polek-unox-xb-693>

Opis

- panel sterowania Manual
- nawilżanie komory STEAM.Plus
- maksymalna temperatura 260°C
- 2 prędkości wentylatora
- pojemność: 6 blach 600x400 mm
- odległość między półkami 80 mm
- oświetlenie halogenowe
- używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej
- pasuje podstawa 905167
- opcjonalnie możliwość przetożenia drzwi

03. Piec konwekcyjno-parowy 6,3kW 5xGN 1/1



Certyfikaty



Cena

Cena:	11 320,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	10 188,00 zł
Oszczędność:	1 132,00 zł

Parametry główne

Producent	RedFox
Model	KPM-511
Kod producenta	00010537
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	600 mm
Szerokość	870 mm
Głębokość	730 mm
Główny materiał	Stal nierdzewna
Zasilanie	Elektryczne: 400V 50Hz 3N
Pojemność	5 x GN 1/1
Ilość półek	5
Moc elektryczna	6,3 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-63kw-5xgn-11-redfox-kpm-511>

Opis

- elektro-mechaniczne sterowane
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- dwie prędkości wentylatora
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybą drzwi