



# 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



## Пиццерия



Что может быть популярнее чем пицца? Пиццу всегда заказывают в офис на праздники, на вечерний ужин, пицца – везде и клиентов хватит на всех! Мы не предлагаем Вам сразу открывать итальянский ресторан пиццы, ведь открытие ресторана достаточно затратное мероприятие. Мы предлагаем Вам работать на доставку – ведь это экономит огромную кучу денег на ремонты и исключает влияние живого трафика клиентов. Мы можем зарегистрироваться в агрегаторах доставки, можем запустить своих собственных курьеров и приток клиентов нам обеспечен! Главное в этом бизнесе – делать вкусно и быстро - мы доставим Вам пиццу за 50 минут или вернем деньги! Для запуска подобного производства Вам потребуется помещение 20-30 квадратных метров, подвод электричества 380 вольт и водопровода. Из персонала достаточно 2 человека – ведь один из них может совмещать в себе сразу функции упаковщика и кассира. Смелее беритесь за самую востребованную нишу в фаст фуде!

## Слайсер



Слайсер предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Тип управления	полуавтоматический
Диаметр ножа	220 мм
Толщина нарезки	от 0 до 15 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.15 кВт
Материал корпуса	сталь
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	480 мм
Глубина	300 мм
Высота	325 мм
Вес (без упаковки)	9.6 кг

## 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 R404а.
- 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: 700х690х2050 мм.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html](https://nekar.kz/p71210214-holodilnyj-shkaf-shhs.html)

## Печь электрическая для пиццы



Печь электрическая для пиццы (двухъярусная) предназначена для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71203086-pech-elektricheskaya-dlya.html](https://nekar.kz/p71203086-pech-elektricheskaya-dlya.html)

Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,48
Номинальное напряжение, В	400
Время разогрева камеры до 300 °С, мин	35
Количество камер	2
Площадь пода, м2	0,49x2
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	+20...+450
Внутренние размеры камеры, мм	700x700x179(151)
Количество ТЭН-ов	12
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	1000(1014)x846(939)x638(663)
Масса, кг	158

## Тестомес



2-х скоростные тестомесильные машины предназначены для замеса дрожжевого теста (влажностью 39-54%) из пшеничной и ржаной муки. Машины снабжены таймерами, регулирующими время работы тестомеса, функцией реверсивного движения, и программатором работы. 1-я скорость предназначена для перемешивания сырья; 2-я для интенсивного замеса теста.

Двухскоростные тестомесильные машины серии «HS» изготовлены с применением новейших технологий. С помощью регулятора скоростей в соответствии с потребностями производства оператор устанавливает заданную скорость замеса теста. Таймер позволяет легко устанавливать и регулировать оптимальное время замеса. В машине используется однофазный источник питания. Привод представляет собой шестеренчатую планетарную передачу. Мешалка и емкость тестомеса одновременно совершают вращательные движения. Благодаря тому, что данный аппарат обладает системой шестеренчатой передачи, его конструкция компактна, кроме того, аппарат обладает весьма привлекательным дизайном, простотой в применении, безопасностью и гигиеничностью, высокой производительностью и другими преимуществами. Все детали изготовлены из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

[Подробнее: https://nekar.kz/p43597091-testomes-mag-hs20.html](https://nekar.kz/p43597091-testomes-mag-hs20.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	Слайсер	1	118 000	118 000
3	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
4	Печь электрическая для пиццы	1	633 000	633 000
5	Тестомес	1	411 000	411 000
7	Мойка 1 секция нерж 800*700*850мм	1	62 000	62 000
8	Стол прозводственный 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
9	Рабочий инвентарь (ножи, доски, мусаты, противни и т.д.)	1	200 000	200 000
<b>ИТОГО:</b>				<b>1 864 000</b>

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](http://www.nekar.kz)



+7 (727) 349 54 29



[sales@nekar.kz](mailto:sales@nekar.kz)