



Balatonszemes Község Önkormányzatának Polgármesterétől

8636. Balatonszemes, Bajcsy Zs. u. 23.

Tel: 84 / 560 – 902. Fax: 84 / 360 – 282

e-mail: polgarmester@balatonszemes.hu

www.balatonszemes.hu

KRID: 532979998

Ügyiratszám:

ELŐTERJESZTÉS

Balatonszemes Községi Önkormányzat Képviselő-testületének
2020. november 4-i ülésére

Napirend: A Balatonszemes Község Önkormányzat Közkonyhájának eszközbeszerzése

Előadó: Németh Kornél Antalné polgármester

Tisztelt Képviselő-testület !

A konyhánk eszközállománya viszonylag elavult. A sütési műveleteket két 30 éves Emax toronysütővel végzik (2 db, 3-3 tepsis). Életkorából adódóan elavult technika, nagy rezsiigénnyel.

A szervizelése rendkívüli mértékben problémás, mivel más nincs hozzá alkatrész.

A berendezések egyeletlenül sülnek, forgatni kell a tálcákat.

A fentiekre tekintettel a konyha egészséges, jó minőségű és változatos étkeztetés biztosításának is akadálya lehet, amely miatt szükséges lenne beruháznunk.

A képviselő-testület feltett szándéka, hogy a ciklusban korszerű, új konyhát fog építeni. Ez azonban még hosszú folyamat.

A zavartalan mindennapi működtetést egy elfogadható szinten a régi konyhában is biztosítani kell. Amennyiben lehetőségünk lesz új konyhát kialakítani, úgy a korszerű és működő berendezések áthelyezésére sor fog kerülni.

Kérem a tisztelt testületet, a beruházás szükségességét megvitatni szívesedjen. Irányárakat közlünk az interneten található, a konyhánk adagszámát figyelembe véve (400 fő) szükséges berendezés tekintetében. A 4 berendezés az előterjesztés melléklete.

A berendezésekhez szerényebb mértékű tartozék vásárlás még szükséges, amelyet az ajánlatok nem tartalmaznak (állvány bruttó 100.000., vízlágyító bruttó 32.000. és 10 db tepsi és rács)

A konyhavezető javaslata szerint egy 10 tálcás kombisütő-pároló megvásárlása lenne indokolt, amely korszerű és finom ételek elkészítésére adna lehetőséget.

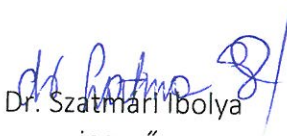
Határozati Javaslat

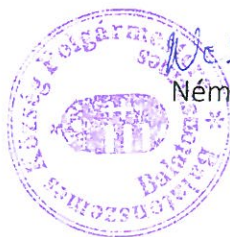
Balatonszemes Község Önkormányzat Képviselő-testületének
...../2020.(X.....) sz. határozata

A képviselő-testület indokoltnak tartja/ nem tartja indokoltnak az elektromos sütő beszerzését a
közkonyhára.

Balatonszemes, 2020. október 30.

Az előterjesztést készítette:


Dr. Szatmari Ibolya
jegyző

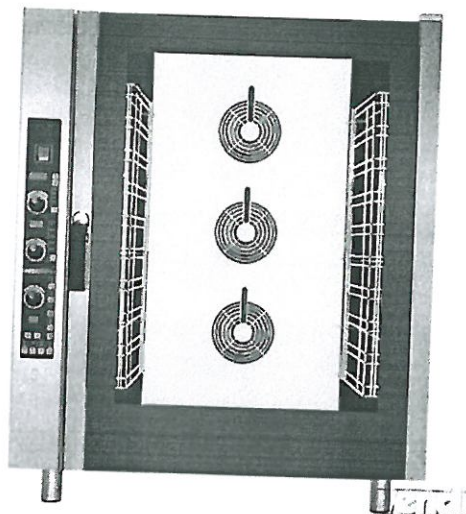



Németh Kornél Antalné
polgármester

vendi VENDI HUNGÁRIA Kft.
H-7100 Szekszárd, Rákóczi u. 164.

Telefon/fax:
+36-74/510-053; 510-054; 419-252
E-mail: info@vendi.hu
web: www.vendi.hu

**KOMBINÁLT SÜTŐ, ELEKTROMOS, DIREKT VÍZBEFECSKENDEZÉssel,
10XGN2/1 TÁLCAHELYEL, PROGRAMOZHATÓ**



*A képek illusztrációk, a gyártó az esztétikai illetve a műszaki változtatás jogát fenntartja! A termék a valóságban a képen látotthoz képest eltérhet!

Kombinált sütő, elektromos, direkt vízbefecskendezéssel, 10xGN2/1 tálcahellyel, programozható. Tepsitartó sínek közti távolság: 80mm. Rozsdamentes acél külső-belső kivitel, üvegajtóval. Elektronikus vezérlés tekerőgombokkal, digitális kijelzőkkel. 99 programhely 4 lépéses programmal, 10 páraszt. Szabályozható hőmérséklet 100-260°C közt. 3db kétirányú légkeverő ventillátorral. IPX3 vízvédelmi szint. A vízbefecskendezés használata esetén vízlágyító használata szükséges, mely opcionális tartozék! A berendezéshez opcionálisan rendelhető: tepsi, rács, vízlágyító, maghőmérő, beépíthető öntisztító rendszer, készüléktartó asztal!

Cikkszám: 0511010048

Webcím: <https://vendi.hu/0511010048>

Méret:	995 x 995 x 1210 mm
Elektromos teljesítmény:	27.6 kW
Feszültség:	400 V
Bruttó tömeg:	151.8 kg
Származási hely:	II

2.016 000 + ÁFA





/ Sütő készülékek (/termek/nagykonyhai-sutoparolo-berendezesek/1)

/ Kombi sütők - gáz, elektromos (/termek/kombi-sutok--gaz-elektromos/42)



ACE-102 - ELEKTROMOS KOMBI SÜTŐ



Adatlap

(/files/productpdfs
/ace1021525779547.pdf)

Gyártó: **Fagor**

Típus: **ACE-102**

Méret: **1130*1063*1117 mm**

Teljesítmény: **31,20 kW**

Származási ország: **Spanyolország**

Nettó: 2 164 567.- Ft +ÁFA



ACE 102 ADVANCE CONCEPT elektromos üzemű kombinált sütő-pároló kapacitás: 10 x GN 2/1 (20 x GN 1/1)
AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel.

Injektoros (direkt) vízbefecskendezés.

Üzem módok száma: 5

- párolás

-légkeveréses sütés (max. 300 °C-ig)

-kombinált sütés

-regenerálás

-tisztítás

Digitális funkció beállítás + két „Scroll” gomb.

Sütőtér előmelegítési funkció.

Beépített multi-szenzoros maghőmérő.

3 sebességű ventilátor – 2 teljesítmény.

”Cool Down” rendszer a főzőkamra gyors lehűtésére.

”Auto-revers” rendszer a ventilátor irányváltoztatására.

Gyors ajtózáras rendszer.

Hibajelző rendszer.

Autodiagnosztikus ellenőrző rendszer.

TISZTÍTÁSÁHOZ AJÁNLJUK (<http://tisza-konyha.hu/termek/xonforte-hideg-zsiroidoszer-750-ml/1987>)

AJÁNLATKÉRÉSHEZ KAPCSOLÓDÓ KÉRDÉS +



AJÁNLATKÉRÉSHEZ AD

Mennyiség:

1





Gasztróker Konyatechnika Kft.
Hegykonyhai Gépek és Eszközök
1072, Budapest, Klebelszár tér 15.

Vásárló belépés

E-mail

Jelszó

Bélep

Regisztráció

Új jelszó kérése

Profil

Keresés



Termékek

Részletes keresés

Információk

Vásárlási feltételek

Ajánlatkérés

Kapcsolat

Szállítási információk

Blog

Termék részletek

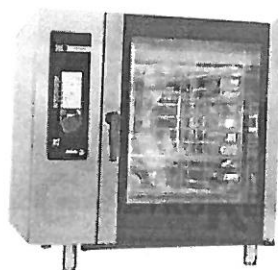
Fő kategória > Sütés-Főzés > Sütőkemencék, Kombisütők > Kombi sütő-párolók
> Elektromos üzemű

Vissza

KOSÁR

A kosár üres

Fagor AE 102 elektromos üzemű kombinált sütő-pároló, 10 x GN 2/1



Tetszik 0

2 564 950 Ft + ÁFA

Garancia : 1 év

Szállítási idő : 2-4 hét

Gyártó: FAGOR

Származási ország:

1 db

KOSÁRBA

HITELKALKULÁTOR

10 x GN 2/1 (20xGN 1/1) kapacitással, 5 üzemmóddal, beépített gőzfejlesztővel, max. 300 °C sütési hőmérséklettel.

Az alábbi terméket ajánljuk még kiegészítőként:



Vízlágyító 12 literes
22 820 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



Vízlágyító 16 literes
27 990 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



Vízlágyító 20 literes
35 160 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



WMK-BNT2650 T automata víz lágyító
119 250 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



Sótabletták víz lágyítóhoz 25 kg/zsák
2 900 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



Fagor SH 102 készülék tartó állvány 102-höz
156 860 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



Fagor SH 102 B készülék tartó állvány, tálcátartó sínekkel, 102-höz
248 160 Ft + ÁFA

Ezt is kérem!



FOGYASZTÓ BARÁT

sütő-pároló

Cookie beállítások

Referenciák

Rólunk mondták vásárlóink!

Új üzenet írásához kattints ide!

Kategóriák

Újdonságok

Akciós termékek

HENDI [163]

MINDEN SZILIKONBÓL!!! [31]

Liebherr hűtő akció, ingyenes szállítással! [34]

Tárolás, elszívóernyők, szállítás [576]

Előkészítés [356]

Sütés-Főzés [496]

Billenő serpenyő [25]

Blokk készülék tartó [19]

Blokk melegentartók, chips melegentartók [12]

Blokk munkalapok [10]

Blokk sütők [1]

Főzőüstök [38]

Főzőszámolyok [13]

Füstölők, kiegészítők [14]

Gyros sütő, gyros-kebab kés [11]

Indukciós főzőlapok [10]

Kelesztőszekrények [6]

Lávaköves grillsütők, grillsütők [12]

Olajsütő, fritőz [36]

Pizzasütők, állványok, kiegészítők [33]

Rizsfőző [1]

Sous vide technológia, Softcooker [12]

Sütőkemencék, Kombisütők [100]

Statikus sütők [19]

Légkeveréses sütők [24]

Kombi sütő-párolók [54]

Elektromos üzemű [32]

Gázüzemű [17]

Kiegészítők [5]

Kombi-sütő kompakt méretben [3]

Sütőlapok, rostlapok [35]

Tésztafőzők [14]

Thermomixer [3]

Tűzhelyek, főzőasztalok [91]

Snack készülékek [118]

Mosogatás-Tisztítás [257]

Csomagolás [27]

Hűtés [368]

Tálalás, melegentartás [122]

Konyhai eszközök, fogyóeszközök,

kapacitás: 10 x GN 2/1 (20xGN 1/1)

AISI 304 (18/10) minőségű rozsdamentes acél kivitel.
Üzem módok száma: 5

- párolás
- alacsony hőmérsékletű párolás
- regenerálás
- légkeveréses sütés (max. 300 °C-ig)
- kombinált sütés

Beépített gőzfejlesztő.

Vezérlés: nyomógomb és "scroll"

Sütőtér előmelegítési funkció.

Éjszakai főzés, vagy alacsony hőmérsékletű program.

3 sebesség – 2 teljesítmény

"Cool Down" rendszer a főzőkamra gyors lehűtésére.

"Auto-revers" rendszer a ventilátor irányválttatására.

Automatikus tisztító rendszer

Elektromos hőmérséklet ellenőrzés.

Beépített gőzgenerátor vízkő érzékelővel.

A gőzgenerátor automatikus kiürítése 24 órai használat után.

Félaautomata vízkő eltávolító rendszer.

Hibajelző rendszer.

Autodiagnosztikus ellenőrző rendszer.

Tisztító zuhanykar.

IPX-5 védelem

Vízfogyasztás: 40 liter/h

Víznyomás: 2 – 4 kg/cm²

Feszültség:

230 V – III 3x25+T-100 A

400 V – III+N 4x10+T-63 A

Teljesítmény: 31,2 kW

Súly: 250 kg

Méret: 1130x1063x1117 mm

bár kellékek [734]

Bár [62]

Kávéfőzés és kiegészítők [27]

GN edények [99]

Tisztítószer, adagolók [10]

Kültéri elektromos és gáz melegítők [7]

Alkatrészek [47]

Fizetési megoldás

Alkatrész forgalmazás

ALKATRÉSZEK

AZ ALÁBBI MÁRKÁKHOZ:

szerviz@gasztrokerkft.hu

FAGOR 

 **LA FELSINEA**
1933 ELETTOINDUSTRIALI

 **SIRMAN**

 **mec**

 **sammic**

 **Molvilfrid**

 **PROJECT**

 **maxima**

 **EMPERO**

Fogyasztó Barát



FOGYASZTÓ BARÁT

Cookie beállítások

A cookie-k segítenek a szolgáltatásaink biztosításában. Szolgáltatásaink használatával Ön beleegyezik a cookie-k alkalmazásába.
Rendben

**TÖBBFÉLE FIZETÉSI MÓD**

Ahogy Önnek
kényelmesebb

**GYORS KISZÁLLÍTÁS**

Akár másnap ott van
Önnél!



06-70-603-9099

Ügyfélszolgálat H-P:
8-17h

Belépés / Regisztráció

nagykonyhai | g é p e k

Magyarország és a régió legnagyobb vendéglátóipari webáruháza



BEVÁSÁRLÓKOSÁR: 0 tétel

Milyen gépet keres? Írja be, segítünk!*

**KERES**[SZÁLLÍTÁS - FIZETÉS](#)[ÁRAJÁNLAT KÉRÉS](#)[RÓLUNK - KAPCSOLAT](#)[JÓTÁLLÁS - SZERVIZ](#)[HÍREK](#)[GYÁRTÓK](#)**TERMÉKEK**

+ AKCIÓS
TERMÉKEK

+ ELŐKÉSZÍTÉS

- SÜTÉS-FŐZÉS

BILLENŐ
SERPENYŐ

FŐZŐÜST >

FŐZŐZSÁMOLY

FRITŐZ - >
OLAJSÜTŐ

FÜSTÖLŐ
KÉSZÜLÉK

GŐZGOMBÓC
PÁROLÓ

GRILLCSIRKE- >
MALAC SÜTŐ

GRILLEZŐ - >
ROSTLAP

Kezdőoldal • Termékek • Sütés-főzés • Sütő-pároló gép • Gasztronómiai
kombi sütő-pároló • FM STG-112 V7 kombi sütő 11 tálcás GN2/1



FM STG-112 V7 kombi sütő 11 tálcás GN2/1

GYÁRTÓ: FM INDUSTRIAL

Ár: 1.881.360 Ft + ÁFA

Bruttó:
2.389.327 Ft
%

- ☐ Plusz egy év szerviz támogatás:
csak 94.068 Ft+ÁFA!
- ☐ Helyszíni üzembe helyezés (az ár
csak a munkadíjat tartalmazza,
kiszállási költséget a szállítási
cím alapján számoljuk!)

1

**KOSÁRBA**

GYROS -
KEBAB SÜTŐHOT-DOG
SÜTŐ GÉPKELESZTŐ
SZEKRÉNYKENYÉR
PIRÍTÓKONFITÁLÓ-
LASSÚ SÜTŐKONTAKT
GRILLKÜRTÖS
KALÁCS
SÜTŐLÁNGOS - >
FÁNK SÜTŐMIKROHULLÁMÚ
SÜTŐPALACSINTA
SÜTŐ GÉPPECSENYESÜTŐ
KÉSZÜLÉKPIZZA >
KEMENCESOUS VIDE
TECHNOLÓGIASÜTŐ- >
PÁROLÓ GÉPSZALAMANDER
SÜTŐTÉSZTAFŐZŐ
GÉPTÜZHELY - >
FŐZŐLAP**KÉSZLET: RENDELÉSRE, KB. 4-5
HÉTEN BELÜL****i** Kérek értesítést, ha lesz
raktáron! ✓SZÁRMAZÁSI ORSZÁG:
SPANYOLORSZÁG

CIKKSZÁM: 710570

VTSZ SZÁM: 84198180

JÓTÁLLÁS: 1 ÉV

↗ ÖSSZEHASONLÍTÁS

TERMÉKLEÍRÁS**FM STG-112 V7 kombi sütő 11 tálcás GN2/1**

Professzionális felhasználásra alkalmas, digitális vezérlésű kombi sütő-pároló elektromos kivitelben.

Sütés, párolás, vagy kombinált mód 25-270 C° közötti hőmérséklet tartományban.

Magyar nyelvű menürendszer receptekkel, színes érintő képernyő.Digitális vezérlés, 6 lépéses sütő program, automatikus előmelegítő rendszer, automatikus hűtő rendszer, élelmiszer regeneráló program, recept könyvtár, állítható páratartalom: 0%-100% között, **váltakozó irányban forgó ventilátorok**, ventilátorok sebessége 10 fokozatban beállítható, **LED belső világítás**, Delta T sütési rendszer (kis hőmérséklet különbséget tart a sütőtér és az élelmiszer belső hőmérséklete között), **USB csatlakozás**.**Újdonság!** Azonos sütési klímát de különböző sütési időt igénylő ételek egyszerre süthetők kétféleképpen is:**- Multicook rendszer:** egyszerre betesszük az összes tepsit és a gép szól, mikor melyik tepsi van készen, **vagy****- All on time rendszer:** beállítjuk, hogy mikorra szeretnénk elkészíteni az összes tepsit és a gép szól, hogy melyik tepsit mikor tegyük be a gépbe! Mindkettő rendszerre igaz, hogy legfeljebb 8 különböző időzítés adható meg.**Kapacitás:** 11 db GN2/1 (650x530mm) vagy 22 db GN1/1 (325x530mm) méretű tepsi (tálcák nincsenek benne az árban!)

Sín távolság: 65 mm

180 fokban nyíló ajtó, amelynek belső üvege kihajtható a tisztításhoz

Sütőtér méret: 620x730x810 mm

Víz csatlakozás: 3/4"

Rozsdamentes acél szerkezet

Az ár tartalmazza a maghőmérőt és az automatikus sütőtér tisztító

- + HŰTÉS
- + CSOMAGOLÁS
- + MOSOGATÁS - TISZTÍTÁS
- + MELEGEN TARTÁS
- + BÁR GÉP ÉS ESZKÖZ
- + KIEGÉSZÍTŐ GÉP
- + ROZSDAMENTES BÚTOR
- + EDÉNY - TEPSI
- + KONYHAI ESZKÖZ
- + ALKATRÉSZ

rendszer!**Opciók:**

- jobbról balra nyitható ajtó: 109.500 Ft+ÁFA (Rendeléskor a MEGJEGYZÉS ablakba beírni!)
- vízlágyító készülék
- Alacsony rozsdamentes gépállvány
- Közepes rozsdamentes gépállvány 6 db tepsi férőhellyel
- Normál rozsdamentes gépállvány 8 db tepsi férőhellyel

Ajánlott edények GN1/1 (530x325mm) méretben:

- 20mm mély rozsdamentes acél tepsi
- 40mm mély rozsdamentes acél tepsi
- 65mm mély rozsdamentes acél tepsi
- 100mm mély rozsdamentes acél tepsi
- 150mm mély rozsdamentes acél tepsi

Valamint:

- 20mm mély rozsdamentes acél tepsi - perforált
- 40mm mély rozsdamentes acél tepsi - perforált
- 65mm mély rozsdamentes acél tepsi - perforált
- 100mm mély rozsdamentes acél tepsi - perforált
- 150mm mély rozsdamentes acél tepsi - perforált

TERMÉK ADATOK

Tálca kapacitás (db)	11 / 22
Tálca méret (mm)	GN2/1 (650x530)
Sínek közötti távolság (mm)	65
Elektromos teljesítmény (W)	28500
Elektromos csatlakozás (Volt / Hz)	400
Szélesség (mm)	790
Mélység (mm)	1085
Magasság (mm)	825
Saját tömeg (kg)	120

KAPCSOLÓDÓ DOKUMENTUMOK

- Használati útmutató (magyar)

KÉRDÉSE VAN A TERMÉKKEL KAPCSOLATBAN?

Keresztnév*

E-mail cím*

A beírt kérdés csak akkor fog megjelenni az oldalon, ha megválaszoltuk.
FIGYELEM! Csak a termékre vonatkozó kérdését írja ide! Ha ajánlatot vagy alkatrészt szeretne, akkor írjon inkább egy emailt, az elérhetőségeinket megtalálja a Rólunk-Kapcsolat oldalon! Hiba bejelentést szintén nem fogadunk ezen a

**TUDTA?**

Minden teljesített rendelése után kap egy **2% értékű kupont**, amelyet 3 hónapon belül levásárolhat!

KÉRDÉSE