



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®



Магазин мясной продукции



Ответьте мне на простой вопрос – какой продукт покупают домой в первую очередь? – конечно же мясо. Но мясо всегда это какая-то сложная история – в супермаркетах мясо всегда старое и не самое свежее, тратить кучу времени для поездки по пробкам на базар не всегда хочется, а чтобы купить на базаре действительно свежее хорошее мясо, нужно ехать как можно раньше с утра, но ведь так хочется выспаться в выходной... Это самая главная боль клиента, которую Вы можете легко решить открыв магазин мясных деликатесов. Сложного нет ничего – закупили у фермеров по оптовым ценам мясо, разделали его и выложили на витрину. Также попутно из части мяса мы произведем фарш, вырезки продадим подороже, а еще сделаем готовые маринованные куски мяса для запекания к домашнему ужину и даже напишем на упаковке рецепт и клиенту больше ничего и не нужно! Лучше всего открывать такие магазины в больших жилых комплексах чтобы больше никогда не задумываться откуда же брать клиентов! Для организации бизнеса подойдет небольшое помещение 20-30 квадратных метров. Можно нанять одного сотрудника- мясника, который будет заниматься разделкой мяса, его выкладкой на витрину и взаиморасчетами с покупателями. Но, обычно, в таких магазинах эту роль выполняет сам собственник, так как работать с мясом- это эстетическое искусство, которое доставляет удовольствие!

Пила для мяса



Пила для мяса используется на предприятиях общественного питания, торговли и в цехах по переработке мяса для нарезки на куски свежего и замороженного мяса, рыбы и птицы. Полотно выполняет ровный, гладкий срез без дробления кости. Корпус выполнен из алюминия.

В комплект поставки входит 1 полотно для замороженного мяса (4Р).

Тип	настольная
Максимальная высота реза	245 мм
Максимальная толщина реза	175.5 мм
Длина полотна	1650 мм
Размер рабочей поверхности	437x465 мм
Материал корпуса	алюминий
Напряжение	220 В
Мощность	0.75 кВт
Ширина	511 мм
Глубина	606 мм
Высота	803 мм
Вес (без упаковки)	39 кг
Страна производства	Китай

Вакуумный аппарат



Вакуумный аппарат, благодаря своей вместительной камере (рабочий размер 470*560*190 мм), позволяют помещать в прочную и герметичную упаковку достаточно габаритную продукцию, как пищевую, так и непищевую. Корпус и камера данной модели выполнены полностью из нержавеющей стали. Это исключительно надежная, долговечная техника, которой удобно пользоваться.

Сенсорная панель управления обеспечивает дополнительное преимущество. Оборудование для вакуумной упаковки — отличный вариант для участков с малой и средней производительностью. Система сварки пакета с одной запивающей планкой обеспечивает надежный, крепкий шов шириной 10 мм. По своему внешнему виду, параметрам и исполнению этот вакуумщик очень схож с европейскими аналогами, однако имеет гораздо более низкую стоимость. Вакуумная упаковка идеально подходит для рыбы, мяса, сыров, овощей и др. Благодаря ей, существенно продлевается срок хранения этих продуктов, а, кроме того, гарантируется их превосходный товарный вид. Аппарат поставляется и с функцией газонаполнения (Q), для максимального продления сроков годности.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71217494-vakuumnyj-apparat-500t.html](https://nekar.kz/p71217494-vakuumnyj-apparat-500t.html)

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>

Холодильная витрина



Температурный режим: -5 +5 Габаритные размеры: 1200 x 935 x 1245 мм
Площадь для размещения продуктов 0,665 м² Панель фронт. RAL 7040,
столеш.столеш. нержавеющая сталь. Комплект поддонов из
нержавеющей стали. Преимущества: - модульности: остекление с
радиусного на кубическое возможно поменять в магазине без замены
самой витрины. - Конденсатор не требующий обслуживания -
Европейские комплектующие - Низкое электропотребление -
Оптимальное соотношение занимаемой площади к глубине выкладки
Стандартная комплектация: - LED-подсветка (три цвета на выбор) -
цельнозаливной короб - столешница и противни (ПЭП) - задние
прозрачные шторы не имеет аналогов по соотношению глубины
выкладки к занимаемой торговой площади

[Подробнее: https://nekar.kz/p93413336-vitrina-holodilnaya-ariada.html](https://nekar.kz/p93413336-vitrina-holodilnaya-ariada.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	Пила для мяса	1	408 000	408 000
2	Вакуумный аппарат	1	498 000	498 000
5	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
6	Холодильный шкаф (t -18°C)	2	399 000	399 000
7	Стол прозводственный 1500*600*850мм	1	54 000	54 000
8	Рабочий инвентарь (ножи, доски, мусаты, противни и т.д.)	1	50 000	50 000
	Холодильная витрина	2	376 000	752 000
ИТОГО:				2 493 000

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