

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розмір бюджетного призначення, технічних та якісних характеристики предмета закупівлі

(відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710»)

1	Назва предмета закупівлі	Обладнання для готування чи підігрівання їжі код за ДК 021:2015: 42214000-9 Кухонні печі, сушарки для сільськогосподарських продуктів та обладнання для готування чи підігрівання їжі
2	Вид процедури	Відкриті торги (з особливостями)
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2024-06-27-010485-a
4	Розмір бюджетного призначення	Відповідно до кошторису на 2024 рік.
5	Очікувана вартість предмета закупівлі	1 669 602,00 грн з ПДВ
6	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (наказ від 18.02.2020 №275) , якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Розрахунок очікуваної вартості товару проводився методом отримання комерційних (цінових) пропозицій від постачальників.

Найменування товару	Кількість шт.	ТОВ «Торговий будинок «ХАРКІВМАШ» (грн.)	ФОП Кушнір Іванна Василівна (грн.)	ФОП ЧИЧУК Ірина Миколаївна (грн.)	Середня ціна за одиницю, грн.	Ціна закупівлі, грн.
Промислова електрична сковорода	3	75 276,00	76 670,00	78 064,00	76 670,00	230 010,00
Котел харчовий електричний	2	141 627,00	144 249,60	146 872,32	144 249,64	288 499,28
Пароконвектомат з додатковою комплектацією	1	892 296,00	908 820,00	925 344,00	908 820,00	908 820,00
додаткова комплектацією до пароконвектомат	2	118 934,00	121 136,40	123 338,88	121 136,43	242 272,85

Очікувана вартість закупівлі – 1 669 602,00 грн. з ПДВ.

7	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі	Для забезпечення господарської діяльності виникла обґрунтована необхідність у закупівлі.
---	---	--

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

Обладнання для готування чи підігрівання їжі

код за ДК 021:2015: 42210000-1

Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну

ТЕХНІЧНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ

Запропонований Учасником товар має відповідати встановленим в Україні технічним та санітарним нормам та правилам. Товар повинен відповідати ДСТУ, ТУ, іншим вимогам нормативної документації та технічним регламентам країни виробника, вимогам національних стандартів, щодо забезпечення безпечності продукції, гармонізованих з відповідними європейськими та міжнародними стандартами.

Замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає потребам та вимогам Замовника. Закупівля з певними технічними і якісними характеристиками обґрунтована наявними потребами Замовника з урахуванням надійності, високого рівня безпеки та з урахуванням виділених коштів. Тому для дотримання принципів Закону, а саме максимальної економії та ефективності, замовником було прийнято рішення провести закупівлю товару з певними технічними і якісними характеристиками.

Якщо ця технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного

суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз **«або еквівалент»** (еквівалентом вважатиметься товар, який за характеристиками та своїм призначенням відповідає вимогам, встановленим Замовником).

Технічні характеристики та обсяги:

№ з/п	Найменування	Одиниця виміру	К-сть	Технічні характеристики
1	Промислова електрична сковорода	шт	3	<p>Розміри: 1200x700/810x900/1100</p> <p>Промислова електрична сковорода з підйомною чашею. Корпус та чаша виконанні з нержавіючої сталі. У конструкції підкладки дна чаші. Має бути вмонтована потужна сталева пластина з високими теплопровідними властивостями. Має бути рівномірний розподіл нагріву по всьому дну сковороди, а також швидке нагрівання.</p> <p>Має бути встановлений механізм підймання та перекидання чаші сковороди. Набір води в чашу має здійснюватися натисканням кнопки на панелі керування. Має бути наявний захисний термостат (захист від сухого ходу). Вентильований пристінний борт заввишки 200мм. Регульовані по висоті опори телескопічного типу з нержавіючої сталі.</p> <p>Робоча температура (с) - 50-300 С.</p> <p>Об'єм (л) - 80.</p> <p>Напруга (В) - 380.</p> <p>Потужність (кВт) - 14.5</p>
2	Котел харчовий електричний	шт	2	<p>Розміри: 1200*1300*950/1150</p> <p>Об'єм 400 л. Нагрівання непряме, через пароводяну сорочку. Розігрів води до 100 °С за 50 хвилин. Тиск пари в пароводяній сорочці має регулювати запобіжну систему на рівні 0,45 Бар. Має бути вбудований термостат безпеки. Має бути наявний датчик реле для підтримання</p>

				<p>тиску пари. Має бути оснащений манометром для контролю. Кришка котла має бути оснащена фіксатором, що гарантує легкість та безпеку під час відкриття та закриття кришки.</p> <p>Потужність 36-45 кВт/ 380 В</p>
3	Пароконвектомат з додатковою комплектацією	шт	1	<p>Розміри: 948x827x1824</p> <p>Разове завантаження (порції) - 400-600. Теплоізоляція завтовшки 50мм. Двері з повинні бути з потрібним склом для швидкого виходу на режим та мінімальне енергоспоживання у процесі приготування. Має бути вбудований теплообмінник, що використовує тепло відпрацьованої пари для зниження споживання електроенергії.</p> <p>Комплектація: Ручний душ. 7 швидкісний вентилятор з функцією швидкої зупинки. Автомийка. 6-точковий температурний щуп - шість точок вимірювання для точного контролю температури страви. Пароутворення. - бойлер. 8" дисплей - просте та інтуїтивне керування. MyVision – адаптація, все необхідне в головному меню. 1000 програм з можливістю програмувати по 20 кроків. НАССР безпосередньо на головному екрані. Інтерфейс USB та ETHERNET.</p> <p>Приготування: Гаряче повітря: 30°C - 300°C. Комбінований режим: 30- 300°C. Приготування на пару: 30-130°C. Біоготування: 30°- 98°C. Відстань між рівнями - 65мм. Нічне приготування. Вдосконалена система пароутворення – двоступінчастий підігрів води (рекуперація). Низькотемпературне варіння – зменшення втрати ваги, покращення смакових якостей. Автоматичний підігрів/ охолодження камери з можливістю завдання необхідної температури. Порівневий контроль - налаштування таймеру для кожного рівня. Дельта Т приготування - точність при приготуванні великих шматків. Низькотемпературне приготування – зменшення втрат ваги, покращення смакових якостей. Cook &</p>

			<p>Hold – після закінчення приготування автоматичний перехід у фазу збереження. Golden Touch - ідеальний колір та хрумка скоринка при натисканні однієї кнопки. Сувид, Сушка, Стерилізація, Конфі, Копчення - спеціальні програми для сучасної гастрономії. Easy Cooking - конвектомат рекомендує технологію відповідно до необхідного результату. Піктограми – можливість піктограм під програми. Learn - збереження програми з усіма змінами, які були зроблені під час приготування страви. 10 останніх – автоматичне зображення останніх 10 процесів приготування страв. Multitasking – унікальна можливість роботи з дисплеєм під час приготування. EcoLogic - дані про споживання електроенергії кожного процесу приготування виводяться на дисплей. Потужність 37,1 кВт/ 380 В.</p> <p>Основна комплектація:</p> <p>1 візок для пароконвектомату. Розміри: 711x609x1728</p> <p>Відстань між рівнями 63 мм.</p> <p>Додаткова комплектація:</p> <p>2 візка для пароконвектомату. Розміри: 711x609x1728</p> <p>Відстань між рівнями 63 мм</p> <p>Матеріал: нержавіюча сталь, 20 рівнів.</p>
--	--	--	---

Товар, запропонований Учасником, повинен відповідати заявленим технічним вимогам, встановленим у технічному завданні.

На підтвердження Учасник повинен надати заповнену таблицю щодо відповідності:

№ з/п	Назва та опис технічних вимог, які визначені Замовником	Назва, опис технічних вимог, які пропонуються Учасником (повинні містити чіткі цифрові значення, без слів «приблизно», «менше» та ін.)

--	--	--

Показники запропонованої продукції мають відповідати технічним вимогам Замовника або бути кращими.

1. Товар, запропонований Учасником, повинен бути новим, таким, що не був у використанні. На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, у довільній формі в якому зазначити, що запропонований Товар є новим і таким, що не був у використанні і за допомогою цього Товару не проводились демонстраційні заходи.
2. Учасник повинен підтвердити можливість поставки запропонованого ним Товару, у кількості та в терміни, визначені цією Документацією та пропозицією Учасника. На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист від виробника або його офіційного представника, яким підтверджується можливість поставки Учасником Товару, який є предметом закупівлі цих торгів, у кількості, та в терміни, визначені цією Документацією та пропозицією Учасника. Лист повинен включати в себе: назву Учасника, номер оголошення, що оприлюднене на веб-порталі Уповноваженого органу, назву предмета закупівлі відповідно до оголошення про проведення процедури закупівлі. Окрім цього, повноваження представника, дилера, дистриб'ютора, тощо, повинні бути підтверджені у складі пропозиції відповідним документом (лист виробника, чи довіреність/доручення, чи договір чи ін). У разі якщо документ про підтвердження представництва, викладений іноземною мовою, він повинен супроводжуватися перекладом українською мовою, переклад має бути засвідчений нотаріально.
3. Доставка, розвантаження товару, налаштування та монтаж на об'єкті Замовника, проводиться силами та за рахунок Постачальника. На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, в довільній формі про те, що Переможець закупівлі зобов'язується підключити обладнання на об'єкті Замовника.
4. Всі витрати на повернення (заміну) неякісного Товару або Товарів, що не відповідає замовленому, покладаються на Учасника. На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, в довільній формі про те, що у разі виявлення невідповідності технічних характеристик поставленого Товару вимогам Замовника, поставлений Товар повертається Учаснику. Всі витрати які виникнуть в разі повернення невідповідного або неякісного Товару несе Учасник.
5. Товар повинен бути новим, виготовлено не раніше 2023 року виготовлення.
6. Весь товар постачається в упаковці (тарі), що забезпечує його захист від пошкодження або псування під час транспортування та зберігання.
7. Ціна на товар, який пропонується поставити, повинна бути з урахуванням ціни на тару, упаковку, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, витрат на транспортування, навантаження, розвантаження, підключення, налаштування усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар. На підтвердження Учасник

повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, у довільній формі.

8. Постачання товару здійснюється, відповідно наданої Замовником заявки у робочі дні з 09.00 до 16.00 години. Товар має супроводжуватися документами, а саме:

-накладними та супроводжувальними документами із зазначенням всіх необхідних реквізитів для здійснення оплати за поставлений товар;

-документами підтверджуючими якість товару.

9. Доставка проводиться за умови попереднього узгодження дати та часу поставки, не пізніше двох робочих днів з моменту одержання заявки (письмової або телефонної), за адресою: м. Дніпро, пр. Науки, 26 склад ДДУВС .

- 10.Обсяги закупівлі Товару можуть бути змінені залежно від реального фінансування видатків та потреби Замовника.

- 11.Орієнтовні строки постачання до 01 вересня 2024 року. На підтвердження Учасник повинен надати, у складі тендерної пропозиції, гарантійний лист, у довільній формі.

- 12. Невідповідність запропонованого учасником процедури закупівлі товару встановленим технічним, якісним та кількісним характеристикам або будь-яким іншим вимогам цього додатку до тендерної документації, а також не надання документів, що вимагалися Замовником розцінюється, як невідповідність тендерної пропозиції умовам тендерної документації та дає право на відхилення пропозиції.**



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ

«ТОРГОВИЙ БУДИНОК «ХАРКІВМАШ»

61099, м. Харків, вул. Лодзька, буд. 7А

Код ЄДРПОУ 37876085

Тел. (057)759-13-04, 759-13-87, 759-13-85, 714-76-76

<http://www.khamash-trade.com>, kharkovmashtd@ukr.net

вих № 2506-2 від 25 червня 2024р

Шановні партнери!

У відповідь на Ваш запит щодо надання ціни на продукцію, що реалізується нашим підприємством повідомляємо про можливість поставки наступного обладнання:

№ п/п	Найменування товару	Ціна, грн без ПДВ
1	"Пароконвектомати Retigo Vision-2 В 2011 б. 20xGN1/L. Виробник - Retigo (Чехія)	892296,00
2	Банкетні системи Retigo Взіок VO 2011R. Виробник - Retigo (Чехія)	118 934,00
3	Планетарний міксер Gastronix В 40С Виробник - GoodFood (Китай)	91368,00
4	Слайсер RGV Lusso 25GL. Корпус – з анодованого алюмінію. Виробник - RGV (Італія)	23678,00
5	ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL 50 Ultra. Виробник - ROBOT COUPE (Франція)	97978,00
6	Комплект з 7 дисків для овочерізки CL50. Виробник - ROBOT COUPE (Франція)	54230,00
7	Насадка для приготування картопляного пюре Виробник - ROBOT COUPE (Франція)	21060,00
8	Комплект для кубиків призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Розмір кубиків 5*5*5. Виробник - ROBOT COUPE (Франція)	17244,00
9	Комплект для кубиків призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Розмір кубиків 8*8*8. Виробник - ROBOT COUPE (Франція)	14580,00

Умови поставки: DDP склад замовника відповідно до Правил "Інкотермс 2010".

Умови розрахунків: протягом 30 календарних днів з дати підписання акту приймання-передачі продукції.

Директор
ТОВ «ТБ»Харківмаш»



Скрипка А. О.



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ

«ТОРГОВИЙ БУДИНОК «ХАРКІВМАШ»

61099, м. Харків, вул. Лодзька, буд. 7А

Код ЄДРПОУ 37876085

Тел. (057)759-13-04, 759-13-87, 759-13-85, 714-76-76

<http://www.kharmash-trade.com>, kharkovmashtd@ukr.net

вих. № 2506-1 від 25 червня 2024р

Шановні партнери!

У відповідь на Ваш запит щодо надання ціни на продукцію, що реалізується нашим підприємством повідомляємо про можливість поставки наступного обладнання:

№ п/п	Найменування товару	Ціна, грн без ПДВ
1	Промислова електрична сковорода Orest EFPT-80L. Виробник - Україна	75276,00
2	Котел харчовий електричний КПЕ-400. Виробник - Україна	141627,00
3	Мийка 2-х секційна, глибина 400 мм. Виробник - Україна. Розмір 1600*800*850	15390,00
4	Посудомийна машина OBM 1080T PDT OZTI. Виробник - Туреччина.	114115,00
5	Кошик для миття склянок Ozti. Виробник - Туреччина.	972,00
6	Кошик для миття тарілок Ozti. Виробник - Туреччина.	1999,00
7	ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400TN. Виробник - Туреччина.	130404,00
8	Стелаж- посуду, виконання нержавіюча сталь. Дві полицки для стаканів, дві полицки для тарілок. Виробник - Україна Розмір 1200*320*1650.	20736,00

Умови поставки: DDP склад замовника відповідно до Правил "Інкотермс 2010".

Умови розрахунків: протягом 30 календарних днів з дати підписання акту приймання-передачі продукції.

Директор
ТОВ «ТБ»Харківмаш»



Скрипка А. О.



ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ
«ТОРГОВИЙ БУДИНОК «ХАРКІВМАШ»

61099, м. Харків, вул. Лодзька, буд. 7А

Код ЄДРПОУ 37876085

Тел. (057)759-13-04, 759-13-87, 759-13-85, 714-76-76

<http://www.kharmash-trade.com>, kharkovmashid@ukr.net

вих. № 2506-3 від 25 червня 2024р

Шановні партнери!

У відповідь на Ваш запит щодо надання ціни на продукцію, що реалізується нашим підприємством повідомляємо про можливість поставки наступного обладнання:

№ п/п	Найменування товару	Ціна, грн без ПДВ
1	"Плита електрична ПЕ-6 Н. Виробник: Україна	44194,00 ✓
2	Ремкомплект КЕ-0,12/3,0 Виробник: Україна	1560,00
3	Електроконфорка КЕ-0,12/3,0 Виробник: Україна	4141,00
4	Шафа пекарська ШПЕ-4. Виробник: Україна	103849,00
5	Шафа розстійна під хліб, деко 600x400 мм. Виробник: Україна	25218,00
6	Шафа розстійна під булочки, деко 600x400 мм. Виробник: Україна	56970,00
7	Фільтр пом'якшувач води DVA 20	9952,00
8	Фільтр пом'якшувач води DVA 12	6728,00

Умови поставки: DDP склад замовника відповідно до Правил "Інкотермс 2010".

Умови розрахунків: протягом 30 календарних днів з дати підписання акту приймання-передачі продукції.

Директор
ТОВ «ТБ»Харківмаш»





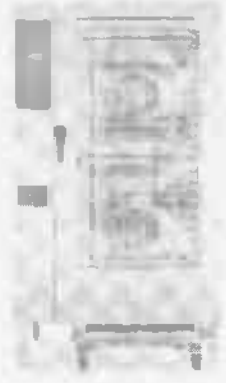


Скрипка А. О.




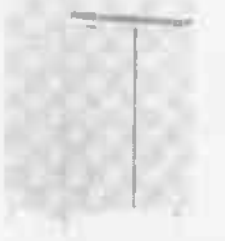

ФОП ЧИЧУК ІРИНА МИКОЛАЇВНА
КОД ЄДРПОУ 3558910169






Обладнання для професійної кухні


Комерційна пропозиція

№ п/п	Вигляд	Найменування товару	Виробн	Розмір, мм	К-сть, шт	Ціна, грн	Сума, грн
1		Промислова електрична сковорода Orest EFPT-60L, з нержавіючою підійомною чашею, для громадського харчування (їдальні, ресторани швидкого обслуговування, фудкортів і т.д.)	Україна	1200x700/810x900/1100	3	78 064,00	234 192,00
2		Котел харчовий електричний КПЕ-400 використовують для варіння перших страв, компотів, приготування гарнірів, гасіння та розігріву страв. Об'єм 400 л. Потужність 36-45 кВт/ 380 В	Україна	1200*1300*950/1150	2	146 872,32	293 744,64

3		<p>Пароконвектомати Retigo Vision-2 B 2011 b 20xGN1/1. Разове завантаження (порції) - 400-600 Теплоізоляція завтовшки 50мм!!! Потужність 37,1 кВт/ 380 В</p>	Retigo (Чехія)	948x827x1824	1	925 344,00	925 344,00
4		<p>Банкетні системи Retigo Vaok VD 2011R. Ваок для пароконвектоматів 2011 серії. Виконання нерж.сталь, 20 рівнів</p>	Retigo (Чехія)		2	123 338,88	246 677,76
5		<p>Плита електрична PE-6 N Стільниця, фасад та панелі бічні виготовлені з нержавіючої сталі. задня стінка оцинкована, 6 чавунних конфорок 415x297 мм (розігрів по всій поверхні). Потужність 18 кВт/ 380 В</p>	Україна	1370x700x850	1	45 830,40	45 830,40 ✓
6		<p>Мийка 2-х секційна, глибина 400 мм Виконання нерж.сталь</p>	Україна	1600x800x850	1	15 960,00	15 960,00

7		Посудомийна машина OBM 1080T PDT OZTI. Корпус з нержавіючої сталі, включно з мийним і нагрівальним баком. Пленічний суцільний мийний бак зі скругленими кутами. Електронна панель керування проста у використанні. 69/35/27/23/18 кошків на годину, залежно від циклу миття. Витрата води - 2,8 л на цикл. 5 програм миття на вибір - цикл по 52, 102, 132, 152, 192 секунди. Потужність 9,66 кВт/ 380 В	OZTI (Туреччина)	700x785x1480	2	118 330,24	236 660,48
8		Кошик для миття склянок Ozti. Колір синій. Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	2	1 008,00	2 016,00
9		Кошик для миття тарілок Ozti. Колір синій. Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	4	1 243,20	4 972,80
10		ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400TN. Шафа холодильна 2-х дверна Об'єм: 1400л. Комплект 6 полиць	TATRA (Туреччина)	1400x840x2060	3	135 233,28	405 699,84
11		Планетарний міксер Gastronix B 40C призначений для замісу різних видів тіста (бісквітного, білкового, заварного, дріжджового, листкового), а також для приготування різних соусів та люре. Електромеханічна система керування, ремінна передача, ручний механізм підймання діжі, знімна діжа з нержавіючої сталі, захисна решітка з нержавіючої сталі, корпус – фарбований метал, колір срібло, міцна конструкція та зносостійкі внутрішні компоненти. Комплектація, вінчик, лопатка, гач - із нержавіючої сталі. Об'єм діжі 40 л. Кількість швидкостей 3. Швидкість обертання насадки 80/160/310 об/хв. Потужність 1,5 кВт. Напруга 380, В	GoodFood (Китай)	620x630x1011	2	94 752,00	189 504,00

12		Слайсер RGV Lusso 25GL. Корпус – з анодированого алюмінію. Ніж – загартована хромована сталь, діаметр ножа 250 мм. Товщина нарізки до 14 мм. Змінний пристрій для заточування ножа. Потужність 0,14 кВт/ 220 В.	RGV (Італія)	530x442x345	1	24 554,88	24 554,88
13		ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL 50 Ultra. Продуктивність - 250 кг / год. Максимальна швидкість обертання - 375 об / хв. Діаметр завантажувального отвору 170x75, 58 мм. Матеріал корпусу овочерізки виготовлений з нержавіючої сталі і алюмінію, робоча камера з нержавіючої сталі, Магнітна система захисту і гальмо двигуна, кришка - нержавіюча сталь. Потужність 0,65 кВт. Електрична мережа: однофазна, 380 В, 50 Гц. Вага 18 кг. Поставляється без дисків.	ROBOT COUPE (Франція)	390x310x610	2	101 606,40	203 212,80
14		Комплект з 7 дисків для овочерізки CL50. Матеріал нержавіюча сталь. Комплектація - 3 диска-слайсера 1, 2 і 4 мм; - диск-терка 2 мм; - диск-соломка 2,5x2,5 мм; - комплект для кубиків 10x10x10 мм (решітка и диск-слайсер).	ROBOT COUPE (Франція)		1	56 548,80	56 548,80
15		Насадка для приготування картопляного пюре товщиною 2 мм включає в себе диск з отворами для протирання, лопатку для цього процесу, спеціальний диск для збору і видалення збитих кусочків, а також воронку для зручного завантаження. Призначений для використання з овочерізками моделей CL 50.	ROBOT COUPE (Франція)	38x34x39	2	21 840,00	43 680,00
16		Комплект для кубиків призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 5x5x5 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер.	ROBOT COUPE (Франція)		1	17 881,92	17 881,92
17		Комплект для кубиків призначений для використання з овочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 8x8x8 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер.	ROBOT COUPE (Франція)		1	15 120,00	15 120,00

18		Шафа пекарська ШПЕ-4 українського виробника призначена для випікання хліба хлібобулочних виробів. Температурний режим від +50 до +300 С. Потужність 22,4 кВт/ 380 В	Україна	1390x870x1800	1	107 694,72	107 694,72
19		Шафа розстійна під хліб, деко 600x400 мм. 5 рівнів, відстань між рівнями 20 см. В комплекті 5 деко 600x400. Температурний режим +30...+90С. Шафа виготовлена з листового металу товщиною 0,8 мм. Дверцята зі склом, що дозволяють візуально контролювати процес розстойки. Потужність 1,2 кВт/ 220 В	Україна	750x525x1075	1	26 152,00	26 152,00
20		Шафа розстійна під булочки. Температурний режим +30...+90С Тип управління механічне. Розмір листів, мм 600x400 Кількість рівнів, шт 10x10. Кількість дверей 2. Дверцята зі склом. Деко до шафи розстійної під булочки 600x400 в комплекті 20 шт	Україна	960x655x1250	2	59 080,00	118 160,00
22		Стела-сушка для посуду, виконання нержавіюча сталь. Дві полицки для стаканів, дві полицки для тарілок.	Україна	1200x320x1650	8	21 504,00	172 032,00
						3 385 639,04	

ФОП ЧИЧУК ІРИНА МИКОЛАЇВНА



Кушнір
Іванна
Василівна

Україна, 04075, м. Київ, СТ «Чорнобилець-2001», вул. Сьома, буд. 16
р/р UA843154050000026006052348597 у Хмельницька філія АТ КБ
Приватбанк
ЄДРПОУ/ІПН 3180515224
+38(097)726 50 92

Дипломський державний університет
внутрішніх справ

Цейові вимоги

№ п/п	Найменування товару	Виробник	Розміри, мм	Ціна, грн
1	Промислова електрична сковорода Orsay EFP1-80L , з нержавіючої цинкової чашею, для громадського харчування (для великих ресторанів швидкого обслуговування, фудкортів і т.д.) Корпус виконаний з нержавіючої сталі. Чаша з нержавіючої сталі. У конструкції підкладки два чаші, застосовується потужна сталева пластина з високими теплопровідними властивостями. Гарантія рівномірного розподілу нагріву по всьому дну сковороди, а також швидке нагрівання. Простий та надійний механізм підняття та перекидання чаші сковороди. Набір води в чашу простим натисканням кнопки на панелі керування. Захисний термостат - відключить сковороду у разі відсутності продукту у чаші (захист від сухого козлу). Використовуючи пристінний форт заввишки 200мм. Регульовані по висоті шпори телескопічного типу з переключкою стачі. Стандартна ширина 700мм дозволяє вбудувати сковороду в будь-яку з існуючих ліній технічної обробки їжі з стандартною шириною 700мм. Робоча температура (с) - 50-300°C. Об'єм (л) - 80. Напряда (В) - 380. Потужність (кВт) - 14,5.	Україна	1200x700x810x90 0 1100	76 670,00
2	Котел тваринний електричний КПЕ-400 використовується для варіння перших страв, компотів, приготування гарнірів, кашанів та розігріву страв. Об'єм 400 л. Нагрівання непряме, через пароводяну сорочку, що виключає пригорання продуктів. До 100 °С вода розігрівається за 50 хвилин. Тиск пари в пароводяній сорочці регулює запобіжна система на рівні 0,45 бар. Вбудований термостат безпеки попереджає про зниження рівня води у пароводяній сорочці. Датчик реле надіймує тиск пари, а манометр контролює. Кришка котла оснащена фікатором, що гарантує легкість та безпеку під час відкриття та закриття кришки. Потужність 36-45 кВт. 380 В.	Україна	1200*1300*950 150	144 249,60
3	Пароконвектомат Retigo Універ-2 в 2011 в. 20x2x11 . Газове та електричне (парий) - 400-400. Теплообмінник хвилястий 50cm ³ . Двері з внутрішнім склопакетом ширини відкриваються на величезне енергозбереження у процесі приготування. Вбудований теплообмінник використовує тепло відпрацьованого пари, що значно знижує споживання електричної енергії. Комбінований. Режим думи - швидкий нагріватор з функцією швидкого диміння. Автоматичне вимкнення температури вимкнення з функцією швидкого нагрівання. Температурний контроль. Пароструменевий об'єм 8 л. Автоматичне вимкнення температури. Мульти-адаптація - адаптація всіх параметрів в режимі самоочистки. 1000 програм та можливість програмування 20 кроків. ПАС-СР безпеки середня на газовому вариль. Інтерфейс С-Н та FINE-T. Приготування Гарячі повітря 30°C - 310°C Комбінований режим 30-300°C Приготування на пару 30-130°C Високопродуктивні 30-92°C Відстань між решітками - 65мм. Висока продуктивність - економія часу та енергії. Високопродуктивна система циркуляції - швидке нагрівання повітря (рециркуляція). Низькотемпературне варіння - зменшення втрат масла, покращення смакових властивостей. Автоматичний підбір оптимальної температури з можливістю встановлення температури. Порівняльний контроль - підтримання температури варіння. Двері з приготування - товщина при приготуванні величезна швидкість. Низькотемпературне приготування - зменшення втрат пари при нагріванні смажених продуктів Cook & Hold - після закінчення приготування автоматичний перехід у функцію збереження Golden Touch - ідеальний колір та аромат продуктів при нагріванні однієї порції. Smart Cook - спеціальні програми для сучасної гастрономії. EasyCooking - комплексна рекомендація технологічного впливу до необхідного результату. Підогреви - швидке нагрівання продуктів під програми. Learn - збереження програм з усіма параметрами, які були зроблені під час приготування страв. 10-секундне автоматичне зображення останніх 10 процесів приготування страв. MobilCooking - збільшеною мобільністю роботи з дисплеєм під час приготування. Feedback - дані про споживання електричної енергії кожного процесу приготування виводяться на дисплей. Потужність 17,1 кВт.	Україна	948x827x1824	908 820,00
4	Фільтр пом'якшувач води DVA 20 Пом'якшувач води DVA 20 встановлюється при підключенні льодостератора, пароконвектомата, кавомашини, посудомийної машини. Об'єм 20 л. Робочий тиск від 1 до 8 бар. Температура води, що подається від 4 до +25°C. Об'єм пом'якшувачем води 1400-4200 л. На реальну потребу 7,5 кг солі. Крайні розміри 34 дюймів.	DVA (Італія)		61 135,00
5	Банкетні системи Retigo Вилк VO 2011В . Вилк для пароконвектоматів 2011 серії. Виконання нержавіючої, 20 рілля.	Україна		120 135,00
6	Плита електрична ПЕ-6 П . Стільниця, фасад та панелі бачи виготовлені з нержавіючої сталі задня стійка оцинкована. 6 чашових конфорок 415x297 мм (розігрів по всій поверхні). Конфорки мають три положення регулювання потужності - 25,50,100%. Регульована висота. Робоча температура поверхні конфорок 400 °С. Час виходу на робочу температуру - 30 хвилин. Плитку можна використовувати протягом тривалого часу безперервно. Від перегріву вбудований захист. Для обігрівання залишків під конфорками знаходиться висувний піддон. Потужність 18 кВт/380 В.	Україна	1370x700x850	41 810,00
7	Ремкомплект КЕ-0,12/3,0 . Ремкомплект для електроконфорки КЕ-0,12/3,0 з ремонтним комплектом для електроконфорки чашової КЕ-0,12/3,0	Україна		1 589,50
8	Електроконфорка КЕ-0,12/3,0 . Електроконфорка чашової для промислових електричних плит. Розміри: 415x295 мм. Напряда - 220 В. Потужність - 3,0 кВт.	Україна		4 218,50
9	Миска 2-х секційна , глибина 400 мм. Виконання нержавіючої.	Україна	1600x800x850	15 675,00
10	Посудомийна машина ORM 1080 I PDI OZTI . Корпус з нержавіючої сталі виконаний з шпінтом і нагрівальним баком. І промисловий сушальний мийний бак з скрутленими кутами. Електрика панелі керування проста у використанні. 69 15:27/2:18 хвилин на годину залежно від швидкості миття. Потрібно води - 2,8 л на цикл. 5 програм миття на вибір - швидкість 52, 102, 132, 152, 192 секунди. Підходить для встановлення в куті і в робочу поверхню. Розбрикування з аризованою поліпропілену. Посудомийна машина (комбінована) використовує, що гарантує захист від розбрикування води. РРХ5. Регулювання температури ополаскування мийної та допоміжного термостата. Система зворотних клапанів. Температура мийної 55-60°C (подача води при мінімумі 2 бар і 50°C). Система зворотних клапанів. Температура ополаскування 80-85°C (подача води при мінімумі 2 бар і 50°C). Сильність мийного/варильного бака: 23 л/л. Потужність мийного насоса: 0,66 кВт. Теплова потужність (мийна ополаскування) - 2,9 кВт. В комплекті додаток мийночного та ополаскувача засобу. Дренажний насос. Продуктивність 1080 харчових год. В комплекті 3 тарілки 500x500 мм. Максимальна висота завантаження 445 мм. Потужність 9,66 кВт. 380 В.	OZTI (Туреччина)	700x785x1480	116 217,20

11	<p>Фільтр пом'якшувач води DVA 12. Пом'якшувач води DVA 12 встановлюють при підключенні льодогенератора, парокотлових машин, кавомашини, посудомийних машин.</p> <p>Об'єм 12 л. Робочий тиск від 1 до 8 бар. Температура води, що подається від +4 до +25 С. Об'єм пом'якшувальної води 840-2520 л. На регенерацію потрібно 1,5 кг солі. Крани з'єднання 3/4 дюйма</p>	DVA (Італія)		6 853,00
12	<p>Килимок для миття склянок Ozti. Колір синій. Матеріал пластик</p>	OZTI (Туреччина)	500x500x100	990,00
13	<p>Килимок для миття тарілок Ozti. Колір синій. Матеріал пластик</p>	OZTI (Туреччина)	500x500x100	1 221,00
14	<p>ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400TN. Шафа холодильна 2-х дверна Об'єм: 1400л. Температурний режим: +2/+8 °С. Підключення: 0,45 кВт, 220В. Вага: 175 кг Нержавіюча сталь AISI 430 Товщина ізоляції 70 мм. Холодоагент R290 Комплект 6 полиць</p>	TATRA (Туреччина)	1400x840x2060	132 818,40
15	<p>Планетарний міксер Gastronix B 404 призначений для замісу різних видів тіста (бісквітного, білкового, заварного, дріжджового, листкового), а також для приготування різних соусів та пюре. Електромеханічна система керування ремієм передача, ручний механізм підняття діжі, знімна діжка з нержавіючої сталі, захисна решітка з нержавіючої сталі корпус – фарбований метал, колір срібло, міцна конструкція та зносостійкі внутрішні компоненти. Комплектація: винчик, лопатка, гач – із нержавіючої сталі. Об'єм діжки 40 л. Кількість швидкостей 3. Швидкість обертання насадки 80 160 310 об/хв. Потужність 1,5 кВт. Напруга 380 В</p>	GoodFood (Китай)	620x630x1011	93 060,00
16	<p>Слайсер RGV Lusso 25GL. Корпус – анодованого алюмінію. Ніж – шліфована хромована сталь, діаметр ножа 250 мм. Товщина нарізки до 14 мм. Знімний пристрій для заточування ножа. Потужність 0,14 кВт/ 220 В</p>	RGV (Італія)	530x442x345	24 117,00
17	<p>ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL 50 Ultra. Продуктивність - 250 кг / год. Максимальна швидкість обертання - 375 об / хв. Діаметр завантажувального отвору 170x75, 58 мм. Матеріал корпусу оочерізки виготовлений з нержавіючої сталі і алюмінію, робоча камера з нержавіючої сталі. Матнітна система захисту з гальмо джупла, кришка - нержавіюча сталь. Потужність 0,55 кВт. Електрична мережа - однофазна, 380 В, 50 Гц. Вага 18 кг. Поставляється без дисків</p>	ROBOT COUPE (Франція)	390x310x610	99 792,00
18	<p>Комплект з 7 дисків для оочерізки CL 50. Матеріал нержавіюча сталь. Комплектація – 3 диски-слайсера 1, 2 і 4 мм; - диск-терка 2 мм; - диск-соломка 2,5x2,5 мм - комплект для кубиків 10x10x10 мм (решітка и диск-слайсер).</p>	ROBOT COUPE (Франція)		55 539,00
19	<p>Насадка для приготування курці-линого пюре товщиною 2 мм включає в себе диск з отворами для протирання, лопатку для цього процесу, спеціальний диск для збору і видалення збитих кусочків, а також воронку для зручного навантаження Призначений для використання з оочерізками моделей CL 50</p>	ROBOT COUPE (Франція)	38x34x39	21 450,00
20	<p>Комплект для кубиків призначений для використання з оочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 5x5x5 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі - комплект включає в себе решітку та слайсер</p>	ROBOT COUPE (Франція)		17 563,00
21	<p>Комплект для кубиків призначений для використання з оочерізками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 8x8x8 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер</p>	ROBOT COUPE (Франція)		14 850,00
22	<p>Шафа пекарська ШПЕ-4 українського виробника призначена для випікання хліба, хлібобулочних виробів. Температурний режим від -50 до +300 С. Окреме регулювання верхніх та нижніх ТЕНів чотирьох ступінчастим перемикачем дозволяє виставити необхідну температуру для випікання. Ця модель на чотири секції. Внутрішній розмір камери 920*720*250 мм. У комплекті в кожній секції один лист розміром 900*700*40 мм. Вміщує секція 24 шт форми №7. Виготовлено шафа пекарська зовні з нержавіючої сталі, духовка - метал, задня облицювання - оцинкована сталь. В кожній секції є отвір для заливання води. Потужність 22,4 кВт/ 380 В</p>	Україна	1390x870x1800	105 772,00
23	<p>Шафа розстойки під хліб, деко 600x400 мм. 5 рівнів, відстань між рівнями 20 см. В комплекті 5 деко 600x400. Температурний режим +30...+90С. Шафа виготовлена з листового металу товщиною 0,8 мм. Дверцята зі склом, що дозволяють візуально контролювати процес розстойки. Потужність 1,2 кВт/ 220 В</p>	Україна	750x525x1075	24 700,00
24	<p>Шафа розстойки під булочки. Температурний режим +30...+90С. Тип управління механічне. Розмір листів, мм 600x400. Кількість рівнів, шт 10x10. Кількість дверей 2. Дверцята зі склом, Деко 20 шт.</p>	Україна	960x655x1250	58 025,00
26	<p>Стелаж-сушка для посуду, виконання нержавіюча сталь. Два полицки для стаканів, дві полицки для тарілок</p>	Україна	1200x320x1650	21 120,00

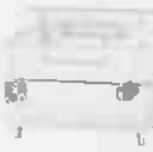



З повагою

фізична особа-підприємець



Іванна КУШНІР

Комерційна пропозиція 13.06.2024

	Найменування товару	Виробц	Розмір, мм	К-сть, шт	Ціна, грн
	<p>Промислова електрична скороварка Ovation EPPT-80L, з нержавіючою підіймною чашею для громадського харчування (ідальні, ресторани і швидкого обслуговування - фудкортів і т.д.) Корпус виконаний з нержавіючої сталі Чаша з нержавіючої сталі У конструкції відкладки днища застосовується потужне сталеве пластини з високими теплопровідними властивостями Гарантія рівномірного розподілу нагріву по всьому дну скороварки, а також швидке нагрівання</p> <p>Простий та надійний механізм підймання та опускання чаші скороварки Набір води в чашу простим натисканням кнопки на панелі керування Записний термостат - відключає скороварку у разі відсутності продукту у чаші (захист від сухої лоду) Вентилюваний пристінний борт заввишки 200мм Регульовані по висоті слони термоскопного типу з нержавіючої сталі Стандартна ширина 700мм дозволяє вбудувати скороварку в будь-яку з існуючих ліній теплових обробки згідно стандартною шириною 700мм. Робоча температура (с) 50-300С Об'єм (л) - 80 Напруга (В) 380 Потужність (кВт) - 14,5</p>	Україна	1200x700x810x900/1100	1	79100
	<p>Котел харчовий електричний КРЕ-400 використовують для варіння перших страв, компотів, приготування гарнірів, кашів та розгрівання страв. Об'єм 400 л. Нагрівання непряме, через пароводяну сорочку, що виключає пригорання продуктів До 100 °С вода розігрівається за 50 хвилин Тиск пари в пароводяній сорочці регулює запобіжну систему на рівні 0,45 Бар Вбудований термостат безпеки попереджає про зниження рівня води у пароводяній сорочці Датчик реле підтримує тиск пари в манометр контролює Кришка котла оснащена фіксатором, що гарантує легкість та безпеку під час відкриття та закриття вришки. Потужність 36-45 кВт/ 380 В</p>	Україна	1200*1300*950 /1150	1	150900
	<p>Пароконвектомати Religo Vision 2 B 2011 b, 20xGN1/1 Разове завантаження (порції) - 400-600 Теплоізоляція зовнішньої 50мм!!! Дверь з потрійним склом швидкий вихід на режим та мінімальне енергоспоживання у процесі приготування Вбудований теплоспобнигий використовув тепло відрацьованої пари що значно зніжує споживання електроенергії <u>Комплексація</u> Ручний душ 7 швидкісний вентилятор з функцією швидкої зупинки Автоматича 6-точковий температурний щуп - шість точок вимірювання для точного контролю температури страв Пароутворення - бойлер 8' дисплей проста та інтуїтивне керування MyVision - адаптація все необхідне в головному меню 1000 програм з можливістю програмувати по 20 кроків HACCP безпосередньо на головному екрані Інтерфейс USB та ETHERNET Приготування Гарячі повітря 30°С 300°С Комбінований режим 30-300°С Приготування на пару 30-130°С, Біо готування 30° 98°С Відстань між рівнями 85мм Нічя приготування економія часу та коштів Відконалена система пароутворення - доступність підгрів води (реінжекція) Низькотемпературне варіння - зменшення втрати ваги покращення смакових якостей Автоматичний підйрв/ опускання вамери з можливістю завдання необхідної температури Порівняль контроль налаштування таймеру для кожного рівня Дельта Т приготування - точність при приготуванні великих шматків Низькотемпературне приготування - зменшення втрат ваги покращення смакових якостей Cook & Hold - після закінчення приготування автоматичний перекид у фазу збереження Golden Touch - ідеальний копир та хрумка скоринка при натисканні однієї кнопки Сушка Сушка Стерилізація, Конфі, Копчення - спеціальні програми для сучасної гастрономії Екву Storking - конвектомат рекомендує технологію відповідно до необхідного результату Піктограми - можливість піктограм під програми Least - збереження програми з усіма змінами, як були зроблені під час приготування страв 10 останніх - автоматичне зображення останніх 10 процесів приготування страв Multitasking - унікальна</p>	Religo (Чехія)	948x827x1824	1	950130
	<p>Фільтр пом'якшувач води DVA 20 Пом'якшувач води DVA 20 встановлюють при підключенні водогенератора пароконвектомате, газових плит, посудомийних машин</p> <p>Об'єм 20 л Робочий тиск від 1 до 8 бар Температура води, що подається від +4 до +25 С Об'єм пом'якшувальної води 1400-4200 л На регенерацію потрібно 2,5 кг солі Кришки з'єднання 3/4 дюйма</p>	DVA (Італія)		1	9215





Сума, грн		
237 300,00	від замовлення, термін 1 місяць	42210000-1
301 800,00	від замовлення термін 1 місяць	42210000-1
950 130,00	від замовлення термін 1 місяць	42210000-1
18 430,00		42910000-8

42210000-1 1 709 478,00









✓
1489 230,00

✓

42910000-8 30 890,00

4		<p>Баньети системи Religo Block YO 2011R. Блок для пароконвектомата 2011 сери Виконання нерж.сталь, 20 років</p>	Religo (Чехія)	
5		<p>Плита електрична PE-6 H. Стільниця, фасад та панель біля вичаєвачів з нержавіючої сталі здана стиком оцинкована. 6 чавунних конфорок 415x297 мм (розігрів по всій поверхні). Конфорки мають три положення регулювання потужності – 25, 50, 100%. Регулюється висота. Робоча температура поверхні конфорок 400 °С. Час виходу на робочу температуру - 30 хвилин. Плиту можна використовувати протягом тривалого часу безперервно. Від перегріву збудований захист – збирання залишків під конфорками знаходиться висувний піддон. Потужність 18 кВт/380 В</p>	Україна	1370x700x850
		<p>Ремкомплект KE-0,12/3,0 Ремкомплект для електроконфорки KE-0,12/3,0 з ремотним комплектом для електроконфорки чавунної KE-0,12/3,0</p>	Україна	
		<p>Електроконфорка KE-0,12/3,0 Електроконфорка чавунна для промислових електроплит Розміри: 415x295 мм Напруга: 220 В Потужність: 3,0 кВт</p>	Україна	
6		<p>Мийна 2-х секційна, глибина 400 мм Виконання нерж.сталь</p>	Україна	1600x800x850
7		<p>Посудомийна машина DWM 1060T PDT OZTI. Корпус з нержавіючої сталі, включно з мийним і нагрівальним баком. Підсилений суцільний мийний бак з округленими кутами. Електронна панель керування проста у використанні. 69/35/27/23/18 кошів на годину, залежно від циклу миття. Витрата води - 2,8 л на цикл. 5 програм миття на вибір. Цикл по 52, 102, 132, 152, 192 секунди. Підходить для встановлення в кутих і в роботу поверхню. Розбрызгувачі з армованого поліпропілену. Посудомийна машина повністю ізолювана, що гарантує захист від розбризкування води ІРХ5. Регулювання температури ополаскування і миття за допомогою термостата. Система зворотних клапанів. Температура миття 55-80°C (подача води при мінімумі 2 бар і 50°C). Температура ополаскування 80-65°C (подача води при мінімумі 2 бар і 50°C). Ємність мийного/нагрівального бака 23 л/7л. Потужність мийного насоса 0,66 кВт. Теплова потужність (мийка/ополаскування) 2,9 кВт. В комплекті дозатор миючого та ополіскуючого засобу. Дренажний насос. Продуктивність 1080 тарілок/год. В комплекті 3 горшки 500x500 мм. Максимальна висота завантаження 445 мм. Потужність 9,66 кВт/380 В</p>	OZTI (Туреччина)	700x785x1480
		<p>Фільтр пом'якшувач води DVA 12. Пом'якшувач води DVA 12 встановлюють при підключенні льодогенератора, пароконвектоматів, кавомашин, посудомийних машин. Об'єм 12 л. Робочий тиск від 1 до 8 бар. Температура води, що подається від +4 до +25 С. Об'єм пом'якшувальної води 840-2520 л. На регенерацію потрібно 1,5 кг солі. Краєні з'єднання 3/4 дюйма.</p>	DVA (Італія)	

2	110124	220 248.00	під замовлення термін 1 місяць	42210000-1		
1	47100	47 100.00	в наявності	39710000-2		39710000-2 110 460,00
12	1445	17 340.00		39710000-2		
12	3835	46 020.00		39710000-2		
1	14250	14 250.00	під замовлення термін 1 місяць	44410000-7	прямий договір	44410000-7 14 250,00
2	120350	240 700.00	в наявності	42950000-0		42950000-0 246 940,00
2	6200	12 460.00		42910000-8	прямий договір	


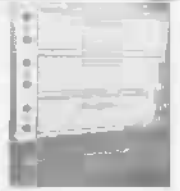
8		Кошик для миття склянок Ozti Колір синій Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	2
9		Кошик для миття терлох Ozti Колір синій Матеріал пластик	OZTI (Туреччина)	500x500x100	4
10		ШАФА ХОЛОДИЛЬНА TATRA TRC1400TN шафа холодильна 2-дверна Об'єм 140л Температурний режим -2/+8 °C Підключення 0,45 кВт, 220В Вага 175 кг Нержавіюча сталь AISI 430 Товщина озонциду 70 нм Холодоагент R290 Комплект 6 полиць	TATRA (Туреччина)	1400x640x2060	3
11		Міксер планетарний GoodFood PM40 (380) Високошвидкісна кремозбивалка-тестоміс із діжкою 40 л. Застосовується у кондитерському виробництві. Механічна коробка передач без синхронізатора швидкостей Три швидкості 65/102/206 об/хв. У комплекті аксесуари: вички, погачка, гачок Корпус сталі, пофарбований в білий колір Потужність двигуна 2,2 кВт захист від перевантаження, напруга 380 В Вага 125 кг Виконання згідно з нормами CE	GoodFood (Китай)	610x580x1040	2
12		Слайсер RGV Luvato 25GL Корпус - з анодованого алюмінію Нож - загартована іржавіюча сталь, діаметр ножа 250 мм Товщина нарізки до 14 мм Змішувач для заточування ножа Потужність 0,14 кВт/ 220 В	RGV (Італія)	530x442x345	1
13		ОВОЧЕРІЗКА ROBOT COUPE CL 50 Ultra Продуктивність - 250 кг / год Максимальна швидкість обертання - 375 об / хв Діаметр завантажувального отвору 170x75 58 мм Матеріал корпусу овочерізки виготовлений з нержавіючої сталі і алюмінію, робоча камера з нержавіючої сталі Магнітна система захисту і гальмує двигуна, кришка - нержавіюча сталь Потужність 0,55 кВт Електрична мережа однофазна 380 В 50 Гц Вага 18 кг Поставляється без дисків	ROBOT COUPE (Франція)	390x310x610	2
14		Комплект з 7 дисків для овочерізки CL50. Матеріал нержавіюча сталь Комплектація - 3 диска-спайсера 1, 2 і 4 мм, - диск-терка 2 мм, диск-соломка 2,5x2,5 мм - комплект для кубика 10x10x10 мм (решетка і диск-слайсер)	ROBOT COUPE (Франція)		1
15		Насадка для приготування картопляного пюре товщиною 2 мм включає в себе диск з отворами для протирання лопатку для цього процесу спеціальний диск для збору і видалення збитих кусочків а також воронку для зручного завантаження Призначений для використання з овочерізками моделей CL 50	ROBOT COUPE (Франція)	38x34x39	2

900	1 800,00	в наличии	42950000-0	можно так прямой договор
1110	4 440,00	в наличии	42950000-0	можно так прямой договор
138900	416 700,00	в наличии	42510000-4	
74500	149 000,00	в наличии	39310000-8	
25250	25 250,00	в наличии	39310000-8	
104400	208 800,00	в наличии	39310000-8	
58100	58 100,00	в наличии	39310000-8	
21735	43 470,00	в наличии	39310000-8	

19520000-7

42510000-4 416 700,00

39310000-8 739 220,00

16		Комплект для кубики призначений для використання з овочерезками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 5x5x5 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер	ROBOT COUPE (Франція)		1	17325	17 325,00	в наявності	39310000-8
17		Комплект для кубиків призначений для використання з овочерезками моделей CL 50. Він призначений для швидкої нарізки овочів та фруктів на рівномірні кубики розміром 5x5x5 мм. Виготовлений з високоякісної нержавіючої сталі, комплект включає в себе решітку та слайсер	ROBOT COUPE (Франція)		1	15525	15 525,00	в наявності	39310000-8
19		Шафа пекарська ШПЕ-4 українського виробника призначена для випікання хліба, хлібобулочних виробів. Температурний режим від +50 до +300 С. Окрім регулювання верхньої та нижньої ТЕНів чотирьох ступінчастим перемикачем дозволяє виставити необхідну температуру для випікання. Ця модель на чотири секції. Внутрішній розмір камери 920*720*250 мм. У комплекті в кожній секції один лист розміром 900*700*40 мм. Висота секція 24 шт форми №7. Виготовлена шафа пекарська зовні з нержавіючої сталі, духовка - метал задня облицювання - оцинкована сталь. В кожній секції є отвір для заливання води. Потужність 22,4 кВт 380 В.	Україна	1390x870x1800	1	110600	110 600,00	під замовлення термін 1 місяць	39310000-8
19		Шафа розстойна під хліб, дією 600x400 мм, 3 рівня, відстань між рівнями 20 см. В комплекті 3 дією 600x400 мм. Температурний режим +30 - +90С. Шафа виготовлена з листового металу товщиною 0,8 мм. Дверцята зі склом, що дозволяють візуально контролювати процес розстойки. Потужність 1,2 кВт 220 В.	Україна	750x525x1075	1	23350	23 350,00	під замовлення термін 1 місяць	39310000-8
20		Шафа розстойна під булочки. Температурний режим +30 - +90С. Ел. управління механічне. Розмір листа - мм 600x400. Товщина рівня - мм 10x10. Кількість дверей 2. В комплекті входить 2 дверцята зі скла.	Україна	960x655x1260	2	40950	81 900,00	під замовлення термін 1 місяць	39310000-8
		дверц 10*10		600*400*40	10	590	6 900,00		39310000-8
21		Стелаж-сушилка для посуду, виконання нержавіюча сталь. Дві полиці для стаканів, дві полиці для тарілок	Україна	1200x320x1850	8	19200	153 600,00	під замовлення термін 1 місяць	39140000-5

39150000-8

39140000-5

153 600,00

3 421 538,00

3 421 538,00

05.06.2024 р.

Вартість еказана з доставкою без підключення. На придбаний товар гарантія 1 рік

39140000-5	Меблі для дому						153 600,00
------------	----------------	--	--	--	--	--	------------

39310000-8	Обладнання для закладів громадського харчування								739 220,00
39710000-2	Електричні побутові прилади								110 460,00
42210000-1	Машини для обробки продуктів харчування, виробництва напоїв та обробки тютюну								1 709 478,00
44410000-7	Вироби для ванної кімнати та кухні								14 250,00
42510000-4	Теплообмінники, кондиціонери повітря, холодильне обладнання та фільтрувальні пристрої								416 700,00
42910000-8	Апарати для дистильовання, фільтрування чи ректифікації								30 890,00
42950000-0	Частини універсальних машин								246 940,00
									3 421 538,00