



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



Производство домашних соусов



Мы не понимаем почему до сих пор эта ниша не осваивается нашими местными малыми производителями? Если домашний натуральный соус, то стоит каких-то нереальных денег?! На самом деле производство соусов очень простое и высокомаржинальное, а продукт востребован буквально во всей пищевой промышленности. Вы только подумайте – можно производить натуральные томатные соусы для пиццы или итальянской пасты, можно выпускать домашний майонез, грузинские соусы, барбекю, разные маринады – список можно перечислять бесконечно! Ведь соусы можно продавать в те же самые кафе и рестораны, можно продавать через соц сети с доставкой клиенту на дом, можно продавать через обычные продуктовые магазины, но почему-то на полках только российские продукты, а отечественных толком нет. В этот бизнес может зайти любой человек, обладающий хорошим чувством вкуса! Для организации подобного производства Вам понадобится 20-30 квадратных метров площади, подвод в помещении воды и электричества 380 вольт. Также необходимо нанять 2 сотрудника – это пищевой технолог и его помощник. Разливать готовую продукцию можно в стеклянные банки с красиво оформленной этикеткой, подчеркивающей натуральность продукта и успех обеспечен. А для кафе и ресторанов можно сделать отдельную упаковку по килограммам.

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;

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

Погружной миксер



Погружной миксер предназначен для измельчения и смешивания пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Корпус выполнен из пластмассы, насадка и кожух режущей пластины - из нержавеющей стали.

[Подробнее: https://nekar.kz/p94020255-pogruzhnoj-mikser-400.html](https://nekar.kz/p94020255-pogruzhnoj-mikser-400.html)

Комплектация	нож
Скорость	9000 об/мин.
Количество скоростей	1
Обрабатываемый объем	100 л
Длина насадки	420 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	157 мм
Глубина	157 мм
Высота	786 мм
Вес (без упаковки)	3.1 кг
Страна производства	Китай

Планетарный миксер



Планетарные миксеры имеют несколько уровней регулировки скорости и насадки разного типа, которые могут быть выбраны для замешивания теста, кремов (белкового, заварного, масляного и т.д.), суфле, муссов, бисквитного, песочного, дрожжевого (с высокой влажностью), блинного, заварного теста.

Особенности:

- Миксеры серии MAG обладают высокой производительностью, имеют универсальное назначение
- Эти машины безопасны, надежны и работают без вибрации
- Все части аппаратов, имеющие контакты с пищей, сделаны из специальной нержавеющей стали или специальных сплавов, что гарантирует безопасность в использовании, удобство и легкость разборки и сборки, обладает надежностью и долговечностью
- Миксеры прекрасно смотрятся, они легко управляемы и высокоэффективны
- Миксеры серии MAG имеют международные сертификаты качества CE, и ГОСТ Р

Подробнее: <https://nekar.kz/p43596766-mikser-mag-b20.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)

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	Электрическая плита	1	328 000	328 000
2	Погружной миксер	1	98 000	98 000
3	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
4	Планетарный миксер	1	332 000	332 000
5	Ванна моечная 3-х секционная 1500*700*850мм	1	92 000	92 000
6	Стол рабочий нержавейка 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
7	Инвентарь (ложки, лопатки, весы, мерные стаканы и т.п.)	1	200 000	200 000
ИТОГО:				1 490 000

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