



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



Готовые обеды в офис и на дом



Нет ничего проще как приготовить готовое блюдо, красиво его упаковать и продать клиенту, - главное чтобы было вкусно! Ниша готовой еды развивается очень динамично – если раньше готовую еду заказывали с доставкой на дом заранее, то сейчас ее можно купить практически на любой заправке или в продуктовом магазине. Ассортимент компаний, поставляющих такую продукцию очень большой, но вкусно ли у них? Поэтому мы в самом начале сделали акцент на том, что еда должна быть вкусной, - тогда она очень быстро начнет продаваться и появятся постоянные покупатели. Для запуска бизнеса Вам потребуется небольшое помещение около 40 квадратных метров и подвод сети 380 вольт. Из персонала Вам потребуется 1 шеф-повар и его помощник. Для начала этого персонала хватит чтобы выдавать около 200-300 порций готовых обедов в день. При подборе оборудования мы также позаботились о качественной упаковке Вашей продукции чтобы Вы сразу выделялись на общем фоне своих конкурентов. Продажи продукции можно вести как через соц сети и мессенджеры с ботами, так и через продуктовые магазины.

Пароконвектомат



Пароконвектомат ПКА 10-1/1ВМ2 инжекционного типа предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - инжекционный впрыск влаги в камеру. При одновременном приготовлении различных блюд каждое из них сохраняет свой вкус и аромат, большинство витаминов и минеральных веществ, выглядит аппетитным и свежим.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71502653-parokonvektomat-pka-11vm2.html](https://nekar.kz/p71502653-parokonvektomat-pka-11vm2.html)

Мощность, кВт	12,5
Напряжение, В	400
Мах температура внутри камеры, °С	270
Тип гастроемкости	1/1
Количество устанавливаемых гастроемкостей, шт.	10
Расстояние между гастроемкостями, мм	70
Количество воздушных ТЭН-ов, шт.	3
Габаритные размеры, мм	840x800x1055
Масса, кг	130

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 300х300 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;

Номинальная потребляемая мощность, кВт, не более	11,2
Номинальное напряжение, В	400
Количество конфорок, шт.	4
Размеры конфорок, мм	300х300
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	800х760х480
Масса, кг	62

Мясорубка



Мясорубка предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания и торговли. Мясорубки приводятся в движение системой встроенных шестерней. Корпус и лоток выполнены из нержавеющей стали, мясорубочная часть - из хромированного металла.

В комплект поставки входят загрузочный лоток, толкатель, 2 ножа и 2 решетки.

[Подробнее: https://nekar.kz/p94020355-myasorubka-12sc.html](https://nekar.kz/p94020355-myasorubka-12sc.html)

Производительность	160 кг/ч
Набор ножей и решеток	классический
Напряжение	220 В
Мощность	0.8 кВт
Ширина	400 мм
Глубина	190 мм
Высота	410 мм
Вес (без упаковки)	18.6 кг
Вес (с упаковкой)	20.2 кг
Страна производства	Китай

Ручной запайщик лотков



Ручной трейсилер предназначен для небольших производств, супермаркетов, столовых и т.д. Оператор помещает лоток в матрицу, протягивает пленку, и закрывает крышку, которая запаивает лоток и обрезает пленку по длине. Корпус запайщика выполнен из нержавеющей стали. Встроенный терморегулятор и реле времени для визуального контроля, позволяет выбрать нужный режим работы нагревателя, что позволяет добиться наилучшего качества запаечного шва. В запайщике предусмотрен держатель пленки. Матрица может меняться.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71247161-ruchnoj-zapajschik-lotkov.html](https://nekar.kz/p71247161-ruchnoj-zapajschik-lotkov.html)

Напряжение (В/Гц)	АС 220/50
Мощность (Вт)	500
Производительность	до 350 лотков в час
Максимально возможные размеры лотка	226X154
Размеры	350X200X200
Вес, кг	7

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)

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	1 613 000	1 613 000
2	Электрическая плита	1	328 000	328 000
3	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
4	Мясорубка	1	148 000	148 000
5	Ручной запайщик лотков	1	352 000	352 000
6	Стол прозводственный 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
7	Рабочий инвентарь (ножи, доски, мусаты, противни и т.д.)	1	100 000	100 000
ИТОГО:				2 981 000

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