



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



Консервное производство



Замороженные полуфабрикаты уже плотно вошли в ассортимент продуктов в каждой семье. Все больше времени жители современных мегаполисов хотят отдыхать и тратить меньше времени на готовку. Вы можете делать самый разнообразный ассортимент – начиная от пельменей и вареников, заканчивая котлетами, купатами, наггетсами (которые так любят дети), фаршем и прочими продуктами, которые можно увидеть на столе любой семьи. Причем продать такую продукцию достаточно легко- начиная от страницы в соц сетях, где Вы можете делать готовые сетки продуктов с доставкой на дом Вашим клиентам, до продуктовых магазинов и супермаркетов. Для организации производства Вам потребуется небольшое помещение 20-40 квадратных метров и 2 человека персонала – повар- технолог и его помощник. На производимую Вами продукцию Вы легко можете поставить ценник выше, чем на аналогичной продукции других заводских производителей, ведь Ваша продукция будет из натурального мяса ручного приготовления – а домашние фермерские продукты всегда на порядок дороже! Мы постарались подобрать самый необходимый ассортимент оборудования, чтобы Вы могли сразу выпускать хороший ассортимент продукции.

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)

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

Пельменный автомат



На предприятиях малой и средней мощности целесообразным является использование пельменного аппарата. Основные преимущества данного пельменного автомата - компактность, легкость, экономичность в потреблении электроэнергии, простота в использовании, легкость в мытье и высокая мощность.

В процессе эксплуатации оператор добавляет фарш и тесто, а аппарат в зависимости от выбранной формы лепит пельмени. Толщина теста, размер пельменей и количество начинки регулируются по вашему усмотрению. Аппараты могут производить пельмени различной формы и веса (с ровным и волнистым краем), кроме того возможна лепка вареников, рулетов с начинкой, самсы, мантов, мини-пельменей.

Производительность, шт/ч	7200
Пельмени	16-18
Вареники	28-35
Мини-пельмени	7-8
Ушки в супе	6-10
Самса	13-20
Рулет с начинкой	50-60
Источник тока	50-60Гц
Напряжение, В	380
Мощность, кВт	1,5
Габаритный размеры, мм	990x470x1150
Масса, кг	160

Формовщик котлет



Формовщик котлет используется на предприятиях общественного питания и торговли для формирования котлет, гамбургеров, рубленых бифштексов из мясного фарша. Модель оснащена механическим управлением и держателем для бумаги.

Характеристики:

- Диаметр емкости для фарша: 100 мм
- Габариты: 525x395x600 мм
- Вес: 5,25 кг

[Подробнее: https://nekar.kz/p94020054-formovschik-kotlet-pg100.html](https://nekar.kz/p94020054-formovschik-kotlet-pg100.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: 700х690х2050 мм.

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

Холодильный шкаф (t -18°C)



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 -18 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: 700х690х2050 мм.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71210223-holodilnyj-shkaf-shhs.html](https://nekar.kz/p71210223-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	Тестомес	1	411 000	411 000
2	Мясорубка	1	148 000	148 000
3	Пельменный автомат	1	1 313 000	1 313 000
4	Формовщик котлет	1	76 000	76 000
5	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
6	Холодильный шкаф (t -18°C)	2	399 000	399 000
7	Стол производственный 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
8	Рабочий инвентарь (ножи, доски, мусаты, противни и т.д.)	1	100 000	100 000
ИТОГО:				2 887 000

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