

Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021



Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

Madame, Monsieur,

Veuillez trouver ci-joint notre devis n° ADH0026-024763 concernant votre demande .

Je reste à votre disposition pour tout renseignement complémentaire sur votre dossier.

Je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, mes salutations distinguées.

Pascal DELAGE

Message de votre interlocuteur commercial

EQUIPEMENTS DE CUISINE RESTAURANT SCOLAIRE

Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021








Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

Détail du devis : EQUIPEMENTS DE CUISINE RESTAURANT SCOLAIRE

	Référence / Désignation	Marque	Eco-participation	P.U. HT	Qté	Total ligne HT
LOCAL STOCKAGE						
	GKv 6110 ARMOIRE POSITIVE VENTILEE 583L BLANC	LIEBHERR	0,00	1 288,00	1	1 288,00 €
Armoire positive GN2/1, cuve ABS, carrosserie époxy blanc, 586L Dimensions (LxPxH) mm : 750x750x1864 Refroidissement : ventilé Température : +1° à +15°C Dégivrage : automatique Régulation : électronique Alarme température : Visuelle et sonore Alimentation : 230V (mono) Fluide : R-600a						
LOCAL CUISINE						
	CFE806CV FOUR MIXTE ELECTRIQUE - 6 NIVEAUX GASTRO 1/1	AMBASSADE DE BOURGOGNE	0,00	3 475,00	1	3 475,00 €
Four électrique à convection vapeur 6 niveaux GN1/1 au pas de 65 mm - Production vapeur par injection directe - Thermomètre - Porte à hublots et vitre articulée athermique - Thermomètre - Thermostat 50-300° - Eclairage intérieur - Puissance 7,3 kW - Dimensions extérieures L 800 P 760 - H 700 mm,						
	CES706 ETUVE POUR FOUR CFE706CT	AMBASSADE DE BOURGOGNE	0,00	1 386,00	1	1 386,00 €
Etuve électrique pour four CFE706CT - 8 niveaux GN1/1 au pas de 58 mm - Puissance 1,8 kW - Thermostat 30-110°C - Alimentation 230V 1N~ 50Hz - Porte pleine charnières à droite - Pieds inox avec vérins réglables, Dimensions extérieures L 750 - P 650 - H 900 mm,						
	741006 BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1- H65	BOURGEAT	0,00	14,00	5	70,00 €
Coins et bords renforcés Agréé NF						
	747701 COUV.S/POIG.INOX P/BAC S/A 1/1	BOURGEAT	0,00	13,50	5	67,50 €






Devis :
 ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
 ☎ 05 45 20 61 60
 Date : 02/07/2021



Contact commercial :
Pascal DELAGE
 ☎ 06.89.92.03.52
 ✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
 VADALLE
 16560 AUSSAC VADALLE
 FRANCE

	Référence / Désignation	Marque	Eco-participation	P.U. HT	Qté	Total ligne HT
Empilable Agréé NF						
	741406 BAC PERFO.S/ANSE INOX 1/1- H65	BOURGEAT	0,00	22,50	4	90,00 €
Coins et bords renforcés Agréé NF						
	741010 BAC PLEIN S/ANSE INOX 1/1-H100	BOURGEAT	0,00	20,60	2	41,20 €
Coins et bords renforcés Agréé NF						
	711003 GRILLE FIL INOX GN1/1	BOURGEAT	0,00	9,00	5	45,00 €
Cadre 5 mm - 1 Traverse 5 mm 20 Fils 2 mm						
	2523 R301	ROBOT COUPE	0,00	1 209,00	1	1 209,00 €
<p>Combiné cutter/Coupe-légumes R301. . Monophasé 230/50/1, Puissance 650W. 1 vitesse 1500tr/mn. Cuve cutter de 3.7 litres en matériau composite et Couteau lisse fond de cuve inclus, Couvercle Coupe-légumes à ejection composé de 2 goulottes : 1 goulotte demi-lune et une goulotte cylindrique. 4 disques: éminceurs 2mm, 4 mm, râpeur 2 mm batonnet 2x2. Collection complète de 23 disques en inox disponible. Ce matériel est conseillé pour 10 à 80 couverts.</p>						
	34780 MINI MP 240 COMBI	ROBOT COUPE	0,00	411,00	1	411,00 €
<p>Mixer plongeant Mini MP 240 Combi . Monophasé 230/50/1. Nouveau bloc moteur inox. Puissance : 290W. Vitesse Variable de 2000 à 12500 tr/mn pour la fonction mixer et de 350 à 1560 tr/mn pour la fonction fouet. Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 250 mm. Fouet : 185 mm. Dispositif exclusif breveté Robot-Coupe. Livré avec un support mural. Cet appareil conçu pour réaliser à la fois soupes, veloutés, purées de légumes, mousses de fruits à l'aide de la fonction mixer et oeufs en neige, mousse en chocolat, pâte à crêpes , purée à l'aide de la fonction fouet avec une efficacité optimale.</p>						

Devis :
ADH0026-024763 V1.0
C6177 - MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
☎ 05 45 20 61 60
Date : 02/07/2021



Contact commercial :
Pascal DELAGE
☎ 06.89.92.03.52
✉ p.delage@benard.fr

Prestation

MAIRIE D'AUSSAC VADALLE
VADALLE
16560 AUSSAC VADALLE
FRANCE

	Référence / Désignation	Marque	Eco-participation	P.U. HT	Qté	Total ligne HT
	120710 ESSOREUSE À SALADE K1-12L	Bartscher	0,00	109,00	1	109,00 €

Ce produit n'est pas disponible pour le marché français !

	MOCH16 INSTALLATION, MISE EN SERVICE ET RACCORDEMENT		0,00	580,00	1	580,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------	--	------	--------	---	----------

	GARANTIE 2 ANS GARANTIE 2 ANS	0				
-------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	---	--	--	--	--

Total HT (hors option)	8 771,70 €
dont éco-participation	0,00 €
TVA 20 %	1 754,34 €
Total TTC (hors option)	10 526,04 €

Le présent devis doit être retourné dûment signé pour engager la société GROUPE BENARD. En le signant, le client reconnaît avoir lu et approuvé sans réserve les conditions générales de vente de la société GROUPE BENARD qui ont été jointes aux présentes, et notamment les clauses régissant le transfert de propriété et l'attribution de compétence.

Nom : _____ Signature : _____

Qualité : _____

Date : _____

Le transfert de propriété ne s'opérera qu'après paiement du prix. (Loi n° 80.335 du 12 Mai 1980)

Commentaires généraux

NON COMPRIS : ALIMENTATION POUR LE FOUR / ARMOIRE FABRICATION ALLEMANDE / FOUR ET ETUVE FABRICATION FRANCAISE / COMBINE ET MIXER FABRICATION FRANCAISE