

# Бургерная под ключ

Все, что только может понадобиться для  
открытия и работы Вашего заведения



 **ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

+ продукты от компании МАРР

## Рестораны фаст-фуд

Фаст-фуд – одно из самых популярных направлений в сфере общественного питания в наши дни. Интерес со стороны покупателей абсолютно объясним: быстро, вкусно, по паре аппетитных блюд в каждом из разделов меню позволяют удовлетворить любые запросы, но при этом не заставляют долго мучиться с выбором. А главное - это низкие цены.

Высокий спрос порождает, соответственно, высокое предложение. Но как много бы ни открывалось точек фаст-фуд, клиентов хватает на всех. Минимальная потребность в площади и относительно небольшой набор многофункционального оборудования позволяют прийти в этот бизнес с небольшим стартовым капиталом. А прибыль и наценки такие, о каких другие сферы общепита не могут и мечтать. Минимальный срок окупаемости, который тем меньше, чем более проходимое место. Мы можем говорить о специфике и потребностях этой сферы не только как сторонние наблюдатели и клиенты (коими мы все иногда бываем), но и как профессионалы, участвующие в открытии и работе сетей и многих заведений.

**С кем мы работаем?** «KFC», «Burger King», «Hesburger», «Country Chicken», «Wendy's», «Shake Shack», «Schlotzsky's», «Texas Chiken», «WingStop», «Burger Club», «Charley's» и т.д.

Продолжать можно долго, но этих названий достаточно, чтобы понять, что опыта нам не занимать.

### В этой брошюре мы расскажем:

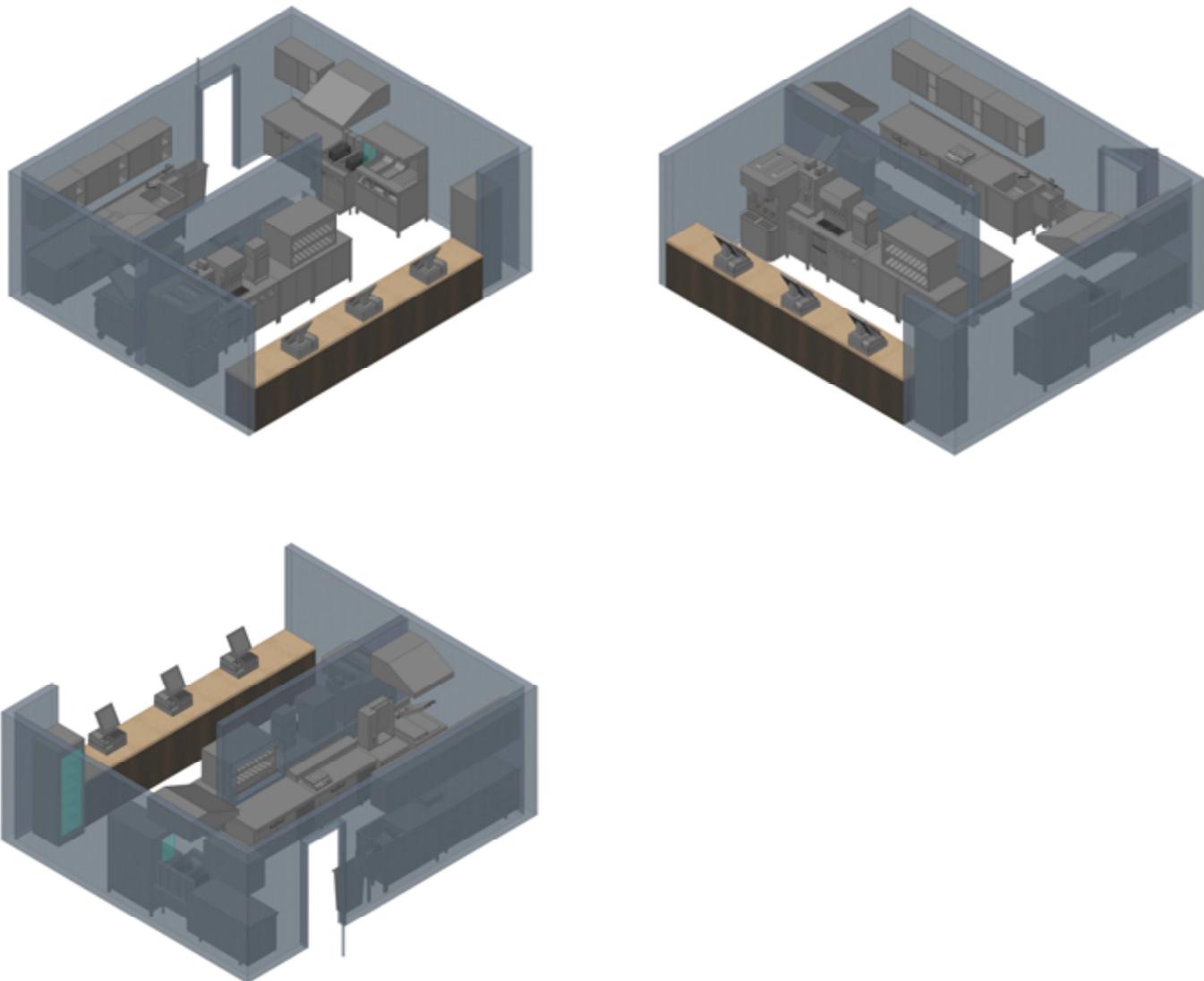
- Как правильно организовать бургерную
- Какое оборудование для этого необходимо
- Какие продукты вам понадобятся, и как их выбирать
- Что вам понадобится из инвентаря и расходных материалов
- Критерии выбора мебели и барных стоек
- Возможности и преимущества рекламно-информационных конструкций (вывески, динамическое меню - борды, терминалы самообслуживания)

### Компания «Деловая Русь» предлагает Вам комплекс услуг:

- Проектирование и дизайн помещения
- Поставка и монтаж технологического оборудования
- Изготовление барных стоек и мебели
- Изготовление рекламных конструкций
- Поставка инвентаря, сырья и расходных материалов



# ОТ ЧЕРТЕЖА\*



от чертежа до готового решения



Узнай больше о реализованных проектах FastFood

# ДО ГОТОВОГО РЕШЕНИЯ

## ВСЕ ДЛЯ БУРГЕРНОЙ

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Фритюрницы
2. Фильтры для фритюра и станции для картофеля фри
3. Грили для жарки котлет
4. Тостеры для булочек
5. Витрины тепловые
6. Тепловые шкафы
7. Шкафы-мармиты
- 8.
9. Шкафы для пирожков
10. Бургерные станции, СВЧ-печи
11. Кофемашины
12. Фризеры для мороженого и коктейлей
13. Дозаторы и деспенсеры
14. Оборудование для курицы во фритюре
15. Вспомогательное оборудование

### ПРОДУКТЫ



### ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

### ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА И УПАКОВКА

### МЕБЕЛЬ И БАРНЫЕ СТОЙКИ

### DIGITAL MENU-BOARD И ВЫВЕСКИ



Новинки



Популярные модели



Бюджетные модели



## ФРИТЮРНИЦЫ

Фритюрницы являются одной из важнейших единиц оборудования бургерной. Как правило, в фаст-фуде во фритюре жарится, конечно же, картошка, причем в разных вариантах: фри, по – деревенски,

хашбрауны (картофельные котлетки). Если ресторан имеет куриную концепцию, то во фритюрное меню добавляется обжарка куриных котлет в панировке, ножек, крыльев, куриного попкорна, кусков.

Фритюрницы Pitco, основным дилером которых на территории России является «Деловая Русь», хорошо известны во всем мире благодаря их использованию в крупнейших мировых сетях фаст-фуда, таких как KFC, Burger King, Taco Bell, Country Chicken и многих других. Завод выпускает огромное количество фритюрниц в год, что подтверждает высокий спрос на них не только у мировых сетей, но и у локальных фаст-фуд проектов в каждой стране мира.

Главные требования к ней – надежность, производительность и способность гарантировать стандартно высокое качество готового продукта. Pitco соответствует запросам самых требовательных ресторанов. Высокая мощность оборудования обеспечивает необходимый уровень производительности и скорости разогрева, а компьютерное управление, подъемные лифты для корзин и встроенная система фильтрации позволяют заказчику быть уверенным в том, что продукт готовился в строгом соответствии с установленной программой и на высококачественном масле. Модульность конструкции фритюрниц Pitco позволяет подобрать аппарат необходимой производительности, а богатый набор опций поможет значительно упростить работу персонала. Аналогом «тяжелых» американских фритюрниц Pitco является недавно разработанная, но прошедшая успешно многочисленные тестирования фритюрница ТТМ. Она имеет одну ванну объемом 29 л! В стандартную комплектацию включены автоматические подъемники корзин, программируемое управление. ТЭНы для удобства мойки поднимаются. Фритюрница ТТМ обеспечивает отличную производительность, работоспособность и высококачественный продукт на выходе.



Узнай больше

Код товара	84753
Габариты (мм)	794x973x1231
Вес нетто (Kg)	332
Мощность	28 000 Вт

**(Pitco, США)** Фритюрница электрическая из двух модулей, 3 независимых ванны с вместимостью фритюра - 2 ванны по 9-11,5 кг каждая, 1 ванна – 18-23 кг, на закрытом стенде с дверцами, системой фильтрации масла, компьютерным управлением, колёсами.



Узнай больше

Код товара	114812
Габариты (мм)	400x900x1100
Вес нетто (Kg)	70
Мощность	14 000 Вт

**(ТТМ, РОССИЯ)** Фритюрница электрическая на закрытом стенде с одной ванной объемом 29л.



## ФАСОВОЧНЫЕ СТАНЦИИ

Как известно, хранить готовый картофель фри по технологии полагается не более 15 минут. Но даже чтобы сохранить качество подаваемого продукта на 15 минут, требуются специальные фасовочные станции, которые поддерживают продукт в горячем, хрустящем состоянии, не давая стать мягким и остыть. В станциях должно быть грамотно организовано пространство, чтобы оператор мог в короткие сроки разложить готовый картофель фри, картошку по-деревенски, луковые кольца или кальмары по пакетам.

Данный тип оборудования можно назвать достаточно простым, так как, по сути, он состоит из ламп для нагрева и емкости для хранения, но, при всей своей простоте, станции должны быть эргономичными, вместительными и безопасными. Широкий ассортимент «фасовок» представлен у производителя Hatco. Здесь можно найти модель любой вместимости: от совсем маленьких до метровых гигантов.

Российским аналогом являются фасовочные станции ТТМ. Подогрев здесь осуществляет керамическими нагревателями сверху и гибкими ТЭНами снизу. Станция имеет съемный перфорированный поддон для хранения и перемешивания картофеля и вторую зону для хранения готовых фасованных в пакеты продуктов. В комплекте также навесной органайзер для пакетов. Фасовочные станции ТТМ успешно зарекомендовали себя не только среди российских ресторанов фаст-фуд, но и среди иностранных ресторанов.

Новая разработка научно-производственного объединения ТТМ - станции для хранения картофеля фри с конвекцией. Движение горячего воздуха внутри ванны для хранения продукта обеспечивает более качественное и длительное хранение картофеля, тем самым делая станцию уникальным изобретением, которому нет аналогов на российском рынке.



Узнай больше

Код товара	106534
Габариты (мм)	1000x700x1500
Вес нетто (Кг)	95
Мощность	2000 Вт

**(ТТМ, Россия)** Станция для картофеля фри предназначена для поддержания картофеля в теплом состоянии при помощи керамического нагревающего элемента сверху и подогрева ванны снизу.



Узнай больше

Код товара	53214
Габариты (мм)	950x626x832
Вес нетто (Кг)	77
Мощность	2 773 Вт

**(Hatco, США)** Станция фасовочная многофункциональная тепловая (мармит с верхним инфракрасным нагревом).



## ГРИЛИ

Грили - также являются одним из основных единиц оборудования на предприятии фаст-фуд. На грилях происходит в первую очередь жарка котлет из замороженного состояния до готовности, причем в формате фаст-фуда это должно происходить достаточно быстро. Также грили используют для окончательного прогревания роллов, панини, кесадильи.

Контактные грили Garland справляются со средней котлетой за 1 минуту, а с большой за 1,5! Эти грили имеют верхнюю автоматически опускающуюся жарочную поверхность и нижнюю стационарную. На верхней поверхности необходимо закрепить тефлоновый коврик для того, чтобы котлета легко отделялась от нее и не теряла форму. Грили имеют программную панель, на которой можно задать время и температуру для каждого продукта.

Грили контактные производства Azimut, Чехия – это новинка на российском рынке. Грили имеют компактное настольное строение, но высокую мощность, которая позволяет прожарить замороженную котлету за короткое время. А различные программы позволят с легкостью выбрать оптимальный режим и время приготовления различных продуктов. Причем температура задается для каждой поверхности отдельно. Таким образом, если проходимость точки небольшая, есть шанс значительно сэкономить, используя менее габаритное, мощное и, как итог, менее дорогостоящее оборудование.



HIT



Узнай больше

Код товара	55119
Габариты (мм)	716x978x1036
Вес нетто (Кг)	220
Мощность	17 300 Вт

**(Garland, Канада)** Гриль контактный настольный, с двумя независимыми зонами нагрева и управления имеет электронную панель управления. Рабочие поверхности гладкие, отполированные до зеркального блеска, материал рабочих поверхностей – углеродистая сталь.

NEW



Узнай больше

Код товара	109183
Габариты (мм)	660x660x400
Вес нетто (Кг)	60.6
Мощность	12000 Вт

**(RM Gastro, Чехия)** Гриль контактный настольный, серии REDFOX Snack, с 2 зонами нагрева имеет гладкие рабочие поверхности: нижняя из хромированной стали и 2 верхние со съёмными тефлоновыми ковриками.



## ТОСТЕРЫ

Немаловажным является место тостера-карамелизера на кухне бургерного фаст-фуда. Предварительно размороженные булочки отправляются в тостер, чтобы получить на линии среза поджаренную корочку (она обеспечивает специфический вкус и предотвращает размякание булочки соусами), а с другой стороны – подогреться.

Новинка этого года – контактные конвейерные тостеры ТТМ, которые идеально подходят для работы в бургерной. Компактный и эргономичный дизайн, вертикальное и горизонтальное исполнение, программируемая панель управления, высочайшая производительность и надежность конструкции, несомненно, сделают его популярным на рынке тостеров. Преимуществом ТТМ также является удлиненная для удобства зона загрузки продукта, а также безопасная зона выдачи булочек с защитой от ожогов по всей длине тостера. Поджаривание осуществляется через тефлоновый лист, благодаря чему продукт не высушивается, а происходит равномерная и быстрая карамелизация поверхности.

Компания Natco предлагает альтернативный вариант поджарки булочек - исключительно за счет мощного ИК-излучения без контакта продукта с тефлоновым листом. У данного метода есть очевидное преимущество: отсутствие каких-либо расходных материалов, что значительно упрощает работу и обслуживание аппарата. К недостаткам данного метода можно отнести некоторое увеличение времени приготовления булочек. Тостеры имеют горизонтальное и вертикальное исполнение, оснащены системой контроля качества прожарки и режимом энергосбережения.



Узнай больше

Код товара	103922
Габариты (мм)	532x371x580
Вес нетто (Kg)	32
Мощность	2800 Вт

**(Holman, США)** Тостер контактный конвейерный вертикальный высокопроизводительный с электромеханическим управлением. Производительность - 1700 булочек в час.



Узнай больше

Код товара	121312
Габариты (мм)	590x460x670
Вес нетто (Kg):	35
Мощность	2500 Вт

**(ТТМ, РОССИЯ)** Тостер контактный конвейерный вертикальный с электромеханическим управлением. Производительность до 1700 булочек в час.



## ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ

Из зоны приготовления готовый продукт должен передаваться и временно размещаться в тепловой витрине в уже упакованном виде (бургеры и роллы в бумаге, наггетсы в коробочке и др.). Сквозное исполнение значительно упрощает взаимодействие производственной зоны и зоны раздачи. Тепловое воздействие осуществляется сверху и снизу, что положительно сказывается на равномерности температуры продукта. Проверенные и хорошо зарекомендовавшие себя тепловые витрины Hatco смогут не только качественно хранить изделия, но и придать открытой части кухни привлекательный и профессиональный вид. Возможны различные дизайнерские и цветовые решения, согласно требованиям заказчиков. Компания «Деловая Русь» является основным дилером и сервис-партнером компании Hatco, что позволяет оперативно решать вопросы по сервису и техническому обслуживанию оборудования производителя.

Завод ТТМ выпускает также тепловые витрины (бургер-шуты) из нержавеющей стали. Это аналог витрин Hatco, который предусматривает все факторы хранения продукта, обеспечивает оптимальную температуру, имеет съемные регулируемые направляющие, которые устанавливаются в зависимости от ширины продукта. Тепловые витрины ТТМ являются более экономичным вариантом исполнения, но хранят продукт не менее надежно.



Узнай больше

Код товара	90644
Габариты (мм)	1226x680x860
Вес нетто (Kg)	98
Мощность	2 980 Вт

**(Hatco, США)** Витрина тепловая с 2 наклонными полками, серии Designer, открыта с фронтальной и задней сторон и предназначена для хранения пиццы, пирожков, попкорна, чипсов начос и пр. в упаковке



Узнай больше

Код товара	109872
Габариты (мм)	1050x650x650
Вес нетто (Kg)	70
Мощность	2100 Вт

**(ТТМ, Россия)** Витрина тепловая, настольная, открыта с 2 наклонными подогреваемыми полками. Предназначена для демонстрации и хранения предварительно упакованных продуктов. Витрина изготовлена из нержавеющей стали.

## ТЕПЛОВЫЕ ШКАФЫ

Для того, чтобы обеспечить бесперебойную работу предприятия питания, полуфабрикаты нужно заготавливать заранее. Так происходит и на кухнях предприятий фаст-фуд. Только здесь хранят уже приготовленные котлеты, куски курицы. Применяются для этого тепловые шкафы. Этот вид оборудования должен обеспечивать хранение готовых продуктов без потери качества в течение длительного времени.

Бренд Natco широко известен во всем мире своим оборудованием для теплового хранения готовых продуктов. В ассортименте производителя есть и тепловые шкафы. Простая и надежная конструкция, в сочетании с конкурентоспособной ценой, делают их весьма популярными у предприятий фаст-фуда. Чего стоит лишь одобрение шкафов Natco всемирно известной сетью KFC. Влажность и температура находятся под контролем, что позволяет сохранять высокое качество продукта в течение нескольких часов. Шкаф Natco дает возможность заранее приготовить продукт и бережно его сохранить до реализации во время пиковой нагрузки предприятия. Из опций следует выделить возможность установки аппаратов друг на друга и сквозное исполнение.

Среди моделей российских тепловых шкафов следует выделить Istoma Hold, производства ТТМ. Эти тепловые шкафы выпускаются уже много лет в больших объемах и зарекомендовали себя как удобное и надежное оборудование. Тепловые шкафы Истома имеют высокое качество исполнения, интуитивно понятную механическую панель управления.



Узнай больше

Код товара	85131
Габариты (мм)	660x800x830
Вес нетто (Kg)	70
Мощность	1 700 Вт

**(ТТМ, РОССИЯ)** Шкаф для хранения продуктов, объём камеры 190л. Максимальная загрузка - 45кг.



Узнай больше

Код товара	73550
Габариты (мм)	578x749x892
Вес нетто (Kg)	73
Мощность	1 700 Вт Вт/220

**(Natco, США)** Шкаф тепловой передвижной на 7 GN1/1, с пароувлажнением, 1 дверцей с окошком из закалённого стекла, 7 парами направляющих из нержавеющей стали предусматривает контроль температуры и влажности.



## ШКАФЫ-МАРМИТЫ

Классическая конфигурация теплового шкафа – это кабинет со стеклянной дверцей, но есть и другой эффективный способ сохранить готовый продукт. Многоячейстый мармит Duke тому пример. В чем же преимущества этого мармита? Это оборудование всегда располагается непосредственно на месте сборки бургеров, что ведет к увеличению скорости обслуживания. С этой же целью продукт хранится в прозрачных гастроёмкостях, а значит всегда хорошо виден оператору. В мармите предусмотрено использование выдвижных, взаимозаменяемых крышек: серая перфорированная – для испарения лишней влаги из жареных продуктов и чёрная – для сохранения влаги и запаха блюда. Конфигураций этого мармита великое множество. Например, горизонтальный 2:1, он может увеличиваться вверх и в стороны с шагом в одну ячейку. Поэтому подобрать нужный по производительности и вместимости не составит труда. Продукты хранятся в специальных лоточках с одной или двумя ручками в зависимости от типа шкафа: пристенный или сквозной. В мармите Duke можно запрограммировать время хранения для каждого уровня. Когда мы ставим в ячейку лоток с продуктом, то включается таймер, по истечении времени на котором звучит сигнал, обозначающий, что время хранения продукта завершено, он подлежит утилизации. Тем самым автоматически контролируется безопасность выпускаемой продукции, и мы можем быть уверены в нем. Кроме того, существует специальная система, которая подключается к мармиту, и на основании статистических данных, с учетом особенностей точки, прогнозирует интенсивность использования необходимых ингредиентов для сборки бургеров, что позволяет подготавливаться к пиковым периодам загруженности ресторана. Мармит действительно очень удобный и упрощающий работу, не зря он утвержден к использованию во всемирных сетях Burger King и KFC.



HIT



Узнай больше

Код товара	77284
Габариты (мм)	940x406x305
Вес нетто (Kg)	60
Мощность	2 400 Вт

**(Duke Manufact.)** Шкаф-мармит электрический настольный сухого типа, сквозного исполнения, с электронными панелями таймеров с буквенно-цифровой индикацией с одной стороны, 8 отсеками для GN1/3-65, расположенными в 2 ряда и 4 колонки; 8 крышек. Гастроёмкости в комплект не входят.

HIT



Узнай больше

Код товара	101724
Габариты (мм)	493x442x642
Вес нетто (Kg)	50
Мощность	-

**(Duke Manufact.)** Шкаф-мармит электрический настольный сухого типа, сквозного исполнения, с электронными программируемыми панелями таймеров. Мармит оснащен 8 отсеками для GN1/3-65мм. или для GN1/3-75мм.



## ШКАФЫ ДЛЯ ПИРОЖКОВ

Пирожки для жарки поступают в рестораны фаст-фуд в замороженном виде, затем жарятся во фритюре и упаковываются. Чтобы быстро и легко отдать клиенту горячий пирожок, нужно его хранить в специальном тепловом шкафу. Встроенный вентилятор обеспечивает конвекцию горячего воздуха внутри камеры, за счет чего все пирожки хранятся при одинаковой температуре. Пирожки хранятся в упаковке в трех каналах друг на друге, и для того, чтобы их отдать, нужно потянуть за нижний упакованный пирожок – его место сразу займет другой. Таким образом шкафчик работает и как диспенсор. Шкафчик ТТМ имеет увеличенную по сравнению с аналогами рекламную площадь. Вашу новинку заметят все! В нем также есть защита от падения температуры в виде звукового сигнала, а также возможна опция мигания передней панели, что привлечет еще больше внимания клиентов. Качественные комплектующие, отличный внешний вид – вот успех шкафчика для пирожков производителя ТТМ.



Код товара	108739
Габариты (мм)	310x270x670
Вес нетто (Кг)	19
Мощность	700 Вт

**(ТТМ. Россия)** Шкаф тепловой для пирожков с конвекцией, вместимость 36 пирожков. Шкаф имеет яркий лайтбокс на распашной дверце со сменным изображением. Дверца фиксируется на магните



## БУРГЕРНЫЕ СТАНЦИИ

Бургерные станции на предприятии фаст-фуд сейчас получили огромную популярность. И это не просто мода! Именно хорошо организованная зона сборки бургеров обеспечивает предприятия питания той самой скоростью обслуживания, которой должен гордиться любой фаст-фуд. Компанией «Деловая Русь» совместно с заводом ТТМ разработана уникальная бургерная станция-конструктор. В своем максимальном исполнении она имеет внушительные габариты, возможность устанавливать в нишу низкий холодильный стол для ингредиентов, встроенные направляющие для лотков с булочками, тепловую рабочую поверхность и другие приятные для оператора и предприятия в целом «мелочи». По желанию клиента в наполнение бургерной станции можно добавить или убрать какие-то элементы. Именно так каждая выпускаемая станция становится уникальной и будет подходить именно Вам!

## СВЧ-ПЕЧИ

Самыми востребованными СВЧ-печами на предприятиях фаст-фуда являются печи Menumaster. Данный бренд давно зарекомендовал себя, и сегодня трудно найти мировую сеть, в которой они бы ни были одобрены. Специальная серия DEC способна работать в тяжелейших условиях современной профессиональной кухни. Главными отличительными характеристиками Menumaster являются высокая мощность, быстрый и качественный разогрев продукта по всему объему камеры, а также знаменитая надежность и прочность конструкции. Все эти факты подтверждает многолетняя работа печей в самых загруженных фаст-фуд ресторанах мира.



Узнай больше

Код товара	103489
Габариты (мм)	2400x1100x1280
Вес нетто (Kg)	100
Мощность	-

**Стол фасовочный островной**  
с охлаждаемой ванной на 12 GN1/3,  
глубиной 100 мм и тепловой  
поверхностью, подсветка, полка,  
направляющие.



Узнай больше

Код товара	71775
Габариты (мм)	425x578x343
Вес нетто (Kg)	30
Мощность	2 900 Вт

**(Menumaster, США) Печь микроволновая**  
с электронным управлением, 11  
уровнями мощности, меню на 100 блюд,  
объемом камеры 17л, мощность СВЧ  
генератора 1800Вт



## КОФЕМАШИНЫ

Кофе и другие горячие напитки - немаловажная часть меню бургерной. Для их приготовления чаще всего используются суперавтоматические кофемашины. Эти рабочие лошадки без какого-либо участия персонала перемалывают зерно, формируют таблетку из молотого кофе, дозируют горячую воду в зависимости от выбранной программы и готовят, собственно, сам напиток. Оператору остается только нажать кнопку и подставить стаканчик! Предприятие фаст-фуд предполагает большую проходимость, поэтому кофемашина должна иметь высокую производительность и технический ресурс, максимально автоматизировать процесс, быть удобной в эксплуатации, ремонте и чистке. Компания «Деловая Русь» уже более 10 лет сотрудничает с ведущим итальянским производителем кофемашин «Nuova Simonelli» и является основным дистрибьютером фабрики. Для предприятий типа фаст-фуд со средней проходимостью (до 200 чашек в день) мы рекомендуем устанавливать Prontobar; для высокой проходимости (до 450 чашек в день) подойдет Talento. Кофемашина Prontobar установлена в сетях Auntie Anne's, Wetzels Pretzels, Subway и т.д.; Talento является утвержденным оборудованием Krispy Krem, Cinnabon, Country Chiken и пр.



Узнай больше

Код товара	64913
Габариты (мм)	400x607x844
Вес нетто (Кг)	65
Мощность	240 Вт

**(Nuova Simonelli, Италия)**  
Кофемашина-суперавтомат одногруппная черная с подключением к водопроводу оснащена электронным управлением, частичным и полным счетчиком: напитков, циклов, правой и левой кофемолок, литров воды и промывок; системой программирования доз.



Узнай больше

Код товара	63790
Габариты (мм)	330x520x600
Вес нетто (Кг)	35
Мощность	2000 Вт

**(Nuova Simonelli, Италия)**  
Кофемашина-суперавтомат заливная, осуществляет автодозацию, подачу пара, подачу кипятка, программирование: количества воды на порцию, температуры воды, температуры и густоты пены молока.



## ФРИЗЕРЫ

Какая бургерная без мороженого и молочных коктейлей? Вашему вниманию фризеры для мороженого и коктейлей итальянского производителя Carigiani. В ассортименте высокопроизводительные аппараты напольного типа с несколькими вкусами мороженого и коктейлей, а также настольные фризеры с одним раздоточным узлом, имеющие отличное соотношение цена-качество. Широкую известность аппараты Carigiani приобрели благодаря великолепному качеству готового мороженого, удобству обслуживания, уменьшению энергозатрат и привлекательному внешнему виду. Фризеры Carigiani – утвержденный бренд в таких сетях фаст-фуда как KFC и Burger King. Если ваша бургерная имеет небольшую проходимость, то производительный и оснащенный большим количеством автоматики Carigiani можно заменить миксером для молочных коктейлей Hamilton Beach. Он имеет 3 независимых двигателя: по одному на каждый рожок, регулятор на три скорости, а также три стакана в комплекте. Миксер насыщает молочную смесь воздухом, делая коктейль густым.



**ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

HIT



Узнай больше

Код товара	55139
Габариты (мм)	710x1040x1500
Вес нетто (Kg)	395
Мощность	5500 Вт

**(Carigiani, Италия)** Фризер комбинированный, напольный передвижной с электронной панелью управления, функцией самопастеризации, закрытым нижним шкафом с 2 распашными дверцами, предназначен для производства мягкого мороженого и коктейлей.

HIT



Узнай больше

Код товара	49957
Габариты (мм)	318x229x520
Вес нетто (Kg)	66
Мощность	500 Вт

**(Hamilton Beach, США)** Миксер для коктейлей, 3 рожка, стаканы в комплекте

технологическое оборудование



## ФРИЗЕРЫ

Идеально подойдет для точек с невысокой проходимостью. Фризеры Bras состоят из резервуара для смеси с охлаждаемым шнеком и подставки с холодильным агрегатом. Аппараты могут быть на 1, 2 и 3 резервуара по 6 литров. Поэтому можно в небольшом пространстве иметь широкий ассортимент вкусов мороженого. Кроме того, Bras подходит для приготовления замороженного десерта СЛАШ.



**ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания



Узнай больше

Код товара	98547
Габариты (мм)	395x495x600
Вес нетто (Кг)	45
Мощность	1 100 Вт

**(Bras, Италия)** Фризер для мягкого мороженого, слаша, с 2 раздаточными узлами, 2 ваннами по 6 л.



Узнай больше

**(Bras, Италия)** Фризер предназначен для производства мягкого мороженого различной консистенции, хранения продукта при нужной температуре и имеет 1 раздаточный узел, верхнюю ванну для охлаждения смеси и нижний охлаждающий цилиндр для производства мороженого. Объем ванны – 4л. Объем цилиндра - ок.2л. Производительность - 14кг/ч (1 вафельный конус весом 80г каждые 20с). Уровень шума - менее 70дцБ



**ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

## ДОЗАТОРЫ ДЛЯ СУХИХ ПРОДУКТОВ

Если бургерная не может обойтись без мороженого, то мороженое не может обойтись без посыпок и топпингов. Для украшения мороженого шоколадными шариками, воздушным рисом, кокосовой стружкой подходят настенные дозаторы для сухих продуктов Server. Широкий выбор вариантов исполнения: количество колб, их объем, порядок дозации - дает возможность подобрать именно ту модель, которая необходима для данного предприятия питания.

## ДИСПЕНСЕРЫ

Грамотно организованное рабочее место оператора на кассе – залог быстрого и качественно-го обслуживания, а значит высоких продаж. Поэтому в раздаточной зоне все чаще используются диспенсеры для крышек, бумажных стаканчиков разного диаметра, коробок для обедов, трубочек, соусов. Ассортимент диспенсеров производителя Server поможет оснастить предприятие фаст-фуд по последнему слову эргономики.



Узнай больше

Код товара	78506
Габариты (мм)	373x160x345
Вес нетто (Kg)	5

**(Server, США)** Дозатор для сухих наполнителей, настенный, на три рожка, предназначен для хранения, демонстрации и дозирования сыпучих топпингов различной консистенции: пудра, гранулы, мелкие шарики и т.д.



Узнай больше

Код товара	77874
Габариты (мм)	597x146x146
Вес нетто (Kg):	1,7

**(San Jamar, США)** Диспенсер встраиваемый, серии EZ-Fit®, предназначен для одноразовых бумажных или пластиковых стаканов практически любых размеров.



## ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ КУРИЦЫ ВО ФРИТЮРЕ

Для того, чтобы добавить в меню куриные стрипсы, ножки или крылья или сделать полноценный фаст-фуд, работающий исключительно на курице, понадобится также специализированное оборудование. Оно представляет собой технологическую связку из маринатора, панировочной станции и фритюрницы под давлением. Этот набор позволит сделать сочные обжаренные во фритюре панированные кусочки курицы.

Концепция жареных кусочков курицы – это высокоприбыльное производство, одно из самых востребованных на данный момент. Связано это с тем, что себестоимость куриных полуфабрикатов ниже себестоимости мясных, а простота приготовления превосходит мясную.

## ФРИТЮРНИЦЫ ПОД ДАВЛЕНИЕМ

Сердцем и главным действующим лицом концепции, основанной на куриных кусочках, является фритюрница под давлением. Жарка при приготовлении продуктов под давлением осуществляется в несколько раз быстрее, чем во фритюрнице открытого типа, продукт получается более сочным, расход масла уменьшается. К тому же уменьшается калорийность продукта, улучшаются вкусовые качества,

сохраняется больше полезных веществ. Кроме того, фритюрницы под давлением имеют большую производительность, что может экономить электроэнергию.

Фритюрницы VKI широко известны на территории Соединенных Штатов Америки, в России же только набирают популярность. Фритюрницы выпускаются в газовом и электрическом исполнении, со встроенным фильтром и без него, имеют компьютерное и электро-механическое управление.

Давление в рабочей камере около 1 атмосферы. Приготовление под давлением также безопаснее для персонала: исключено разбрызгивание масла и меньше тепловыделение при работе оборудования. Фритюрницы Enigma имеют меньший объем ванны по сравнению с напольными аналогами, более простое управление. В связи с компактностью и более низкой ценой их может позволить себе даже фаст-фуд с небольшой проходимостью без потери качества.



Узнай больше

Код товара	107627
Габариты (мм)	470x927x1257/1486
Вес нетто (Kg)	145
Мощность	13500Вт

**(VKI, США)** Фритюрница под давлением, электрическая, напольная, без системы фильтрации, с 1 ванной объемом 22л, электромеханической панелью управления с таймером.



Узнай больше

**Фритюрница Enigma PFE600,** 24 литра под давление с компьютерным управлением и встроенной системой фильтрации.

## ПАНИРОВОЧНЫЕ СТАНЦИИ

Предприятие питания может закупать готовые полуфабрикаты у поставщиков продуктов либо готовить их самостоятельно. Во втором случае необходимо установить маринатор и панировочный стол. Эти два несложных механизма позволят сделать вкус ваших продуктов индивидуальным и несравненным.

Столы ENIGMA для панировки имеют более простую конструкцию, механический шнек или даже могут быть без шнека. Главное в панировочном столе - это эргономичность и организация работы. Оператору должно быть удобно производить большие объемы панированных кусочков курицы. Панировочные столы ENIGMA отвечают потребностям операторов.

## МАРИНАТОРЫ

Маринованная курица получается сочной и наполненной вкусом, а также быстрее готовится, так как процесс денатурации белков начинается еще до термической обработки.

Маринатор-массажер комплектуется вакуумным насосом. При мариновании в вакууме курица лучше и быстрее пропитывается маринадом. При этом масса готового маринованного продукта увеличивается на 5-20%. Благодаря использованию маринатора-массажера, приправы и соусы впиваются глубже и равномернее, мясо размягчается, сокращается время его приготовления, уменьшается процент у жарки.



Узнай больше

**(Enigma, Россия)** Панировочный стол ТТМ изготовлен из нержавеющей стали, имеет эргономичное расположение элементов: корзины для маринада, емкости для панировки и полки для корзин.



Узнай больше

**Маринатор (Россия)** изготовлен из нержавеющей стали. Его можно использовать для маринования или перемешивания салатов. Оборудование комплектуется вакуумным насосом.



## КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ

Достаточно часто жареные кусочки курицы в панировке заворачивают в лепешку вместе с овощами - получаются так называемые рэпы или роллы. Этот продукт отлично продается наряду с бургерами с куриной котлетой, но имеет яркий вкус, меньшую калорийность и его удобнее брать с собой. Для того, чтобы лепешка фиксировалась в свернутом виде, компоненты связывались, а соус распределялся по всему объему, перед подачей роллы помещают на несколько секунд в контактный гриль. Тем самым лепешка получает аппетитную корочку (маркировку), лепешка дополнительно подогревается. Контактные грили должны обладать эргономичностью, удобством эксплуатации и надежностью. Компания Star выпускает широкий модельный ряд контактных грилей, в ассортименте есть одинарные и двойные, рифленые и гладкие грили, а также модели с различными мощностями и панелями управления. Эти грили способны выдержать 24 часа работы, они надежные и удобные в использовании.

Аналогом грилей Star являются грили Enigma. Хотя их комплектующие и сборка не такого высокого качества, свой функционал они отлично выполняют. Рассчитанные на меньшую производительность грили Enigma выпускаются только в рифленом исполнении.



Узнай больше

Код товара	55394
Габариты (мм)	418x592x254/677
Вес нетто (Kg)	-
Мощность	2 850Вт

**(Star, США)** Гриль контактный настольный имеет гладкие алюминиевые поверхности, корпус из нержавеющей стали. Площадь жарочной поверхности - 0,14кв.м. Рабочая температура: +79/+302С.



Узнай больше

Код товара	10257
Габариты (мм)	400x300x210
Вес нетто (Kg)	13.8
Мощность	1800Вт

**(ENIGMA, Китай)** Гриль контактный электрический настольный имеет рифленые чугунные поверхности, электромеханическое управление. Площадь рабочей поверхности - 0,06кв.м.



## ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Помимо основного и индивидуального оборудования в предприятии фаст-фуд бургерная используются в обязательном порядке:

- Морозильная и среднетемпературная камеры.
- В зоне сухого склада – стеллажи. Лучше выбирать стеллаж-конструктор. Вы сможете объединить несколько из них в один, в том числе и в угловом исполнении; соединить жесткой сцепкой отдельностоящие для бОльшей прочности, выбрать бортик или направляющие для гастроемкостей, а также много других приятных и полезных деталей.
- В зоне приготовления используются морозильные шкафы, где хранят картофель и замороженные котлеты, и холодильные столы для курицы и овощей. Холодильные столы максимально экономят пространство, имея внутри охлаждаемый объем, а поверхность является рабочей.
- Барное оборудование в предприятии фаст-фуд должно отличаться высокой производительностью и скоростью работы, а также внешним привлекательным дизайном. Используется также специализированное нейтральное оборудование, которое изготавливается согласно проекту с обилием ящиков для хранения упаковки, отверстий для диспенсоров, полками и тому подобное.



### Холодильное оборудование:

Камеры холодильные/морозильные сборно-разборные	Север, Астра, Ирбис	Skycold
Шкафы холодильные/морозильные	Полаир, Tefcold	Skycold
Стол�ы холодильные/морозильные	Tefcold	Skycold
Лари морозильные	Полаир, Tefcold	
Витрины - шкафы холодильные для напитков, соков, хранения салатов, десертов	Enigma, Tefcold	

### Нейтральное оборудование из нержавеющей стали:

Ванны моечные, раукомойники	ТТМ	
Стол�ы рабочие	ТТМ	
Стеллажи	ТТМ	Metro

### Электромеханическое оборудование:

Овощерезки, слайсеры	Nemco, Celme	Edlund, Robot Coupe
Весы	Cas	Edlund
Прессы для гамбургеров, мясорубки	Чувашторгтехника	Fimar, КТ

### Барное оборудование:

Миксеры для молочных коктейлей, блендеры	Hamilton Beach	
Сокооохладители	Bras	
Водонагреватели для горячих напитков	Enigma	
Льдогенераторы	Brema	Hoshizaki, Manitowoc, Ice

## ПРОДУКТЫ ДЛЯ БУРГЕРНОЙ ОТ НАШЕГО ПАРТНЕРА MARR RUSSIA

Более 14 лет MARR РУССИЯ является одним из лидеров в поставках продуктов питания для рынка общественного питания.

Нас выбрали более 4 000 клиентов в России, Республике Беларусь и Казахстане. Мы стремимся к взаимовыгодному сотрудничеству с нашими клиентами и понимаем, как важно для профессионалов получать полезную информацию, узнавать как можно больше о продуктах и быть уверенными в их качестве.

MARR РУССИЯ готовы провести презентации, как в Вашем заведении, так и на нашем предприятии, где у Вас будет возможность увидеть все этапы изготовления котлет, от получения сырья до готового продукта, а также способы его приготовления.

### Преимущества работы с нашими котлетами

- Котлеты производятся только из красного мяса: говядины или свинины!
- В наших котлетах не используется мясо птицы и субпродукты, такие как печень, почки, легкие и т.п.
- На всех этапах производства осуществляется строгий контроль качества.
- Срок годности до 270 суток (в зависимости от вида котлет) при температуре хранения –180°С.
- Котлеты всегда имеют стандартный вес, форму и вкус!
- В ассортименте более 20 наименований котлет!

Мы следим за качеством наших котлет на всех этапах, от производства до доставки. Вам остается только их приготовить!

Котлеты от компании MARR РУССИЯ идеально подходят заведениям типа фаст-фуд благодаря быстрому и легкому приготовлению.

Следуя пожеланиям наших клиентов, MARR РУССИЯ разработали рецептуру котлет, которые подходят для приготовления в пароконвектомате. Это позволит разнообразить Ваше меню и снизить себестоимость блюд из фарша.

### Выбирайте способ приготовления, для наилучшего качества готовой продукции и снижения себестоимости ваших блюд

#### Пароконвектомат

- В режиме конвекции (сухой жар) поток горячего воздуха обволакивает со всех сторон готовящийся продукт. Этот режим идеально подходит для приготовления сочных котлет с хрустящей корочкой. Прекрасно подойдет для классических бургеров, а также для подачи с гарнирами.
- В режиме конвекция-пар тепловая обработка происходит в потоках горячего воздуха с одновременной подачей пара. В таком режиме сокращаются потери веса, что позволяет достичь равномерного прожаривания.

**Контактный гриль** предназначен для приготовления и обжаривания котлет, сэндвичей или полуфабрикатов.

**Гриль угольный** (BBQ или мангал) позволяет приготовить котлеты на открытом огне, что делает их немного хрустящими и с легким ароматом дыма. Котлеты, приготовленные таким способом, подходят и для бургеров, и для самостоятельной подачи с гарниром или яйцом.

### АССОРТИМЕНТ

#### ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ КОТЛЕТЫ ДЛЯ БУРГЕРОВ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

##### Котлеты из говядины

Вес: 45 / 60 / 90 /

110 / 150 / 200 г.

##### Котлеты из говядины с луком «Пикантные»

Вес: 60 / 90 г.

##### Котлеты из говядины со специями «Домашние Премиум»

Вес: 60 / 110 г.

##### Котлеты из говядины «С солью и перцем»

Вес: 45 / 60 / 90 / 110 г.

##### Котлеты из свинины «Европейские» со специями

Вес: 60 г.

##### Булочки для бургеров и хот-догов

##### Тортильи

##### Сыр ломтевой

##### Разнообразные соусы

##### Маринованные огурчики, тонко нарезанные слайсами

##### Куриные котлеты для Чикен бургеров и Цезарь роллов

##### Куриные наггетсы и стрипсы

##### Рыбные котлеты для Фиш бургеров и Фиш роллов

##### Креветки в панировке

##### Масло для фритюра

##### Картофель фри и аппетайзеры

##### Мороженое и десерты для шримп-роллов и бургеров



Подробнее на эту тему здесь

## ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ

На кухне не бывает мелочей. Эффективная работа поваров определяется не только степенью технической оснащённости проекта, но также качеством и эргономичностью кухонного инвентаря.

Профессиональный кухонный инвентарь рассчитан на интенсивную ежедневную эксплуатацию и машинную мойку, он более долговечен при многократном использовании.

Однако, при выборе конкретных позиций, следует учитывать еще целый ряд факторов.

Там, где перерабатываются пищевые продукты, особое внимание должно быть уделено гигиене и безопасности.

Профессиональные ножи от известной немецкой фирмы GIESSER не только многофункциональны, удобны, износостойки, их отличают также рациональный дизайн и отличные режущие свойства. Концепция цвета в распределении ножей Giesser соответствует требованиям HACCP и позволяет легко разделить кухонные принадлежности по продуктам.

Разделка и нарезка продукта обычно осуществляется непосредственно на разделочных досках.

Предлагаемые пластиковые цветные доски Rubbermaid (США) подойдут для любой такой операции.

Цветовая палитра из шести цветов позволяет не делать необходимую маркировку.

Текстурированная, шероховатая поверхность уменьшает скольжение сырого продукта, способствует минимальному соприкосновению лезвия ножа с плоскостью доски.

Среди наших поставщиков известные американские бренды: CAMBRO, RUBBERMAID, VOLLRATH, TableCraft, которые в течение многих лет разрабатывают и совершенствуют свойства своей продукции для успешного использования в столь популярных в Америке сетях быстрого питания.

Тщательный выбор поставщиков, строгий контроль за качеством и ее эргономичностью, сделали наш выбор очень популярным. И теперь ресторатор вправе рассчитывать на хорошее качество при относительно небольших вложениях.



Подробнее на эту тему здесь



## ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА И УПАКОВКА

Одноразовая посуда и упаковка – обязательная составляющая потребностей любой точки фаст-фуд. Бургерные не являются исключением. Почему для подачи блюд и напитков не подойдет самая простая посуда и элементарные салфетки, которые можно приобрести в масс-маркетах? Прежде всего, упаковка должна быть удобной для оператора: он должен тратить всего несколько секунд для того, чтобы аккуратно и красиво упаковать и подать заказанное наименование клиенту. Во-вторых, после того как клиент получил блюдо, ему должно быть комфортно есть (в том числе и на ходу!) или нести до места, где он собирается съесть или выпить приобретенные продукты. Значит упаковка должна быть правильно сконструирована, не промокать, не пропускать масло и тепло, чтобы клиент не получил ожог, а кофе не оказался холодным через несколько минут. Кроме того, отлично работает и осуществляется через нашу компанию брендиование всех единиц упаковки, посуды и других расходных материалов! Это всегда привлекательно, ярко и отлично работает как реклама!



Больше одноразовой посуды и упаковки можно посмотреть здесь



## ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ МЕБЕЛЬ

Барная стойка, мягкая мебель, стулья и столы являются важным элементом интерьера любого ресторана быстрого обслуживания. При выборе мебели не стоит отдавать предпочтение бытовым моделям. Иначе очень скоро Вам вновь придется потратиться.

**В чем специфика?** Столы должны быть ударопрочными и отвечать требованиям гигиены. Не должны быть подвержены сколам или отслаиванию. Стулья должны быть прочными и простыми в уходе. Срок службы стульев для бургерной 5 лет. Обивка диванов и кресел должна быть пропитана антибактериальными и антимикробными составами. Износоустойчивость не менее 100 000 циклов на истирание. Барные стойки должны быть эргономичными, соответствовать требованиям гигиены и иметь срок эксплуатации не менее 5 лет.

Компания **ИНТЕРИЯ** (входит в холдинг «Деловая Русь») - производитель барных стоек и поставщик мебели для многих сетевых проектов, работающих в сегменте фаст-фуд. Продукция, изготавливаемая компанией «Интерия» предназначена для использования в ресторанах быстрого питания с высокой проходимостью.



Узнай больше

**ДЕЛОВАЯ РУСЬ**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

профессиональная мебель

**ДЕЛОВАЯ РУСЬ**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания



## РЕКЛАМНО-ИНФОРМАЦИОННЫЕ КОНСТРУКЦИИ

### МЕНЮ НА МОНИТОРАХ

Решение по организации меню для ресторанов быстрого питания и кафе на цифровых профессиональных панелях ведущих производителей: Samsung, LG, Philips. Работа с проектом с нуля и под ключ. Мы предложим инженерные конструкции для креплений, подберем модели мониторов, рассчитаем требования и соберем компьютерное оборудование, поставим специализированное программное обеспечение. Разработка и адаптация дизайна для цифрового меню. Возможность разработки дизайна согласно существующего брендбука и требований франшизы. Осуществление сервисного обслуживания, возможность централизованного удаленного управления цифровым меню. Организация работы меню по расписанию.

**ЦИФРОВЫЕ ВЫВЕСКИ**, фасадные группы, входные группы. Разработка, монтаж и обслуживание видеостен любой сложности. Мы предложим вариант создания вывески на LED-дисплеях.

### ЛАЙТБОКСЫ И ВЫВЕСКИ

Создание вывесок любой сложности. Внутренняя и наружная реклама, объемные буквы. Ультратонкие световые короба для оформления меню и интерьеров. Яркая диодная подсветка. Минимальная возможная толщина профиля – всего 8 миллиметров! Легкий вес, возможность прямого монтажа даже на неукрепленные гипсокартонные стены.

### ПРИКАССОВЫЕ ДИСПЛЕИ

Реализация меню на прикассовых тач-мониторах.

### НА МОНИТОР ВОЗМОЖНО ВЫВЕСТИ:

- рекламу комбо-предложений
- меню для осуществления самостоятельного заказа
- дополнительные позиции к заказу и т.д.

При интеграции с кассовой системой возможно отображение чека. Монитор так же позволяет проводить анкетирование клиентов, мгновенные опросы о качестве обслуживания и размещение любых промо-материалов.

### РЕАЛИЗОВАНО В БУРГЕРНЫХ:

- Бургер Мастер
- Френдли Бургерс
- Тро-ло-ло
- Рестораны KFC
- Рестораны Кантри Чикен



Узнай больше



**Цифровое динамическое меню** – современный и эффективный способ рассказать гостям о ваших предложениях. Эффективность динамичной рекламы на 25% выше статичных изображений. Удобное управление, в частности, замена LTO позиций вашего меню. Возможность централизованной замены меню или позиций меню в сетевых проектах по всей стране и за ее пределами.



[www.trapeza.ru](http://www.trapeza.ru)

 **ДЕЛОВАЯ РУСЬ®**  
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

125319, Россия, Москва, ул. Черняховского, 5/1

Тел.: +7 (495) 956 4000 Факс: +7 (495) 956 3776

**8 800 200 4000** - по России бесплатно.