



# 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



## Фруктовые чипсы и пивные наборы



Чем же заняться, если нет навыков в работе в пищевой промышленности? Покупать продукты – высушивать и продавать! Все просто! Сушить можно на одном аппарате все что угодно – начиная от фруктов и ягод, заканчивая мясными снеками и хлебными закусками. Ареал продаж такой продукции крайне высокий – начиная от продуктовых и пивных магазинов, пабов и кафе, заканчивая прямыми продажами через страницы в социальных сетях. Если мы говорим о фруктовых снеках, то из нашего опыта можем сказать, что можно собирать снековые перекусы (фрукты, орехи) для здорового питания, которые очень хорошо покупаются женщинами, а пивные наборы очень хорошо продаются именно в пабы и кафе куда люди приходят выпить пиво и расслабиться. Еще один несомненный плюс такого бизнеса – в самом начале Вам не нужны работники – Вы можете все делать сами, ведь технология весьма простая. Для запуска производства понадобится площадь около 30 квадратов и подключение электрической сети 380 вольт. Вам нужно будет только придумать бренд и красиво упаковать Вашу продукцию и успех Вам обеспечен!

## 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

## Сушильно-вялочная камера



Камера для сушки и вяления мяса, рыбы, сыра, филе, фруктов, овощей, пивных наборов.

Основное отличие от - горизонтальное расположение продукта. Это актуально в основном для вяления рыбного филе и мелкой рыбы на сетках.

Воздух проходит сквозь продукт и выбрасывается обратно в помещение или в систему вентиляции.

[Подробнее: https://nekar.kz/p71247937-sushilno-vyalochnaya-kamera.html](https://nekar.kz/p71247937-sushilno-vyalochnaya-kamera.html)

Потребляемая мощность	1.1 кВт
Количество рядов решеток	14
Скорость воздушного потока над продуктом:	0,7 м/с
Габаритные размеры (ШхГхВ)	0.79 x 1 x 1.75 м.
Размер решетки	700x700 мм
Максимальная высота продукта:	80 мм

## 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)

## 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
2	Сушильно-вялочная камера	1	1 550 000	1 550 000
3	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
4	Противни перфорированные 400*600мм	40	4600	184 000
5	Стеллажи нерж 1500*500*1800мм	3	97 000	291 000
6	Мойка 2 секции нерж 1200*700*850мм	1	78 000	78 000
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
<b>ИТОГО:</b>				<b>2 761 000</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)