



★Τύπος γνωστοποίησης: Μεταβολή

Αριθμός Γνωστοποίησης

1176432 (ver. 1)

★Είδος επιχείρησης: Νομικό πρόσωπο

Τύπος δραστηριότητας: Προϋπάρχουσα

★Επωνυμία νομικού προσώπου/Όνοματεπώνυμο φυσικού προσώπου

ΑΝΑΣΤΑΣΙΟΣ ΠΑΠΑΘΑΝΑΣΙΟΥ ΚΑΙ ΣΙΑ ΟΕ

★ΑΦΜ

997835690

★Αριθμός ΓΕΜΗ

123529022000

Στοιχεία νομίμου εκπροσώπου εφόσον πρόκειται για νομικό πρόσωπο

★Όνομα

Ιωάννης

★Επώνυμο

Παπαθανασίου

★Α.Δ.Τ. (ή διαβατήριο)

ΑΒ 988890

★Εκδίδουσα αρχή

Τ.Α Χαλκίδος

Στοιχεία επικοινωνίας

★Αρ. Τηλεφώνου

2221053397

★Email

korozism@otenet.gr

Ταχυδρομική Διεύθυνση

★Περιφερειακή ενότητα

Ευβοίας

★Δήμος

Χαλκιδέων

Οδός/Θέση

Αγίου Ιωάννου Βασιλικού Χαλκίδος

Αριθμός

32

★Τ.Κ.

34002

Γεωγραφικές συντεταγμένες (για εκτός σχεδίου περιοχές)

★Γεωγρ. πλάτος

38.425866

★Γεωγρ. μήκος

23.669783

Κωδικοί NACE της δραστηριότητας

10 Βιομηχανία τροφίμων

10.71 Αρτοποιία· παραγωγή νωπών ειδών ζαχαροπλαστικής

10.71.11 Παραγωγή φρέσκου ψωμιού

10.71.11.02 Παραγωγή φρέσκου ψωμιού με μηχανικό ζυμωτήριο

10 Βιομηχανία τροφίμων

10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων· παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής

10.72.11 Παραγωγή τραγανού ψωμιού, παξιμαδιών, φρυγανισμένου ψωμιού και παρόμοιων φρυγανισμένων προϊόντων

10 Βιομηχανία τροφίμων

10.72 Παραγωγή παξιμαδιών και μπισκότων· παραγωγή διατηρούμενων ειδών ζαχαροπλαστικής

10.72.19 Παραγωγή άλλων ξηρών ή διατηρούμενων ειδών αρτοποιίας

10.72.19.01 Παραγωγή κουλουριών και πιτών

★Σύντομη Περιγραφή δραστηριότητας

Επαγγελματικό Εργαστήριο - Αρτοποιείο - Παραγωγή Προϊόντων Ζύμης & Συναφών Προϊόντων - Είδη Ζαχαροπλαστικής μετά Πρατηρίου "ΠΩΛΗΣΗ ΚΑΦΕ ΠΑΣΗΣ ΦΥΣΕΩΣ ΣΕ ΔΙΕΡΧΟΜΕΝΟΥΣ ΠΕΛΑΤΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΠΡΑΤΗΡΙΑ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΩΝ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ ΤΩΝ ΑΡΤΟΠΟΙΕΙΩΝ, ΤΑ ΠΡΑΤΗΡΙΑ ΑΡΤΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΚΑΦΕΚΟΠΤΕΙΑ", "ΠΩΛΗΣΗ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ" Αριθμός Γνωστοποίησης 1143717 / 28.07.2020

ΕΙΔΙΚΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΣΚΟΥΜΕΝΗ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΑ

Μέγεθος δραστηριότητας

Εγκατεστημένη ισχύς (σε kW)

★Κινητήρια

33.45

★Θερμική

31.5

Δυναμικότητα και Αποθηκευτική ικανότητα

★Είστε αποθήκη του άρθρου 17.4 του ν.3982/201; Όχι

★Επιλέξτε δυναμικότητα:

Δυναμικότητα ως προς το παραγόμενο προϊόν

★Δυναμικότητα ως προς το παραγόμενο προϊόν

3

★Επιλέξτε μονάδα t/ημέρα

★Αρ. εργαζομένων: < 10

Εγκατάσταση & εξοπλισμός

★Στεγασμένη επιφάνεια (τ.μ.)

128.46

★Αρ. ορόφων

0

★Υπαρξη ατμολεβήτων Όχι

★Υπαρξη δεξαμενών υγραερίου Όχι

★Υπαρξη εξοπλισμού υπό πίεση Όχι

★Υπαρξη εύφλεκτων, εκρηκτικών, διαβρωτικών, οξειδωτικών, τοξικών ή άλλων επικίνδυνων ουσιών Όχι

★Υπαρξη Η/Ζ Ναι

★Χρήση νερού από γεώτρηση για βιοτεχνική χρήση Όχι

★Χρήση φυσικού αερίου Όχι

Κωδικοί αποβλήτων ΕΚΑ

★Ασκείτε δραστηριότητα που διαχειρίζεται απόβλητα, σύμφωνα με την περ. β της παρ. 1 του άρθρου 36 του ν. 4042/2012

Όχι

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

Συμπληρώνονται η αξία του μηχανολογικού εξοπλισμού, καθώς και οι αρ. πρωτοκόλλου ή οι ΑΔΑ (αριθμοί ανάρτησης στη ΔΙΑΥΓΕΙΑ) μόνο για όσα από τα δικαιολογητικά οφείλει κατά περίπτωση να έχει η εγκατάσταση

★Αξία μηχανολογικού εξοπλισμού σε €

90.000,00

Αρ. πρωτ./ΑΔΑ έγκρισης εγκατάστασης ή αρ. γνωστοποίησης εγκατάστασης

Εντός σχεδίου πόλεως Βασιλικού Χαλκίδος Ευβοίας Υφιστάμενη Εγκατάσταση Αρτοποιείου Αριθμ. Αδείας Νο Πρωτ. 1411/Φ17/108/18/20-05-2010 Ειδική δήλωση για απαλλαγή από την υποχρέωση εφοδιασμού με άδεια εγκατάστασης και λειτουργίας, σύμφωνα με το άρθρο 5 του ν.3325/2005 (ΦΕΚ 68 Α΄) της Δ.νσης Ανάπτυξης ΠΕ Ευβοίας με υπογραφή του κου Προϊσταμένου της Δ.νσης Ανάπτυξης του Δημ. Γιαννάκου Μηχ.γου Ηλεκτ.γου με Α. Β.

Αρ. άδειας δόμησης

1ον Οικοδομική άδεια Νο 553/1971, 2ον Οικοδομική άδεια Νο 737/25-10-2004 3ον Βεβαίωση περαίωσης της

διαδικασίας υπαγωγής στο Ν. 4178/2013 Α/Α Δήλωσης: 2247949 Α/Α Πρωτοκόλλου: 442628 Ηλεκτρονικός κωδικός: 0ΕΒΒ09Β163DF134Α Ημ/νία υπαγωγής: 03/01/2014, 4ον Έγκρισης Εργασιών Δόμησης Μικρής Κλίμακας Αριθμ Πρωτ. 1114/22-03-17 ΑΔΑ: ΨΩ08ΩΗΑ-ΙΚΞ, 5ον Έγκρισης Εργασιών Δόμησης Μικρής Κλίμακας, e- Άδειες Α/Α Πράξης: 11956 ΕΓΚΥΡΟ ΑΝΤΙΓΡΑΦΟ 58F94E05911522DB Δήμος Χαλκιδέων ΥΔΟΜ ΧΑΛΚΙΔΑΙΩΝ

Αρ. πρωτ./ΑΔΑ της ΑΕΠΟ ή των ΠΠΔ

Νο 876 / 09-05-2008 της Δ.νσης Περιβάλλοντος Νομ. Αυτ. Ν. Ευβοίας (Με την ισχύουσα Νομοθεσία Δεν απαιτείται)

Αρ. έγκρισης Κτηνιατρικής

Δεν απαιτείται

Αρ. πρωτ. πιστοποιητικού πυρασφάλειας

Δεν Απαιτείται βάσει της ισχύουσας Νομοθεσίας, (Έγγραφο / 12-02-2015 του ΑΠΣ Επιτελείο Νομική Υπηρεσία Γραφείο 3ον Έκδοσης και εφαρμογής Πυροσβεστικών Διατάξεων και Κανονισμών) Έχει εκδοθεί το υπ' αριθμ. 3541 ΦΑΑΜΠΥ 1531 / 20-05-2008 Πιστοποιητικό Ενεργητικής Πυροπροστασίας, της Π.Υ Χαλκίδος ισχύος μέχρι και την 20-05-2016. Στοιχεία Βιβλίου Ελέγχου των μέσων Ενεργητικής Πυροπροστασίας. ΓΑΑ 4588 / ΑΗΒ 20448 / ΦΑΑΜ: 1531.

Αρ. πρωτ./ ΑΔΑ άδειας χρήσης νερού

Δεν απαιτείται

Αρ. πρωτ. έγκρισης κυκλοφοριακής σύνδεσης με εθνική ή επαρχιακή οδό, για περιοχή εκτός εγκεκριμένου σχεδίου πόλης

Δεν απαιτείται

Αρ. πρωτ. έγκρισης εισόδου - εξόδου σε δημοτική - κοινοτική οδό για περιοχή εκτός εγκεκριμένου σχεδίου πόλης

Δεν απαιτείται

Αρ. πρωτ. έγκρισης απότμησης - υποβιβασμού στάθμης πεζοδρομίου με σύμφωνη γνώμη του οικείου Δήμου, για περιοχή εντός εγκεκριμένου σχεδίου πόλης

Δεν απαιτείται

Αρ. πρωτ. άδειας κατασκευής λιμενικού έργου και χρήσης αιγιαλού και παραλίας

Δεν απαιτείται

Αρ. άδειας χρήσης φυσικού αερίου

Εδώ σημειώνετε όποια επιπλέον πληροφορία επιθυμείτε να γνωστοποιήσετε

Η παρούσα Υποβολή Γνωστοποίησης Αναρτάται με σκοπό την δήλωση των μεταβολών λειτουργίας κατόπιν των εσωτερικών μεταβολών των χώρων του αρτοποιείου και εκσυγχρονισμό του Μηχανολογικού εξοπλισμού καθ, επιταγή του Άρθρου 167 του ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. Ν. 4512 ΦΕΚ 5α/17-01-2018. Αρχική Αδειοδότηση Λειτουργίας Αρτοποιείου: Αριθμ. Αδείας Νο Πρωτ. 1411/Φ17/108/18/20-05-10 Ειδική δήλωση για απαλλαγή από την υποχρέωση εφοδιασμού με άδεια εγκατάστασης και λειτουργίας, σύμφωνα με το άρθρο 5 του ν.3325/2005 (ΦΕΚ 68 Α΄) της Δ.νσης Ανάπτυξης ΠΕ Ευβοίας με υπογραφή του κου Προϊσταμένου της Δ.νσης Ανάπτυξης του Δημ. Γιαννάκου Μηχ.γου Ηλεκτ.γου με Α. Β. Ύπαρξη Η/Ζ Ναι ΕΞΑΙΡΕΣΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΚΑΤΟΧΗΣ ΑΔΕΙΑΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗΣ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΓΙΑ ΕΦΕΔΡΙΚΟΥΣ ΣΤΑΘΜΟΥΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ (Β) ΤΗΣ ΠΑΡΑΓΡΑΦΟΥ 11 ΤΟΥ ΑΡΘΡΟΥ 132 ΤΟΥ Ν. 4001/2011 ΒΕΒΑΙΩΣΗ ΥΠ' ΑΡΙΘΜ. 108/2016 / ΡΥΘΜΙΣΤΙΚΗ ΑΡΧΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ Αθήνα, 11/4/2016 Για τη ΡΑΕ Υπογραφή ο Δρ. Νικόλαος Γ. Μπουλαξής Πρόεδρος. (ΑΔΑ: ΩΤΦΨΙΔΞ-ΩΘ7) Υπάρχει Πλήρης Φάκελος Αδειοδότησης με όλα τα έγγραφα και τα στοιχεία εντός του χώρου της επιχείρησης και εις την Δ.νση Υπ. Ανάπτυξης της ΠΕ Ευβοίας. Αρμόδια δια την Δικτυακή Ανάρτηση κατόπιν έγγραφης Εξουσιοδοτήσεως η Μηχανικός ΑΝΤΩΝΙΑ ΕΜΜ. ΚΟΡΟΖΗ ΔΙΠΛ. ΜΗΧΑΝΟΛΟΓΟΣ ΜΗΧΑΝΙΚΟΣ ΕΜΠ ΜΕΛΟΣ Τ.Ε.Ε. ΑΡΙΘΜ. ΜΗΤΡΩΟΥ 135 467 Εκδοθέντα Φορολογικό στοιχείο ΤΠΥ Νο 479 / 2020. Χρησιμοποιούμενες πρώτες & δευτερεύουσες ύλες: Άλευρα ενός δημητριακού ή προσμείξεις αλεύρων διαφόρων δημητριακών, το αλεύρι σίτου, νερό, ζύμη και μικρή ποσότητα αλατιού, γάλα, γιαούρτι, βούτυρο, τυροκομικά προϊόντα, αυγά, λιπαρές ύλες, γλυκαντικές ύλες, προϊόντα τομάτας, ελιές, αρτυματικές ύλες, προϊόντα αλλαντοποιίας, λιπαρές ύλες, φυσικές γλυκαντικές ύλες, Άλευρα, πρόσθετα παραγωγής άρτου & αρτοποιημάτων. Διαδικασία παραγωγής: Η παραγωγή των ειδών αρτοποιίας βασίζεται στην ανάμιξη αλεύρων διαφόρων ποιοτήτων με νερό, αλάτι και μαγιά (σακχαρομύκητες) Τα άλευρα αναμιγνύονται και κοσκινίζονται για να απομακρυνθούν οι ξένες ουσίες. Μετά ζυγίζονται αυτόματα και προστίθεται μαγιά και αλάτι υπό συνεχή ανάδευση μέσα σε κατάλληλη ποσότητα νερού θερμοκρασία 22-26°C. Ακολούθως το μίγμα μαλάσσεται σε ζυμωτήρια και αφήνεται για να ολοκληρωθεί η διαδικασία της ζύμωσης (φούσκωμα ή ανέβασμα). Με την ολοκλήρωση της ζύμωσης, πραγματοποιείται τεμαχισμός, πλάσιμο και μορφοποίηση της ζύμης (ζυμάρι). Τελικά, το μορφοποιημένο ζυμάρι ψήνεται σε κλίβανο (φούρνο).Υπάρχουν παραλλαγές της κλασσικής διαδικασίας παραγωγής άρτου, π.χ. παξιμάδια, φρυγανιές (διπυρίτης άρτος) όπου η υγρασία μειώνεται στο ελάχιστο. Για την παραγωγή διαφόρων προϊόντων του εργαστηρίου είναι αναγκαία η ανάμιξη Α υλών σε συγκεκριμένες δοσολογίες ανά ποιότητα παρασκευάσματος που καθορίζονται από τις παραγγελίες των πελατών. Η ζύγιση των ποσοτήτων γίνεται με μικρές ζυγιστικές μηχανές. με ηλεκτρομηχανική - ηλεκτρονική διάταξη. Οι απαιτούμενες ποσότητες υλικών ανά είδος οδηγούνται στους πάγκους εργασίας και στα μηχανήματα προς διαμόρφωση των τελικών προϊόντων. Τα συστατικά των διαφόρων προϊόντων με βάση τα άλευρα στις κατάλληλες αναλογίες αναμιγνύονται και διαμορφώνονται στα κατάλληλα σχήματα. Ακολούθως ακολουθεί το στάδιο της συντήρησης η της έψησης. και της συσκευασίας εάν αυτή απαιτείται. Μετά την παραγωγή ελέγχεται η ποιότητα των παραχθέντων προϊόντων και αφού συσκευάζονται τοποθετούνται εντός των ψυκτικών θαλάμων η αφού ψηθούν είναι πλέον έτοιμα προς διάθεση στο καταναλωτικό κοινό σε χονδρική η λιανική πώληση. Η επιχείρηση ακολουθεί τις Οδηγίες Υγιεινής του Ε.Κ. 852/2004, όπως αυτές αποτυπώνονται στον Οδηγό Υγιεινής για τις Επιχειρήσεις Λιανικής Πώλησης Τροφίμων ΣΕΣΜΕ- ΕΦΕΤ (Τόμος 5, 2003). Η επιχείρηση τηρεί στις εγκαταστάσεις της τα ακόλουθα: α) Αντίγραφο οικοδομικής άδειας με βεβαίωση κύριας χρήσης ΚΥΕ β) Αναλυτικό (επικαιροποιημένο όπου χρειάζεται) διάγραμμα ροής της δραστηριότητας της επιχείρησης, το οποίο καταρτίζει και υπογράφει ο υγειονομικά υπεύθυνος είτε επιστήμονας σχετικής ειδικότητας. γ) Σύστημα ιχνηλασιμότητας (συσχέτισης των παραλαμβανόμενων προϊόντων με τους προμηθευτές τους) δ) Τα ακόλουθα αρχεία: - Αρχείο προγράμματος καθαρισμού και απολύμανσης - Αρχείο καταπολέμησης τρωκτικών και εντόμων - Αρχείο προσωπικού (με τα πιστοποιητικά υγείας και τεκμηρίωσης της εκπαίδευσής του) - Αρχείο πρώτων υλών και προμηθευτών - Αρχείο ελέγχου νερού (όπου απαιτείται) - Αρχείο ελέγχου θερμοκρασιών (όπου απαιτείται). Το προσωπικό που απασχολείται στην επιχείρηση είναι εφοδιασμένο α) με το πιστοποιητικό υγείας που προβλέπεται από την υγειονομική διάταξη υπ. αριθμ Υ1γ/Γ.Π/οικ. 35797 (ΦΕΚ 1199/11-04-2012) και β) με πιστοποιητικό εκπαίδευσης. Οι υπάλληλοι (ανάλογα με τη δραστηριότητα της επιχείρησης): Δεν θα έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα που είναι σε ανοιχτές συσκευασίες όταν αισθανθούν αδιαθεσία Θα καλύπτουν τις πηγές, καψίματα, δερματικές μολύνσεις με κατάλληλο χρωματιστό αδιάβροχο Επίδεσμο Θα φορούν κατάλληλο, καθαρό ρουχισμό Θα χειρίζονται σωστά τα τρόφιμα και θα συνεργάζονται προς όφελος της υγιεινής και ασφάλειας αυτών Θα χρησιμοποιούν γάντια (όπου χρειάζεται) τα οποία ωστόσο δεν θα υποκαθιστούν το πλύσιμο των χεριών και θα αλλάζονται ανά τακτά χρονικά διαστήματα, καθώς και όταν αλλάξει η εργασία ή το είδος του τροφίμου που χειρίζονται Θα τηρούν τους κανόνες σωστής ατομικής υγιεινής (π.χ. όχι κοσμήματα σε μέρος του σώματος που έρχεται σε επαφή με τρόφιμα, όχι βαμμένα ή πρόσθετα νύχια κλπ). Στην επιχείρηση υπάρχει επαρκής παροχή νερού κατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία (Υ2/2600/2001- ΦΕΚ 892 Β΄/11-07-01 όπως τροποποιήθηκε και ισχύει). Ο πάγος που έρχεται σε επαφή με τα τρόφιμα παράγεται από νερό το οποίο είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και παρασκευάζεται, διακινείται και αποθηκεύεται υπό συνθήκες που τον προφυλάσσουν από οποιαδήποτε μόλυνση. Η εγκατάσταση αποχέτευσης της επιχείρησης είναι α) κατάλληλη για το σκοπό που προορίζεται, σύμφωνα με τις σχετικές ισχύουσες Πολεοδομικές Διατάξεις και β) σχεδιασμένη και κατασκευασμένη κατά τρόπο που αποκλείεται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων (ισχύει στις περιπτώσεις που υπάρχει εγκατάσταση αποχέτευσης για την επιχείρηση). Στην επιχείρηση υπάρχει επαρκής αριθμός κατάλληλων δοχείων απορριμμάτων που πληρούν τους υγειονομικούς όρους και θα φέρουν ποδοκίνητο κάλυμμα. Τα δοχεία απορριμμάτων θα αδειάζονται και θα καθαρίζονται σύμφωνα με το πρόγραμμα καθαρισμού-απολύμανσης που θα τηρεί η επιχείρηση στο αντίστοιχο αρχείο. Στην επιχείρηση υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα φυσικού ή τεχνητού φωτισμού και αερισμού σε όλους τους χώρους. Η εγκατάσταση τεχνητού αερισμού εξασφαλίζει ικανοποιητική απαγωγή υδρατμών. Οι λαμπτήρες φωτισμού φέρουν προστατευτικά άθραυστα και διαφανή καλύμματα. Η ύπαρξη αποδυτηρίων προσωπικού με ξεχωριστό ερμάριο για κάθε εργαζόμενο είναι επιβεβλημένη.

Βεβαιώνεται η ύπαρξη επαρκών και κατάλληλων αποχωρητηρίων με προθάλαμο και υδραυλική εγκατάσταση συνδεδεμένη με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Οι εσωτερικές επιφάνειες των τοίχων είναι στεγανές, μη απορροφητικές και τα παράθυρα (εάν υπάρχουν) καλύπτονται μόνιμα με κατάλληλο προστατευτικό πλέγμα, η ύπαρξη επαρκούς αριθμού νιπτήρων, στους προθαλάμους των αποχωρητηρίων, εφοδιασμένων με τα απαραίτητα μέσα για το πλύσιμο και το στέγνωμα των χεριών. Όλοι οι χώροι των αποχωρητηρίων και των προθαλάμων τους φωτίζονται και αερίζονται επαρκώς, με φυσικά ή τεχνητά μέσα. Για τον τεχνητό αερισμό (όπου υπάρχει) βεβαιώνεται η ύπαρξη κατάλληλης εγκατάστασης αερισμού.

Υπεύθυνος της Εγκατάστασης Αρτοποιίας: Ιωάννης Παπαθανασίου ΑΦΜ 074 861 761 ΔΟΥ Χαλκίδος Παραγωγικός μηχανολογικός εξοπλισμός: 1. Αρτοκλίβανος Αρτοκλίβανος Clivanesport - Στεφάνου ΕΠΕ ΕΜ-12/20/5 Κινητήρια Ισχύς 3,30 KW Θερμική Ισχύς υγρών Καυσίμων (κλιβάνου): 87,00 Kwa Στοιχεία Αρτοκλιβάνου: Είδος Κλιβάνου: " Σωληνωτός Αρτοκλιβάνος" Εξωτερικές Διαστάσεις Κλιβάνου Μ 2,61 m x Π 3,20 m x Υ 2,30 m Καύσιμο: Πετρέλαιο, Όροφοι 4 παραγωγικοί: Επιφάνεια= Μ 1,86m x Π 2,00 m x 4 = 14,88m² (Σ.Π.Δ.) = 220 Kg/m²/24ωρο Παραγωγικότητα: 220 (kg/m²/24ωρο) x Ε (m²) = 3.273,6 Kg/ 24ωρο Συνολική Παραγωγικότητα: = 3.000,00kg < 3.273,60 Kg /24ωρο < 5.000,00kg 2. Αυτόματη στόφα κλιματιζόμενη St 94-330.1 Κινητήρια Ισχύς 2,90 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 3. Ταχυζυμωτήριο 150 Λίτρων Πλήρες Κινητήρια Ισχύς 3,60 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 4. Μίξερ - Πάγκου Κινητήρια Ισχύς 0,50 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 5. Ταχυζυμωτήριο ανατρεπόμενο Κινητήρια Ισχύς 6,50 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 6. Ζυγοκοπτική μηχανή ΖΚ-14 Κινητήρια Ισχύς 1,10 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 7. Πλαστική Κινητήρια Ισχύς 0,75 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 8. Σφολιατομηχανή Κινητήρια Ισχύς 2,00 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 9. Ψυγείο Δίπορτο (τεμ. 2) Κινητήρια Ισχύς 3,00 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 10. Καρότσι Λαμαρινών INOX 18 Θέσεων (Τεμ.4) Κινητήρια Ισχύς 0,00 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 11. Μίξερ Ζαχαροπλαστικής 20 Λίτρων SP-20 Κινητήρια Ισχύς 0,75 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 12. Ψυγείο (τεμ. 2) Κινητήρια Ισχύς 1,00 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 13. Διαιρετικό Μηχάνημα Κινητήρια Ισχύς 1,00 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 14. Φρυγανιέρα Κινητήρια Ισχύς 0,65 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, Εξοπλισμός Πρατηρίου Αρτοποιείου 15. Κλιβανος Πρατηρίου Ηλεκτρικός 8 Λαμαρινών Mini icompro 3 Κινητήρια Ισχύς 0,00 KW Θερμική Ισχύς 28,00 Kwa, 16. Ψυγείο (τεμ. 2) Κινητήρια Ισχύς 4,00 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 17. Ψυγείο μικρό Κινητήρια Ισχύς 0,35 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 18. Ψυγείο Βιτρίνα Κινητήρια Ισχύς 0,50 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 19. Φραπεδιέρα Κινητήρια Ισχύς 0,90 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 20. Καφετιέρα Κινητήρια Ισχύς 0,00 KW Θερμική Ισχύς 1,50 Kwa, 21. Μηχανή κοπής καφέ Κινητήρια Ισχύς 0,15 KW Θερμική Ισχύς 0,00 Kwa, 22. Θερμοθάλαμος Κινητήρια Ισχύς 0,00 KW Θερμική Ισχύς 2,00 Kwa, Μη παραγωγικός εξοπλισμός: Κλιματισμός 15,00 Kw, Εγκατάσταση Συσκευών (Ψυγεία, Θερμοσίφωνα 8 κτλ.), Φωτισμού εσωτερικού, Φωτισμού εξωτερικού, 8,00 Kw. Εξοπλισμός Προστασίας περιβάλλοντος: 0,00 Kw. Συνολική Ισχύς Μηχανημάτων Παραγωγικού εξοπλισμού 33,45 Kw, Συνολική Θερμική Ισχύς Μηχανημάτων Παραγωγικού εξοπλισμού 31,50 Kwa. Συνολική Ηλεκτροδοτούμενη ισχύς 64,95 Kw, Ισχύς παραγομένη από καύσιμα 87,00 Kwa, Διαθέσιμες Επιφάνειες Χώρων Αρτοποιείου: Πρατήριο Άρτου 40,06 m², Αποθήκη Αλεύρων 2,25 m² Κλιβανος - Θερμοθάλαμος 11,05 m² Χώρος εκκλιβάνισης 7,73 m² Ζυμωτήριο 47,75 m², Αποδυτήρια+ Αποχωρητήριο + W.C 4,59 m² Αποθήκη Στερεών Καυσίμων 0,00 m²

★Αρ. παραβόλου

Πληρωμή μέσω ΕΤΕ μέσω μεταφοράς Νο συναλλαγής 798331113 / 28-09-2020 06:52:09

★Ποσό παραβόλου (€)

100,00

Ημερομηνία υποβολής (η.μ.μ.ε.ε.ε.)

12.10.2020