



№3204-77-238289 Купим - Rational пароконвектомат SCC 101 5 senses - 2 шт.

14.01.2020 были внесены изменения

Статус: Процедура закрыта

Информация о процедуре:

Вид процедуры	Запрос предложений
Рубрика	Поставка прочее
Заказчик	ООО «НАШ ПРОДУКТ» - Рейтинг 9.7%
Регион	Москва
Город	Москва

Предмет договора

ООО «НАШ ПРОДУКТ» объявляет о проведении открытого запроса предложений в электронной форме на поставку
Купим - Rational пароконвектомат SCC 101 5 senses - 2 шт.

Рассмотрим предложения по аналогам!



Пароконвектомат RATIONAL SCC 101 5 SENSES отличается исключительно высоким качеством и эффективностью приготовления блюд. С помощью этого пароконвектомата можно жарить мясо и рыбу, готовить различные блюда на гриле, варить, тушить и выпекать кондитерские изделия. Система управления пароконвектоматом RATIONAL SCC 101 5 SENSES является полностью интуитивной. SCC знает, какой должна быть идеальная обработка любого продукта, регулирует параметры приготовления, следит за ними и при этом учитывает заданный Вами результат. С помощью датчиков система определяет размер продукта и объем загрузки. При необходимости можно даже одновременно готовить продукты разного размера.

Система HiDensityControl в любое время гарантирует абсолютную равномерность обработки. Аппарат оборудован высокопроизводительным парогенератором, имеет инновационную систему распределения воздушных потоков и передачи тепла, а также эффективную систему удаления влаги. Скорость вращения вентиляторов регулируется. Благодаря системе Efficient LevelControl Вы сможете следить за ходом обработки всех блюд и при необходимости вносить коррективы. Каждый уровень загрузки контролируется отдельно. Смешение вкусов при этом не происходит. Загружайте в аппарат самые разные блюда одновременно, а не одно за другим.

Три рабочих режима работы:

Режим конвекции от 30 °C до 300 °C

Горячий воздух, перемешиваемый с большой скоростью, соприкасается с продуктом со всех сторон. Постоянное поддержание температуры горячего воздуха до 300°C - не просто техническая деталь: резерва мощности хватает даже при полной загрузке аппарата. Только так Вы сможете приготовить сочные и поджаренные продукты, блюда из полуфабрикатов, а также куриные крылышки или пышную выпечку.

Режим парообразования от 30 °C до 130 °C

Мощный генератор с новой системой регулировки пара всегда обеспечивает подачу свежего пара. Постоянная температура в рабочей камере и максимальное насыщение микроклимата паром обеспечивают равномерную и очень бережную обработку продуктов, а значит, гарантируют наилучшее качество блюд. Вы можете быть уверены: цвета останутся аппетитными, продукты не разварятся, а продукты сохранят в себе питательные вещества и витамины.

Комбинированный режим от 30 °C до 300 °C

Комбинированный режим объединяет в себе все преимущества горячего пара с достоинствами горячего воздуха. Переворачивать продукты не нужно, время приготовления значительно сокращается, а потери при жаренье уменьшаются максимум на 50%.

Функции:

- iCookingControl 7 режимов
- MyDisplay - самоконфигурируемый 8,5-дюймовый дисплей, адаптируемый под пользователя (изображения, текст и т.д.)
- CareControl — автоматическая мойка с помощью специальных таблеток
- Cool Down — быстрое охлаждение рабочей камеры
- HiDensityControl — создание идеальных условий приготовления для конкретного продукта
- iLevelControl — интеллектуальная система приготовления при смешанной загрузке
- CleanJet — автоматическая очистка рабочей камеры
- SelfCooking Control + ClimaPlus Control — аппарат самостоятельно подбирает нужные параметры приготовления
- CalcDiagnose System — контроль за накипью на парогенераторе
- Деликатное приготовление «Дельта-Т»
- Режим понижения мощности на 50% (для электрических моделей)

Особенности:

- 350 программ, до 12 этапов в каждой
- Поддержка HACCP, USB-интерфейс
- 5 скоростей вентилятора
- Часы
- Тормоз крыльчатки вентилятора
- Материал: нержавеющая сталь DIN 1.4301
- Режим понижения мощности
- Многозонный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Сепарация жира центрифугированием
- Дверца с двойным стеклом, внутреннее стекло открывается
- Дверная ручка с функцией захлопывания
- Продольная загрузка GN 1/1, GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3
- Два фиксируемых положения двери: 120°/180°
- Легко заменяемое уплотнение двери
- Рабочая камера без стыков и острых углов
- Галогеновая подсветка
- U — образные направляющие
- Встроенный душ
- Ручная подача пара
- Дно рабочей камеры в форме ванны для безопасного сбора жидкости

Дополнительные условия:**Требования к качественным характеристикам товара:**

- Весь поставляемый товар должен быть новым (товар, который не был в употреблении, не были восстановлены потребительские свойства).
- Вся сопроводительная информация о поставляемом товаре должна иметь информацию на русском языке, перевод на русский язык. Товар должен иметь маркировочные ярлыки (или этикетки) с указанием полной информации, предусмотренной законами и иными нормативно-правовыми актами РФ, подтверждающей качество поставляемого товара и его соответствие требованиям законодательства РФ.
- Внешняя упаковка должна быть заводской, которая бы обеспечивала сохранность от внешних воздействий и любого вида повреждений при перевозке различными видами транспорта (при необходимости иметь светонепроницаемую защиту, и упакованы в тару, которая предохраняет от различного рода повреждений, попадания света, проникновения в неё избыточной влажности и т.д., и т.п.).

Условия оплаты товара:

- Безналичный расчет.

Дата начала приема заявок	14.01.2020
Срок заключения договора	20.01.2020 — 21.01.2020
Дата окончания приема заявок	20.01.2020 / 12:00 (МСК)
Дата подведения итогов	23.01.2020 / 12:00 (МСК)

Требования к участникам:

1. Скан копия Свидетельства о государственной регистрации (ОГРН)
2. Участник самостоятельно несет все расходы, связанные с подготовкой и подачей предложения, а Организатор процедуры по этим расходам не отвечает и не имеет обязательств, независимо от хода и результатов процедуры, за исключением случаев, прямо предусмотренных действующим законодательством Российской Федерации.
3. Заказчик имеет право отказаться от проведения процедуры в любое время до выбора Победителя, не неся никакой ответственности перед Участниками процедуры или третьими лицами, которым такое действие может принести убытки. Все Участники процедуры, оформившие свое участие в конкурсе через Мойтендер.РФ, получают соответствующие уведомления в порядке, установленном правилами данной системы.
4. Процедура запроса предложений не является конкурсом, либо аукционом и ее проведение не регулируется статьями 447—449 части первой Гражданского кодекса Российской Федерации. Данная процедура запроса предложений также не является публичным конкурсом и не регулируется статьями 1057—1061 части второй Гражданского кодекса Российской Федерации. Таким образом, данная процедура не накладывает на Заказчика, Уполномоченную организацию соответствующего объема гражданско-правовых обязательств по обязательному заключению договора с победителем запроса предложений или иным его участником."