



КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ОТ КОМПАНИИ ТОО «NEKAR»

Мы- профессионалы нового поколения. Компания, которая всего за 4 года 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. Наши клиенты всегда выигрывают. ИХ УСПЕХ= 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



Мини колбасный цех



Какая еще может быть мечта у мужчины? – конечно же работать с мясом и производить собственные мясные изделия. С древних времен мясо являлось сугубо мужским занятием. Производить мясные деликатесы не самое легкое дело, но наслаждение от готового продукта перекрывает все сложности. Нам повезло – ведь мы живем в стране, где потребление мяса является чуть ли не самым основным. Ассортимент на подобранном нами оборудовании может быть самым разнообразным – от купатов, сосисок гриль, до копченых деликатесов и полуфабрикатов. Из опыта наших клиентов мы можем сказать, что построить успешный бизнес на мясных деликатесах при условии распространения своей продукции точно, т.е. ни в коем случае не нужно выставлять продукцию сразу в крупных торговых сетях, а нужно работать на районы – к примеру сначала распространить свою продукцию в одном небольшом районе через продуктовые магазины. После того, как продажи Вашей продукции станут стабильными, есть смысл идти в другие районы. Для запуска производства Вам понадобится помещение площадью 40-50 квадратных метров с обязательным выводом электрической сети 380 вольт и воды. Для успешной работы предприятия Вам также понадобится 2 штатных сотрудника – технолог и помощник технолога обязанности между которыми можно легко распределить. Если Вы хотите открыть настоящий «мужской» бизнес, то листайте дальше и изучайте набор оборудования который Вам потребуется, а мы со своей стороны поможем подобрать ассортимент и запустить производство вплоть до выпуска готовой продукции!

Мясорубка



Технические характеристики

Производительность: 600 кг/ч

Наружный диаметр горловины: 105 мм
Габаритные

размеры: 765x450x576 мм

Мощность: 2,71 кВт

Напряжение: 380 В Вес: 56 кг

Производство: Беларусь

Особенности мясорубки МИМ-600

- Измельчающий узел — UNGER (2 ножа, 3 решетки)

- Несъемный предохранитель для обеспечения безопасности

- Корпус выполнен из алюминия

Описание мясорубки

Мясорубка предназначена для измельчения кусков мяса (жилистого, содержащего кусочки костей и хрящи) и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас. Мясорубки используют на предприятиях общественного питания, торговли и в колбасных цехах.

Мясорубка состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двухсторонних ножей, набора ножевых решеток, кольца упорного и ножа подрезного. С целью получения фарша различной степени измельчения, мясорубка снабжена набором ножевых решеток с диаметром отверстий в них 3 мм, 5 мм, 9 мм. Над горловиной несъемной части расположен предохранитель, исключающий возможность доступа рук обслуживающего персонала к шнеку работающей машины.



Колбасный шприц используется на предприятиях общественного питания и торговли для заполнения натуральной или искусственной оболочки различными пастообразными продуктами. Модель имеет горизонтальное исполнение. Сменные насадки позволяют получать различные колбасные изделия. Труба выполнена из нержавеющей стали, поршень - из нейлона.

В комплект поставки входят 3 насадки: 11,5, 19,5, 25 и 34,5 мм.

Характеристики:

- Объем: 8 л
- Количество скоростей: 2
- Габариты: 750x230x240 мм
- Габариты в упаковке: 850x330x340 мм
- Вес: 13 кг
- Вес с упаковкой: 17 кг



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 -5 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.
- 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.

Объем камеры, м3, полный	0,52
Объем камеры, м3, полезный	0,49
Температура воздуха полезного объема, °С	-5 /+5
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,0
Напряжение, В	230
Номер хладагента	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,36
Механический замок	+
Габаритные размеры, мм	700x690x2050
Масса, кг	100




Уникальная разработка инженеров компании Ижица, созданная на основании многолетнего опыта в копчении и разработке оборудования для термообработки. Наше нововведение - расположение нагревательных элементов вдоль стенок коптильной камеры (а не в крыше), что позволило значительно повысить энергоэффективность и равномерность прогрева продукта. Решена проблема забрызгивания боковых рядов продукта дымным конденсатом, что является частой проблемой даже в самых дорогих коптильнях. В немецких камерах данная проблема решается исключительно мытьем камеры раз в смену. Внутренний объем термокамеры Ижица Z-115 полностью герметичен благодаря сплошной проварке стыков конструктивных элементов, а также высококачественному силиконовому уплотнителю на двери камеры. Петли и прижимная ручка также изготавливаются из нержавеющей стали с высоким запасом прочности.

Средняя потребляемая мощность	3,5 кВт/час
Мощность нагревательных элементов	12 кВт
Панель управления	сенсорная
Габаритные размеры	1400 x 1000 x 1850 мм
Размер закатной еврорамы	760 x 708 x 1250 мм



Конкурентные преимущества по сравнению с аналогами:

- Благодаря уникальной конструкции нагревательных элементов снижено среднее энергопотребление до 3,5 кВт в час.
 - Дым в камеру подается снизу, что исключает забрызгивание боковых рядов продукции черными точками дымного конденсата даже без регулярной мойки.
 - Высокое качество дыма и минимальный расход щепы
 - благодаря возможности контролировать тягу дымогенератора, а следовательно и температуру тления, Вам не нужно замачивать щепу за час до копчения, как у аналогичных коптильных камер. Мокрая щепа добавляет ненужную горечь в продукт и исключает возможность получения качественного ароматного дыма без копоти и дегтя;
 - тяга дымогенератора контролируется шиббером, работу которого можно автоматизировать;
 - тление щепы настраивается таким образом, чтобы цвет углей был темно-бордовым. Только такое тление может дать по настоящему ароматный дым при минимальном расходе щепы. В стандартных дымогенераторах, которые устанавливаются практически на все остальные коптильные камеры Российского производства, щепу необходимо смачивать, что приводит к избыточной температуре в области горения, потере тонкого аромата и повышенному расходу щепы.
 - Минимальный выброс дыма в атмосферу благодаря контролируемому тлению и минимальной тяге. Нет претензий от соседей.
 - Влажность при варке выше аналогов на 12%, это означает уменьшение процента потерь и увеличение скорости варки на 15-20%
 - Общая площадь поверхности ТЭНов выше в три раза по сравнению с аналогами. Это позволяет не перегревать ТЭНы и продлить срок из службы до 15 лет.
 - Надежные ТЭНы из нержавеющей стали производства оборонного завода.
 - Датчики температуры с платиновым сердечником (не с золотым, как у аналогов). Он дороже, надежнее и выдерживает более высокие температуры.
 - Уникальная система управления собственной разработки.
 - быстро осваивается сотрудниками
 - точно контролирует все технологические шаги
 - отображает в удобном виде все параметры работы камеры
 - тонкая настройка парогенерации под разное давление в системе водоснабжения
 - библиотека пошаговых рецептов
 - Особая форма рабочего колеса камеры, предохраняющая двигатель от перегрева и попадания влаги. Двигатели служат более 5 лет.
 - Мы комплексно продумываем процесс работы нашего коптильного оборудования: вентиляцию, электроснабжение, канализацию и др. Готовы предложить Вам решение для любого помещения, спланировать расстановку оборудования и коммуникации.
- 

Фаршемешалка



Фаршемешалка используется на предприятиях общественного питания и торговли для перемешивания измельченного мяса или рыбы в однородную смесь. Модель оснащена ручным приводом и крышкой с отверстием для добавления соусов в процессе перемешивания. Съемные шнеки и корпус выполнены из нержавеющей стали.

Особенности:

- 2 съемные мешалки
- Не подключается к электрическому приводу
- Регулируемые по высоте несскользящие ножки

Характеристики:

- Объем: 30 л
- Размеры: 280x340x340 мм
- Толщина стали емкости для смешивания: 2 мм
- Габариты: 430x310x400 мм
- Габариты в упаковке: 455x335x465 мм
- Вес с упаковкой: 15 кг

[Подробнее: https://nekar.kz/p94019918-farshemeshalka-fdh30.html](https://nekar.kz/p94019918-farshemeshalka-fdh30.html)

№ n/n	Наименование	Кол- во	Цена за 1 ед., в тенге, в т.ч. НДС	Сумма, в тенге в т.ч. НДС 12 %
1	Мясорубка МИМ-600М	1	545 000	545 000
2	Колбасный шприц Arach ASF8	1	295 000	295 000
3	Холодильный шкаф ШХс-0,5 (t 5...+5°C)	2	389 000	778 000
4	Ижица - Z115	1	3 148 000	3 148 000
5	Фаршемешалка	1	198 000	198 000
6	Инвентарь (ножи, весы, ящики, мусаты, доски)	1	400 000	400 000
7	Стол нерж разделочный 1500*600*850мм	3	54 000	162 000
8	Ванна моечная нерж 2 секции 1200*700*850мм	1	86 000	86 000
ИТОГО:				5 612 000

Срок доставки: 30 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.





Казахстан, г. Алматы, ул. Толе би, 189 А



@nekarkz



www.nekar.kz



+7 (727) 349 54 29



director@nekar.kz