

STŘEDNÍ ŠKOLA SPOLEČNÉHO STRAVOVÁNÍ

Krakovská 1095

700 30 Ostrava - Hrabůvka

Česká republika

tel.:

ČÍSLO: **NO18/663**

DATUM: 16.10.2018

VYŘIZUJE:

TEL.:

MOBILNÍ TEL.:

E-MAIL:

Vážená paní

posíláme Vám upravenou cenovou nabídku.

Speciální cenová nabídka na Alto-Shaam 500-TH/III - předváděcí model

POZICE	NÁZEV	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
001	Elektronická pečicí a udržovací trouba 500-TH/III se sondou Electronic Control Cook & Hold Ovens kapacita: 18 kg Programovatelné zařízení, elektronické ovládání. Nízkoteplotní systém pečení, dohotovování a udržování jídel v teplém stavu. Patentovaný systém HALO HEAT měkkého tepla. Ztráty na váze při pečení pouze ca 10-15%. Vysoká návratnost investice. Vynikající výsledky při pečení a uchovávání potravin v teple. Rozměry Š/H/V: 521/714/734 mm Příkon: 2,5 kW/230 V Velmi nízká spotřeba el. energie: při nahřívání prvních 15 min je spotřeba el. energie 100% z příkonu, po nahřátí klesá na prům. spotřebu el. energie 16 % z příkonu. V režimu uchovávání je příkon pouze 1 kW a prům. spotřeba ca 16% z 1 kW. E6-EE 230 V/1/NPE/20A	1 ks	118 000,00 Kč	118 000,00 Kč

CELKEM BEZ DPH: 118 000,00 Kč

CELKEM DPH 21% 24 780,00 Kč

CELKEM VČETNĚ DPH: 142 780,00 Kč

Kuchařský servis

ZÁRUKA ALTO-SHAAM:

- 24 měsíců

Záruční a pozáruční servis:

Na gastrotechnologie Convotherm, Alto-Shaam a Winterhalter do 24 hodin od nahlášení poruchy:



že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré dotazy.
Těšíme se na další spolupráci.
S pozdravem a přáním hezkého dne



jednatel společnosti

