



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®



БИСКВИТ
КОНДИТЕРСКИЙ ДОМ



Мини сыроварня крафтовых сыров



Сыр- это продукт, который есть на столе абсолютно любой семьи. Производство сыра- это, фактически, съедобное творчество: через него сыровар может реализовать творческие амбиции. Для кого-то сыроварения — это хобби, для кого-то — исключительно бизнес. По своему опыту можем сказать, что **сыр** вкусный у фанатов своего дела, которые рассматривают производство **сыра** как творческое дело. К самым распространенным в производстве сырам относятся – мягкие сыры типа адыгейского, альметте, рикотта и моцарелла; тердые сыры - Сама по себе технология сыроварения не простая, поэтому прежде чем лезть в это дело, Вы должны четко осознавать, что Вы готовы посвятить этому делу всего себя. Для организации такого производства необходимо около 30-40 квадратных метров площади и 2 человека персонала – сыровар технолог и его помощник.

Реализовывать произведенный товар можно через страницы в социальных сетях и бесплатной доставкой клиенту прямиком на стол, продуктовые магазины и, самый прибыльный, - сдача товары в рестораны. Если Вы готовы посвятить себя искусству сыроварения, то листайте вниз и посмотрите какой ассортимент оборудования Вам нужен для начала, а дальше мы поможем Вам запустить Ваше производство и воплотить Ваши мечты о бизнесе в реальность!

Анализатор качества молока "Лактан" исполнение МИНИ



Габаритные размеры (Ш*Г*В) не более 150*110*240 мм в сочетании с небольшим весом, не более 0,7 кг делают анализатор качества молока "Лактан" исп. МИНИ максимально мобильным, позволяя использовать его в полевых условиях. Специальный футляр обеспечивает его полную сохранность и удобство при транспортировке.

"Лактан" исп. МИНИ это переносной, малогабаритный, быстродействующий анализатор с возможностью автономного питания от автомобильного аккумулятора. Анализатор удобен для использования в крестьянских и фермерских хозяйствах, а также идеально подходит для приемки молока у частных подворий. Используемый источник питания обеспечивает устойчивую работу при перепадах напряжения в сети в диапазоне от 100 до 260 В. Небольшие размеры и автономность анализатора "Лактан" исп. МИНИ позволяют использовать его в полевых условиях.

Ультразвуковой анализатор "Лактан" исп. МИНИ определяет 6 параметров молока: массовую долю ЖИРА, БЕЛКА, СОМО, СУХИХ ВЕЩЕСТВ, ПЛОТНОСТЬ И ДОБАВЛЕННУЮ ВОДУ (фальсификацию) в пробе цельного коровьего молока.

Среднее время измерения составляет **3 минуты**, это в 2 раза быстрее, чем при использовании традиционного метода анализа, безопасней, экономичней и проще. Точность определения параметров качества молока при этом полностью соответствует требованиям стандартных методов.

"Лактан" исп. МИНИ это доступный и удобный в использовании анализатор высокого качества, позволяющий сократить материальные и временные затраты на проведение анализа.

Градуировки

Анализатор качества молока "Лактан" исп. МИНИ поставляется с заводской градуировкой ТОЛЬКО на цельное коровье молоко.

Установление рабочего режима

В анализаторе качества молока "Лактан" исп. МИНИ установление рабочего режима занимает не более 10 минут. Прогрев совершается автоматически после включения анализатора в сеть. По окончании прогрева на дисплее появляется сообщение о готовности к использованию, после этого Вы можете работать на нем целый день.

Ванна длительной пастеризации молока ИПКС-011-150/3(Н)



Данное оборудование предназначено для приготовления заквасок материнских и производственных путем пастеризации молока с последующим его сквашиванием чистыми культурами молочнокислых бактерий. Заквасочник представляет собой закрытую ванну с теплоносителем, в которую установлены два ушата с рабочим объемом по 20 литров. Ванна оснащена верхней откидной крышкой, мутовками для перемешивания и блоком управления, обеспечивающим нагрев и автоматическое поддержание температуры теплоносителя. Предусмотрены электрический и паровой варианты нагрева теплоносителя. Заквасочник выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Объем одного ушата, не менее, л	22
Рабочий объем одного ушата, не более, л	20
Количество ушатов, шт.	2
Время нагрева закваски в ушатах с 12 до 95 °С, не более, мин	60
Время охлаждения закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, мин	30
Расход воды на охлаждение закваски в ушатах с 95 до 28 °С, не более, куб.м	1
Допустимая погрешность поддержания температуры, не более, °С	2
Установленная мощность, кВт	15,0
При работе с паром:	
- установленная мощность, кВт	1,0
- рабочее давление пара, не более, кгс/кв.см	1,0
Габаритные размеры, не более, мм	800x650x1050
Масса, не более, кг	80

Пресс-тележка ИПКС-025-02(Н)



Пресс-тележка для творога оснащена винтовыми съемными прессующими устройствами и съемными металлическими решетками для обеспечения дренажа молочной сыворотки или другой жидкости; имеет четыре поворотные колесные опоры (диаметром 100 мм) со стопором и откидную ручку для удобного перемещения по производственному помещению. Выполнена из пищевой нержавеющей стали.

Объем, не менее, л	240
Максимальная масса прессуемого продукта, кг	100
Диаметр сливного отверстия, мм	35
Усилие прессования, не более, кгс	400
Габаритные размеры, не более, мм	1300x900x1200
Масса, не более, кг	65

Пресс для сыра ИПКС-058-01(Н)



Пресс для сыра пневматический предназначен для прессования сырных головок в форме. Под действием сжатого воздуха, подаваемого на пресс, шток пневмоцилиндра с силой воздействует на форму с сыром, заставляя сыр уплотняться. Особенностью пневматического прессы является регулировка давления прессования за счет встроенного фильтра-регулятора. Постоянное давление в пневмоцилиндре дает возможность получить сыры с равномерной плотной структурой сырного теста, а также получить замкнутый поверхностный слой на сырных головках. С целью увеличения количества прессуемых сыров дополнительно используется пресс ИПКС-058-02(Н), не имеющий в своем составе фильтра-регулятора. Для установки в сырный пресс более 2-х форм, необходимо использовать дополнительные вкладыши, изготавливаемые по отдельному заказу. Выполнен из пищевой нержавеющей стали.

Количество одновременно устанавливаемых форм для сыра, шт., не более	
- для форм с крышкой, не более: диаметр 340 мм, высота 250 мм	2
- для форм с крышкой, не более: диаметр 165 мм, высота 250 мм	8
Количество пневмоцилиндров, шт.	1
Рабочее давление сжатого воздуха, МПа, не более	0,8
Регулировка давления пневмоцилиндра, МПа	0 - 0,8
Ход поршня пневмоцилиндра, мм	250
Расстояние между упором и основанием, мм, не более	530
Габаритные размеры, мм, не более	430x350x1070
Масса, кг, не более	10

Настольный вакуумный упаковщик HVC-260T/1A



Настольный однокамерный вакуумный упаковщик HVC-260T/1A (DZ-260/PD)

отличается компактными размерами и минимальным энергопотреблением. Это отличный бюджетный аппарат для вакуумной упаковки продуктов — для мяса (охлажденного и замороженного), для рыбы, для сыра и других продуктов. Срок хранения продукции значительно возрастает, благодаря тому, что внутри упаковки создается вакуум.

Упаковочная машина HVC-260T/1A (DZ-260/PD) обеспечивает быструю откачку воздуха из пакета. У этой модели одна запаечная планка, ширина шва 5 мм. Корпус аппарата изготавливается полностью из нержавеющей стали, что является гарантией длительного срока службы. Выбор режимов и функций осуществляется при помощи сенсорной панели управления.

Недорогие расходники для вакуумного упаковщика делают его использование исключительно выгодным, а постоянное наличие обеспечивает бесперебойную работу. Данный настольный аппарат активно используется не только на малых производственных предприятиях, в магазинах, ресторанах, фаст-фудах и т.д., но и к примеру в банковской сфере - для упаковки банкнот либо важных документов, ценных бумаг и пр.

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность двигателя (Вт)	370
Мощность запайки (Вт)	200
Предельное вакуумное давление (кПа)	1.0
Количество запаивающих планок в камере	1
Длина запайки (мм)	260
Ширина шва (мм)	5
Производительность вакуумного насоса (м ³ /ч)	8
Внешние размеры камеры (Д×Ш×В) (мм)	282×385×100
Внутренние размеры камеры (Д×Ш×В) (мм)	260×363×100
Внешние размеры (Д×Ш×В) (мм)	335×488×360
Материал исполнения	Нержавеющая сталь / Крашеный металл
Вес нетто (кг)	35

Электрическая плита



Плита электрическая четырехконфорочная без жарочного шкафа ЭПК-47Н настольная предназначена для тепловой обработки пищевых продуктов (варка, жарка, разогрев, в функциональных и других емкостях).

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЭПК-47Н

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

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210021-elektricheskaya-plita-epk.html](https://nekar.kz/p71210021-elektricheskaya-plita-epk.html)

Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	11,2
Номинальное напряжение, В	400
Количество конфорок, шт.	4
Размеры конфорок, мм	300x300
Потребляемая мощность конфорки, кВт	2,8
Площадь жарочной поверхности, м ²	0,36
Температура рабочей поверхности конфорки, °С, не более	+480
Время разогрева конфорки до максимальной температуры, мин, не более	25
Габаритные размеры, мм	800x760x480
Масса, кг	62

Холодильный шкаф (t 0...+5°C)



Шкаф холодильный среднетемпературный 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)

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	Анализатор качества молока "Лактан" исполнение МИНИ	1	274 000	274 000
2	Ванна длительной пастеризации молока	1	1 883 800	1 883 800
3	Пресс-тележка	1	992 500	992 500
4	Пресс для сыра	1	479 200	479 200
5	Форма для сыра твёрдого цилиндрическая	6	140 000	840 000
6	Настольный вакуумный упаковщик	1	447 800	447 800
7	Электрическая плита	1	328 000	328 000
8	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
9	Кухонный инвентарь (весы, термощуп, сотейники, лопатки и т.д.)	1	100 000	100 000
ИТОГО:				5 676 500

Срок доставки: 20 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 НЕКАР
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 рецептур приготовления блюд
8. Консультации по открытию и запуску бизнеса в течении 3-х месяцев

Надеемся на взаимовыгодное и плодотворное сотрудничество!

Генеральный Директор
ТОО «НЕКАР»
Нехаев А.В.





Богенбай батыра, 288



@nekarkz



www.nekar.kz



+7 (727) 349 54 29



sales@nekar.kz