



КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ КОМПАНИИ ТОО «NEKAR»

Мы – профессионалы нового поколения. Компания, которая всего за 6 лет вошла в ТОП-3 поставщиков пищевого оборудования и расходных материалов. За это время мы стали главными партнерами не только частных и национальных, но и международных компаний.

НАША МИССИЯ – качественный товар, разработка эксклюзивных условий и стопроцентная экспертиза – наше кредо. Мы постоянно улучшаем условия сотрудничества, создавая основу для успешной деятельности наших клиентов. Ведь успех наших клиентов – это наш успех!

КАКИЕ ПРОБЛЕМЫ ДЛЯ КЛИЕНТА РЕШАЕТ НАША КОМПАНИЯ?



Подбираем оптимальный товар для клиента



Собственные специалисты по пуско-наладке оборудования



Доставляем в любую точку Казахстана **БЕСПЛАТНО!**



Более 3000 наименований товаров



Предоставляем услуги по подбору кадров пищевой промышленности



Есть возможность рассрочки и кредита



КОМПАНИИ КОТОРЫЕ НАМ ДОВЕРЯЮТ



Бургерная



Вот он сочный, мощный бургер, который так популярен в современных мегаполисах! Все спорят- где же самые вкусные бургеры, где самая сочная котлета или самый необычный соус! Объектом споров можете стать и Вы, а точнее Ваша бургерная! Ввиду искушенности современных любителей такого незамысловатого блюда, как гамбургер, полет фантазии для предпринимателя просто безграничен, ведь не для кого не секрет, что даже бургером с вишневым вареньем уже никого не удивить! Для открытия собственной бургерной важно выбрать проходимый участок, желательно расположенный в оживленной части города, а также использовать популярные сервисы доставки для увеличения продаж. Для запуска Вам понадобится небольшое помещение до 20 квадратных метров и 3 человека персонала – два человека на приготовление бургеров и один кассир. Смелее беритесь за самую востребованную нишу в фаст фуде!

Слайсер



Слайсер предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	220 мм
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.15 кВт
Материал корпуса	сталь
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	480 мм
Глубина	300 мм
Высота	325 мм
Вес (без упаковки)	9.6 кг

Холодильный шкаф (t 0...+5°C)



Шкаф холодильный среднетемпературный краш. с верхним расположением агрегата предназначен для кратковременного хранения и охлаждения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли.

- Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием.
- Толщина стенок камеры 50 мм.
- Температура в камере от 0 до +5 С.
- Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43 С, относительной влажности от 40 до 70%.
- Хладагент фреон R404а.
- Четыре полки-решетки размером 545 на 488 мм. Каждая выдерживает нагрузку в 40 кг.
- Герметичный компрессор Danfoss.
- Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов на всех полках.
- Верхнее расположение агрегата улучшает теплообменные свойства и облегчает доступ для обслуживания.
- Механический замок.
- Светодиодное освещение внутреннего пространства.
- Концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери.
- Возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо".
- Ножки регулируются по высоте.
- Ванна выпаривания конденсата.
- Габаритные размеры: 700х690х2050 мм.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html](https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html)

Холодильный шкаф (t -18°C)



Шкаф холодильный среднетемпературный краш. с верхним расположением агрегата предназначен для кратковременного хранения и охлаждения пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания и торговли.

- Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус из оцинкованной стали с полимерным покрытием.
- Толщина стенок камеры 50 мм.
- Температура в камере от 0 до -18 С.
- Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43 С, относительной влажности от 40 до 70%.
- Хладагент фреон R404а.
- Четыре полки-решетки размером 545 на 488 мм. Каждая выдерживает нагрузку в 40 кг.
- Герметичный компрессор Danfoss.
- Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное охлаждение продуктов на всех полках.
- Верхнее расположение агрегата улучшает теплообменные свойства и облегчает доступ для обслуживания.
- Механический замок.
- Светодиодное освещение внутреннего пространства.
- Концевой микропереключатель, отключающий вентилятор воздухоохладителя при открывании двери.
- Возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо".
- Ножки регулируются по высоте.
- Ванна выпаривания конденсата.
- Габаритные размеры: 700х690х2050 мм.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html](https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html)

Электрическая фритюрница



Фритюрница электрическая предназначена для приготовления различных продуктов в большом количестве масла на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят фритюрные корзины с крышками.

[Подробнее: https://nekar.kz/p94019792-elektricheskaya-frityurnitsa-hef.html](https://nekar.kz/p94019792-elektricheskaya-frityurnitsa-hef.html)

Установка	настольная
Подключение	220 В
Количество ванн	2
Объем одной ванны	6 л
Температурный режим	от 50 до 190 °С
Мощность	4.6 кВт
Ширина	570 мм
Глубина	440 мм
Высота	300 мм
Страна производства	Китай

Мясорубка



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Корпус и лоток выполнены из нержавеющей стали, мясорубочная часть - из хромированного металла.

В комплект поставки входят загрузочный лоток, толкатель, 2 ножа и 2 решетки.

[Подробнее: https://nekar.kz/p94020355-myasorubka-12sc.html](https://nekar.kz/p94020355-myasorubka-12sc.html)

Производительность	160 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Напряжение	220 В
Мощность	0.8 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	190 мм
Высота	410 мм
Вес (без упаковки)	18.6 кг
Вес (с упаковкой)	20.2 кг
Страна производства	Китай

Жарочная поверхность



Аппарат контактной обработки АКО-90П-02 (жарочная поверхность) предназначен для приготовления стейка, рыбы, блинов, омлета и т.п. путем непосредственного контакта греющей поверхности с пищей.

- на подставке с полкой из крашеного металла;
- боковые, передняя и задняя поверхности из аустенитной нержавеющей стали AISI304;
- все регуляторы и контрольные лампы находятся на передней панели;
- 1/2 поверхности гладкая - 1/2 поверхности рифленая;
- по периметру стальной поверхности - бортик, позволяющий предотвратить разбрызгивание жира;
- температура жарочной поверхности от + 30 С до + 270 С;
- воздуховод для отвода излишнего тепла и исключения перегрева изделия;
- 2 лотка для сбора масла и жира;
- номинальная потребляемая мощность - 12 кВт;
- нагрев жарочной поверхности осуществляется 8 ТЭН-ами;
- поверхность разогревается до +270 С за 25 мин;
- аварийный термовыключатель;
- регулируемые по высоте ножки;
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210157-elektricheskiy-gril-ako.html](https://nekar.kz/p71210157-elektricheskiy-gril-ako.html)

Спецификация

№ п/п	Наименование	Кол- во	Цена за 1 ед., в тенге, в т.ч. НДС	Сумма, в тенге в т.ч. НДС 12 %
1	Слайсер	1	118 000	118 000
2	Холодильный шкаф (t -18°C)	1	399 000	399 000
3	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
4	Электрическая фритюрница	1	68 000	68 000
5	Мясорубка	1	148 000	148 000
6	Жарочная поверхность	1	391 000	391 000
7	Мойка 1 секция нерж 800*700*850мм	1	62 000	62 000
8	Стол производственный 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
9	Рабочий инвентарь (ножи, доски, мусаты, противни и т.д.)	1	50 000	50 000
ИТОГО:				1 676 000

Срок доставки: 10 рабочих дней с момента внесения оплаты

Форма оплаты: Тенге, в том числе НДС 12%

Условия гарантии: 24 месяца

Что входит в стоимость:

1. Доставка до клиента со страхованием груза
2. Гарантия на оборудование 12 месяцев от завода изготовителя + 12 месяцев от компании ТОО НЕКАР
3. Полный комплект документов на товар, сертификатов соответствия и паспорта качества
4. Подключение и пуско- наладка оборудования
5. Обучение персонала работе на оборудовании
6. Сервисное обслуживание
7. Предоставление рецептов приготовления блюд
8. Консультации по открытию и запуску бизнеса в течении 3-х месяцев

Надеемся на взаимовыгодное и плодотворное сотрудничество!

Генеральный Директор
ТОО «НЕКАР»
Нехаев А.В.





Богенбай батыра, 288



@nekarkz



www.nekar.kz



+7 (727) 349 54 29



sales@nekar.kz