

Warszawa, 2017-12-05 16:33:16,  
aktualizacja: 2017-12-06 12:50:39

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

Smart Sp. Z o o Janusz Mikula  
Jana Pawła II 23  
33-300 Nowy Sącz  
NIP: 7343523592  
JanuszMikula  
Telefon/Email: 665 006 005

## Oferta nr 388 / 3

### Piece konwekcyjno-parowe

#### PRZEDMIOT OFERTY:

Przedstawiam ofertę na wybrane piece konwekcyjno-parowe elektryczne i gazowe (włoskie UNOX i czeskie RETIGO), które najbardziej nadawałyby się do pracy w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie mają opcje programowania, mycia, wielu opcji pieczenia, itd. Wsad jednorazowy ok. 60 kg.

Na razie nie oferuję dodatkowego wyposażenia, jak Okap, Podstawa pod piec z półkami, Blachy, itp. ponieważ trzeba najpierw wybrać konkretny model pieca.

#### TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2017-12-29

#### CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

ok. 21- dni

#### WARUNKI PŁATNOŚCI:

Przedpłata 100%

## Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
01	Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 22,5 kW 1046(H)mm, 933(W)mm, 863(D)mm	O 1011 in	00023827	1	39 300,00 zł	15%	33 405,00 zł
02	Piec konwekcyjno-parowy gazowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 18,8kW 1186(H)mm, 933(W)mm, 863(D)mm	O 1011 ign	00024168	1	46 500,00 zł	15%	39 525,00 zł
03	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 ChefTop Mind.Maps PLUS 18,5 kW 1010(H)mm, 750(W)mm, 773(D)mm		9001065	1	38 699,00 zł	15%	32 894,15 zł
04	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 ChefTop plus gazowy 22 kW 1010(H)mm, 750(W)mm, 773(D)mm		9001062	1	41 699,00 zł	15%	35 444,15 zł

**Suma netto: 141 268,30 zł**

**VAT: 32 491,71 zł**

**Suma brutto: 173 760,01 zł**

\*Ceny netto

## 01. Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 22,5 kW



### Cena

Cena:	<b>39 300,00 zł</b>
Rabat:	<b>15 %</b>
Cena po rabacie:	<b>33 405,00 zł</b>
Oszczędność:	<b>5 895,00 zł</b>

### Parametry główne

Producent	Retigo
Model	O 1011 in
Kod producenta	00023827
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

### Parametry techniczne

Wysokość	1046 mm
Szerokość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	144 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	18,6 kW
Moc całkowita	18,6 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Pojemność	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Moc elektryczna	18,6 kW

### Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10x-gn-11-1x-gn-11-225-kw-retigo-o-1011-in>

### 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
- system bankietowy
- 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 gazowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 18,8kW



### Cena

Cena:	<b>46 500,00 zł</b>
Rabat:	<b>15 %</b>
Cena po rabacie:	<b>39 525,00 zł</b>
Oszczędność:	<b>6 975,00 zł</b>

### Parametry główne

Producent	Retigo
Model	O 1011 ign
Kod producenta	00024168
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

### Parametry techniczne

Wysokość	1186 mm
Szerokość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	149 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	23,3 kW
Typ zasilania	Elektryczno-Gazowe
Pojemność	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Moc elektryczna	0,8 kW
Moc gazowa	22,5 kW

### Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-gazowy-10x-gn-11-1x-gn-11-188kw-retigo-o-1011-ign>

### 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
- system bankietowy
- 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)
- Przyłącze gazu: G 3/4"

### 03. Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 ChefTop Mind.Maps PLUS 18,5 kW



#### Cena

Cena:	<b>38 699,00 zł</b>
Rabat:	<b>15 %</b>
Cena po rabacie:	<b>32 894,15 zł</b>
Oszczędność:	<b>5 804,85 zł</b>

#### Parametry główne

Producent	Unox
Kod producenta	9001065
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

#### Parametry techniczne

Wysokość	1010 mm
Szerokość	750 mm
Głębokość	773 mm
Waga	95 kg
Linia	ChefTop
Moc całkowita	18,5 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Odległość między półkami	67 mm

#### Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10xgn11-cheftop-mindmaps-plus-185-kw-unox>

#### Opis

- pojemność: 10xGN1/1
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE
- zestaw podłączeniowy w komplecie
- oświetlenie LED

## 04. Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 ChefTop plus gazowy 22 kW



### Cena

Cena:	<b>41 699,00 zł</b>
Rabat:	<b>15 %</b>
Cena po rabacie:	<b>35 444,15 zł</b>
Oszczędność:	<b>6 254,85 zł</b>

### Parametry główne

Producent	Unox
Kod producenta	9001062
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

### Parametry techniczne

Wysokość	1010 mm
Szerokość	750 mm
Głębokość	773 mm
Waga	110 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Linia	ChefTop
Odległość między półkami	67 mm
Moc elektryczna	1 kW
Moc gazowa	21 kW

### Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10xgn-11-cheftop-plus-gazowy-22-kw-unox>

### Opis

- pojemność: 10xGN1/1
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie LED
- system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE
- wózek w komplecie
- zestaw podłączeniowy w komplecie