



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 экспертность – 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



THE RITZ-CARLTON®



БИСКВИТ
КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ



Кондитерская



По данному предложению Вы сможете открыть свой собственный бизнес по производству кондитерских изделий. Причем бизнес возможно открыть в двух форматах – первый формат это производство изделий и сдача товара на реализацию в продуктовые магазины, кофейни и рестораны, а также изготовление заказных тортов по заказу клиента. Второй вариант – Вы можете расширить бизнес и сделать выставочный зал для продажи своей продукции с прилавка. Во втором случае выгоднее было бы открыть кондитерскую в больших жилых комплексах современного типа чтобы Ваши покупатели всегда могли зайти к Вам с утра за свежими панини и пирожеными, а вечером купить небольшой вкусный торт для семейного застолья. Данный бизнес является очень высокомаржинальным и ассортимент продукции зависит только от умений нанятого Вами пекаря- кондитера.

Все что нам нужно для открытия – это помещение 20-40 квадратных метров (дабы экономить на аренде помещения и первичном ремонте), а также 2 сотрудника – пекарь- кондитер и его помощник. Далее мы покажем Вам список необходимого оборудования и финальную смету чтобы Вы могли увидеть, что открыть собственный небольшой бизнес не так сложно и затратно.

Печь электрическая конвекционная



Конструктивные особенности:

- Система распределения и регулирования воздушных потоков обеспечивает равномерную выпечку и одинаковый колер изделий, в том числе с высоким содержанием сахара, при максимальной загрузке печи.
- Большой шаг между подовыми листами (90 мм) позволяет расширить диапазон выпекаемых изделий.
- Система инъекционного пароувлажнения, пароудаление и вентиляция пекарной камеры обеспечивают глянец и хороший объем выпекаемых изделий.
- Дверь пекарной камеры с двойным остеклением из термостойкого ударопрочного стекла. Внутреннее низкоэмиссионное стекло имеет высокие теплоотражающие свойства и позволяет снизить потери тепла. Уплотнение из силиконового резинового профиля исключает утечку паровоздушной смеси.
- Внутреннее стекло открывается для облегчения санитарной обработки печи.
- Освещение пекарной камеры позволяет визуально контролировать процесс выпечки через большую стеклянную дверь.
- Пекарная камера и облицовка печи выполнены из нержавеющей стали.
- В комплект конвекционной печи входят ножки, позволяющие устанавливать печь на стол или подставку.

Шкаф расстойный "Бриз" 1.5


- Дверки шкафа из ударопрочного стекла позволяют визуально контролировать процесс расстойки.
- Органы управления расстойки находятся на передней панели расстойного шкафа.
- Предусмотрено освещение камеры.
- Камера и облицовка расстойного шкафа выполнены из нержавеющей стали.
- Для удобства перемещения по производственному помещению шкаф снабжен четырьмя поворотными колесами, два из которых имеют тормоза-фиксаторы.

Система управления печи построена на базе микропроцессорного контроллера и цветной панели оператора Touch-Screen. Управление простое, интуитивно понятное: отображение текущих параметров и управление ходом технологического процесса выполняется при помощи сенсорного экрана панели оператора.

Применение пускорегулирующей аппаратуры отечественного и импортного производства, обеспечивает высокую надежность в эксплуатации, максимальный набор функций управления печью и минимальное техническое обслуживание.

Возможно оперативное получение справочной информации о назначении элементов управления и ввода, расположенных на экранах панели оператора при помощи встроенной системы подсказок, что исключает необходимость поиска и использования дополнительных источников данной информации.

Основные функции, задаваемые с панели управления:

- ввод, редактирование, хранение и воспроизведение в автоматическом режиме до ста 10-шаговых программ выпечки с возможностью задания технологических параметров в каждом шаге
 - орректирование программ во время выпечки
 - задание и индикация прямого и обратного отсчета времени выпечки
 - отображение текстовой информации о режимах работы, аварийных ситуациях и производимых манипуляциях на дисплее.
- 

Номинальное напряжение	3NPE ~ 380В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10
Время разогрева печи до 250°C, мин	12
Размер противней, мм	400x600
Кол-во противней, шт.	6
Шаг расположения противней, мм	90
Габаритные размеры, мм	
длина	1015
ширина	995
высота	745
Масса кг. Не более.	140



Расстоечный шкаф



Для окончательной расстойки тестовых заготовок перед выпечкой в печах ХПЭ выпускаются расстоечные шкафы ШРЭ.

- ШРЭ 2.1 для работы с печами ХПЭ-500, ХПЭ-750/3, ХПЭ-750/4.
- Шкафы ШРЭ оснащены воздухоподогревателем с возможностью ступенчатой регулировки мощности, а также емкостью для воды, которая создает необходимую влажность внутри шкафа.

Основные характеристики

Рабочая температура 30-60 °С

Время разогрева до 40 С°20 мин

Номинальная потребляемая мощность 1,6 кВт

Номинальное напряжение 3NPE~220 В

Габариты и масса

Габаритные размеры 820x1010x1635 мм

Масса 115 кг - 120 кг

[Подробнее: https://nekar.kz/p71183867-rasstoechnyj-shkaf-shre.html](https://nekar.kz/p71183867-rasstoechnyj-shkaf-shre.html)

Спиральный Тестомес



2-х скоростные тестомесильные машины предназначены для замеса дрожжевого теста (влажностью 39-54%) из пшеничной и ржаной муки. Машины снабжены таймерами, регулирующими время работы тестомеса, функцией реверсивного движения, и программатором работы. 1-я скорость предназначена для перемешивания сырья; 2-я для интенсивного замеса теста.

Двухскоростные тестомесильные машины серии «HS» изготовлены с применением новейших технологий. С помощью регулятора скоростей в соответствии с потребностями производства оператор устанавливает заданную скорость замеса теста. Таймер позволяет легко устанавливать и регулировать оптимальное время замеса. В машине используется однофазный источник питания. Привод представляет собой шестеренчатую планетарную передачу. Мешалка и емкость тестомеса одновременно совершают вращательные движения. Благодаря тому, что данный аппарат обладает системой шестеренчатой передачи, его конструкция компактна, кроме того, аппарат обладает весьма привлекательным дизайном, простотой в применении, безопасностью и гигиеничностью, высокой производительностью и другими преимуществами. Все детали изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

[Подробнее: https://nekar.kz/p43597091-testomes-mag-hs20.html](https://nekar.kz/p43597091-testomes-mag-hs20.html)

Миксер планетарный



Планетарный миксер предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус и съемная дежа выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк для теста, плоский битер и венчик.

Особенности:

- Целостная структура привода с планетарной передачей
- Электромеханическая защита от максимального тока
- Функция блокировки с индикаторной лампой

[Подробнее: https://nekar.kz/p94020230-mikser-planetarnyj-10s.html](https://nekar.kz/p94020230-mikser-planetarnyj-10s.html)

Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	240 мм
Глубина	380 мм
Высота	445 мм
Вес (без упаковки)	15 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Китай

Холодильный шкаф (t 0...+5°C)



Шкаф холодильный среднетемпературный ШХс-0,5 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 R404a.
- 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 воздухоохлаждителя при открывании двери.
- Возможность установки двери как в положении "справа-налево", так и "слева-направо".
- Ножки регулируются по высоте.
- Ванна выпаривания конденсата.
- Габаритные размеры: 700x690x2050 мм.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html](https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.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	Печь электрическая конвекционная	1	1 070 000	1 070 000
2	Расстоечный шкаф	1	266 000	266 000
3	Спиральный Тестомес	1	411 000	411 000
4	Миксер планетарный	2	254 000	508 000
5	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
6	Стол пищевой нержавеющей 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
7	Стеллаж нержавеющей 1500*400*1800мм	1	83 000	83 000
8	Мелкий инвентарь (лопатки, противни, формы, скалки и т.п.)	1	300 000	300 000
ИТОГО:				3 078 000

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 NEKAR
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 «NEKAR»
Нехаев А.В.





Богенбай батыра, 288



@nekarkz



www.nekar.kz



+7 (727) 349 54 29



sales@nekar.kz