

(495) 947 10 78, 947 07 32

www.trtpro.ru

**Создаем профессиональную
кухню -**

лелеем хороший вкус!

Почему услуга стала пользоваться популярностью?

Обслуживание приемов, праздников.

Особенности оборудования дают возможность приготовить более качественную пищу.

Заготовка и хранение продуктов «впрок».

Своеобразные хобби

В чем особенности профессионального оборудования?

- Служит в десять раз дольше бытового
- Высокая мощность и производительность
- Простое в использование и уходе
- Эргономичное
- Выполнено из износостойких материалов
- Рабочий цикл может продолжаться в ночное время

Пример 1. Рабочий цикл посудомоечной машины – 2 минуты.

Пример 2. Особый вкус блюдам, приготовленным на профессиональных плитах, придает «эффект дровяной печи». Некоторые плиты на самом деле имеют отсек для дров.

Пример 3. Пароконвектомат работает в 5-7 режимах, открывая бескрайние горизонты для кулинарных фантазий пользователя!

Пример 4. Индукционные плиты нагревают только продукты, а не собственную поверхность и воздух.

Пример 5. Индукционные плиты экономят более 50% электроэнергии.

Пример 6. Гриль и овощи на пару готовятся одновременно и в одном пароконвектомате.



Какое оборудование предлагается?

1. Профессиональное ресторанное оборудование небольших размеров.

Оборудование выполнено из нержавеющей стали без отделки декоративными панелями. Это настоящий производственный цех!

2. Адаптированное оборудование профессионального уровня.

Серии «professional line» от разнообразных производителей. Модели этих серий выглядят «по-домашнему». Их часто стилизуют под «винтаж», «хай тек».

Как профессиональная кухня может выглядеть?



Как профессиональная кухня может выглядеть?



Как профессиональная кухня может выглядеть?



Как профессиональная кухня может выглядеть?



Как профессиональная кухня может выглядеть? («De manincor»)



Как профессиональная кухня может выглядеть? («De manincor»)



Как профессиональная кухня может выглядеть? («De manincor»)



Как профессиональная кухня может выглядеть? («De manincor»)



Как профессиональная кухня может выглядеть? («Molteni»)



Как профессиональная кухня может выглядеть? («Molteni»)



Внимание! Это важно!

- Мы делаем кухни на практически любых площадях.
- Поставляем самое разнообразное оборудование (как по цене, так и по производителям).
- **Представленный «стандартный вариант кухни под ключ» поможет вам получить более подробное представление о нашей работе.**

Что мы понимаем под «стандартным вариантом кухни под ключ»?

«Стандартный вариант кухни под ключ» - это совокупность комплекса работ и стоимости оборудования.

А именно:

- разработка технологического проекта;
- составление спецификации оборудования;
 - комплект оборудования;
 - доставка оборудования на объект;
 - комплекс пусконаладочных работ;
 - гарантийное обслуживание;
- необходимые консультации по эксплуатации оборудования.

Какое оборудование включает в себя «стандартный вариант»?

В стандартный вариант входит следующее оборудование:

1. Плита (4-х конфорочная);
2. Гриль;
3. Пароконвектомат (*);
4. Посудомоечная машина;
5. Рабочие столы;
6. Ванны моечные;
7. Холодильное оборудование:
столы холодильные(**);
шкаф холодильный
8. Слайсер;
9. Мясорубка.

Пароконвектомат (*)— аппарат, соединяющий в себе возможности пароварочного аппарата и конвекционной печи. Имеет несколько основных режимов: приготовление на пару; конвекция (поток горячего воздуха); комбинированный; регенерация (режим разогрева); низкотемпературный пар.

Холодильный стол ()** — стол с охлаждаемой поверхностью.

Еще несколько слов о «стандартном варианте под ключ»...

«Стандартный вариант» обеспечивает приготовление широкого ассортимента блюд и открывает безграничные возможности для кулинарного творчества.

Площадь, оптимальная для его расстановки, примерно **22 кв.м.**

Полная стоимость «стандартного варианта кухни под ключ» от

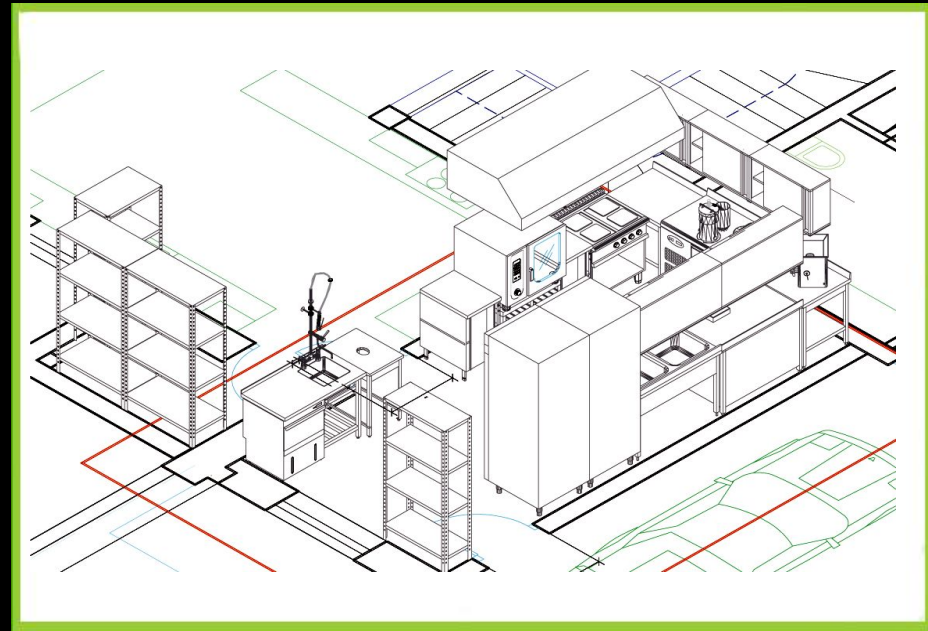
20-25 тыс. Евро.

Присоединительная мощность примерно равна **34 кВт.**

В комплект для «стандартного варианта» вошло надежное и хорошо себя зарекомендовавшее в эксплуатации зарубежное и отечественное оборудование.

Когда к нам обращаться?

- Если вы решили организовать профессиональную кухню, то лучше обратиться в нашу компанию **на стадии проектирования.** Поскольку, понадобится заранее учесть требования к системам канализации, вентиляции и т.п.



Что делает наша компания?



Наши преимущества:

- Большой опыт работы
- Наши специалисты проконсультируют по любым возникающим вопросам
- Полный спектр услуг
- Гибкость ценовой политики
- Поставка уникального оборудования, которое отсутствует у других поставщиков

Наши клиенты:

«Большой» ресторан, «ВАНИЛЬ» ресторан, BOSSCONCINO» пиццерия (сеть заведений), «MATUSYA» ресторан, «Tutto bene» ресторан, «Волпа» ресторан, «MICHAEL'S» ресторан, «KALINA-BAR» ресторан, «ПЕРЕЦ» ресторан, «ДЕНИС СИМАЧЕВ» ресторан, «ORIUM» ресторан, «A.V.E.N.U.E» ресторан, «HILLS» ресторан, «CHIN-CHIN» ресторан, «CHINA DREAM» ресторан, «Шоколад» ресторан, «НА МЕЛЬНИЦЕ» ресторан, «ЛЕМОНЧЕЛЛО» ресторан, «САНДУНЫ» ресторан, «БОТАНИКА» кафе, «INDUS» ресторан, «КОЛХИ» ресторан, «ГРИБОЕДОВ» ресторан, «CASUAL» ресторан, «АЛЬФА» гостиница, «СЛАВЯНСКАЯ» гостиница и деловой центр, «ARTHURS SPA Hotel», «СОЛОД» пивной ресторан, «ХМЕЛЬ» пивной ресторан, «ЮРМАЛА» пивной ресторан, «ЗОЛОТОЕ КОЛЬЦО» гостиница, «ПЕПЕРОНИ» ресторан, «КОЛОМНА» гостиница, «МАКИКАФЕ», «FACECAFE», «СОФЕМАХ» кафе, «ДРЕВО» кафе, «МАТИСС» кафе, «ЗИГЗАГ» кафе, «МАНГАЛ» кафе, «CHERI» кафе, «CHERI» бар, «СИБИРСКИЙ ЭКСПРЕС» (сеть заведений), «АСТОРИЯ» кафе, «СОЮЗ КОМПОЗИТОРОВ» клуб, «БиCLUB» («Жара») клуб, «ВЕЛНЕС-ПАРК "ELSE-club"», «КЛУБ КАБРИОЛЕТОВ И РОДСТЕРОВ», «ГОРНО-ЛЫЖНЫЙ КЛУБ ЛЕОНИДА ТЯГАЧЕВА», «БАСКЕТ-БОУЛИНГ», БАНК «ЗЕНИТ», МОСЭНЕРГО «ЦЕНТРАЛЬНАЯ СТОЛОВАЯ № 1», МОСЭНЕРГО «ТЭЦ № 6», МОСЭНЕРГО «ТЭЦ № 9», МОСЭНЕРГО «ТЭЦ № 25», МОСЭНЕРГО «ТЭЦ № 26», МОЭСК, «УТКОНОС» фабрика-кухня, «АЭРОМАР» фабрика-кухня, «ОКТЯБРЬ» кинотеатр, «АВРОРА» кинотеатр, «ПЯТЬ ЗВЕЗД» кинотеатр

и другие уважаемые клиенты.

Ваш «Тонкий Расчет»

В презентации были использованы фотографии с сайтов www.demanincor.it и www.molteni.it

В презентации были