



г. Москва, Научный проезд, 20

+7 (495) 921 39 86

E-mail: zakaz@pectopah.ru

pectopah.ru



ПЕКАРНИ

КОНДИТЕРСКИЕ

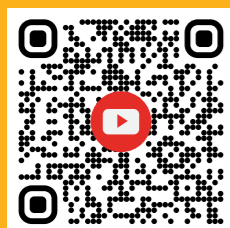
ПИЦЦЕРИИ

СВЕЖАЯ ПАСТА

(GB)	(AM)	(AZ)	(Башкирский)	(BY)	(GE)
Bakeries	Բացարկվելեն	Çörek	Икмәкхана	Пякарні	საცხობი
Pastry shops	Բրուշակելեն	Şirniyyat	Кондитер	Кандытарскія	საკონდიტრო ნაწარმი
Pizzerias	Պիցցերիաներ	Pizzacılar	Пиццерия	Піцэрыі	პიცერიები
Fresh pasta	Թարմ մակարონներեն	Təzə makaron	Саф пастаһы	Свежая паста	ახალი მაკარონი

(KG)	(KZ)	(TG)	(Татарский)	(UZ)
Bakery	Наубайхана	Нонвойхона	Икмәк пешерү	Nonvoyxona
Кондитердик азыктар	Кондитерлік өнімдер	Қаннодй	Кондитер ризыклары	Qandolat mahsulotlari
Пиццериялар	Пиццериялар	Пиццерияҳо	Пиццерия	Pitsenziyalar
Жаңы макарон	Жаңа паста	Макарони тару тоза	Яңа макарон	Yangi makaron

Обзоры
оборудования
и технологий



Печатное издание носит исключительно информационный характер и не является публичной офертой, определяемой положениями ст. 437 Гражданского кодекса РФ.

Внешний вид оборудования может не совпадать с изображением на картинке. Изготовители вправе менять комплектацию и характеристики товара без предварительного уведомления. Пожалуйста, уточняйте информацию у менеджеров.

КАТАЛОГ
ГОТОВЫХ ПРОЕКТОВ

КОСАТЕQ

mychef.

SPAR

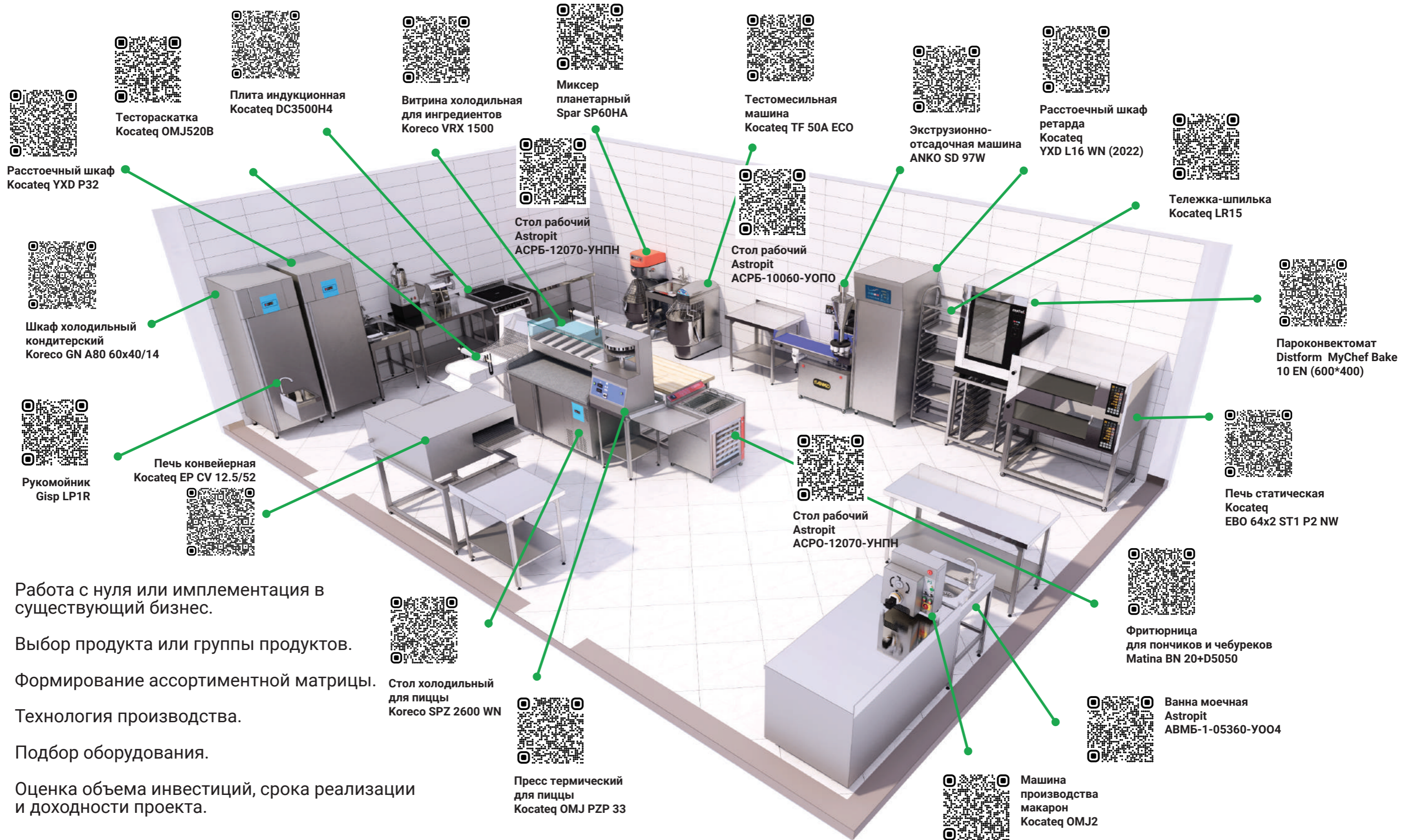
SEM XTS

La Monferrina

MATINA

ZUCHELLI FORNI

ANKO



- Работа с нуля или имплементация в существующий бизнес.
- Выбор продукта или группы продуктов.
- Формирование ассортиментной матрицы.
- Технология производства.
- Подбор оборудования.
- Оценка объема инвестиций, срока реализации и доходности проекта.



ЧЕШСКИЙ ТРДЕЛЬНИК

Актуальные цены и наличие

₽ ИНВЕСТИЦИИ: от 1 000 000 ₽ *

С ПЛОЩАДЬ: от 7 м²

% БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

⚡ МОЩНОСТЬ: от 6 кВт

Продажа трдельников – ниша стритфуда, на которой пока нет конкуренции. В своем городе вы можете стать первым, кто будет зарабатывать на этом необычном изделии из Чехии. Трдельник имеет все шансы понравиться российскому потребителю. Этому может поспособствовать развитие уличного фастфуда, а также простое любопытство. Всем нравится пробовать что-то новое, неизвестное. А вкусный аромат выпечки со странным названием – это действительно интригующе.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | |
|--|--|--|
| <p>1 Шкаф холодильный эмалированный Kogeco HR600</p> <ul style="list-style-type: none"> Температура от -2 до +8 °С Объем 570 литров 4 полки в комплекте поставки | <p>4 Стол-тумба пристенный с раздвижными дверьми Kogeco СТБ-150/70</p> <ul style="list-style-type: none"> Столешница из нерж. стали AISI 430 Полка внутри стола Двери купе | <p>7 Рукомойник с колённым управлением Gisp LP1R</p> <ul style="list-style-type: none"> Корпус из нерж. стали AISI 304 Гусак, узел смещения в комплекте Выпуск поставляется дополнительно. |
| <p>2 Стол-тумба пристенный с раздвижными дверьми Kogeco СТБ-90/70</p> <ul style="list-style-type: none"> Столешница из нерж. стали AISI 430 Полка внутри стола Двери купе | <p>5 Печь для трдельников Kocateq DH Kurtos NW</p> <ul style="list-style-type: none"> Для выпечки до 8 калачей Температура от 0 до +300 °С Корпус из нерж. стали AISI 201 | <p>8 Витрина холодильная ротационная настольная Kogeco RTC 72</p> <ul style="list-style-type: none"> 4 вращающиеся полки Высота между полками 16 см Температура от 0 до +6 °С |
| <p>3 Кофемашина автоматическая Animo OPTIBEAN 3 TOUCH Black (1004906)</p> <ul style="list-style-type: none"> Для эспрессо, латте, капучино и пр. До 120 чашек/час Время приготовления 25 - 30 сек. | <p>6 Вытяжной зонт пристенный Kogeco ЗПВ-80/80</p> <ul style="list-style-type: none"> Корпус из нерж. стали AISI 430 Съемные лабиринтные фильтры Накопительный жироборник | |

* - стоимость оборудования



ВАФЛИ

Актуальные цены и наличие

₽ ИНВЕСТИЦИИ: от 1 350 000 ₽ *

С ПЛОЩАДЬ: от 12 м²

% БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

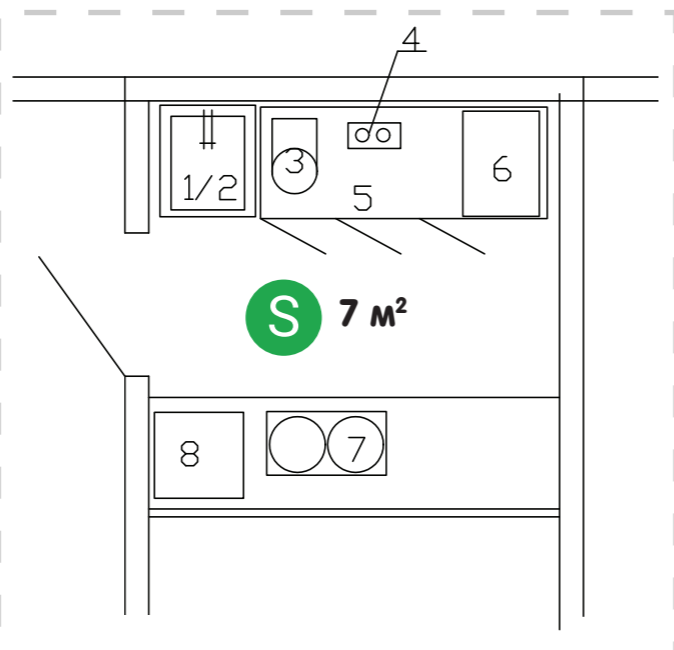
⚡ МОЩНОСТЬ: от 16 кВт

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 Ванна моечная с 1 цельнотянутым гнездом Kogeco ВМЦ/1-60/70</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 70*60*87 см Каркас из оцинкованной стали Борт высотой 7 см | <p>6 Фризер для мягкого мороженого Kogeco SSI224</p> <ul style="list-style-type: none"> Помпа, прекул 3 рожка, 2 емкости по 4,5 л Производительность 25 л/ч | <p>11 Кофемашина автоматическая ACM Srl Rounder 2 GR Compatta NERO (ACMRD002CN)</p> <ul style="list-style-type: none"> С двумя группами Ротационная помпа Медный бойлер объемом 7 л |
| <p>2 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <ul style="list-style-type: none"> Керамический картридж Ручка длиной 18 см Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см | <p>7 Вафельница для бельгийских вафель Kocateq GH15WBW</p> <ul style="list-style-type: none"> Для 2 бельгийских вафель 17*10,5 см Термостат от 50 до 300 °С Таймер до 5 минут | <p>12 Вафельница для гонконгских вафель Kocateq GH15HKNW</p> <ul style="list-style-type: none"> Термостат от 50 до 250 °С Таймер от 0 до 5 мин Толщина вафли 3 см |
| <p>3 Миксер планетарный Spar SP502AB</p> <ul style="list-style-type: none"> Объем дежи 4,7 л Регулятор от 40 до 260 об/мин Насадки: венчик, крюк, мешалка | <p>8 Стол производственный пристенный с полкой Astropit АСРБ-15070-УОПО</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 70*150*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Все края имеют безопасную кромку | <p>13 Вафельница тайяки Kocateq GH15FishNW</p> <ul style="list-style-type: none"> Для 3 рыбков размером 15*19*3 см Отверстие для топфинга 9,5*6,8 см Термостат от 50 до 300 °С |
| <p>4 Миксер для молочных коктейлей Kocateq BLERM2</p> <ul style="list-style-type: none"> 2 стакана по 1000 мл Регулятор от 7300 до 10000 об/мин Корпус из нерж. стали AISI 202 | <p>9 Плита индукционная настольная Kocateq ZLIC3500</p> <ul style="list-style-type: none"> Мощность 3500 Вт Температура от 60 до 220°С Таймер от 0 до 180 минут | <p>14 Витрина для мороженого Kogeco RTD122L</p> <ul style="list-style-type: none"> Вместимость 6*GN1/3 Температура от -18 до -22 °С LED подсветка верх и низа камеры |
| <p>5 Стол холодильный Hicold GN 111/TN</p> <ul style="list-style-type: none"> Гастронормированный GN1/1*3 Из нержавеющей стали Температурный диапазон -2 /+10°С | <p>10 Стол производственный пристенный с полкой Astropit АСРБ-15060-УОПО</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*150*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Все края имеют безопасную кромку | <p>15 Прилавок нейтральный Челябингорттехника RKN12A</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 125*70*75.3 см Выдвижной ящик для инвентаря Столешница из нерж. стали |

* - стоимость оборудования



Актуальные цены и наличие



БЛИННАЯ

ИНВЕСТИЦИИ: от 860 000 ₽ *

ПЛОЩАДЬ: от 7 м²

БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

МОЩНОСТЬ: от 11 кВт

Блины всегда были в России популярным продуктом, который готовят и на десерт, и в качестве второго блюда. Спрос на блины обусловлен их сытностью, легкой рецептурой и недорогими ингредиентами. Это блюдо стало символом Масленицы, оно связано со множеством русских традиций, поэтому открытие блинной, в которой готовят вкусные блины в ассортименте, может стать очень выгодным вложением средств, ведь интерес к блюду будет всегда.

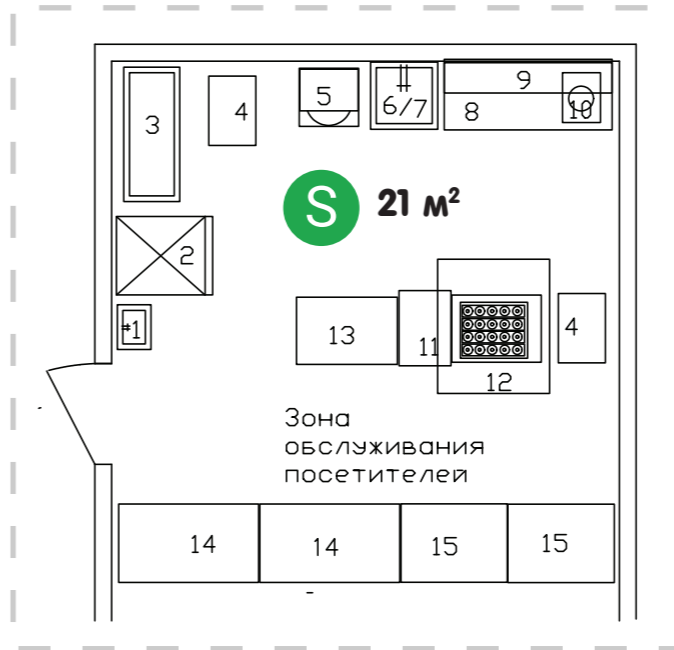
СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 Ванна моечная с 1 цельнотянутым гнездом Кобор ВМЦ/1-60/70</p> <p>Габаритные размеры 70*60*87 см
Каркас из оцинкованной стали
Борт высотой 7 см</p> | <p>4 Миксер для молочных коктейлей Kocateq BLERM2</p> <p>2 стакана по 1000 мл
Скорость от 7300 до 10000 об/мин
Корпус из нерж. стали AISI 202</p> | <p>7 Блинница электрическая Kraprouz CSCA7AA</p> <p>2 конфорки диаметром 35 см
Температура от +50 до +300°C
Чугунная жарочная поверхность</p> |
| <p>2 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <p>Керамический картридж
Рукоятка длиной 18 см
Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см</p> | <p>5 Стол холодильный Hicold GN 111/TN</p> <p>Гастронормированный GN1/1*3
Из нержавеющей стали
Температурный диапазон -2/+10°C</p> | <p>8 Кофемашинка автоматическая ACM Srl Rounder 2 GR Compatta NERO (ACMRD002CN)</p> <p>С двумя группами
Ротационная помпа
Медный бойлер объемом 7 л</p> |
| <p>3 Миксер планетарный Spar SP502AB</p> <p>Объем дежи 4,7 л
Регулятор от 40 до 260 об/мин
Насадки: венчик, крюк, мешалка</p> | <p>6 Фризер для мягкого мороженого Koreco SSI224</p> <p>Помпа, прекул
3 рожка, 2 емкости по 4,5 л
Производительность 25 л/ч</p> | |

* - стоимость оборудования



Актуальные цены и наличие



ПОНЧИКОВАЯ

ИНВЕСТИЦИИ: от 2 060 000 ₽ *

ПЛОЩАДЬ: от 21 м²

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ: от 18%

МОЩНОСТЬ: от 10 кВт

- | | | |
|---|---|--|
| <p>1 Рукомойник с коленным управлением Gisp LP1R</p> <p>Из нержавеющей стали AISI 304
Гусак, узел смешения в комплекте
Допол. поставляется выпуск</p> | <p>6 Ванна моечная с 1 цельнотянутым гнездом Кобор ВМЦ/1-60/60</p> <p>Габаритные размеры 60*60*87 см
Каркас из оцинкованной стали
Борт высотой 7 см</p> | <p>11 Фритюрница с расстоечным шкафом для пончиков MATINA BN20+D5050</p> <p>Для приготовления 20 пончиков
Ротационная помпа
Медный бойлер объемом 7 л</p> |
| <p>2 Шкаф холодильный кондитерский Koreco GN A80 60x40/14</p> <p>14 уровней 60*40 см
Температура от 0 до +10°C
Корпус из нерж. стали AISI 201</p> | <p>7 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <p>Керамический картридж
Рукоятка длиной 18 см
Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см</p> | <p>12 Вытяжной зонт островной Кобор ЗЦВ-100/120</p> <p>Из нержавеющей стали AISI 430
Съемные лабиринтные фильтры
Центральный, пассивный</p> |
| <p>3 Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-120/50</p> <p>Корпус из нерж. стали AISI 430
4 сплошные полки
Регулируемые по высоте ножки</p> | <p>8 Стол производственный пристенный с полкой Astropit АСРБ 150/60 УОПО</p> <p>Габаритные размеры 60*150*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку</p> | <p>13 Стол производственный островной с полкой Astropit АСРО 90/60 УОПО</p> <p>Габаритные размеры 60*90*87 см
Из нержавеющей стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку</p> |
| <p>4 Тележка-шпилька Kocateq LR15</p> <p>Для 15 противней 60*40 см
Из нержавеющей стали AISI 201
2 ручки из прутка</p> | <p>9 Полка открытая настенная Кобор ПК2-150/30</p> <p>Из нержавеющей стали AISI 430
Регулировка высоты полок
Габаритные размеры 30*150*55 см</p> | <p>14 Витрина кондитерская нейтральная Челябингорттехника RKN22A</p> <p>Освещение рабочей зоны
Доступ со стороны персонала
Без охлаждения</p> |
| <p>5 Миксер планетарный Spar SP30HA-DM</p> <p>Объем дежи 28,4 л
3 скорости: 93/165/319 об/мин
Насадки: венчик, крюк, мешалка</p> | <p>10 Плита индукционная настольная Kocateq ZLIC3500</p> <p>Мощность 3500 Вт
Температура от 60 до 220 °C
Таймер от 0 до 180 минут</p> | <p>15 Прилавок нейтральный Челябингорттехника RKN12A</p> <p>Габаритные размеры 125*70*75,3 см
Выдвижной ящик для инвентаря
Столешница из нерж. стали</p> |

* - стоимость оборудования



Актуальные цены и наличие

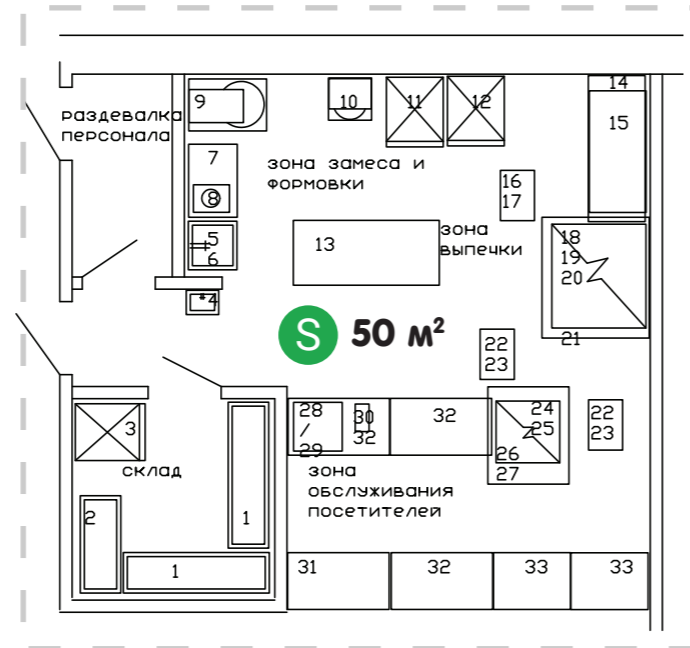
РЕМЕСЛЕННАЯ ПЕКАРНЯ

ИНВЕСТИЦИИ: от 4 315 000 ₽ *

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ: от 18%

ПЛОЩАДЬ: от 50 м²

МОЩНОСТЬ: от 37 кВт



ОСНОВНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕМЕСЛЕННОЙ ПЕКАРНИ:

- Наличие подовой печи;
- Большая часть работ проводится вручную;
- В большинстве или во всех хлебобулочных изделиях присутствует закваска;
- Наличие изделий длительного холодного брожения;
- Наличие видов теста с высокой гидротацией;
- Производство и продажа изделий происходит в одном месте;
- Большая часть изделий приготовлены по традиционной аутентичной технологии.

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

<p>1 </p> <p>Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-180/50</p> <p>Корпус из нерж. стали AISI 430 4 сплошные полки Регулируемые по высоте ножки</p>	<p>3 </p> <p>Шкаф холодильный кондитерский Kogeco GN A80 60x40/14</p> <p>14 уровней 60*40 см Температура от 0 до +10°C Корпус из нерж. стали AISI 201</p>	<p>5 </p> <p>Ванна моечная с 1 гнездом Кобор ВМЦ/1-60/60</p> <p>Габаритные размеры 60*60*87 см Каркас из оцинкованной стали Борт высотой 7 см</p>
<p>2 </p> <p>Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-120/50</p> <p>Корпус из нерж. стали AISI 430 4 сплошные полки Регулируемые по высоте ножки</p>	<p>4 </p> <p>Рукомойник с коленным управлением Gisp LP1R</p> <p>Из нержавеющей стали AISI 304 Гусак, узел смещения в комплекте Допол. поставляется выпуск</p>	<p>6 </p> <p>Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <p>Керамический картридж Ручьятка длиной 18 см Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см</p>

* - стоимость оборудования

7

Стол производственный пристенный с полкой
Astropit АСРБ 90/60 УОПО

Габаритные размеры 60*90*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку

8

Плита индукционная настольная
Kocateq ZLIC3500

Мощность 3500 Вт
Температура от 60 до 220 °C
Таймер от 0 до 180 минут

9

Тестомесильная машина
Kocateq TF 40A ECO

Макс. масса муки для замеса 16 кг
Несъемная дежа 40 л
2 скорости

10

Миксер планетарный
Spar SP30HA-DM

Объем дежи 28,4 л
3 скорости: 93/165/319 об/мин
Насадки: венчик, крюк, мешалка

11

Шкаф холодильный кондитерский
Kogeco GN A80 60x40/14

14 уровней 60*40 см
Температура от 0 до +10°C
Корпус из нерж. стали AISI 201

12

Расстоечный шкаф ретардер
retarder proofer
Kogeco YXD L16 WN (2022)

Для 16 противней 60*40 см
Регулировки влажности 0-99%
Температура от -18 до +50 °C

13

Стол кондитерский
Кобор СПКР-180/80

Габаритные размеры 80*180*87 см
Столешница из бука 4 см
Каркас из нержавеющей стали

14

Стол производственный пристенный с полкой
Astropit АСРБ 180/70 УОПО

Габаритные размеры 70*180*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку

15

Тестораскатка
Kocateq OМJ450В

На 4 кг теста
Регулировка раскатывания 1-35 мм
Валки шириной 45 см

16

Тележка-шпилька
Kocateq LR15

Для 15 противней 60*40 см
Из нержавеющей стали AISI 201
2 ручки из прутка

17

Контейнер для теста
Paderno 6409NC

Габаритные размеры 60*40*9 см
Объем 17 л
Из поликарбоната

18

Печь статическая 1-камерная
Kocateq EBO 64x2 ST1 P2

С парогенератором
Температура от 20 до 300 °C
Регулируемый шиббер

19

Фильтр-умягчитель воды
Bluefilters Group
Water Filter 3.0

Срок замены 30 000л / 12 месяцев
Размер вход/ выход 3/4"
Максимальное давление 6 Бар

20

Стенд универсальный
Coolinox

Разборный
Изменение размеров по 3-м сторонам
Устанавливается на колесах

21

Вытяжной зонт пристенный
Кобор ЗПБ-130/120

Пассивный
Из нержавеющей стали AISI 430
Съемные лабиринтные фильтры

22

Тележка-шпилька
Kocateq LR15

Для 15 противней 60*40 см
Из нержавеющей стали AISI 201
2 ручки из прутка

23

Контейнер для теста
Paderno 6409NC

Габаритные размеры 60*40*9 см
Объем 17 л
Из поликарбоната

24

Пароконвектомат электрический
Distform MyChef Bake

6 уровней 60*40 см
Облачное хранение
Термостат от 30 до 260°C

25

Фильтр-умягчитель воды
Bluefilters Group
Water Filter 3.0

Срок замены 30 000л / 12 месяцев
Размер вход/ выход 3/4"
Максимальное давление 6 Бар

26

Стенд
Fimor S16430002

6 направляющих под противни 44,5*59,7 см
Расстояние между уровнями 8 см
Безопасная кромка

27

Вытяжной зонт островной
Кобор ЗЦБ-100/120

Пассивный
Из нержавеющей стали AISI 430
Съемные лабиринтные фильтры

28

Кофемашинка автоматическая
ACM Srl Runder 2 GR
Compatta NERO (ACMRD002CN)

С двумя группами
Ротационная помпа
Медный бойлер объемом 7 л

29

Фильтр-умягчитель воды
Bluefilters Group
Water Filter 3.0

Срок замены 30 000л / 12 месяцев
Размер вход/ выход 3/4"
Максимальное давление 6 Бар

30

Кофемолка
Sunill Tranquilo Tron
M1101-T+1Kg GREY

С бункером для зерна 1 кг
С корпусом из ABS пластика
Скорость вращения 1300 об/мин

31

Витрина кондитерская нейтральная
Челябторгтехника RKN22A

Освещение рабочей зоны
Доступ со стороны персонала
Без охлаждения

32

Прилавок нейтральный
Челябторгтехника RKN12A

Габаритные размеры 125*70*75,3 см
Выдвижной ящик для инвентаря
Столешница из нерж. стали

33

Прилавок нейтральный
Челябторгтехника RKN11A

Габаритные размеры 95*70*75,3 см
Выдвижной ящик для инвентаря
Столешница из нерж. стали



Актуальные цены и наличие

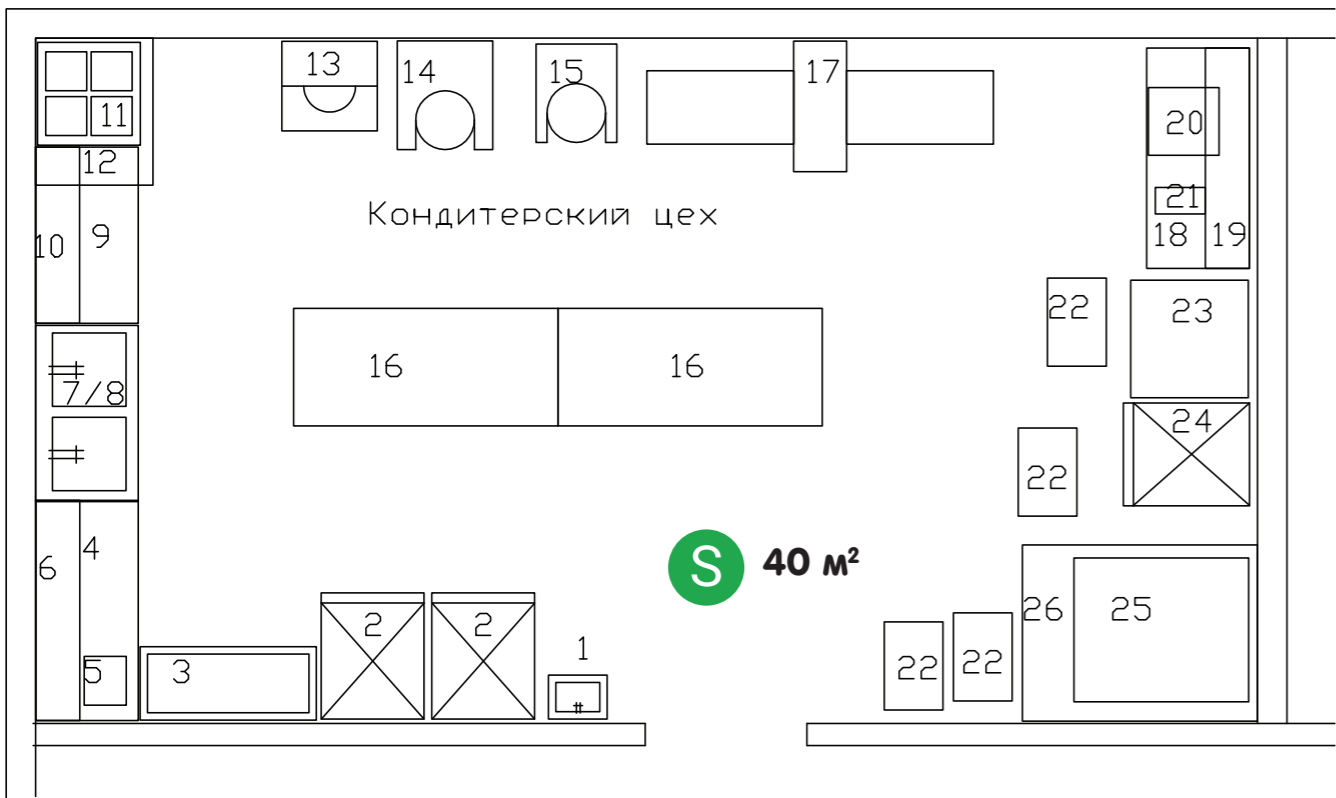
КОНДИТЕРСКАЯ

ИНВЕСТИЦИИ: от 7 065 000 ₽ *

ПЛОЩАДЬ: от 40 м²

БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

МОЩНОСТЬ: от 50 кВт



* - стоимость оборудования

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 Рукомойник с коленным управлением Gisp LP1R
Из нержавеющей стали AISI 304
Гусак, узел смешения в комплекте
Допол. поставляется выпуск</p> | <p>10 Полка открытая настенная Кобор ПК120/30
Габаритные размеры 30*120*20 см
Из нержавеющей стали AISI 430
Боковые стенки</p> | <p>19 Полка открытая настенная Кобор ПК150/30
Габаритные размеры 30*150*20 см
Из нержавеющей стали AISI 430
Боковые стенки</p> |
| <p>2 Шкаф холодильный кондитерский Kogeco GN A80 60x40/14
14 уровней 60*40 см
Температура от 0 до +10°C
Корпус из нерж. стали AISI 201</p> | <p>11 Плита индукционная на открытом стенде Kocateq DC3500H4
С 4 зонами нагрева (4*3,5 кВт)
Нагрузка до 30 кг на одну зону
Корпус из нерж. стали AISI 304</p> | <p>20 Морозильный стол для работы с шоколадом ICB technologie s.r.l. 16.DECOR
Термостат от 0 до -25 °C
Цифровая панель управления
Габаритные размеры 46*48*31 см</p> |
| <p>3 Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-120/50
Корпус из нерж. стали AISI 430
4 сплошные полки
Регулируемые по высоте ножки</p> | <p>12 Вытяжной зонд пристенный Кобор ЗПВ-100/80
Пассивный
Из нержавеющей стали AISI 430
Съемные лабиринтные фильтры</p> | <p>21 Распылитель шоколада ICB technologie s.r.l. 09.1CHOC1
С 1 ванной объемом 1 литр
Давление от 0,5 до 3,5 бар
Мощность 0.55 кВт</p> |
| <p>4 Стол производственный пристенный с полкой Astropit АСРБ 150/70 УОПО
Габаритные размеры 70*150*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку</p> | <p>13 Кремоварка Dell'Oro C252
Объем 30 литров
2 скорости перемешивания
Съемная дежа и мешалка</p> | <p>22 Тележка-шпилька для ротационной печи Zucchelli Forni s.p.a. Rack 40x60
С 15 уровнями под противни 60*40
Из нержавеющей стали
Расстояние между уровнями 9,7 см</p> |
| <p>5 Весы настольные CAS AD10
Максимальный вес до 10 кг
Мембранная клавиатура
Платформа из нержавеющей стали</p> | <p>14 Миксер планетарный Spar SP60НА
Насадки: венчик, крюк, мешалка
Объем 56.8 л
3 скорости: 99/176/320 об/мин</p> | <p>23 Шкаф шоковой заморозки Kogeco GNBCF15
Вместимость GN 1/1*15
Температурный диапазон от -45 до +3 °C
Совместимость с EN 60x40 см</p> |
| <p>6 Полка открытая настенная Кобор ПК150/30
Габаритные размеры 30*150*20 см
Из нержавеющей стали AISI 430
Боковые стенки</p> | <p>15 Миксер планетарный Spar SP30НА
Насадки: венчик, крюк, мешалка
Объем 28.4 л
3 скорости: 99/176/320 об/мин</p> | <p>24 Расстоечный шкаф ретардер Kogeco YXD L16 WN (2022)
Для 16 противней 60*40 см
Регулировка влажности 0-99%
Корпус из нерж. стали AISI 201</p> |
| <p>7 Ванна моечная Кобор ВМЦ/2-120/70
Габаритные размеры 70*120*87 см
Каркас из оцинкованной стали
Цельнотянутые гнезда</p> | <p>16 Стол кондитерский с решетчатой полкой Кобор СПКР-180/80
Габаритные размеры 80*180*87 см
Столешница из бука толщиной 4 см
Без борта</p> | <p>25 Печь ротационная электрическая Kocateq FR start 14 EN
Для 14 противней 60x40 см
Мощность 30 кВт
Цветной ЖК дисплей 7"</p> |
| <p>8 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)
Керамический картридж
Рукоятка длиной 18 см
Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см</p> | <p>17 Тестораскатка напольная с конвейером XTS EASY 500 - 1000
Для слоеного теста
1 скорость
Толщина раскатки теста 0,1-34 мм</p> | <p>26 Вытяжной зонд островной Кобор ЗЦВ-120/160
Пассивный
Из нержавеющей стали AISI 430
Съемные лабиринтные фильтры</p> |
| <p>9 Стол производственный пристенный с полкой Astropit АСРБ 120/70 УОПО
Габаритные размеры 70*120*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку</p> | <p>18 Стол производственный пристенный с полкой Astropit АСРБ 150/70 УОПО
Габаритные размеры 70*150*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Все края имеют безопасную кромку</p> | |



Актуальные цены и наличие

МАГАЗИН СВЕЖЕЙ ПАСТЫ

ИНВЕСТИЦИИ: от 1 940 000 Р *

БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

ПЛОЩАДЬ: от 42 м²

МОЩНОСТЬ: от 2 кВт

В России привыкли к пасте secca (сухой) и мало знаком с fresca (свежей). Это два разных продукта. У них различается не только срок хранения и время готовки, но и вкус. Но уже сегодня ситуация сильно меняется. Открывается много итальянских ресторанов, люди больше путешествуют и знают, что такое настоящая итальянская кухня. И как следствие возникает потребность найти продукт адекватного качества, похожий на тот, который можно купить повсеместно в Италии, – обычную свежую пасту.

Возможны две бизнес-модели: производство и продажа свежей пасты ресторанам итальянской кухни или ее продажа на рынках (в т.ч. фермерских) путем аренды небольшого киоска. Дополнительный доход могут принести продажи свежих соусов и приправ.

* - стоимость оборудования



СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | |
|--|---|---|
| <p>1 Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-150/50</p> <ul style="list-style-type: none"> Корпус из нерж. стали AISI 430 4 сплошные полки Регулируемые по высоте ножки | <p>10 Машина производства макарон Imperia and La Monferrina P6</p> <ul style="list-style-type: none"> Производительность до 18 кг/ч Узел замеса теста 6 кг Аналоговая панель управления | <p>19 Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-150/50</p> <ul style="list-style-type: none"> Корпус из нерж. стали AISI 430 4 сплошные полки Регулируемые по высоте ножки |
| <p>2 Шкаф холодильный Koreco HR600SS</p> <ul style="list-style-type: none"> Температура -2 +8 градусов Цельсия Объем 570 л Компрессор ZEL, Zanussi | <p>11 Фильера бронзовая Imperia and Lamoferrina форма №11 spaghetti</p> <ul style="list-style-type: none"> Для spaghetti шириной 2,3 мм Диаметр 89 мм Изготовлена из бронзы | <p>20 Прилавок нейтральный Челябингорттехника RKN11A</p> <ul style="list-style-type: none"> Столешница нержавеющая Выдвижной ящик для инвентаря Установлены доводчики |
| <p>3 Рукомойник с коленным управлением Gisp LP1R</p> <ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали AISI 304 Гусак, узел смешения в комплекте Допол. поставляется выпуск | <p>12 Фильера бронзовая Imperia and Lamoferrina Die Bronze №124A</p> <ul style="list-style-type: none"> Для tubi floreali шириной 13 мм Диаметр 89 мм Изготовлена из бронзы | <p>21 Витрина кондитерская нейтральная Челябингорттехника RKN22A</p> <ul style="list-style-type: none"> Освещение над каждой полкой Доступ со стороны персонала Без охлаждения |
| <p>4 Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-120/60</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*120*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Отбортовка высотой 4 см | <p>13 Фильера бронзовая Imperia and Lamoferrina форма №224</p> <ul style="list-style-type: none"> Для conchiglie rigate 13 мм Диаметр 89 мм Изготовлена из бронзы | <p>22 Витрина кондитерская хлебная закрытая Челябингорттехника RKB22AZ</p> <ul style="list-style-type: none"> Материал полок - дерево Свет под каждой полкой Доступом со стороны персонала |
| <p>5 Ванна моечная Кобор ВМЦ/2-120/60</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*120*87 см Каркас из оцинкованной стали Цельнотянутые гнезда | <p>14 Фильера бронзовая Imperia and Lamoferrina форма №370 fusilli</p> <ul style="list-style-type: none"> Для fusilli в виде спиралек Диаметр 89 мм Изготовлена из бронзы | |
| <p>6 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <ul style="list-style-type: none"> Керамический картридж Ручка длиной 18 см Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см | <p>15 Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-120/60</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*120*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Отбортовка высотой 4 см | |
| <p>7 Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-120/50</p> <ul style="list-style-type: none"> Корпус из нерж. стали AISI 430 4 сплошные полки Регулируемые по высоте ножки | <p>16 Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-120/70</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 70*120*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Отбортовка высотой 4 см | |
| <p>8 Тележка-шпилька Кобор ШП-66/41</p> <ul style="list-style-type: none"> Для 12 противней 60*40 см Расстояние между уровнями 12 см Четыре поворотных колеса | <p>17 Тележка-шпилька Кобор ШП-66/41</p> <ul style="list-style-type: none"> Для 12 противней 60*40 см Расстояние между уровнями 12 см Четыре поворотных колеса | |
| <p>9 Контейнер для теста Paderno 6409NC</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*40*9 см Без перфорации Плотно укладываются в стопы | <p>18 Контейнер для теста Paderno 6409NC</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*40*9 см Без перфорации Плотно укладываются в стопы | |



Актуальные цены и наличие

ЧЕБУРЕЧНАЯ

ИНВЕСТИЦИИ: от 575 000 ₽ *

ПЛОЩАДЬ: от 27 м²

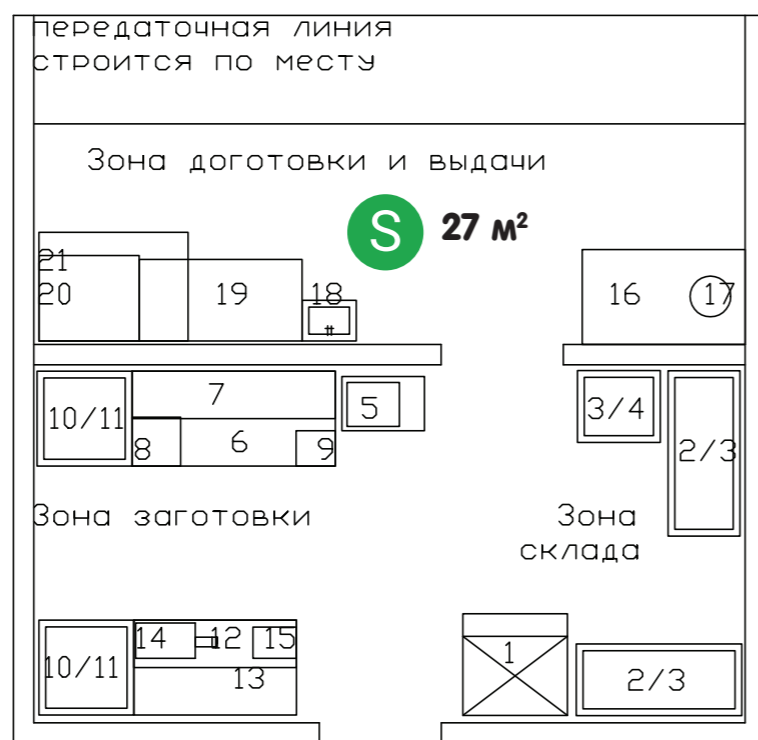
РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ: до 60 %

МОЩНОСТЬ: от 12 кВт

Подобные заведения были еще во времена СССР. Позже этот продукт себя изжил и пропал с рынка. Но сейчас вновь набирает популярность, воплотившись в новых форматах. Почему чебуреки? Это понятный и вкусный продукт с элементом ностальгии для 80% населения. Быстро, сытно, вкусно и недорого – идеально подходящий продукт для фастфуд-заведения. Все это упрощает предпринимателю продвижение на рынке, а значит позволяет экономить на рекламе.

Чебуречная – отличный вариант для новичков в общепите. Минимум вложений, быстрая окупаемость, простая технология и актуальный формат.

* - стоимость оборудования



СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | | | | | | | |
|---|--|--|----|--|--|----|--|--|
| 1 | | Шкаф холодильный Поляр CM105S
Объем 500 литров
Эмалированный
Формат 59,5*45,5 см | 10 | | Ванна моечная Kobor VMSB17070
Из нержавеющей стали AISI430
Габаритные размеры 70*70*87 см
Сварное гнездо | 19 | | Стол производственный пристенный Kobor SPB-150/60
Габаритные размеры 60*150*87 см
Решетчатая полка
Столешица из нерж. стали AISI 430 |
| 2 | | Полки для стеллажа Kocateq NY530*1220
Комплект из 4 полок
Из хромированного металл. прута
Макс. нагрузка - 150 кг на полку | 11 | | Смеситель Kocateq GMN/1 Eco
Керамический картридж
Ручейка из хромированной латуны
Гибкая подводка F 1/2" | 20 | | Фритюрница наполная Kocateq EF521
1 ванна, 52 литра
Термостат от 60 до 200 °C
Из нержавеющей стали AISI 304 |
| 3 | | Ножки стеллажа Kocateq NYPO1900
Комплект из 4 ножек
Из хромированного металл. прута
Высота 190 см | 12 | | Стол производственный пристенный Kobor SPB-120/70
Габаритные размеры 70*120*87 см
Решетчатая полка
Столешица из нерж. стали AISI 430 | 21 | | Вытяжной зонт пристенный Kobor ZPB-110/80
Пассивный
Из нержавеющей стали AISI 430
Съемные лабиринтные фильтры |
| 4 | | Полки для стеллажа Kocateq NY530*610
Комплект из 4 полок
Из хромированного металл. прута
Макс. нагрузка - 150 кг на полку | 13 | | Полка открытая Kobor PK120/30
Корпус из нерж. стали AISI 430
Сплошная, одноуровневая
Боковые стенки | | | |
| 5 | | Тестомесильная машина Kocateq HS HWH15
Скорость 40 об/мин
Максимальная масса замеса 15 кг
Дежа из нерж. стали AISI 201 | 14 | | Мясорубка с системой Half-unger GNM221 half unger
Производительность до 220 кг/ч
Из нержавеющей стали
Реверс | | | |
| 6 | | Стол производственный пристенный Kobor SPB-150/70
Габаритные размеры 70*150*87 см
Решетчатая полка
Столешица из нерж. стали AISI 430 | 15 | | Фаршемешалка ручная Kocateq FME10
Объем 10 литров
Из нержавеющей стали
Фиксированный бункер | | | |
| 7 | | Полка открытая Kobor PK150/40
Корпус из нерж. стали AISI 430
Сплошная, одноуровневая
Боковые стенки | 16 | | Стол производственный пристенный Kobor SPB-120/70
Габаритные размеры 70*120*87 см
Решетчатая полка
Столешица из нерж. стали AISI 430 | | | |
| 8 | | Весы настольные CAS SWII-2
На максимальный вес до 2 кг
Счетный режим, режим дозирования
Мембранная клавиатура | 17 | | Кипятильник заливной Kocateq WB12Luxe
Без подключения к воде
Объем 8,5 литров
Термостат от +30 до +110 °C | | | |
| 9 | | Тестораскатка настольная Kocateq OMJ300ECO
Два хромированного валька
Корпус из нерж. стали AISI409
Толщина раскатки от 0,5 до 15 мм | 18 | | Рукомойник с коленным управлением Gisp LP1R
Из нержавеющей стали AISI 304
Гусак, узел смешения
Поставляется выпуск | | | |



Актуальные цены и наличие

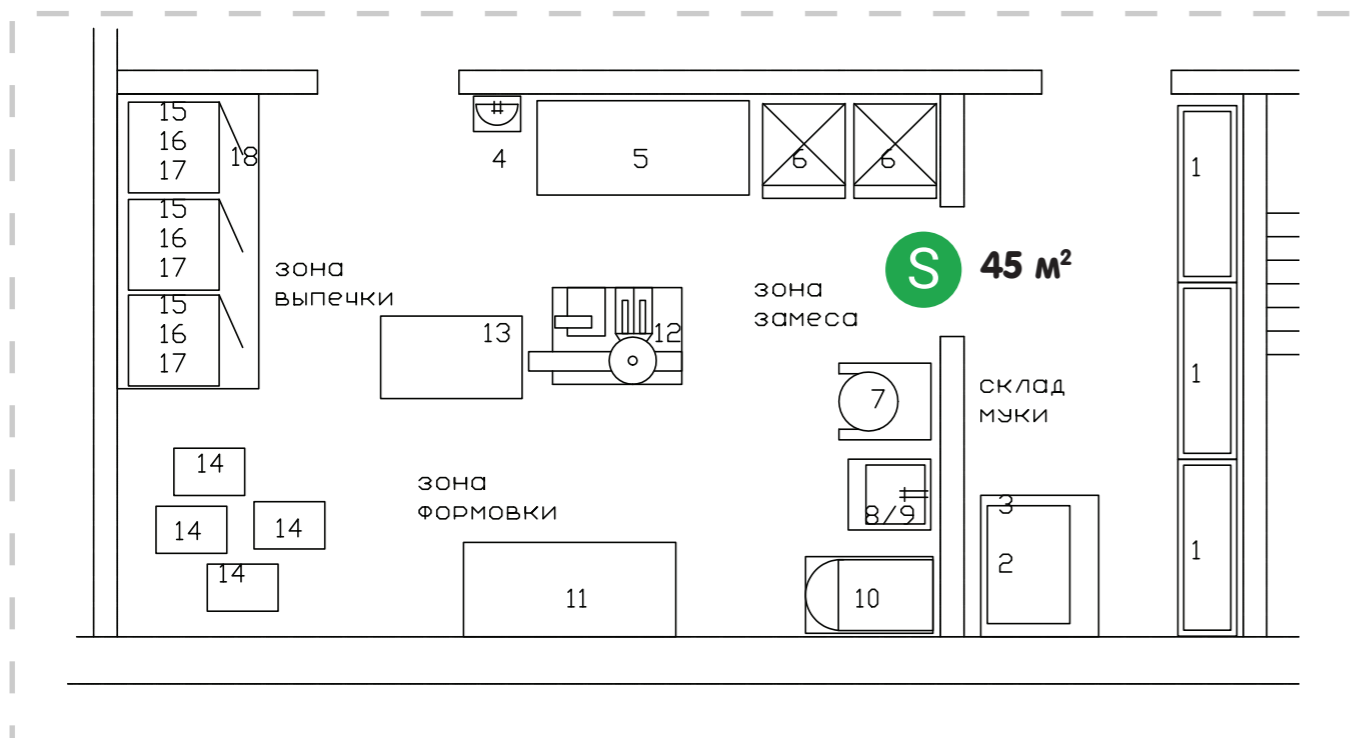
ЦЕХ ПРОИЗВОДСТВА МЕЛКОШТУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Р ИНВЕСТИЦИИ: от 8 175 000 Р *

S ПЛОЩАДЬ: от 45 м²



















% БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

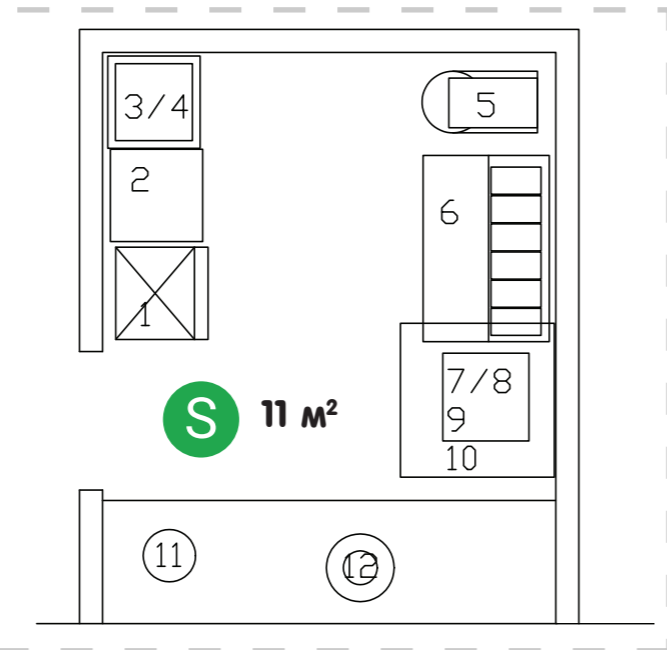
⏻ МОЩНОСТЬ: от 26 кВт



* - стоимость оборудования

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- 1**  **Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-150/50**
Из нержавеющей стали AISI 430
Габаритные размеры 50*150*160 см
Регулируемые по высоте ножки
- 2**  **Мукопросеиватель MacPan MSF100**
Производительность 100 кг за 5 мин
Насыщение муки кислородом
Корпус из крашеной стали
- 3**  **Вытяжной зонт пристенный Кобор ЗПВ100/120**
Пассивный
Съемные лабиринтные фильтры
Из нержавеющей стали
- 4**  **Рукомойник с коленным управлением Gisp LP1R**
Из нержавеющей стали AISI 304
Гусак, узел смешения
Поставляется выпуск
- 5**  **Стол кондитерский Кобор СПКР-180/80**
Габаритные размеры 80*180*87 см
Со столешницей из бука
Каркас из нержавеющей трубы
- 6**  **Шкаф холодильный кондитерский Kogeco GN A80 60x40/14**
14 уровней 60*40 см
Объем 600 л
Температура от 0 до +10°C
- 7**  **Миксер планетарный Spar SP60HA**
Объем 56.8 литров
3 скорости: 99/176/320 об/мин
Насадки: венчик, крюк, мешалка
- 8**  **Ванна моечная Кобор ВМЦ/1-60/70**
Габаритные размеры 70*60*87 см
С цельнотянутым гнездом
Из нержавеющей стали AISI430
- 9**  **Смеситель Kocateq GMN/1 Eco**
Керамический картридж
Рукоятка из хромированной латуни
Гибкая подводка F 1\2"
- 10**  **Тестомесильная машина для дрожжевого теста Kocateq TF 100 ECO**
С загрузкой 40 кг
Несъемная дека 100 литров
2 скорости
- 11**  **Стол кондитерский Кобор СПКР-180/80**
Габаритные размеры 80*180*87 см
Со столешницей из бука
Каркас из нержавеющей трубы
- 12**  **Экструзионно-отсадочная машина Anko SD97W**
Под 6 лепестковую диафрагму
Производительность до 2500-4200 шт/ч
Вес продукта 15-70 грамм/шт
- 13**  **Стол производственный островной Кобор СП-120/70**
Габаритные размеры 70*120*87 см
Из нержавеющей стали AISI 430
Регулируемые по высоте опоры
- 14**  **Тележка-шпилька Kocateq LR15**
На 15 противней 60*40 см
Из нержавеющей стали AISI 201
2 ручки из прутка нерж. стали
- 15**  **Пароконвектомат электрический Distform MyChef Bake**
10 уровней 60*40 см
Расстояние между уровнями 80 мм
Облачное хранение рецептов
- 16**  **Стенд конвектомата Fimor S16430002**
Из нержавеющей стали
6 направляющих под противни 44,5*59,7 см
Расстояние между уровнями 8 см
- 17**  **Фильтр-умягчитель воды Bluefilters Group Water Filter 3.0**
Угольный
С подключением к водопроводу 3/4"
Срок замены 30 000л / 12 месяцев
- 18**  **Вытяжной зонт пристенный Кобор ЗПВ250/120**
Пассивный
Из нержавеющей стали
Съемные лабиринтные фильтры



ПИНСА (3 пинсы за 6 минут)

Актуальные цены и наличие

₽ ИНВЕСТИЦИИ: от 665 000 ₽ *

Ⓢ ПЛОЩАДЬ: от 11 м²

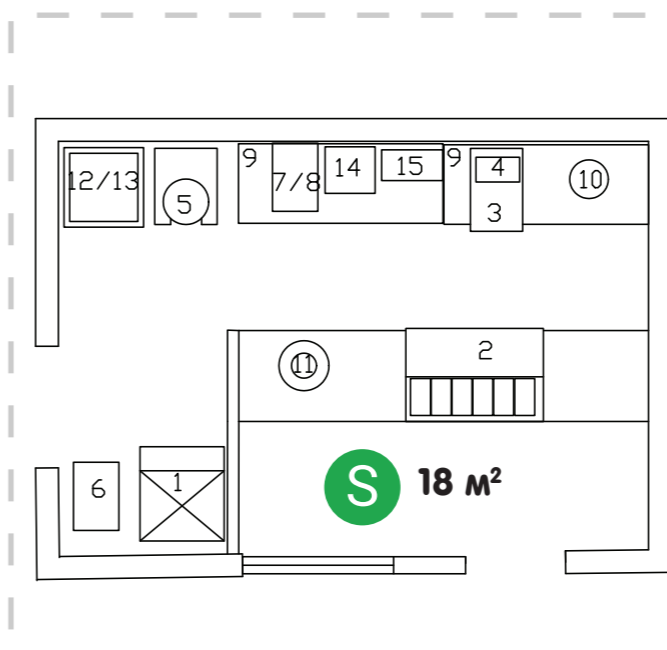
% БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

⚡ МОЩНОСТЬ: от 5 кВт

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | |
|---|---|---|
| <p>1 Шкаф холодильный эмалированный Kogeco HR600</p> <ul style="list-style-type: none"> Температура от -2 до +8 °С Объем 570 литров 4 полки в комплекте поставки | <p>5 Тестомесильная машина Kocateq TR20 2V ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> С загрузкой 8 кг Съемная дежа 20 литров Подъемная голова | <p>9 Стенд открытый Lincat EC07/FS</p> <ul style="list-style-type: none"> 6 направляющих для противней Столешница из нержавеющей стали Отбортовка высотой 2,5 см |
| <p>2 Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-60/60</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*60*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Отбортовка высотой 4 см | <p>6 Стол холодильный салатетта Kogeco TRP44(TRP1)</p> <ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали AISI 304 Вместимость верхней ванны GN1/3*6 Температура от 0 до +5 °С | <p>10 Вытяжной зонт пристенный Кобор ЗПВ100/100</p> <ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали Съемные лабиринтные фильтры Пассивный |
| <p>3 Ванна моечная Кобор ВМЦ/1-60/60</p> <ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали AISI430 Цельнотянутая емкость Обвязка с четырех сторон | <p>7 Печь для пиццы электрическая Kocateq EPC01S</p> <ul style="list-style-type: none"> Керамический под 41*41 см Температура до 350 °С Механическая панель управления | <p>11 Кипяtilьник заливной Kocateq WB12Luxe</p> <ul style="list-style-type: none"> Объем 8,54 литра Из нержавеющей стали AISI304 Температура от +30 до +110 °С |
| <p>4 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <ul style="list-style-type: none"> Керамический картридж Ручка длиной 18 см Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см | <p>8 Печь для пиццы электрическая Kocateq EPC01S</p> <ul style="list-style-type: none"> Керамический под 41*41 см Температура до 350 °С Механическая панель управления | <p>12 Лампа тепловая подвесная черного цвета Kocateq DH635BK</p> <ul style="list-style-type: none"> ИК лампа в комплекте поставки Для цоколя E27 Регулируемый провод до 1400 мм |

* - стоимость оборудования



ПИЦЦА FAST (за 3 минуты)

Актуальные цены и наличие

₽ ИНВЕСТИЦИИ: от 2 000 000 ₽ *

Ⓢ ПЛОЩАДЬ: от 18 м²

% РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ: от 20%

⚡ МОЩНОСТЬ: от 7 кВт

- | | | |
|--|---|--|
| <p>1 Шкаф холодильный кондитерский Kogeco GN A80 60x40/14</p> <ul style="list-style-type: none"> 14 уровней 60*40 см Температура от 0 до +10 °С Из нержавеющей стали AISI 201 | <p>6 Тележка-шпилька Kocateq LR15</p> <ul style="list-style-type: none"> На 15 противней 60*40 см Из нержавеющей стали AISI 201 Ножки с бамперами | <p>11 Лампа тепловая подвесная цвета хром Kocateq DH 637CR</p> <ul style="list-style-type: none"> ИК лампа в комплекте поставки Для цоколя E27 Регулируемый провод до 1400 мм |
| <p>2 Стол холодильный салатетта Kogeco TRP44(TRP1)</p> <ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали AISI 304 Вместимость верхней ванны GN1/3*6 Температура от 0 до +5 °С | <p>7 Контейнер для теста Paderno 6409NC</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*40*9 см Объем 17 литров Из легкого поликарбоната | <p>12 Ванна моечная Кобор ВМЦ/2-120/60</p> <ul style="list-style-type: none"> Из нержавеющей стали AISI430 Цельнотянутая емкость Обвязка с четырех сторон |
| <p>3 Микроволновая сверхбыстрая комби-печь Kocateq MWO IMPG 1200/2300 10 SC</p> <ul style="list-style-type: none"> Прошивка горячим воздухом 1 мощный магнетрон 1.5 кВт Сканер и сенсорный дисплей | <p>8 Контейнер для теста Paderno 6413NC</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 60*40*13 см Объем 24 литра Из легкого поликарбоната | <p>13 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco (20106)</p> <ul style="list-style-type: none"> Керамический картридж Ручка длиной 18 см Гибкая подводка F 1/2" длиной 40 см |
| <p>4 Корзина для MWO IMPG Kocateq (907010007)</p> <ul style="list-style-type: none"> Перфорированная Тефлонированная Для комби-печей MWO IMPG | <p>9 Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-180/70</p> <ul style="list-style-type: none"> Габаритные размеры 70*180*87 см Столешница из нерж. стали AISI 430 Отбортовка высотой 4 см | <p>14 Пресс механический для заготовок пиццы Kocateq PA22M</p> <ul style="list-style-type: none"> Толщина заготовки от 0 до 7 см Корпус из эмалированной нерж. стали Для круглой и прямоугольной формы |
| <p>5 Миксер планетарный Spar SP30HA-DM</p> <ul style="list-style-type: none"> Объем дежи 28,4 л 3 скорости: 93/165/319 об/мин Насадки: венчик, крюк, мешалка | <p>10 Кипяtilьник заливной Kocateq WB12Luxe</p> <ul style="list-style-type: none"> Объем 8,54 литра Из нержавеющей стали AISI304 Температура от +30 до +110 °С | <p>15 Сыроторка для мягкого сыра Fama Industries TMC(FTMC102)</p> <ul style="list-style-type: none"> Производительность до 50 кг/ч Скорость 1400 об/мин Из нержавеющей стали AISI 304 |

* - стоимость оборудования



Актуальные цены и наличие

ПИЦЦЕРИЯ НА ОСНОВЕ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

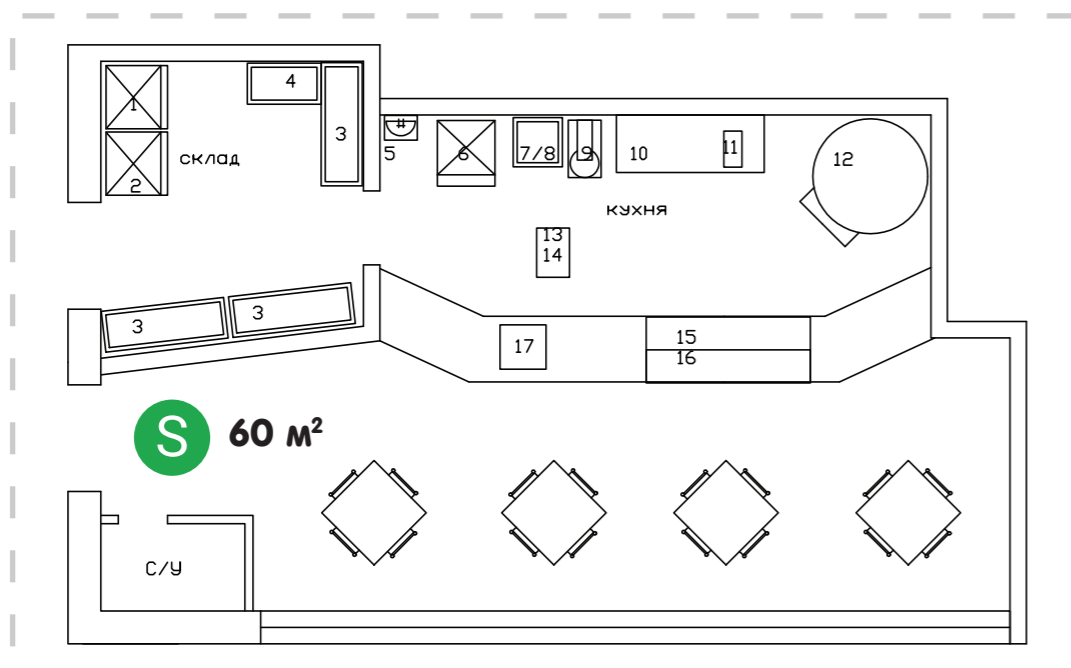
ИНВЕСТИЦИИ: от 2 300 000 ₽ *

ПЛОЩАДЬ: от 60 м²

БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

МОЩНОСТЬ: от 6 кВт

В дровяной печи в первую очередь выпекают пиццу в неаполитанском (нью-йоркском) стиле. Приготовление происходит при температуре 400 °С и более. В ней пицца получается с хрустящим бортиком, что является верхом профессионализма: корка остается тонкой, а мякиш – пористым и мягким. Сыр и топинг запекаются и карамелизуются. При правильном тесте и соответствующей квалификации мастера качество выпекания пиццы в дровяной печи выше.



60 м²

* - стоимость оборудования

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- 1** Шкаф холодильный эмалированный Kogeco HR600
Температура от -2 до +8 °С
Объем 570 литров
4 полки в комплекте поставки
- 2** Шкаф морозильный эмалированный Kogeco HF600
Температура от -10 до -25 °С
Объем 555 литров
6 полок в комплекте поставки
- 3** Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-150/50
Из нержавеющей стали AISI 430
Габаритные размеры 50*150*160 см
Регулируемые по высоте ножки
- 4** Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-100/50
Из нержавеющей стали AISI 430
Габаритные размеры 50*100*160 см
Регулируемые по высоте ножки
- 5** Раукомойник с колённым управлением Gisp LP1R
Из нержавеющей стали AISI 304
Гусак, узел смешения
Поставляется выпуск
- 6** Шкаф холодильный кондитерский Kogeco GN A80 60x40/14
14 уровней 60*40 см
Объем 600 л
Температура от 0 до +10°С
- 7** Ванна моечная Кобор ВМЦ/1-60/60
Габаритные размеры 60*60*87 см
С цельнотянутым гнездом
Из нержавеющей стали AISI430
- 8** Смеситель Kocateq GMN/1 Eco
Керамический картридж
Рукоятка из хромированной латуни
Гибкая подводка F 1/2"
- 9** Тестомесильная машина Kocateq TF 30A ECO
2 скорости
Несъемная дежа 30 л
С загрузкой 12,5 кг
- 10** Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-180/70
Габаритные размеры 70*180*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Отбортовка высотой 4 см
- 11** Сыротерка для мягкого сыра Fama Industries TMC(FTMC102)
Производительность до 50 кг/ч
Скорость 1400 об/мин
Из нержавеющей стали AISI 304
- 12** Печь дровяная с подом Valoriani Vesuvio120GR
С диаметром пода 120 см
Вместимость по пицце 5-6 шт (28/30 см)
До +300 °С за 60 минут
- 13** Тележка для контейнеров Paderno T6400
Из прочного синего пластика
Нейлоновые колеса
Для коробов 60*40 см
- 14** Контейнер для теста Paderno 6409NC
Габаритные размеры 60*40*9 см
Объем 17 литров
Из легкого поликарбоната
- 15** Стол для пиццы Kogeco SPZ 3600 WN
Для формата 60*40 см
Гранитная столешница
Температура от 0 до +12 °С
- 16** Витрина холодильная для ингредиентов Kogeco VRX2000380(395II)
Вместимость 9*GN1/3-150 мм
Температура от +4 до +8 °С
Корпус из нерж. стали AISI 304
- 17** Кофемашина автоматическая ACM Srl Rounder 2 GR Compatta NERO (ACMRD002CN)
2 группы
Медный бойлер 7 л с теплообменником
Ротационная помпа



Актуальные цены и наличие

ПИЦЦЕРИЯ НА ОСНОВЕ ПОДОВОЙ ПЕЧИ

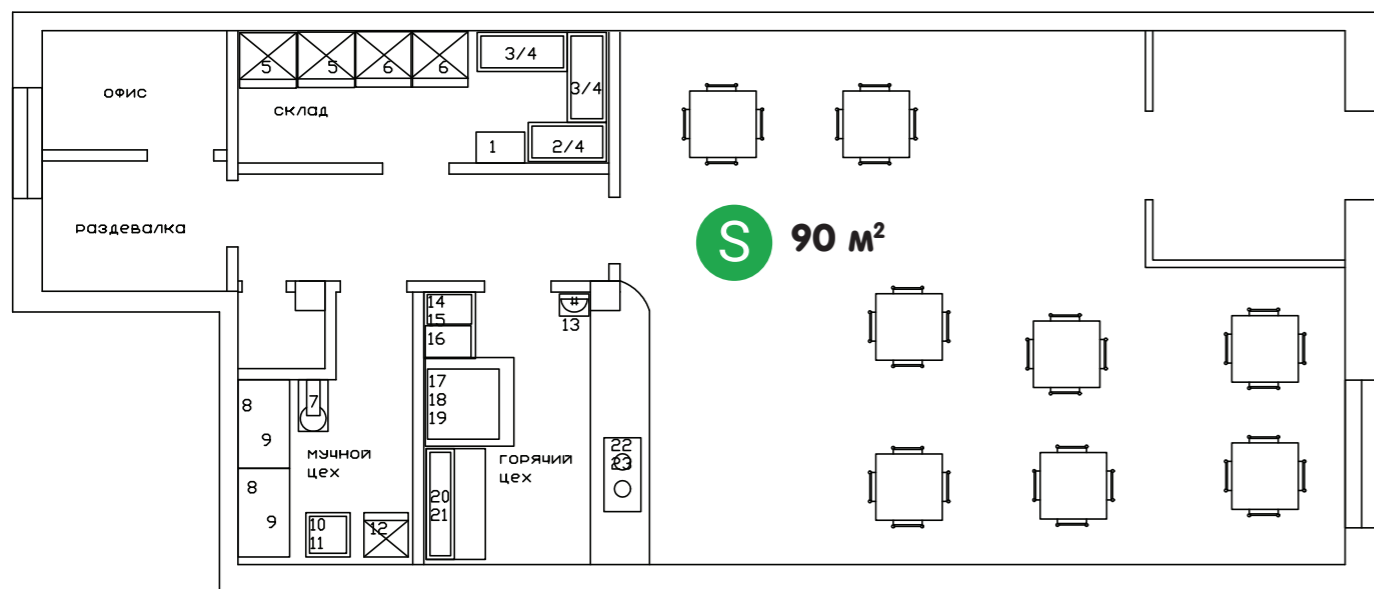
ИНВЕСТИЦИИ: от 2 400 000 ₽ *

ПЛОЩАДЬ: от 90 м²

БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ

МОЩНОСТЬ: от 18 кВт

В конструкции подовых печей для разогрева используются ТЭНы, которые позволяют достигать температуры до 350-500 °С. Основным преимуществом, перед другими типами печей, является простота монтажа, а также возможность установки в любом помещении. Также, из-за относительно небольшого веса, печь можно переместить в любой момент, не прилагая особых усилий.



* - стоимость оборудования

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- | | | |
|--|--|---|
| <p>1 Весы настольные CAS DL150
Предел взвешивания 150 кг
Размер платформы 370*500 мм
Дисплей жидкокристаллический</p> | <p>10 Ванна моечная Кобор ВМС/1-53/53
с 1 сварным гнездом
Каркас из оцинкованной стали
Из нержавеющей стали AISI430</p> | <p>19 Вытяжной зонт пристенный Кобор ЗПВ120/120
Пассивный
Съемные лабиринтные фильтры
Из нержавеющей стали</p> |
| <p>2 Полки для стеллажа Kocateq NY530*1060
Макс. нагрузка - 150 кг на полку
Из хром. металлического прута
Габаритные размеры 53x106x3 см</p> | <p>11 Смеситель Kocateq GMN/1 Eco
Керамический картридж
Ручка из хромированной латуны
Гибкая подводка F 1/2"</p> | <p>20 Стол для пиццы Kogeco SPZ2600TN
Со столешницей из гранита
Температура от +5 до +10 °С
Влезают ящики для теста 60x40 см</p> |
| <p>3 Полки для стеллажа Kocateq NY530*1220
Макс. нагрузка - 150 кг на полку
Из хром. металлического прута
Габаритные размеры 53x122x3 см</p> | <p>12 Шкаф холодильный эмалированный Kogeco HR400
Температура от -2 до +8 °С
Объем 350 литров
3 полки в комплекте поставки</p> | <p>21 Витрина холодильная для ингредиентов Kogeco VRX1500330(335I)
Вместимость - 7*GN1/4 -150 мм
Температура от +4 до +8 °С
Компрессоры Aspera, Zanussi</p> |
| <p>4 Ножи стеллажа к полкам NY Kocateq NYPO1900
Высота 190 см
Из металлического прута
Комплект из 4 ножей</p> | <p>13 Руководник с колесным управлением Gisp LP1R
Из нержавеющей стали AISI 304
Гусак, узел смешения
Поставляется выпуск</p> | <p>22 Поверхность тепловая стеклокерамическая Kocateq R1000
2 зоны нагрева 50*50 см
Температура от +20 до +85 °С
Для пиццы диаметром до 45 см</p> |
| <p>5 Шкаф холодильный эмалированный Kogeco HR600
Температура от -2 до +8 °С
Объем 570 литров
4 полки в комплекте поставки</p> | <p>14 Стол-тумба с раздвижными дверьми Кобор СТБ-90/70
Из нержавеющей стали AISI 430
Полка внутри стола
Отбортовка высотой 4 см</p> | <p>23 Лампа тепловая подвесная цвета хром Kocateq DH 637CR
Одна ИК лампа в комплекте
Со стандартным цоколем E27
Провод от 700 до 1400 мм</p> |
| <p>6 Шкаф морозильный эмалированный Kogeco HF600
Температура от -10 до -25 °С
Объем 555 литров
6 полок в комплекте поставки</p> | <p>15 Комплект инвентаря пиццойлы Lilly Codroipo 1
14 предметов
Все предметы упакованы в чемодан
Разборная 3-х сегментная ручка</p> | |
| <p>7 Тестомесильная машина Kocateq TF 20 ECO
2 скорости
Несъемная дежа 21 л
С загрузкой 8 кг</p> | <p>16 Контейнер для теста Paderno 6409NC
Габаритные размеры 60*40*9 см
Без перфорации
Плотно укладываются в стопы</p> | |
| <p>8 Стол производственный пристенный с полкой Кобор СПБ-120/70/430
Габаритные размеры 70*120*87 см
Столешница из нерж. стали AISI 430
Отбортовка высотой 4 см</p> | <p>17 Печь для пиццы электрическая OEM-ALI 835BEM (OM08425)
2-камерная серии Millennium Valido EVO
Размер пода 73*73 см
Температура до 400 °С</p> | |
| <p>9 Шкаф-полка закрытая с дверьми-купе Кобор ПШЗ-120/35
Из нержавеющей стали AISI 430
Внутри есть полка
Двери перемещающиеся на роликах</p> | <p>18 Стенд универсальный для печей и конвектомагов Coolinox
Из эмалированной стальной трубы
Труба с сечением 50*50*3 мм
Устанавливается на колесах диам. 125 мм</p> | |



Актуальные цены и наличие

ПИЦЦЕРИЯ НА ОСНОВЕ КОНВЕЙЕРНОЙ ПЕЧИ



ИНВЕСТИЦИИ: от 2 400 000 ₽ *



ПЛОЩАДЬ: от 28 м²

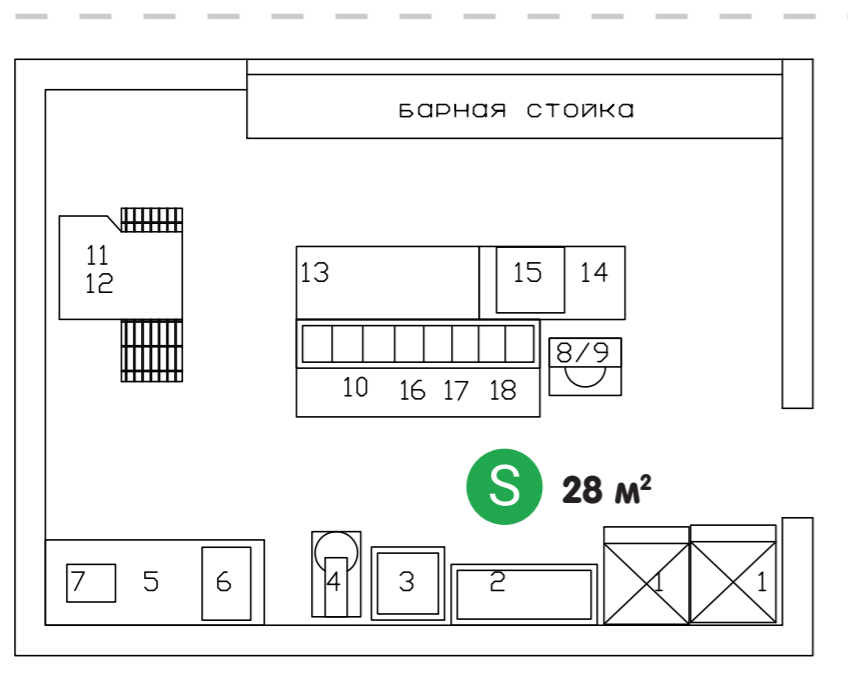


БЫСТРЫЙ ВОЗВРАТ ИНВЕСТИЦИЙ



МОЩНОСТЬ: от 24 кВт

Конвейерная печь не имеет пода, приготовление происходит в основном за счет конвекции. Человек отстранен от процесса приготовления, его присутствие важно лишь на этапе настройки оборудования. Прибавив к этому экономию на персонале (специальных навыков не требуется), получаем, что при большом количестве заказов конвейерная печь более доходная, чем подовая и дровяная.



* - стоимость оборудования

СПЕЦИФИКАЦИЯ:

- 1 Шкаф холодильный кондитерский Koreco GN A80 60x40/14**
14 уровней 60*40 см
Объем 600 л
Температура от 0 до +10°C
- 2 Стеллаж разборный со сплошными полками Кобор СК-120/50**
Из нержавеющей стали AISI 430
Габаритные размеры 50*120*160 см
Регулируемые по высоте ножки
- 3 Ванна моечная Кобор ВМЦ/1-60/60**
Габаритные размеры 60*60*87 см
С цельнотянутым гнездом
Из нержавеющей стали AISI430
- 4 Тестомесильная машина Kocateq TF 40A ECO**
2 скорости
Несъемная дежа 40 л
С загрузкой 16 кг
- 5 Стол производственный пристенный Astropit АСРБ-15070-УНПН**
Габаритные размеры 70*150*87 см
Из нержавеющей стали AISI430
Все края имеют безопасную кромку
- 6 Сыротерка для твердого сыра Fama Industries GSM(FGS106)**
Производительность 70 кг/ч
Корпус из алюминия
Размер терочной емкости: 140*80 мм
- 7 Слайсер Kocateq MS250WD**
Толщина нарезки от 0 до 13 мм
Дисковый нож из хромированной стали
Встроенное точило
- 8 Пресс термический Kocateq OMJ PZP 33**
Для крабов диаметром до 33 см
Для крабов с бортиком
Таймер сжатия от 0 до 1,5 сек
- 9 Стол производственный пристенный Astropit АСРБ-06070-УНПН**
Габаритные размеры 70*60*87 см
Из нержавеющей стали AISI430
Все края имеют безопасную кромку
- 10 Стол холодильный салатетта Koreco SH3000/800**
Температура от +2 до +8 °C
Отделения для ингредиентов GN1/3: 5+5
3 полки размером 60*41 см
- 11 Печь конвейерная электрическая Kocateq EPCV12.5/52**
Ширина конвейера 52 см
Производительность - 50-60 пицц/ч (30 см)
Макс.рабочая температура +300 °C
- 12 Стенд универсальный для печей и конвектомагов Coolinox**
Из эмалированной стальной трубы
Трубы с сечением 50*50*3 мм
Устанавливается на колесах диаметром 125 мм
- 13 Стол производственный пристенный Astropit АСРБ-15060-УНПН**
Габаритные размеры 60*150*87 см
Из нержавеющей стали AISI430
Все края имеют безопасную кромку
- 14 Стол производственный пристенный Astropit АСРБ-12060-УНПН**
Габаритные размеры 60*120*87 см
Из нержавеющей стали AISI430
Все края имеют безопасную кромку
- 15 Кофемашина автоматическая ACM Srl Rounder 2 GR Compatta NERO (ACMRD002CN)**
2 группы
Медный бойлер 7 л с теплообменником
Ротационная помпа
- 16 Накатка - ежик Lilly Codroipo 170**
Из нержавеющей стали
Ручка из термоизолирующего пластика
Для прокалывания краста
- 17 Ложка соусная Lilly Codroipo 133**
Из нержавеющей стали
Ручка из термоизолирующего пластика
Объем 90 грамм
- 18 Нож дисковый Lilly Codroipo 150/1**
Из нержавеющей стали
Ручка из термоизолирующего пластика
Диаметр ножа 10 см

БАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГАМБУРГЕРОВ



ФОРМОВАТЕЛЬ КОТЛЕТ АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОСАТЕQ HF2100CE

0,55 кВт, 380/3/50

Для формирования котлет диаметром 100 мм

Производительность примерно 2100 шт/ч

Объем бункера 30 л

Толщина продукта регулируется от 8 до 18 мм

путем изменения положения поршня



ГРИЛЬ-ПРЕСС АВТОМАТИЧЕСКИЙ КОСАТЕQ GH33ED

6.2 кВт, 380/3/50

Высокопроизводительная модель класса HEAVY-DUTY

Аналоговые термостаты

Нижняя пластина от 60 до 300°C, верхняя пластина от 90 до 250°C

Верхняя пластина покрыта сменной тефлонированной стеклотканью



ТОСТЕР КОНВЕЙЕРНЫЙ ДЛЯ БУЛОК КОСАТЕQ TT ROBO 260 M

2 кВт, 220/1/50

Для карамелизации предварительно разрезанных булочек

Подогревается вся булочка, поджаривается только срез.

Конвейер шириной 24,5 см

Предустановленная температура +240°C



МУЛЬТИХОЛДЕРЫ КОСАТЕQ DH 2-2M

220/1/50

Формат GN1/3

Термостат от 30 до 80°C

С индивидуальными таймерами и без них

Нагрев пленочными нагревательными элементами, расположенными вверху

камеры, над гастроемкостями



ОТКРЫТИЕ КОНДИТЕРСКИХ И ПЕКАРЕН

АННА ЗАБОРСКАЯ

+7 (961) 233-90-09

- Запуск линейки венской выпечки на вашем предприятии
- Обучение персонала
- Научит зарабатывать на слоеном тесте



Подробнее на сайте



ОТКРЫТИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

ДЕНИС МАШКОВ

denismashkov.ru

+7 (999) 962-28-06

- Разработка рецептур хлебобулочных изделий
- Мастер-классы
- Он-лайн и офлайн консультации



Закажите подробную книгу-инструкцию, как открыть собственный кондитерский или хлебопекарный бизнес в России.

dm-book.ru

