

МЫ ПРОЕКТИРУЕМ ОБЪЕКТЫ
ЛЮБОГО УРОВНЯ

Оборудование для пекарни и мини-пекарни

Выполняем комплексное
оснащение с «нуля» и «под ключ»



Для открытия пекарни на начальном этапе необходимо обзавестись:

- парой небольших печей,
- расстоечным шкафом,
- тестомесом,
- миксером,
- мукопросеивателем,
- тестоделителем,
- холодильным столом с рабочей поверхностью,
- холодильником для хранения продуктов,
- моечным оборудованием,
- столами для работы с тестом,
- стеллажами,
- а также различной вспомогательной посудой, т. д.



Компания ProMarket GROUP

на сегодняшний день, нам доверяют решения для своего бизнеса более 1000 организаций и предприятий Казахстана, России, Франшизы Турции. Осуществляем комплексные поставки профессионального оборудования под любые задачи. Мы занимаемся продажами изделий высокого качества надежных производителей. Предлагаем сертифицированную продукцию с гарантией.

Лидер Казахстанского рынка профессионального торгового и технологического оборудования, специализируется на комплексном оснащении объектов торговли, предприятий общественного питания, гостиничных комплексов, химчисток и прачечных, АЗС и пищевых производств с 2016 года. Мы готовы предложить вам практически любые профессиональные устройства для оснащения помещений различных площадей.

Мы предлагаем полный спектр ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

Камера холодильная с усиленным выносным компрессорно-конденсаторным агрегатом

Найти у нас большую промышленную холодильную камеру выгодно, если специфика вашего бизнеса предполагает хранение:

- скоропортящихся пищевых продуктов (молочные изделия, мясо и его полуфабрикаты и пр.);
- меховых изделий (постоянный уровень влажности при сохранении низкой температуры позволяет уберечь их от вредителей);
- вина (оптимальный режим температура/влажность);
- цветов (подойдет камера-витрина, у которой достаточный объем и стеклянная дверь).



Разделочные столы

Разделочный стол – одно из основных рабочих мест повара на кухне. Несмотря на то что изделия не отличаются особым разнообразием, важно внимательно подойти к выбору стола, чтобы обеспечить комфорт и безопасность на кухне.

Стеллаж кухонный

Кухонные стеллажи из нержавеющей стали – популярное оборудование для обустройства рабочего пространства в заведениях общественного питания. Такие стеллажи отличаются оптимальной стоимостью и высокой износостойкостью.



Тестораскатки

Пироги, пицца, печенье, булочки, чебуреки, пельмени, которые подают в ресторанах и кафе, должны быть одинаковой формы и размера. Человеку сложно справиться с этой задачей, особенно если речь идет о больших объемах производства, – потребуется тестораскаточная машина. Оборудование работает с тестом разных типов – песочным, дрожжевым, слоеным.



Тестомесы

Тестомесильная машина – это профессиональное оборудование для пекарен, столовых, кафе и ресторанов, производственных цехов супермаркетов. Оно предназначено для быстрого приготовления больших объемов хлебобулочных и кондитерских изделий. Агрегат справляется с замесом различного теста – дрожжевого, слоеного, заварного, для пельменей, чебуреков и т.д.



Холодильный шкаф

Холодильные шкафы – это вертикальные среднетемпературные охлаждаемые шкафы для хранения и демонстрации продуктов и напитков. Холодильные шкафы могут быть со стеклянной дверцей (такие модели используются в торговом зале) или с глухой дверцей – для подсобных помещений.



Ротационная печь

Ротационные печи — это профессиональное хлебопекарное оборудование для предприятий крупных и средних масштабов. Отличаются высокой производительностью и усовершенствованной технологией выпечки хлеба и мелкоштучных мучных изделий.

Принцип работы ротационных печей заключается во вращении загрузочной тележки вокруг своей оси и относительно нагревательных элементов — ТЭНов или газовых горелок.



Пароконвектомат

Пароконвектомат незаменим не только на профессиональной кухне, но и на домашней. Приготовленные блюда сохраняют большинство витаминов и микроэлементов, при обработке паром полезные вещества не растворяются в воде или кипящем масле, которые искажают натуральный вкус продуктов.



Расстоечный шкаф

Представляет собой устройство для брожения теста, оснащается нагревательным элементом (ТЭНом) и ванночкой для воды. Процесс расстойки теста происходит путем испарения воды, методом нагрева, что приводит к брожению теста, насыщению его углекислым газом, увеличению тестозаготовок в размерах. Равномерное распределение тепла происходит методом естественной циркуляции пара



Холодильный стол

Универсальный объект, который объединяет в себе сразу два разных устройства – холодильник и рабочее место повара. Внутри стола хранятся напитки и продукты в закрытой упаковке. Их можно устанавливать на предприятиях торговли (кулинарный цех), питания (бар, кондитерский, холодный или горячий цех), а также пищевых производствах.



Плита электрическая

Представляет собой устройство для брожения теста, оснащается нагревательным элементом (ТЭНом) и ванночкой для воды. Процесс расстойки теста происходит путем испарения воды, методом нагрева, что приводит к брожению теста, насыщению его углекислым газом, увеличению тестозаготовок в размерах. Равномерное распределение тепла происходит методом естественной циркуляции пара



Холодильный стол

Универсальный объект, который объединяет в себе сразу два разных устройства – холодильник и рабочее место повара. Внутри стола хранятся напитки и продукты в закрытой упаковке. Их можно устанавливать на предприятиях торговли (кулинарный цех), питания (бар, кондитерский, холодный или горячий цех), а также пищевых производствах.





Ознакомится с нашими услугами а так же продукцией можно на сайтах:

<https://pmg-satu.kz>

<https://pmgshop.kz>

Адреса:

г.Астана, Бейбитшилик 25

г.Павлодар, проспект Нурсултана

Назарбаева 4/3

г.Шымкент,мк. Восток 67/5

8 708 808 00 44

8 708 425 06 89