



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



Консервное производство



Тушеные консервированные продукты – это тот тип продукции, который никогда не выйдет из обихода и популярности как продукт питания. Но совсем другое дело, если Ваш продукт будет производиться из качественного мяса, либо свежих овощей и фруктов. Такой продукт будет востребован практически в каждой семье. В практике нашей компании уже есть успешные кейсы наших покупателей, которые на дому производят консервированные продукты и бесплатно развозят с доставкой на дом своим клиентам. Также отличным местом для реализации продукции могут стать супермаркеты, ярмарки и продуктовые магазины у дома. Причем на Вашу продукцию Вы можете ставить ценник выше, чем на заводскую дешевую продукцию – ведь у Вас качественный и натуральный товар!

Организовать подобное производство достаточно просто – достаточно 20-40 квадратных метров и подвод электричества 380 вольт. Для работы Вашего небольшого предприятия потребуется 2 сотрудника – технолог и помощник технолога. Технология производства достаточно простая, а уникальная рецептура смеси пряностей позволит сделать Ваш рецепт уникальным и быстро набрать постоянных любителей Вашей продукции.



Пароконвектомат



Мини-пароконвектомат ПКА 6-1/3П бойлерного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - парогенератор. Благодаря своим малым габаритам пароконвектомат занимает минимальную рабочую площадь на кухне, его можно разместить на любом столе или на подставке. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим. Шесть уровней GN 1/3 (325x176 мм).

Мощность, кВт	3,2
Напряжение, В	230
Мак температура внутри камеры, °С	270
Количество устанавливаемых гостроемкостей, шт.	6
Количество воздушных ТЭНов, шт.	2
Габаритные размеры, мм	520x593x691
Масса, кг	42

Электрическая плита



Плита электрическая шестиконфорочная ЭПК-67П на подставке предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарка, разогрев, в функциональных и других емкостях).

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭПК-67П

- чугунные конфорки 300x300 мм;
- все регуляторы расположены на передней панели:
- 4-х позиционное исполнение регуляторов;
- оснащение регуляторов световой индикацией;
- мощность каждой конфорки 2,8 кВт;
- разогрев до +480 °С за 25 минут;

Подробнее: <https://nekar.kz/p71210025-elektricheskaya-plita-epk.html>

Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	16,8
Номинальное напряжение, В	400
Количество конфорок, шт.	6
Размеры конфорок, мм	300x300
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,54
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	+480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	25
Габаритные размеры, мм	1111x750x940
Масса, кг	120

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 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: 700x690x2050 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 универсальный ШХ-0,5 краш. с верхним расположением агрегата предназначен для кратковременного хранения, охлаждения и замораживания 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 -18 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.
- ТЭН оттайки (автоматическая оттайка).
- 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: 700x690x2050 мм.

Подробнее: <https://nekar.kz/p71210223-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	Пароконвектомат	1	772 000	772 000
2	Электрическая плита	1	472 000	472 000
3	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
4	Холодильный шкаф (t -18°C)	1	399 000	399 000
5	Ванна моечная 3-х секционная 1500*700*850мм	1	92 000	92 000
6	Стол рабочий нержавейка 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
7	Инвентарь (ложки, лопатки, весы, мерные стаканы и т.п.)	1	100 000	100 000
ИТОГО:				2 275 000

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