



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



THE RITZ-CARLTON®



Производство крафтового варенья



Мы все видим как активно развивается рынок натуральных фермерских эко продуктов. Каждый, зашедший на этот рынок предприниматель, сможет закрепиться и занять на этом рынке нишу. Одним из самых простых и не замысловатых вариантов продукции на этом рынке является обычное варенье и джемы. Нет ничего проще, чем сварить это сладкое яство, которое есть на обеденном столе практически в каждой семье. Для открытия такого бизнеса Вам потребуется 20-40 квадратов площади, электричество 380 вольт в помещении, подвод воды и можно работать. Самое главное в этом бизнесе – красивая упаковка Вашей продукции, а рынком сбыта легко могут послужить продуктовые магазины, страницы в социальных сетях и доставка Вашего фирменного варенья прямиком домой клиенту. Закупку сырья можно легко совершать на городских рынках либо в крестьянских хозяйствах.

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

Пищеварочный котел



Котел пищеварочный стационарный предназначен для приготовления бульонов, третьих блюд, кипячения воды. Используются на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий. Внимание: не предназначен для приготовления повидла, джема и мусса.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71209561-pischevarochnyj-kotel-kpem.html](https://nekar.kz/p71209561-pischevarochnyj-kotel-kpem.html)

Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,1
Номинальное напряжение, В	400
Количество ТЭН-ов, шт.	3
Номинальный объем, л	60
Опрокидывание	-
Миксер	-
Время разогрева до 95 °С, мин, не более	45
Диаметр котла, мм	425
Габаритные размеры, мм	641x1015x1030
Масса, кг	95

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 воздухооохладителя 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	Пищеварочный котел	1	1 627 000	1 627 000
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:				3 430 000

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