



# 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



# Выпечка печенья



По данному предложению Вы сможете открыть свое собственное производство различного печенья. Данный бизнес очень выгодный с точки зрения первичных затрат- Вам не нужно открывать магазин и делать дорогостоящий ремонт для привлечения посетителей. Вы можете производить печенье, фасовать в различную упаковку и просто сдавать на продажу в магазины.

На представленном оборудовании Вы можете легко производить следующие виды продукции:

- Песочное тесто (курабье, пропелеллер, рогалик, подкова и другие);
- Заварное тесто (профитроли, булочки, пампушки);
- Овсяное тесто (с изюмом, орехом, кокосовой стружкой);
- Сдобное тесто (американо и другие);
- Бисквитное тесто (кекс, корж);
- Мармелад и желе;
- Зефир и суфле.

Данный бизнес Вы легко сможете запустить в любом небольшом помещении, площадью 20-40 квадратных метров и выводом сети 380 вольт. Данный вид бизнеса является очень высокомаржинальным, поэтому выйти в прибыль возможно уже в первые месяцы работы. Для успешного функционирования бизнеса Вам потребуется нанять 2 сотрудника – пекарь- кондитер и его помощник. Ваша задача как собственника будет состоять только в отлаживании сбыта готовой продукции. Вашими клиентами легко могут стать близлежащие продуктовые магазины, кофейни, а также можно организовать бесплатную доставку продукции в квадрате расположения Вашего предприятия.



## Хлебопекарная ярусная печь со стеклянными дверьми



**Печь хлебопекарная электрическая** предназначена для выпечки широкого ассортимента хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления мясных, рыбных и других блюд на предприятиях общественного питания. Печь имеет три автономные пекарные камеры, с отдельным нагревом пода и свода. Обеспечивается возможность пароувлажнения воздушной среды в пекарных камерах. Печь снабжена стеклянными дверками для наблюдения за процессом выпечки. Задание температуры пода и свода каждой пекарной камеры и времени выпечки производится с панели управления. Температура поддерживается автоматически. По окончании выпечки выдаётся звуковая и световая сигнализация.

## **Основные характеристики**

Площадь выпечки 1,932 м<sup>2</sup>

Размер подового листа 700x460 мм

Количество пекарных камер 3 шт.

Верхние ТЭНы в пекарных камерах открыты

Регулировка температуры каждой камеры есть

Регулировка верхней и нижней группы ТЭНов есть

Пароувлажнение каждой камеры есть

Экраны-отражатели крышек пекарных камер есть

Таймер есть

Номинальная потребляемая мощность 19,2

Номинальное напряжение 3NPE-380 В

Диапазон установки температуры в пекарной камере 50-280 °С

Время разогрева печи до температуры 280 С°50 мин

Тип управления ручное

Габариты и масса

Внутренние размеры пекарной камеры 965x760x250 мм

Габаритные размеры 1366x1014x1686 мм

Масса 440 кг

[Подробнее: https://nekar.kz/p71179945-hlebopekarnaya-yarusnaya-pech.html](https://nekar.kz/p71179945-hlebopekarnaya-yarusnaya-pech.html)



## Отсадочная машина



Машины отсадочные серии МВ применяются в малых и средних кондитерских производствах. В большинстве фабрик, данные машины входят в обязательный минимум оборудования для производства печенья и пряников.

Теперь покупатель может настраивать машины под свое тесто, а не наоборот. В этом и есть широкое признание работы машин в Мире. Данные машины работают в каждом городе. Огромный ассортимент форсунок позволяет на одной машине изготавливать свыше 50 форм изделий.

Машины дозируют тесто с помощью поршня. В отличие от пневматических систем, в отсадочных машинах серии МВ, применяется мощный мотор-редуктор, способный выдавить густое тесто через форсунки. Благодаря специальным шлангам выдерживающим 10 атмосфер, в машинах **можно отсаживать и тугое и жидкое тесто**. Шланги армированные, что позволяет им выдерживать большие нагрузки. Высота и размер изделия регулируется машиной. Форма изделия регулируется самой форсункой.

Отсадочная машина является электромеханической, что гарантирует ее надежность на долгие годы. Все элементы соприкасающиеся с пищевыми продуктами выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Машина имеет **два режима работы: автоматический, полуавтоматический**. При автоматическом режиме отсадка теста происходит автоматически на лист каждые 4 секунды (2 секунды для МВ-100). В режиме полуавтомат отсадка зависит от скорости работника. Оператор нажимает на педаль и приводит машину в действие. Противни подаются и продвигаются оператором вручную.

Размер изделия и его масса на выходе регулируются путем вращения регулировочного колеса сзади. Доза устанавливается один раз перед началом работы машины и может легко меняться в процессе работы. Мойка машины занимает около 5 минут и не требует специальных приспособлений. Машины начинают работать уже при загрузке в бункер от 5 кг теста, что позволяет изготавливать продукцию мелкими партиями.

Подробнее: <https://nekar.kz/p71337383-otsadochnaya-mashina-100.html>

Производительность по тесту	105 кг/час 840 кг/смена
Производительность по печенье "курабье"	40 кг/час 320 кг/смена
Производительность по печенье "курабье"	1800 шт/час 14400 шт/смена
Масса одного изделия	5 - 80 грамм
Количество форсунок	одна в ряд
Шаг между форсунками	нет
Объем бункера	10 литров
Потребляемая мощность	370Вт
Габаритные размеры при работе	1100*500*600 мм
Габаритные размеры при перевозке	750*500*600 мм
Объем при перевозке	0,2 м <sup>3</sup>
Масса	70 кг

## Спиральный 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)



## Миксер планетарный



Планетарный миксер предназначен для замеса различного вида теста жидкой консистенции, в том числе белкового, заварного, дрожжевого, бисквитного, а также для приготовления пюре, майонеза, различных соусов, взбитых сливок на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Корпус и съемная дежа выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входят крюк для теста, плоский битер и венчик.

### Особенности:

- Целостная структура привода с планетарной передачей
- Электромеханическая защита от максимального тока
- Функция блокировки с индикаторной лампой

[Подробнее: https://nekar.kz/p94020230-mikser-planetarnyj-10s.html](https://nekar.kz/p94020230-mikser-planetarnyj-10s.html)

Объем дежи	10 л
Механизм поднятия головы	подъемная траверса
Число скоростей	вариатор (плавная регулировка)
Напряжение	220 В
Мощность	0.5 кВт
Ширина	240 мм
Глубина	380 мм
Высота	445 мм
Вес (без упаковки)	15 кг
Цвет	нерж. сталь
Страна производства	Китай

## 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	Хлебопекарная ярусная печь со стеклянными дверьми	1	745 000	745 000
2	Отсадочная машина	1	1 103 000	1 103 000
3	Спиральный Тестомес	1	411 000	411 000
4	Миксер планетарный	1	254 000	254 000
5	Холодильный шкаф (t 0...+5°C)	1	332 000	332 000
6	Стол пищевой нержавеющей 1500*600*850мм	2	54 000	108 000
7	Стеллаж нержавеющей 1500*400*1800мм	1	83 000	83 000
8	Мелкий инвентарь (лопатки, противни, формы, скалки и т.п.)	1	200 000	200 000
<b>ИТОГО:</b>				<b>3 236 000</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)