

Коммерческое предложение

Оборудование для хлебопекарни

Заказчик: -----

Подготовил: -----

Оломоуц: август 2012 г.

Коммерческое предложение



Плоские весы Netto

Калиброванные плоские весы (OIML Класс III) с отдельным индикатором EXCELL FM. Удобны для разнообразного использования. Функции: разделение тары до 100 %, возможность внесения данных через клавиатуру, суммирование отдельных взвешиваний, показания взвешивания с высокой точностью, дата/время. В качестве дополнительной опции возможно выбрать программное обеспечение переноса данных для компьютера или принтера - RS232 nebo RS485. Питание через сетевое подключение или от батареи, либо по желанию от аккумулятора (опция ~ 70 €). Платформа весов закрытая из нержавеющей стали, изготовлена массивной конструкцией. Внутренние детали из стали с покрытием. Конструкция отлично противостоит пыли.

- **2881.15.241** – Шкала до 15 кг - 5 г, а над 15 кг - 10 г, Диапазон 30 кг.
- **2881.16.241** – Шкала до 30 кг - 10 г, а над 30 кг - 20 г, Диапазон 60 кг.
- **2881.17.241** – Шкала до 60 кг - 20 г. а над 60 кг - 50 г, Диапазон 150 кг.



Компактные весы SOEHNLE Professional CW 7744

Наиболее используемые весы в хлебопекарных и кондитерских цехах. Это универсальные технологически компактные весы SOEHNLE Professional CW 7744 в цельном исполнении предназначены для обычной обстановки.

Используются везде, где нет требований по калибровке коммерческого

Коммерческое предложение

использования. Крепкая конструкция с платформой из нержавеющей стали. Весы просты в обслуживании и уходе. Питание через адаптер либо от встроенного аккумулятора (минимум 24 часа). Съёмная верхняя платформа упрощает чистку весов. Хорошо читаемый LCD дисплей с 20-мм высококонтрастными числами.

- **CW 7744.05.001** – исполнение нерж./пласт. Диапазон 5 кг, шкала 2 г.
- **CW 7744.10.001** – исполнение нерж./пласт. Диапазон 10 кг, шкала 5 г.
- **CW 7744.20.001** – исполнение нерж./пласт. Диапазон 20 кг, шкала 10 г.
- **CW 7744.50.001** – исполнение нерж./пласт. Диапазон 50 кг, шкала 20 г.

Цена оборудования

Название оборудования	Цена в без НДС, €
Платформенные весы Netto	654, -
Компактные весы SOEHNLE	368, -



Генератор гранулированного льда, BREMA MUSTER 350 - воздух

Это оборудование, которое предназначено к производству гранулированного льда. Используется при переработке мяса в мясопродукты, в хлебобулочном производстве - с целью уменьшения процесса поднятия тестовых полуфабрикатов, а также при презентации свежих продуктов, тортов, овощей, рыбы и т.д. Дополнительное использование в лабораторных целях и др.

Коммерческое предложение

- Производство за 24 часа: 400 кг
- Резервуар: BIN 200, BIN 350, DRB 100
- Потребляемая мощность: 2100 W
- Напряжение: 230 V / 50 Hz / 16 A
- Размеры: 900 x 588 x 705
- Охлаждение на выбор (вода / воздух)
- Лопасть, приводные шланги 3/4", выводные шланги DN 24
- Теплота гранул -5/-10°C

Резервуар BIN 350



- Вместимость: 350 kg
- Ш x Г x В (без ножек): 1250 x 790 x 1000

Коммерческое предложение

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €
Генератор гранулированного льда BREMA 350	<i>6188,-</i>
Резервуар BIN 350	<i>1831,-</i>



Просеиватель муки TMS

Новое оборудование применяется для просеивания и продувания муки. Для простоты в обслуживании просеиватель оборудован переворотом мешка. Передвижной. Бункер для муки из нержавеющей стали.

ПАРАМЕТРЫ	Просеиватель муки TMS
Размеры (ш х г х в)	690 x 1010 x 1400 мм
Производительность	30 кг/ мин.
Потребляемая мощность	1,1 kW
Напряжение	400 V, 50 Hz, 3 фазы
Производитель	TMS Pardubice/ ČR

Коммерческое предложение

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €
Просеиватель муки TMS	1600,-



Поворотная электрическая печь Minirotorfan

Поворотная печь с большой вместимостью. Камеры для выпечки, передняя сторона и двери печи из нержавеющей стали.

Исполнение в вариантах:

Модель Top-Rotor с камерой сжигания, размещенной на левом боку печи, передние двери служат для удобного доступа к горелке.

Модель Rotorfan с камерой сжигания, размещенной на задней стороне печи,

Коммерческое предложение

Модель	Площадь выпечки м ²	Мощность kW	Размеры поддонов	Поддоны, ед.	Вес печи, кг	Размеры машины (шхгхв) см
Minirotorfan 40 x 60 электрическая	4,3	21	40 x 60	15/18	630	96x150x234

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €
Электрическая поворотная печь Zucchelli Minirotorfan 40x60	13958,-

Коммерческое предложение



Тесто смеситель SMART 20 litrů

SMART 20 это функциональный настольный планетарный смеситель, идеальный для взбивания сливок а также для замеса небольшого количества теста. Подходит для пекарен, ресторанов. Практическое применение

и небольшие накладные расходы гарантированы техническими и конструкционными особенностями прибора.

- Смеситель оборудован электронным управлением скоростей и таймером, обеспечивающими точность рабочего цикла.
- Компоненты, поставляемые со смесителем легко заменяемы и позволяют получать прекрасный результат с разными ингредиентами.
- Смеситель имеет конструкцию из нержавеющей стали и оснащен охранным пластиковым кожухом.
- Прибор оборудован деталями из нержавеющей стали – венчик, крюк и лопатка
- Объем 20 л.
- Потребляемая мощность 1,1 kW, напряжение 220 V, 50 Hz.
- Вес 73 kg.
- Полностью соответствует нормам ЕС.

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €
Смеситель SMART 20 Domino	2630,-
Ванна SMART 20	313,-

Коммерческое предложение



Тесто смеситель SMART 30 FV, 30 litru

Тесто смеситель SMART 30 планетарный смеситель/месильная машина, идеально подходящая для смешивания и замеса сырья в пекарном и кондитерском деле и других подобных производствах.

- Конструкция смесителя, ванны и охранной решетки изготовлена из нержавеющей стали.
- Прибор оборудован деталями из нержавеющей стали – венчик, крюк и лопатка
- Объем ванны 30 л.
- Потребляемая мощность 1,1 kW, напряжение 400 V.
- Вес 170 kg.
- Полностью соответствует нормам ЕС.

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС
Тесто смеситель SMART 30 Domino	4235,-
Ванна SMART 30	431,-

Коммерческое предложение



Смеситель JOLLY 7 litrů

Планетарный смеситель JOLLY профессиональная машина с крепкой компактной конструкцией

- Подходит для смешивания и замеса сырья в пекарнях, кондитерских, ресторанах, пиццериях и других цехах по производству продуктов.
- Конструкция прибора из алюминия.
- Смеситель имеет отклоняемую главу.
- Ванна с нержавеющей стали.
- Прибор оборудован деталями **из нержавеющей стали** – венчик, крюк и лопатка
- Принадлежности, поставляемые со смесителем легко заменяемы и позволяют получать прекрасный результат с разными ингредиентами.
- Оснащен автоматическим микровыключателем (на главе и ванне).
- Обеспечен электронным управлением регулировки скорости.
- Объем ванны 6,8 л.
- Потребляемая мощность 500 W, напряжение 220/240V, 50/60 Hz.
- Вес 19 кг.
- Полностью соответствует нормам ЕС.

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €
Смеситель Jolly 7 litrů Domino	953,-

Коммерческое предложение



Тесто смеситель SMART 40 FV, 40 litrů

Тесто смеситель SMART 40 FV планетарный смеситель/месильная машина, идеально подходящая для смешивания и замеса сырья в пекарном и кондитерском деле и на других подобных производствах.

- Конструкция смесителя и охранной решетки изготовлена из нержавеющей стали.
- Прибор оборудован деталями **из нержавеющей стали** – венчик, крюк и лопатка.
- Объем ванны 40 л.
- Потребляемая мощность 1,1 kW, напряжение 400 V.
- Вес 173 kg.
- Полностью соответствует нормам ЕС.

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС
Тесто смеситель SMART 40 FV	4698,-
Ванна SMART 40	509,-

Тесто смеситель SMART 60 L3V, 60 litrů

Тесто смеситель SMART 60 L3V планетарный смеситель/месильная машина, идеально подходящая для смешивания и замеса сырья в пекарном и кондитерском деле и на других подобных производствах.

- Конструкция смесителя, ванны и охранной решетки изготовлена **из нержавеющей стали**.
- Оборудован 3-х скоростным мотором и механизмом подъема-спуска ванны,

Коммерческое предложение

что обеспечивает точность рабочего цикла.

- Прибор оборудован деталями **из нержавеющей стали** – венчик, крюк и лопатка.
- Принадлежности, поставляемые со смесителем легко заменяемы и позволяют получать прекрасный результат с разными ингредиентами.
- Объем ванны 60 л.
- Потребляемая мощность 0,6/1,1/1,5 kW, напряжение 400 V.
- Вес оборудования 253 кг.
- Полностью соответствует нормам ЕС.

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС
Тесто смеситель SMART 60 L3V	5990,-
Ванна SMART 60	705,-

Коммерческое предложение



Модульная электрическая печь Modular 2Т – 4Т



Электрическая печь с 1 – 4 независимыми модульными этажами с поверхностью для выпечки из теплоустойчивого материала, укрепленного металлической сетью. Каждая камера выпечки оборудована компьютерной системой для контроля и управление всеми функциями. Высота камер выпечки по желанию заказчика 180, 230 или 280 мм. Печь можно поставить с следующими опциями: расстойный шкаф, несущая рама, система пароувлажнения и вытяжка пара. Максимальная рабочая температура: 350°C

Модель	Размеры этажей - внутренние	Количество протвиней на этаж	Размеры протвиней	Поверхность для выпечки	Размеры этажей - наружные
	см	шт.	см	м2	см
Modular 2Т 40 x 60	83 x 63	2	40 x 60	0,5	120 x 96

Коммерческое предложение

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €
Электро печь Modular 2Т 40 х 60 (1этаж, шкаф, вытяжка)	5802,-
Modular 2Т 40 х 60 (1 этаж, откладкой стол, вытяжка)	4940,-
Цена за 1 этаж	3133,-



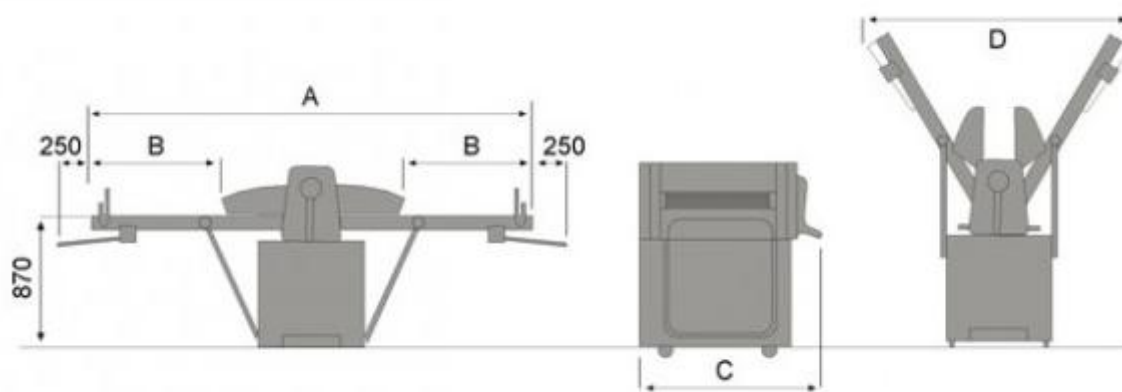
Настольная тестораскатка Вансо 500

Ручная тестораскатка для **раскатывания** слоеных, дрожжевых, рассыпчатых и специальных тест.

ПАРАМЕТРЫ	Вансо 500
Размеры ш х д х в	1520 х 460 х 870 мм (рабочий размер)

Коммерческое предложение

Скорость м/мин	5- 40
Ширина ленты	500 mm
Диаметр валков	72 мм
Расстояние между валками	35 мм
Потребляемая мощность	0,55 kW
Вес	110 кг



Цена оборудования

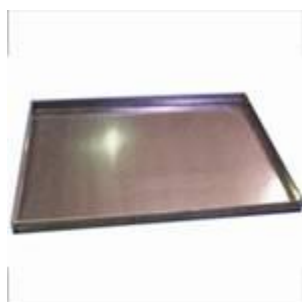
Название оборудования	Цена без НДС, €
Машина раскатки теста Vanco 500	3995,-

Коммерческое предложение

Название оборудования	Цена за ед., €	Цена всего, €
Стеллаж с полками 4Р, нержавеющейка, 1200/500/1600, 4 х полные полки, 12 шт.	342,-	4100,-
Стеллаж с полками 4Р, нержавеющейка, 1500/500/1600, 4 х полные полки, 8 шт.	375,-	3000,-
Стеллаж с полками 4Р, нержавеющейка, 950/500/1600, 4 х 4 х полные полки, 9 шт.	308,-	2775,-
Рабочий стол с крытыми бортами, нержавеющейка, 1200/600/870, нижняя полка, с закрытыми боковыми сторонами, 8 шт.	358	2867,-
Рабочая поверхность, нержавеющейка, 800/600/150, 5 шт.	108,-	504,-
Стеллаж с полками 4Р, нержавеющейка, 1200/400/1600, 4 х полные полки, 1 шт.	321,-	321,-
Рабочий стол с кронштейном для GN, нержавеющейка, 1500/600/870, полка, подстольные розетки на GN, 5 шт.	371,-	1854,-
Стол двойная мойка, нержавеющейка, 1010/530/870, сварные ванны 400/430/300, 2шт.	513,-	1025,-
Рабочая поверхность, нержавеющейка, 1200/600/250, 1 шт.	129,-	129,-
Рабочий стол с полкой, нержавеющейка, 600/600/870, нижняя полка, 2 шт.	242,-	484,-
Полка настенная, нержавеющейка, 1500/300, 1 ks	121,-	121,-
Стол с мойкой, нержавеющейка, 700/700/870, прессованная ванна: 600/500/450, 1 шт.	392,-	392,-
Стол двойная мойка, нержавеющейка, 1350/700/870, сварные ванны: 560/560/450, 1 шт.	538,-	538,-
Стол рабочий с полкой и крытыми бортами, нержавеющейка, 950/600/870, нижняя полка, с закрытыми боковыми сторонами, 1 шт.	338,-	338,-
Стол кондитерский с боковой рабочей поверхностью, нержавеющейка, 1500/700/870, 13 шт	454,-	5904,-
Стол рабочий с полкой, нержавеющейка, 1500/700/870, plná spodní police, 1 шт.	350,-	350,-
Стол рабочий с полкой, нержавеющейка, 1800/800/870, нижняя полка, 1 шт.	442,-	442,-
Стол охлаждения с гранитной доской		
Настенный умывальник с коленным управлением, нержавеющейка, 500/500/240, 3 шт.	313,-	938,-

Коммерческое предложение

Стол рабочий с полкой, нержавейка, 1200/700/870, нижняя полка, 3 шт.	358,-	1075,-
Стол рабочий с открытыми шкафчиками, нержавейка, 1500/800/700, закрытый с трех сторон, 1 шт.	475,-	475,-
Полка настенная, нержавейка, 1200/300, 3 шт.	93,-	279,-



**Поддон ровный AlMg3,
толщина 1,5 мм, размер 400 x
600 мм, 3 х изгиб 90°, 1х 45°**

Цена оборудования

Название оборудования	Цена без НДС, €	Цена всего, €
900 шт. перфорированный поддон	13,- /шт.	11700,-
900 шт. неперфорированный поддон	11,2- /шт.	10125,-

Коммерческое предложение

Цена оборудования: 112.669 Евро EXW Czech republic

Условия платежа

- 1) Залог в размере 30 % цены при подписании договора.
- 2) Остаток 70 % цены при отгрузке оборудования.

Гарантия

Гарантия на поставляемое оборудование составляет 12 месяцев после запуска в эксплуатацию.

Срок поставки

До 6 недель от подписания договора и оплаты залога.

Действие предложения
