



Уважаемые Дамы и Господа!

Представляем Вам нашу компанию «TechnoBrand», которая импортирует широчайший спектр технологического кухонного оборудования для предприятий общественного питания любого направления во все регионы Кыргызстана. От оснащения маленького бара или «фаст-фуда» до шикарного ресторана, от мини кондитерской до хлебопекарного производства, от частной гостиницы до роскошного отеля. И это далеко не полный перечень наших возможностей.

Наша компания не только освоила принципы продаж инновационного оборудования, но и получила опыт удержания прочных позиций на рынке Кыргызстана даже при сложных экономических обстоятельствах. В основе концепции развития ОсОО «TechnoBrand» лежат высокие стандарты качества обслуживания, крепкие связи с партнерами внимание к новым идеям. Мы дорожим каждым своим клиентом, поэтому всегда ориентируемся на долгосрочные отношения и отзывчиво относимся к встречным предложениям. Нам действительно важно, чтобы наши партнеры добивались успеха вместе с нами. Наверное поэтому в число наших постоянных клиентов входят такие солидные предприятия, как: ЗАО «КММ», ОАО «МАМ», ОсОО «Хотель Холидей», ВПП ООН, Гос.Резиденция №1 при УДПКР, ресторан «Ала-Тоо», ресторан «Барашек» и мн.др.

25.02.2014







Фото	Описание	Габаритные размеры, мм.	кВт	Цена СРТ евро
Пароконвектоматы Convothem (Германия)				
	Печь пароконвекционная 7 уровней (7* GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.	932x805x852	11,4	7696
	Печь пароконвекционная 11 уровней (11*1/1 GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.	932x805x1120	19,8	10335
	Печь пароконвекционная 7 уровней (14*1/1 GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.	1217x1027x895	19,8	11735
	Печь пароконвекционная 11 уровней (22*1/1 GN), кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониженная скорость вентилятора. Инжекторный тип.	1217x1027x1120	34,3	14990

Фото	Описание	Габаритные размеры, мм.	кВт	Цена СРТ евро
	Печь пароконвекционная 20 уровней 20 противней GN 1/1 кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониж.стоимость вентилятора. Инжекторный тип	947x855x1952	39,7	18255
	Печь пароконвекционная 12 уровней 24 противня GN 1/1 ,кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониж.стоимость вентилятора. Инжекторный тип	1232x1055x1416	34,4	18220
	Печь пароконвекционная 20 уровней 40 противней GN 1/1 ,кнопка Press and Go, термощуп, автоматическая мойка, пониж.стоимость вентилятора. Инжекторный тип	1232x1055x1952	68,5	23890
Пароконвектоматы Мес (Италия)				
	Печь пароконвекционная 7 уровней (7*1/1 GN), ручной таймер регулировки времени окончания приготовления 0-120, 2 мотора с реверсивным ходом, t 30-280 С.	920x845x885	8,4	2845
	Печь пароконвекционная 7 уровней (7*1/1 GN), память на 99 программ пртготовления с 3 фазами приготовления на каждую программу,сердцевидный щуп контроля температуры , 2 мотора с реверсивным ходом, t 30-260 С.	920x845x885	8,4	3665
	Печь пароконвекционная 12 уровней (12*1/1 GN), ручной таймер регулировки времени окончания приготовления 0-120, 3 мотора с реверсивным ходом, t 30-280 С.	920x1200x885	12,4	4120
	Печь пароконвекционная 12 уровней (12*1/1 GN), память на 99 программ пртготовления с 3 фазами приготовления на каждую программу,сердцевидный щуп контроля температуры ,фаза предварительного рзогрева 3 мотора с реверсивным ходом, t 30-260 С.	920x1200x885	12,4	5065

Фото	Описание	Габаритные размеры, мм.	кВт	Цена СРТ евро
Пароконвектоматы Abat (Россия)				
	<p>Пароконвектомат (инжекц., 6 GN 1/1, вся нерж, без гастоёмкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора, душирующие устройство)</p>	840x862x775	9,5	2925
	<p>Пароконвектомат (инжекц., 10 GN 1/1, вся нерж, без гастоёмкостей, 3х-канальный щуп, регулировка влажности, 5 скоростей вращения вентилятора, душирующие устройство)</p>	840x800x1055	12,5	3220
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ РОССИЙСКОГО ПРИЗВОДСТВА				
	<p>Печь ротационная Муссон-ротор 55-02 производства ВОСХОД хорошо подходит для выпечки всевозможных хлебобулочных изделий. Причем такие печи находят широкое применение не только в пекарнях, но и нередко используются на кухнях различных организаций общественного питания. Для ротационной печи тах температура составляет 300 °С. Важно отметить, что ротационная печь Муссон-ротор 55-02 позволяет выпекать хлебобулочные и кондитерские изделия самого высокого качества, при этом равномерность пропекания обеспечивается за счет равномерной циркуляции горячего воздуха в камере. Дополнительно есть наличие конвекции. В описываемой модели также есть наличие пароувлажнения, благодаря чему поверхность выпекаемых изделий становится блестящей. При этом стоит отметить, что в любом случае в ротационной печи качество блюд остается на высоком уровне.</p>	1500*1350*2270	40	15050
	<p>Предлагаем Вам расстоечный БРИЗ-322 производства ВОСХОД, оптимальный для тех заведений общественного питания, в которых готовят самые разнообразные блюда из теста. Это оборудование предназначено для ускорения процесса разморозки или брожения теста, применяемого для выпекания различных хлебобулочных изделий. При этом тах температура составляет 45 °С. Такой расстоечный шкаф отличается простотой в обращении, система управления – электромеханическая. Шкаф расстоечный БРИЗ-322 имеет прочную конструкцию и качественные внутренние компоненты, что обуславливает весьма длительный срок безупречной работы. При этом материал корпуса – нержавеющей сталь. А материал внутреннего объема шкафа – нержавеющей сталь. В данной модели материал дверей – нержавеющей сталь. Благодаря применению данного оборудования, как шкаф расстоечный, можно добиться оптимального качества выпечки.</p>	2010*1400*2120	7	9200

Фото	Описание	Габаритные размеры, мм.	кВт	Цена СРТ евро
ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ИТАЛЬЯНСКОГО ПРИЗВОДСТВА				
	<p>Цифровая панель управления, LCD экран, 30 программ, автоматический запуск 2 скорости вентилятора, инжекторный пар, термоизолированная панель управления, двойное стекло на двери с возможностью снятия стекла для легкой очистки, полностью из нерж.стали, капюшон с вытяжкой. Вместимость - тележка 40x60мм. Bell – это компактная ротационная печь для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий. Благодаря модульной структуре ее очень легко и быстро можно установить. При этом она может легко пройти через обычный дверной проём, а также может быть установлена в помещениях с низкой высотой потолка. Bell также позволяет снизить потребление энергии на 30% по сравнению с традиционными ротационными печами.</p> <p>Bell “FREESTYLE” – это первая “трех секционная ротационная печь” (запатентованная фирмой Eugora), в которой можно выпекать продукты даже на нескольких противнях (полная загрузка тележки не является необходимой), потребляя при этом лишь необходимую энергию, без лишних затрат.</p>	1120x1410x2000	30	16200
	<p>Стандартная версия: внутренние и внешние стенки шкафа, а также остекленные двери изготовлены из алюминия и изолированы полиуретаном; цифровая панель управления; автоматическая регулировка температуры и влажности, а так же автоматический контроль температуры и влажности отраженный на дисплее, рециркулирующий вентилятор изготовленный из нерж.стали.; внутреннее освещение, тележка (40x60). Средний часовой расход воды: 2 / 3 л / ч. Давление воды на входе: не менее 2 бара. Расход воды: от 1 до 1,5 л / мин. Диапазон температур от 25 до 45 С. Относительная влажность от 60% до 95% .</p>	900x1420x2000	4	6750

Цены действительны в течение 3-х месяцев

В стоимость оборудования включена доставка по г.Бишкек, пуско-наладочные работы, гарантия 12 месяцев.

С уважением,

директор

Ксения Хван

Комплексные поставки кухонного и хлебопекарного оборудования

Кыргызская Республика

г.Бишкек, ул.Медерова, 46/11

тел.+996 312 89 25 47

моб.+996 555 588515

e-mail:technobrandkg@gmail.com