



«Торговый Дизайн» предлагает готовое решение для кафе-кондитерских различного типа.

- Для кафе полного цикла производства
- Кафе с возможностью доготовки и разогрева продукции.

Основой меню таких заведений является кофе, чай, выпечка и кондитерские изделия. Дополняют концепцию сэндвичи, салаты, завтраки.

Холодильное оборудование

- ✓ Для хранения и привлекательной выкладки кондитерских изделий, муссов, кремов и пр.
- ✓ Для хранения ингредиентов и приготовления сэндвичей, салатов, холодных закусок
- ✓ Для хранения прохладительных напитков

- Витрина кондитерская
- Стол холодильный
- Шкаф холодильный

JORDAO
MXM
МАШИНЫ ХОЛОДА



Широкий выбор брендов и моделей позволяет подобрать оборудование оптимально подходящее по производительности, дизайну и цене.

Предложите клиентам свежую выпечку

• Печи конвекционные и расстоечные шкафы

для производства собственной свежей выпечки, в т.ч. из замороженных полуфабрикатов

• Печи позволяют работать в двух режимах: конвекция и конвекция с добавлением пара;

• Возможность программирования до 3-х этапов процесса приготовления продукта (99 программ)

Разогревайте быстро

• Микроволновые печи

• Занимают мало места и отлично подходят для разогрева и доготовки продукта перед подачей клиенту.

Мороженое и молочные коктейли

• Фризеры для мороженого

Для мягкого или твердого мороженого

• На 1-3 рожка

• Блендер

Легкие фруктовые и молочные десерты – изюминка меню.

• Блендеры с нержавеющей или пластиковым стаканом

• На 1, 1,25 и 2 литра



Компактные настольные модели позволяют готовить блюда фаст-фуд на минимальной площади

Ароматный кофе, горячий чай

Кофемашина Schaerer Coffee Prime

Модульная конструкция, до 40 легкопрограммируемых напитков (базовая комплектация - без приготовления молочных напитков). Производительность: 100 чашек/ч. Кофемолка, аквачейндж, 2 бойлера, русскоязычный сенсорный дисплей.

Аппарат для горячего шоколада

- Отличное решение для расширения меню
- Дополнительная возможность привлечения клиентов и увеличения суммы чека

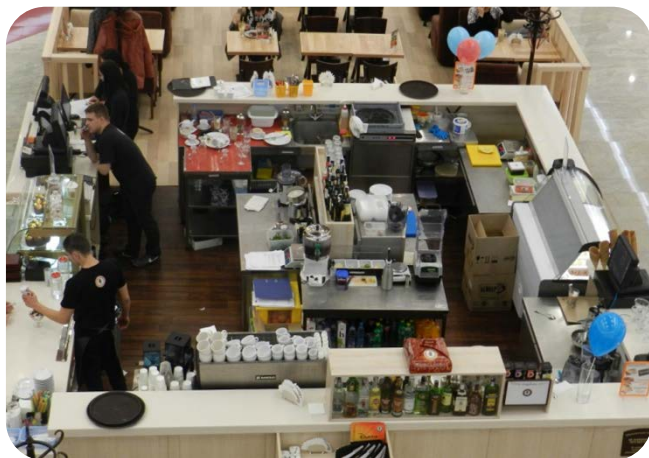
Дополнительно:

В зависимости от проходимости и типа полуфабрикатов Вы можете дополнительно заказать тепловое оборудование – электрические плиты, жарочные поверхности, комплект морозильного и холодильного оборудования, необходимое нейтральное оборудование (столы, стеллажи, тележки-шпильки, мойки), кассовое и весовое оборудование, комплект вентиляционного оборудования.

+ **schaerer**



Американо, шокочино, чай или капучино одним прикосновением к экрану.



Профессиональная посуда и инвентарь



Arcoroc
PROFESSIONAL

- Профессиональный фарфор
- Столовая посуда из материала OPAL
- Столовая посуда из материала Zenix
- Столовые приборы
- Барное стекло



bonna

Fairway
FINE CHINA

**СЕРВИРОВКА И
ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- Пластиковые подносы
- Салфетницы;
- наборы для специй;
- дозаторы для сахара;
- щипцы для тортов и пирожных;
- лопатки для тортов;
- ложки для мороженого;
- совки для льда;
- пластиковые подносы;
- кассеты для мойки и хранения посуды.



Arcoroc
PROFESSIONAL



Paşabahçe

MORINOX
СОВМЕР ЛУЧШЕ КРАСИВОСЬ

abert

ПАВЛОВСКИЙ ЗАВОД ИМ. КИРОВА
основан в 1890 году



EGE

pujadas

CAMBRO

san jamar
smart. safe. sanitary.

restola
производство кухонного инвентаря

Perfect