



Fabryka Wycen Sp. z o.o.  
ul. Nugat 7/57  
02-776 Warszawa  
t: +48 506 156 933  
biuro@fabrykawycen.pl

### Opinia nr 02/08/2024/PC

Dotyczy: oszacowanie aktualnej wartości rynkowej.  
Rzecznawca: mgr Sebastian Kurmanowski RS001444,  
uprawnienie AutoConsulting nr 1234.

**Przedmiot wyceny:** Przyczepa gastronomiczna NIEWIADÓW z wyposażeniem.



## 1. DANE FORMALNO-PRAWNE.

### 1.1. Zleceniodawca.

PEAC (Poland) Sp. z o.o.  
ul. Seweryna Mielżyńskiego 14  
61-725 Poznań

### 1.2. Zleceniobiorca.

Fabryka Wycen Sp. z o.o.  
ul. Nugat 7/57  
02-776 Warszawa  
NIP: 951-251-23-86  
REGON: 387866403

### 1.3. Uwarunkowania prawne i formalne wyceny.

- Zlecenie zleceniodawcy z dnia 05.08.2024 r.
- Ustawa o gospodarce nieruchomościami (Dz.U. z 11.08.1997 r. Nr 115 art.174).
- Rozporządzenie Ministra Finansów z dnia 20.01.1995 r. w sprawie amortyzacji środków trwałych (Dz.U. Nr 7).
- Ustawa o rachunkowości z dnia 29.09.1994 r. (Dz. U. Nr 121).
- Ustawa z dnia 23.04.1964 r. Kodeks Cywilny (Dz.U. Nr 1).
- Rozporządzenie Ministra Przekształceń Własnościowych z 20.11.1991 r. (Dz.U. 2/91).
- Kodeks postępowania administracyjnego – Ustawa z dnia 14.06.1960 r. (Dz.U. Nr 9).

### 1.4. Źródła informacji.

- Informacje o środkach technicznych na rynku wtórnym – komisje, przetargi, prasa specjalistyczna, informacje internetowe.
- Informacje o cenie nowych, porównywalnych środków technicznych – informacje internetowe, cennik maszyn i urządzeń BISTYP, WACETOB, PIMR.
- Podstawowe charakterystyki techniczno-funkcjonalne wycenianego środka technicznego – literatura specjalistyczna, instrukcje obsługi, katalogi maszyn, informacje internetowe.
- Oględziny przedmiotu wyceny oraz udostępnione dokumenty.

### 1.5. Podstawy metodologiczne wyceny.

- *Standardy zawodowe rzeczoznawców majątkowych*, Polska Federacja Stowarzyszeń Rzeczoznawców Majątkowych, Warszawa 1995 r.
- *Podstawy wyceny wartości środków technicznych*, T. Klimek, Wydawnictwo BOMIS Press, Poznań 2003 r.
- *Vademecum Wyceny Maszyn i Urządzeń*, H. Macniak, Z. Makowicz, Ośrodek Doradztwa i Doskonalenia Kadr, Gdańsk 1998 r.
- *Wycena Maszyn i Urządzeń*, T. Klimek, Stowarzyszenie Rzeczoznawców Majątkowych w Katowicach, Katowice 1995 r.

### 1.6. Przedmiot wyceny.

Przyczepa gastronomiczna NIEWIADÓW z wyposażeniem.  
Szczegółową charakterystykę przedmiotu wyceny przedstawiono w punkcie 3.

**1.7. Data i miejsce oględzin.**

12.08.2024 r. Famat Serwis Sp. z o.o. Słomczyn 70, 05-600 Grójec.

**1.8. Zakres i cel wyceny.**

Wycena obejmuje w swoim zakresie określenie wartości rynkowej przedmiotu wyceny dla potrzeb zleceniodawcy, w celu sprzedaży.

**2. DATY ISTOTNE DLA CZYNNOŚCI OSZACOWANIA PRZEDMIOTU WYCENY.**

- Data sporządzenia wyceny: 20.08.2024 r.
- Data, na którą określono wartość środka technicznego: 20.08.2024 r.
- Data oględzin i badań środka technicznego: 12.08.2024 r.

**3. CHARAKTERYSTYKA OGÓLNA PRZEDMIOTU WYCENY.****3.1. Dane techniczno-identyfikacyjne.**

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Podgrupa 74. Pojazdy mechaniczne.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>1.Przyczepa specjalna gastronomiczna</b>
Model	<b>B3500 (H27512HT)</b>
Rok produkcji	<b>2022</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer VIN	<b>SWNB35000N0009023</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent	<b>NIEWIADÓW</b>
Wymiary całkowite przyczepy z dyszlem dł./szer./wys. (mm)	~6700/2450/2900
Wymiary wewnętrzne przyczepy dł./szer./wys. (mm)	~5100/2200
Data pierwszej rejestracji	21.02.2023 r.
Nr rejestracyjny	PY2277Y
Okresowe badanie techniczne	ważne do 21.02.2026 r.
Dopuszczalna masa całkowita (kg)	2700
Liczba osi	2 hamowane
Masa własna (kg):	1160

**Główne elementy wyposażenia:**

- Dyszel typu V;
- Koło wsporcze z obejmą;
- Zaczep kulowy;
- Tylne lampy zespolone;
- Ściany przyczepy wykonane z płyt warstwowych typu sandwich, z izolacją termiczną;
- Podłoga pokryta wykładziną PCV;
- 2 witryny sprzedażowe - 183x110 i 120x110 cm. (na podstawie pomiarów podczas oględzin), szyby przesuwne ze szkła bezpiecznego, kłapa sprzedażowa odchylana na siłownikach, zamek;
- 1x drzwi jednoskrzydłowe z tyłu przyczepy;
- Podpory stabilizujące;
- Zabudowa wewnętrzna z płyty meblowej/stali nierdzewnej, kolor biały/inox;

- 2x zlewozmywak jednokomorowy ze stali nierdzewnej;
- 2x bateria zlewozmywakowa;
- Podgrzewacz wody;
- Podajnik ręczników papierowych;
- Dozownik mydła;
- Instalacja wodno-kanalizacyjna wewnętrzna;
- Instalacja elektryczna;
- Oświetlenie wewnętrzne sufitowe,
- Okap gastronomiczny;
- Akcesoria kuchenne;
- Klucze do zamka drzwi: Tak;
- Osłony podwozia HPL.

### Opis zamontowanego ogumienia:

Koło	Marka, typ	Wysokość bieżnika (mm)
I osi L	SECURITY TR603 165R13C 8PR	7
I osi P	SECURITY TR603 165R13C 8PR	7
II osi L	SECURITY TR603 165R13C 8PR	7
II osi P	SECURITY TR603 165R13C 8PR	7

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.niewiadom.pl](http://www.niewiadom.pl), [www.historiapojazdu.gov.pl](http://www.historiapojazdu.gov.pl)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Grupa 6. Urządzenia techniczne.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>2. Rejestrator 4-kanalowy 5w1</b>
Model	<b>BCS-XVR0401-V</b>
Rok produkcji	<b>Brak danych</b>
Numer seryjny	<b>7H0051BPAZ35042</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>BCS Line</b>
Wymiary szer./gł./wys. (mm)	260/235/45
Zasilanie	DC 12V
Maksymalna liczba kanałów IP	4 + 2 dodatkowe do 6Mpx
Technologia	HDCVI/AHD/TVI/ANALOG/IP
Rozdzielczość	1920x1080
Wejścia/wyjścia wideo	1x VGA, 1x HDMI
Wejścia/wyjścia audio	1/1
Interfejs sieciowy	Port RJ-45 (10/100M)
Funkcjonalność	obraz na żywo, nagrywanie, odtwarzanie, archiwizacja, zdalny dostęp
System operacyjny	Linux
Kolor	czarny
Masa (kg)	~1,5
Wyposażenie: 3x kamera kopułowa BCS, mysz przewodowa	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.sklep-bcs.pl](http://www.sklep-bcs.pl)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>3.Zamrażarka skrzyniowa</b>
Model	<b>Brak danych</b>
Rok produkcji	<b>Brak danych</b> (nie odnaleziono tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>Brak danych</b> (nie odnaleziono tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>BEKO</b>
Liczba sztuk	1
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	1105/675/860
Sterowanie	mechaniczne
Pojemność (l)	~298
Kolor	biały
Wyposażenie: 1x kosz	

źródło: oględziny środka technicznego, [www.beko.com/pl](http://www.beko.com/pl)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>4.Witryna chłodnicza</b>
Model	<b>FKDv 4213</b>
Rok produkcji	<b>2022</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>85.932.430.2</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>LIEBHERR</b>
Liczba sztuk	1
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	600/687/2010
Zasilanie	220-240V ~ 50Hz
Sterowanie	mechaniczne
Wskaźnik temperatury w komorze chłodniczej	wewnętrzny analogowy
System chłodzenia	dynamiczny
Czynnik chłodniczy rodzaj/ilosc (g)	R600a/55
Zakres temperatury	+2 °C do +12 °C
Rozmrażanie	automatyczne
Pojemność brutto/netto (l)	403/385
Pojemność PET 0,5l (szt.)	256
Pojemność puszka 0,33l (szt.)	512
Oświetlenie wewnętrzne	podświetlenie wzdłużne LED prawe
Materiał obudowa/drzwi	stal/drzwi ze szkła izolacyjnego
Kolor	biały
Masa własna (kg)	79
Wyposażenie: 5 przestawnych półek	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.home.liebherr.com](http://www.home.liebherr.com)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>5.Zamrażarka skrzyniowa</b>
Model	<b>233887</b>
Rok produkcji	<b>2021</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>HK057921-233887-000012</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>ARKTIC</b>
Liczba sztuk	1
Wymiary całkowite z uchwytem pokrywy szer./gł./wys. (mm)	1655/785/840
Moc znamionowa (W)	115
Zasilanie	220-240V ~ 50Hz
Sterowanie	cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
Czynnik chłodniczy rodzaj/ilość (g)	R600a/98
Chłodzenie	statyczne
Zakres temperatury	-26 °C do -18 °C
Pojemność netto (l)	435
Rozmrażanie	ręczne
Kolor	biały
Masa własna (kg)	75
Wyposażenie: oświetlenie wewnętrzne, 1x kosz	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.hendi.com](http://www.hendi.com)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>6.Waga kuchenna</b>
Model	<b>EKS002W</b>
Rok produkcji	Brak danych
Numer seryjny	Brak danych
Producent/marka	<b>ESPERANZA</b>
Liczba sztuk	3
Typ wagi	elektroniczna
Maksymalna waga (g)	5000
Funkcja tary	tak
Dokładność pomiaru (g)	1
Jednostki miary	g, kg, lb, oz
Zasilanie	1x bateria CR2032
Kolor	biały

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.esperanza.pl](http://www.esperanza.pl)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>7.Frytownica elektryczna</b>
Model	<b>FE77</b>
Rok produkcji	<b>2022</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>22023273</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>REDFOX</b>
Liczba sztuk	1
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	540/420/300
Pojemność (l)	2x 8
Regulacja temperatury (°C)	50 do 190
Zasilanie	230V ~ 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	2x 3
Materiał	stal nierdzewna
Kolor	inox
Wymiary kosza (mm)	2x 210/235/100
Wyposażenie: 2x kosz	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>8.Grill kontaktowy panini</b>
Model	<b>PK 2745 E</b>
Rok produkcji	<b>2022</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>68163</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>POTIS</b>
Liczba sztuk	1
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	510/500/300
Wymiary powierzchni roboczej (mm)	450 x 270
Rodzaj płyty	ryflowana
Płynna regulacja temperatury (°C)	od 0 do 300
Zasilanie	220/230V ~ 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	3
Materiał korpusu	stal nierdzewna
Kolor	inox
Masa własna (kg)	35

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.m.potis.com](http://www.m.potis.com)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>9.Bemar elektryczny</b>
Model	<b>VL11</b>
Rok produkcji	<b>2022</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>22071781</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>REDFOX</b>
Liczba sztuk	1

Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	330/540/220
Pojemność GN	GN 1/1
Regulacja temperatury (°C)	30 do 90
Zasilanie	230V ~ 50/60Hz
Moc znamionowa (kW)	0,7
Materiał	stal nierdzewna
Kolor	inox
Masa własna (kg)	9

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.rmgastro.pl](http://www.rmgastro.pl)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>10.Elektryczny nóż</b>
Model	<b>S120 Plus Eco Line</b>
Rok produkcji	<b>2021</b> (na podstawie oznaczenia widniejącego na urządzeniu)
Numer seryjny	<b>20072.02.21</b> (na podstawie oznaczenia widniejącego na urządzeniu)
Producent/marka	<b>POTIS</b>
Liczba sztuk	1
Średnica tarczy (mm)	80
Prędkość obrotowa przy pełnym obciążeniu (obr./min)	6500

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.potis.com](http://www.potis.com)

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT): Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.	
<b>Parametry techniczne</b>	
Nazwa	<b>11.Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z pokrywą</b>
Model	<b>YG-05290</b>
Rok produkcji	<b>2023</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Numer seryjny	<b>517729374</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>YATO</b>
Liczba sztuk	1
Czynnik chłodniczy rodzaj/ilość	R290/78g
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	1365/700/876
Pojemność (l)	368
Komora	standard GN 1/1 (530x325 mm)
Zasilanie	220-240V ~ 50Hz
Moc znamionowa (W)	240
Zakres temperatury	+2 °C do +8 °C
Chłodzenie	statyczne z wentylatorem
Materiał korpusu	stal nierdzewna
Materiał blatu	PE
Odszranianie	automatyczne
Kolor	inox
Masa własna (kg)	115

Wyposażenie: rozkładana górna pokrywa, elektroniczny sterownik, pojemniki GN 11sztuk

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, www.yatogastro.com

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT):

Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.

**Parametry techniczne**

Nazwa	<b>12.Urządzenie do grillowania mięsa</b>
Model	<b>GD4-S</b>
Rok produkcji	<b>2022</b> (na podstawie tabliczek znamionowych)
Numer seryjny	<b>13106.06.22 oraz 13107.06.22</b> (na podstawie tabliczek znamionowych)
Producent/marka	<b>POTIS</b>
Liczba sztuk	2
Wymiary całkowite szer./gł./wys. (mm)	510/550/1120
Zasilanie	gaz ziemny
Efektywność ogrzewania (kW)	14
Materiał korpusu	stal nierdzewna
Kolor	inox
Maksymalny ciężar mięsa (kg)	70
Wyposażenie: 2x miecz z talerzem na mięso	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczki znamionowe, www.potis.com

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT):

Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.

**Parametry techniczne**

Nazwa	<b>13.Czajnik elektryczny</b>
Model	<b>ZCK7616S</b>
Rok produkcji	Brak danych
Numer seryjny	Brak danych
Producent/marka	<b>ZELMER</b>
Liczba sztuk	1
Pojemność (l)	1,7
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz
Moc (W)	1850-2200
Materiał	tworzywo sztuczne
Kolor	biały/szary

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, www.zelmer.pl

Symbol klasyfikacji rodzajowej środków trwałych (KŚT):

Rodzaj 578. Maszyny, urządzenia i aparaty przemysłu gastronomicznego.

**Parametry techniczne**

Nazwa	<b>14.Robot kuchenny</b>
Model	<b>MultiTalent 3</b>
Rok produkcji	Brak danych
Numer seryjny	<b>713050285332022454</b> (na podstawie tabliczki znamionowej)
Producent/marka	<b>BOSCH</b>
Liczba sztuk	1
Zasilanie	220-240V~ 50-60Hz
Moc (W)	800

Material	tworzywo sztuczne
Kolor	biały/szary
Wyposażenie: 2x misa, 2x pokrywa z lejkiem, tarcze tnące	

źródło: oględziny środka technicznego, tabliczka znamionowa, [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

### Działanie i zastosowanie.

Przyczepa specjalna gastronomiczna, przeznaczona do prowadzenia handlu wraz z produkcją żywności.

Zastosowanie w branży gastronomicznej, przyczepa może być używana jako mobilny sklep, restauracja/bar, food truck podczas festynów, imprez masowych itp.

### 3.2. Opis stanu technicznego.

Ogólny stan techniczny wizualny średni.

Oględziny na palcu sprzętu poleasingowego.

- Przyczepa gastronomiczna;
  - Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;
  - Podwozie: nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
  - Nadwozie: widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia eksploatacyjne, miejscowe zarysowania powierzchni;
  - Pęknięty klosz tylnej prawej lampy zespolonej;
  - Wnętrze przyczepy: widoczne zanieczyszczenia eksploatacyjne powierzchni, liczne zarysowania zabudowy meblowej, blat roboczy ze stali nierdzewnej z licznymi punktowymi wgnieceniami oraz zarysowaniami;
  - Instalacja elektryczna, wodna: brak możliwości weryfikacji funkcjonalności;
  - Oslony podwozia podczas oględzin zdemontowane, złożone wewnątrz przyczepy;
  - Dokumentacja techniczno-ruchowa: podczas oględzin udostępniono oryginał dowodu rejestracyjnego SERIA DR/BAT 0705733, data wydania 24.02.2023 r.;
- Podczas oględzin brak źródła zasilania elektrycznego: brak możliwości uruchomienia urządzeń i weryfikacji funkcjonalności;
- Zestaw do monitoringu BCS;
  - Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;
  - Ogólny stan techniczny wizualny średni;
  - Nie stwierdzono widocznych uszkodzeń mechanicznych;
  - Kamery kopułowe zamontowane wewnątrz przyczepy gastronomicznej (2 szt.) oraz na zewnątrz przyczepy (1szt.), nie odnaleziono tabliczek znamionowych, oznaczeń modelu, brak możliwości ustalenia parametrów technicznych;
- Zamrażarka skrzyniowa BEKO;
  - Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;
  - Ogólny stan techniczny wizualny średni;
  - Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia eksploatacyjne, liczne wgniecenia aluminiowej powierzchni komory, zarysowania i liczne wgniecenia korpusu urządzenia;
  - Na pokrywie górnej zamontowana niefabryczna osłona ze stali nierdzewnej;
  - Układ chłodniczy: brak możliwości weryfikacji funkcjonalności;
  - Nie odnaleziono tabliczki znamionowej;
- Witryna chłodnicza LIEBHERR;
  - Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;
  - Ogólny stan techniczny wizualny średni;
  - Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne, powierzchni;
  - Układ chłodniczy: brak możliwości weryfikacji funkcjonalności;

- Zamrażarka skrzyniowa ARKTIC;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne, wgniecenia aluminiowej powierzchni komory, wgniecenia korpusu urządzenia oraz pokrywy górnej;  
Układ chłodniczy: brak możliwości weryfikacji funkcjonalności;
- Wagi ESPERANZA EKS002W, 3 sztuki;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną  
Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne, powierzchni;  
Nie weryfikowano funkcjonalności;  
1 waga bez pokrywy komory baterii;
- Frytownica REDFOX;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni;  
Brak tylnej osłony korpusu prawego zbiornika frytownicy;  
Brak pojedynczej pokrywy kosza;
- Grill kontaktowy panini POTIS PK2745E;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne ślady użytkowania, znaczne zanieczyszczenia eksploatacyjne, zarysowania powierzchni korpusu;  
Brak pokrętła regulacji temperatury;
- Barm elektryczny REDFOX;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne zanieczyszczenia eksploatacyjne, liczne zarysowania powierzchni, wgniecenia korpusu;
- Elektryczny nóż POTIS;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne zanieczyszczenia eksploatacyjne, liczne zarysowania powierzchni;  
Brak zasilacza sieciowego oraz kabla zasilającego;
- Stół chłodniczy 3-drzwiowy YATO;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i liczne zarysowania eksploatacyjne powierzchni, punktowe wgniecenia korpusu oraz drzwi;  
Układ chłodniczy: brak możliwości weryfikacji funkcjonalności;  
W komorze chłodniczej brak 3 półek (wyposażenie standardowe);
- Urządzenia do grillowania POTIS, 2 sztuki;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne ślady użytkowania, znaczne zanieczyszczenia eksploatacyjne, zarysowania powierzchni;  
Brak tac ociekowych na tłuszcz;  
Urządzenie 13107.06.22 – podczas oględzin pokrywa tylna korpusu zdemontowana, złożona na blacie roboczym;

- Czajnik elektryczny ZELMER;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni, osad wapienny;
- Robot kuchenny MultiTalent 3 BOSCH;  
Badanie środka technicznego przeprowadzono metodą organoleptyczną;  
Ogólny stan techniczny wizualny średni;  
Widoczne ślady użytkowania, zanieczyszczenia i zarysowania eksploatacyjne powierzchni;
- Dokumentacja techniczna urządzeń: brak;
- Przed dalszą eksploatacją przyczepa gastronomiczna wraz z wyposażeniem wymaga przeprowadzenia prac konserwacyjnych oraz czynności serwisowych w celu sprawdzenia funkcjonalności i stopnia zużycia podzespołów oraz wykrycia ewentualnych usterek części.

**Uwagi: Brak informacji o przeprowadzonych przeglądach, naprawach oraz warunkach eksploatacji.**

#### 4. DOKUMENTACJA FOTOGRAFICZNA.

Podczas oględzin rzeczoznawca ustalił stan faktyczny udokumentowany materiałem fotograficznym.



*Zdjęcie 1*



Zdjęcie 2



Zdjęcie 3



Zdjęcie 4



Zdjęcie 5



Zdjęcie 6



Zdjęcie 7



Zdjęcie 8

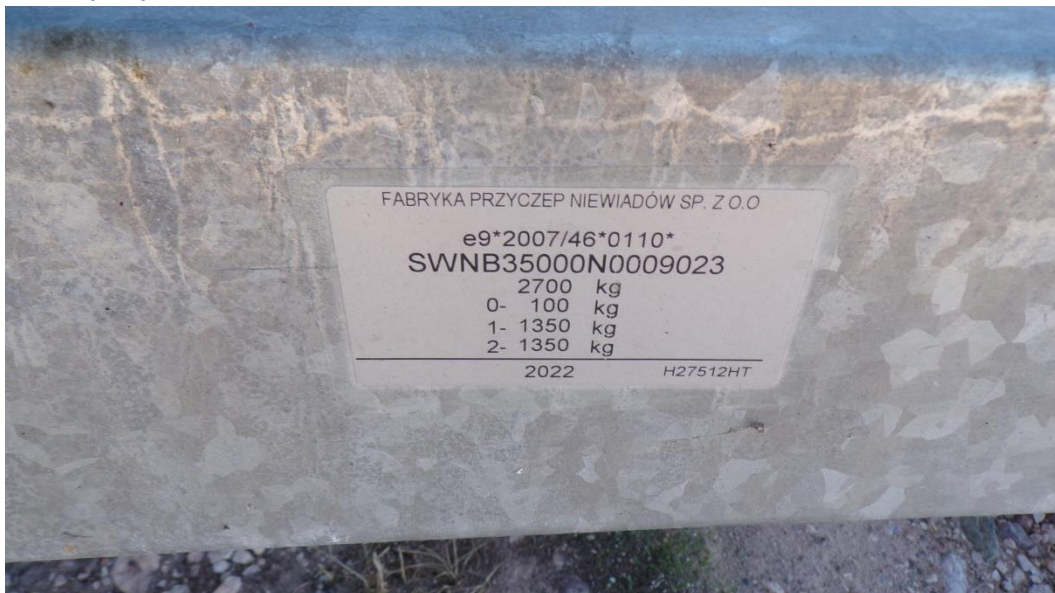


Zdjęcie 9



Zdjęcie 10

Tabliczka znamionowa:



Zdjęcie 11



Zdjęcie 12



Zdjęcie 13



*Zdjęcie 14*



*Zdjęcie 15*



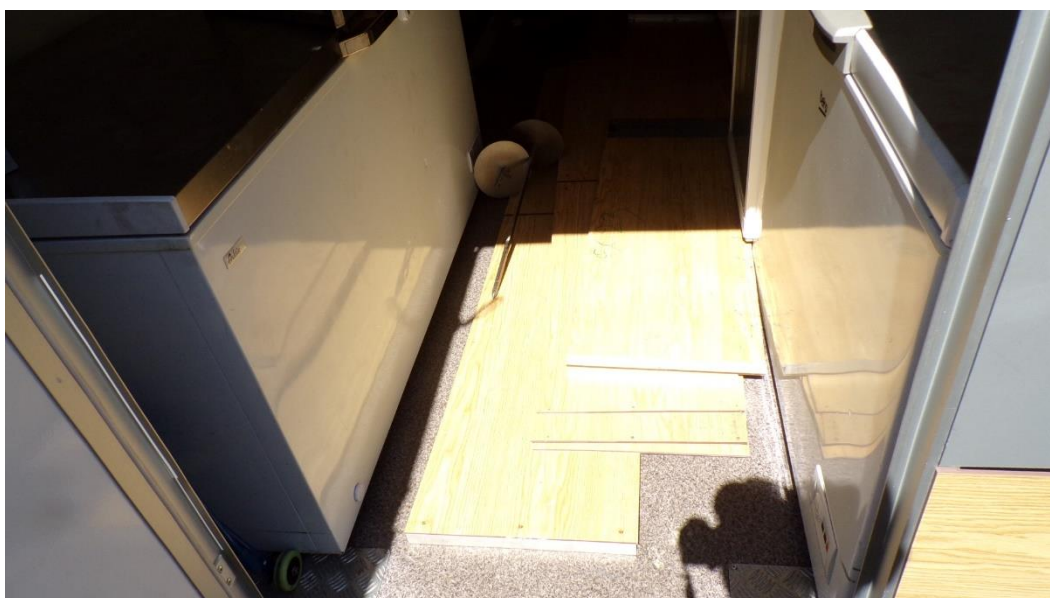
*Zdjęcie 16*



*Zdjęcie 17*



*Zdjęcie 18*



*Zdjęcie 19*



*Zdjęcie 20*



*Zdjęcie 21*



Zdjęcie 22



Zdjęcie 23

*Zestaw do monitoringu BCS:*



*Zdjęcie 24*



*Zdjęcie 25*



Zdjęcie 26



Zdjęcie 27

*Zamrażarka skrzyniowa BEKO:*



*Zdjęcie 28*



*Zdjęcie 29*



Zdjęcie 30



Zdjęcie 31



Zdjęcie 32

Witryna chłodnicza LIEBHERR:



Zdjęcie 33



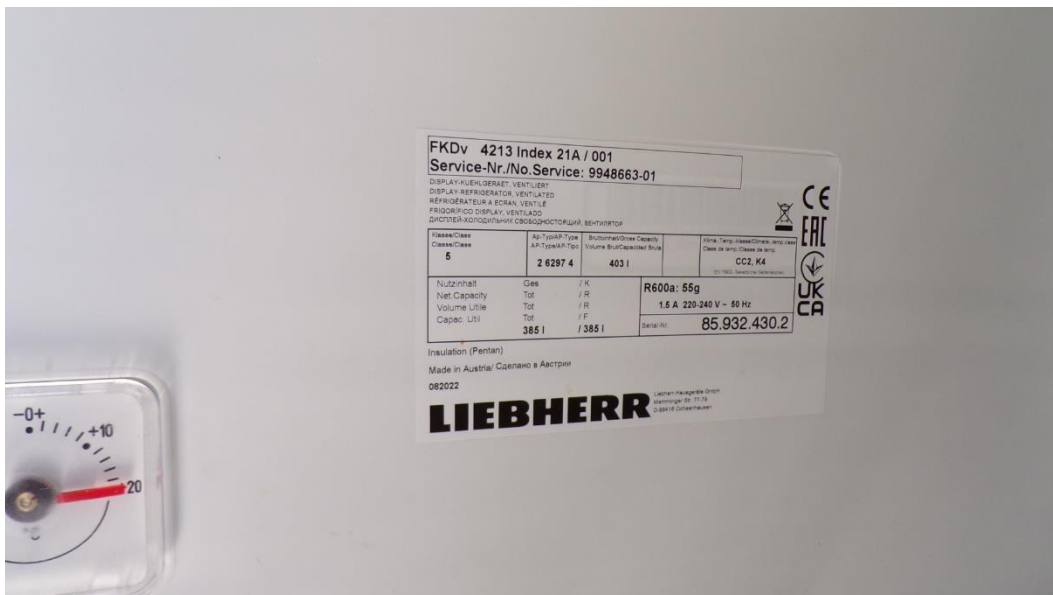
*Zdjęcie 34*



*Zdjęcie 35*



Zdjęcie 36



Zdjęcie 37



*Zdjęcie 38*

*Zamrażarka skrzyniowa ARKTIC:*



*Zdjęcie 39*



*Zdjęcie 40*



*Zdjęcie 41*

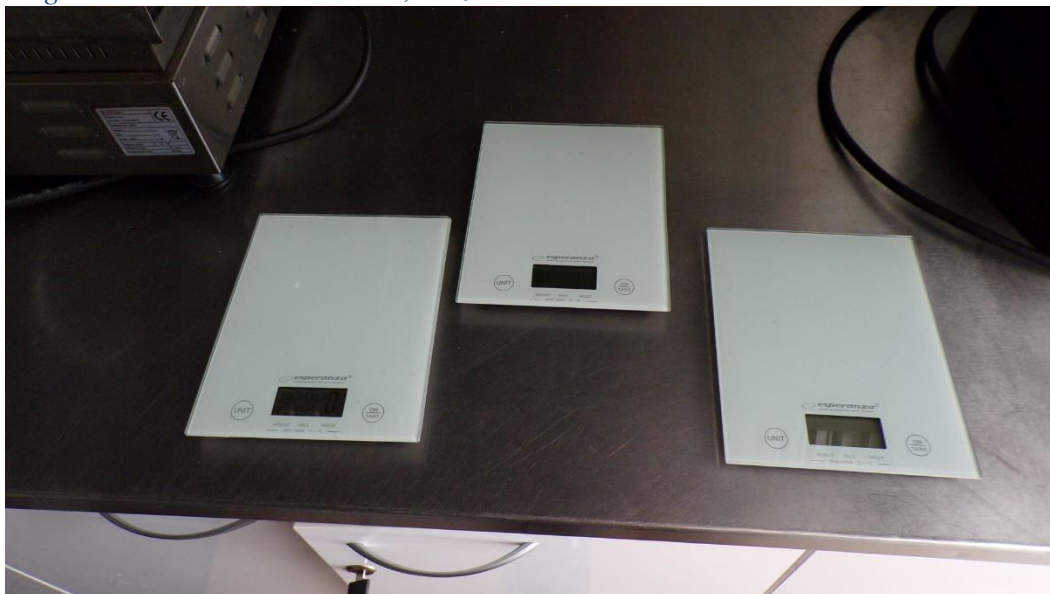


Zdjęcie 42



Zdjęcie 43

Waga ESPERANZA EKS002W, 3 sztuki:



Zdjęcie 44

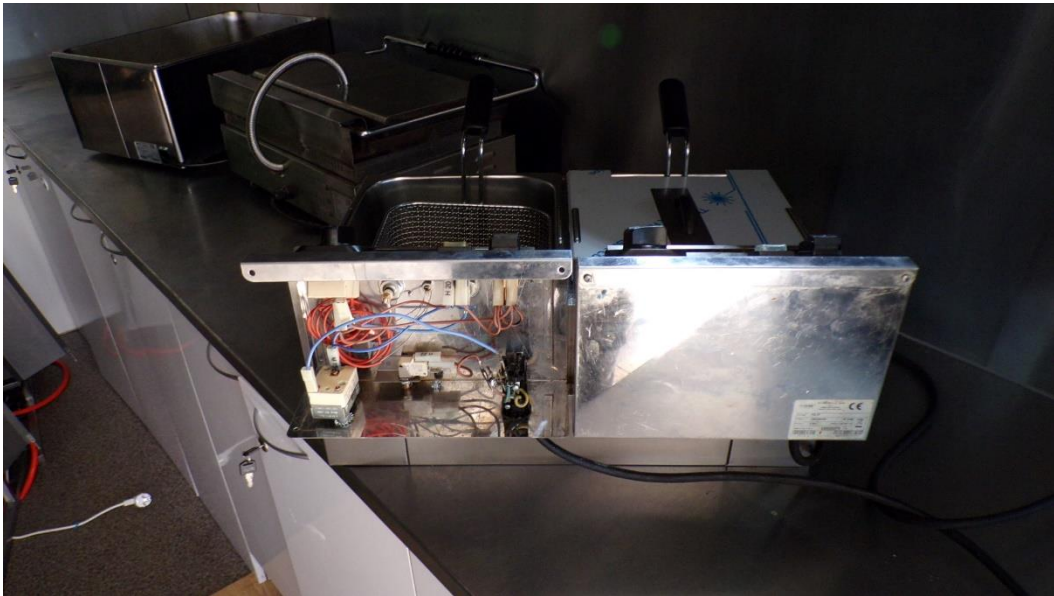


Zdjęcie 45

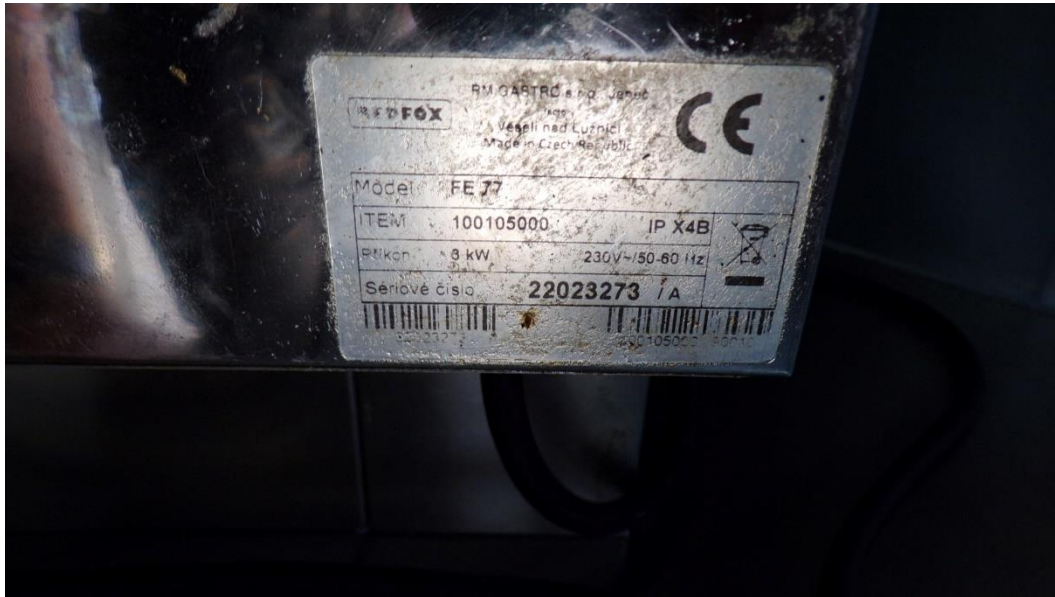




Zdjęcie 48



Zdjęcie 49



Zdjęcie 50



Zdjęcie 51

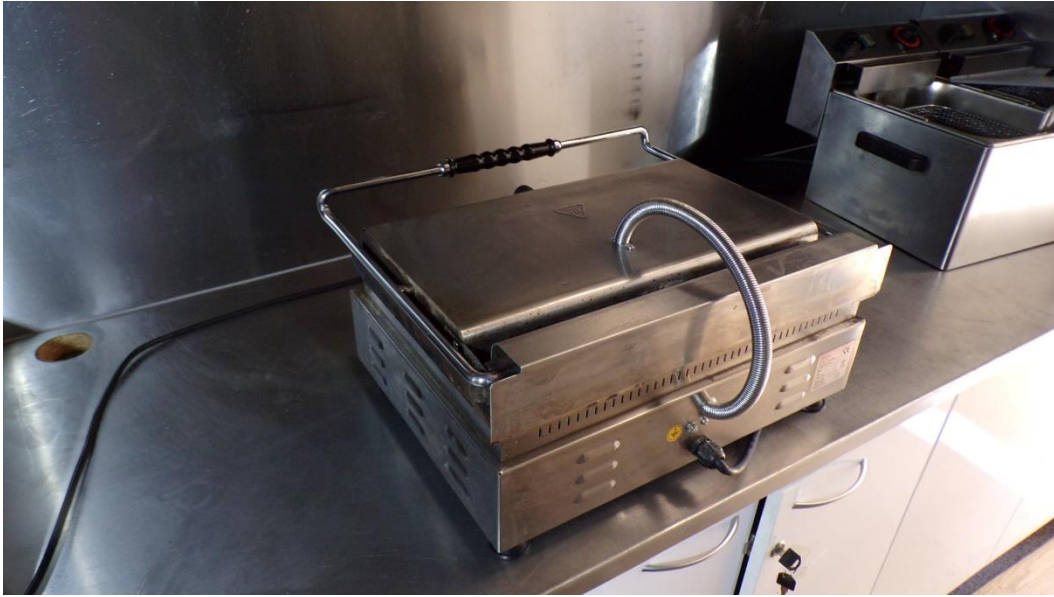
*Grill kontaktowy panini POTIS PK2745 E:*



*Zdjęcie 52*



*Zdjęcie 53*



Zdjęcie 54



Zdjęcie 55



Zdjęcie 56

*Bemar REDFOX VL11:*



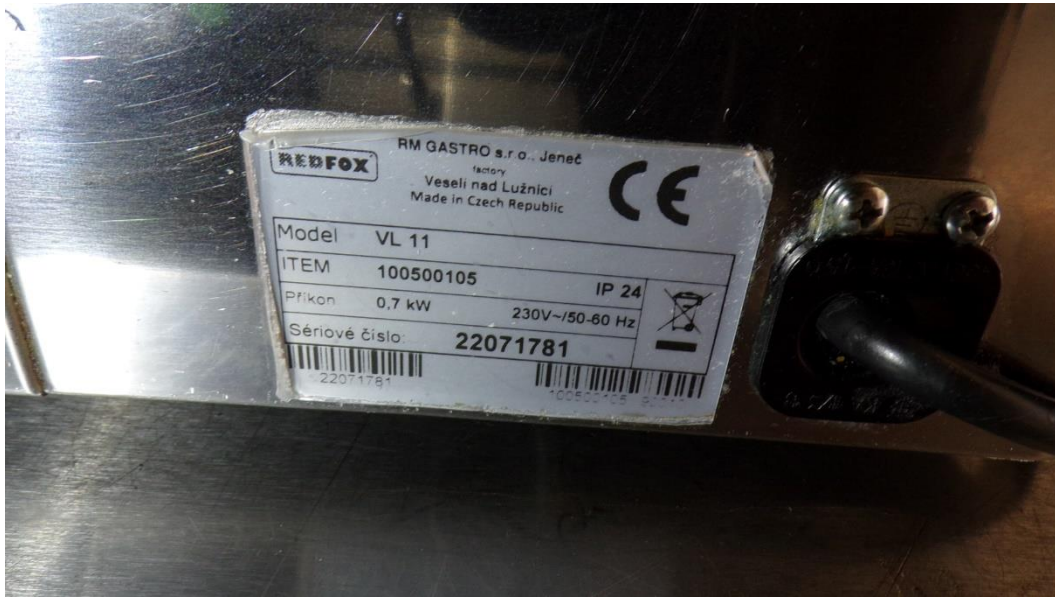
Zdjęcie 57



*Zdjęcie 58*



*Zdjęcie 59*



*Zdjęcie 60*

*Elektryczny nóż S120 Plus Eco Line POTIS:*



*Zdjęcie 61*



*Zdjęcie 62*



*Zdjęcie 63*

*Yato stół chłodniczy salatkowy:*



*Zdjęcie 64*



*Zdjęcie 65*



*Zdjęcie 66*



*Zdjęcie 67*



*Zdjęcie 68*



*Zdjęcie 69*



Zdjęcie 70



Zdjęcie 71

Urządzenia do grillowania POTIS, 2 sztuki:



Zdjęcie 72



Zdjęcie 73





*Zdjęcie 76*



*Zdjęcie 77*



Zdjęcie 78



Zdjęcie 79



Zdjęcie 80



Zdjęcie 81



Zdjęcie 82

*Czajnik elektryczny ZELMER:*



Zdjęcie 83



Zdjęcie 84

*Robot kuchenny MultiTalent 3, BOSCH:*



Zdjęcie 85



Zdjęcie 86



Zdjęcie 87



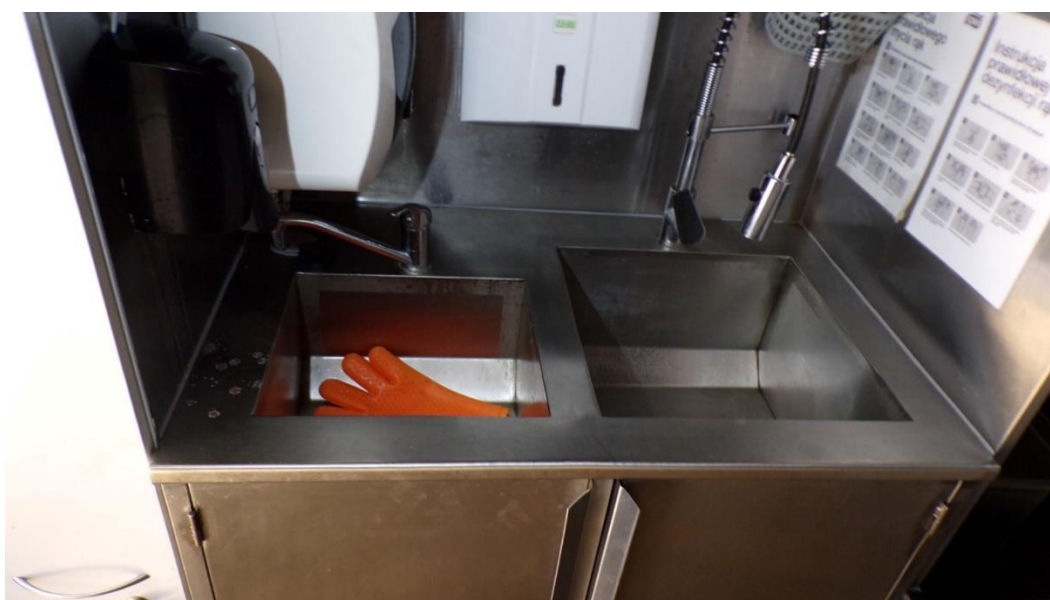
*Zdjęcie 88*



*Zdjęcie 89*



*Zdjęcie 90*



*Zdjęcie 91*





Zdjęcie 94

## KLAUZULE I ZASTRZEŻENIA

1. Do powyższych wartości nie doliczono podatku VAT.
2. Niniejsza ekspertyza służy wyłącznie do oszacowania wartości rynkowej przedmiotu wyceny i nie może być wykorzystywana do żadnego innego celu, niż wymieniony powyżej. W szczególności wycena nie może stanowić podstawy do oceny cech i stanu wycenianego obiektu przy jego zakupie.
3. Niniejsza wycena nie jest ofertą handlową.
4. Rzeczoznawca nie bierze na siebie odpowiedzialności za wady ukryte (prawne i fizyczne), uszkodzenia oraz braki powstałe po przeprowadzonych oględzinach oraz ewentualne skutki wynikające z dalszego użytkowania przedmiotu wyceny, a także za skutki wykorzystania samej wyceny.
5. Rzeczoznawca nie ponosi odpowiedzialności za wady wyceny powstałe z przyjęcia za podstawę informacje od użytkownika lub zlecającego o stanie przedmiotu lub dokumentów z nim związanych, jeśli brak było podstaw do kwestionowania ich zgodności ze stanem rzeczywistym lub też ustalenie tego stanu rzeczywistego było przez wykonawcę wyceny niemożliwe lub znacznie utrudnione.
6. Niniejsze opracowanie nie może być wykorzystane do żadnego innego celu niż określony w treści opinii i nie może być publikowane w całości w jakimkolwiek dokumencie bez zgody wykonawcy i bez uzgodnienia z nim formy i treści takiej publikacji.
7. Bez zgody autora opinii zabrania się jej powielania.
8. Nie badano tytułu użytkowania ani tytułu własności przedmiotu wyceny lub elementów, w tym ewentualnego istnienia ograniczonych praw rzeczowych. Nie badano również poprawności i sposobu zainstalowania tabliczki znamionowej i numerów identyfikacyjnych obiektu oraz nie weryfikowano prawdziwości danych tam podanych.
9. Powyższa wycena nie jest ekspertyzą stanu technicznego przedmiotu wyceny i za taką nie może być uznawana, w szczególności nie może być traktowana jako gwarancja sprzedaży przedmiotu wyceny za oszacowaną wartość.
10. Wycenę przeprowadzono w oparciu o dostarczoną dokumentację oraz badanie organoleptyczne wycenianego obiektu.
11. Niniejsza wycena została sporządzona na podstawie oględzin wycenianego przedmiotu w warunkach występujących w miejscu jego udostępnienia.
12. Wycena nie obejmuje kosztów ewentualnego demontażu oraz ponownego montażu w innym miejscu zainstalowania.

*Dokument wystawiony elektronicznie, ważny bez podpisu.*