

Dla:	Pan Konrad Michalski	Firma:	Termo Studio ul. Hetmańska 32/3 60-251 Poznań
Kopia:		kontakt adresat:	tel: (+48) 61 665 45 82 konrad.michalski@termostudio.pl
OD:	Marcin Zaleski	Tel nadawcy:	+4822 672 85 81..91
Data:	04/02/2015	Fax nadawcy:	+4822 672 85 59
		Ilość stron:	3

Temat: Oferta Pollustop, DS Hanka, Termo Studio, 2015-02-04, 01MZ

W nawiązaniu do zapytania przesyłam ofertę na dostawę i uruchomienie systemu Pollustop.

### **Specyfikacja techniczna POLLUSTOP:**

Wykonanie wewnętrzne, ustawienie na podłodze.

#### **Konstrukcja**

Urządzenie Halton Foodservice Pollustop **Model PST02** składającego się z następujących sekcji:

#### **Sekcja filtrów wstępnych / Workowych**

Konstrukcja modułu typu Penta post, o podwójnych ściankach izolowana wyposażona w drzwiczki rewizyjne. Jednostka będzie wyposażona w dwa stopnie filtracji. Pierwszy stopień filtracji to filtr wstępny panelowy plisowany G4 (EU4) 102mm. Drugi stopień filtracji to filtr workowy F8 (EU8) 559mm. W skład modułu wchodzi presostat do monitoringu zabrudzenia filtrów

#### **Sekcja odzysku ciepła**

Konstrukcja modułu typu Penta, o podwójnych ściankach izolowana wyposażona w drzwiczki rewizyjne. Wężownica wykonana z miedzianych rurek z aluminiowymi żebrami w ilości 400 żeber/metr, 8-mio rzędowa z odkraplaczem i tacką ociekową. Przy założeniu temperatury powietrza na wywiewie na poziomie 25 C @ 40% wilgotności, czynnik 30% glikol etylenowy, temperatura czynnika na wejściu/wyjściu 2/9 C, można uzyskać odzysk na poziomie około 16,5 kW.

#### **Sekcja wentylatora**

Konstrukcja modułu typu Penta post, o podwójnych ściankach izolowana wyposażona w drzwiczki rewizyjne. Wentylator z napędem bezpośrednim oraz wirnikiem odśrodkowym. Trójfazowy silnik IEC z termistorem PTC. Napęd mocniejszy o 25% w stosunku do silnika. Moduł wyposażony w drzwi rewizyjne.

Przybliżone wymiary:

Sekcja filtrów wstępnych / workowy 1330mm szerokości x 740mm wysokości x 940mm długości

Sekcja odzysku ciepła 1330mm szerokości x 740mm wysokości x 600mm długości

Sekcja wentylatora: 1330mm szerokości x 740mm wysokości x 1260mm długości

Całkowite wymiary: 1330mm szerokości x 740mm wysokości x 3060mm długości  
(uwzględniają króćce przyłączeniowe i przepustnicę odcinającą)

Podstawa dodaje 100 mm wysokości.

Wydatek

Wyciąg: 1,14 m<sup>3</sup>/s (4100 m<sup>3</sup>/h)

Ciśnienie statyczne: 500 Pa dyspozycyjne

Zasilanie: 400V, 3-fazy, 50 Hz wentylator.

230V, 1-faza, 50 Hz sterowanie

#### **SPECYFIKACJA CENOWA:**

**Cena katalogowa:**

**17 530 GBP**

**Cena z rabatem projektowym 10%:**

**15 775 GBP**

Oferta zawiera

- Rysunki AUTOCAD w celu ko-ordynacji i zatwierdzenia.
- Wykonanie zgodne z zatwierdzonymi rysunkami.
- Instrukcje obsługi i działania.
- Uruchomienie

Oferta nie zawiera

- Prac nie opisanych w tej ofercie. Prosimy o powiadomienie, jeśli ta oferta wg. Państwa czegoś nie uwzględnia.
- Instalacji, montażu i podłączenia
- Okablowania łączącego szafkę sterowniczą z jednostką
- Tłumików.

**Warunki dostawy:**

Cena: Netto w **GBP**

Wstępny harmonogram dostawy:

Wykonanie i dostawa produktu: **5-6 tygodni od zamówienia i zaakceptowaniu rysunków, do potwierdzenia.**

Ważność oferty: 30 dni

Płatność: Faktura zostanie wystawiona w PLN wg kursu średniego GBP-PLN Narodowego Banku Polskiego z ostatniego dnia roboczego poprzedzającego dostarczenie towarów. Warunki płatności do uzgodnienia.  
W przypadku braku innego zabezpieczenia przedpłata 30% do 7 dni od zamówienia, pozostałe 70% należności płatne najpóźniej na 2 dni przed planowaną dostawą.

Warunki ogólne: ORGALIME S 2000

W przypadku jakichkolwiek pytań proszę o kontakt:

[marcin.zaleski@halton.com](mailto:marcin.zaleski@halton.com)

tel. bezpośredni: 0 725 660 101

Z poważaniem,  
Marcin Zaleski  
Inżynier Sprzedaży  
Halton Foodservice