



ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

НАДЕЖНО. ДОСТУПНО. ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.



10 ЛЕТ ДИНАМИЧНОГО РАЗВИТИЯ

«ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ - динамично развивающееся предприятие. Работая на рынке пищевого оборудования более 10 лет, имея стабильные позиции, компания не останавливается на достигнутом. На постоянной основе компания предлагает своим заказчикам усовершенствованные и технологичные решения для пищевой промышленности.

Начав работу с узкой номенклатуры товаров, компания продолжила свой рост и развитие.

И теперь, в современном, прогрессивном и экономически сложном мире компания продолжает свой рост.



НАША МИССИЯ

Возрождение российского производства

На сегодняшний день миссия компании «ЦЕНТР ПИЩЕВОГО ОБОРУДОВАНИЯ» заключается в возрождении российского производства и оснащении производственных предприятий: кондитерских, хлебопекарных, мясных и рыба перерабатывающих, высокотехнологичным оборудованием. И можно без преувеличения говорить, что компания станет надёжным партнёром для каждого российского предприятия, которое занято в пищевой отрасли. Отличные предложения, готовность искать альтернативные варианты для заказчиков, гибкость в решении финансовых вопросов – вот лишь некоторые плюсы, о которых стоит говорить применительно к решению ваших задач!

НАША ЦЕЛЬ

Надёжное партнерство для всех российских компаний пищевой отрасли

Наш коллектив направлен на поиск абсолютно надежных решений, способных всегда удовлетворить самые разнообразные пожелания каждого Заказчика.



Наш коллектив профессионалов направлен на поиск абсолютно прагматичных решений, способных всегда удовлетворить самые разнообразные требования каждого Заказчика. Опыт и квалификация позволяет нам реализовать проекты наших Партнеров, учитывая отрасль производства и рецептуру производственного продукта в соответствии с высочайшими стандартами качества.



Собственное высокотехнологическое производство, способное решать нестандартные задачи.



Безупречная репутация на рынке. Обратившись к нам однажды, нас выбирают в качестве партнера и в дальнейшем с каждым Заказчиком мы сохраняем доверительные отношения на всех этапах сотрудничества.



Конфиденциальность. Мы гарантируем соблюдения законодательства, условий договора с заказчиком и ответственность за результат своей работы.



Ответственность за результат. Мы несем ответственность перед нашим заказчиком за предоставленные услуги. Мы ручаемся за положительный результат дела, за которое беремся!



ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПИЩЕВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Наше оборудование отвечает таким понятиям как: качество, технологичность, разнообразие. Это не случайно! Ведь мы непрерывно ведем работу и налаживаем деловые связи с новыми поставщиками и производителями.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ

Наш подход состоит в понимании того, что каждая задача в мире бизнеса требует индивидуального решения. Мы тщательно изучаем ситуацию и задачи заказчика, а затем предлагаем решение.



ДОСТУПНАЯ ЦЕНА

Все наши усилия направлены на то, чтобы качественное пищевое оборудование могло быть доступным для приобретения и успешно работало на предприятии заказчика.



История нашего предприятия началась с маленького цеха и дружного коллектива единомышленников. Сейчас мы клиенто-ориентированная компания полного цикла, со своими цехами для полного контроля качества выпускаемой продукции.

Наши цеха: токарно-фрезерный, сварочный, заготовительный и сборочный.

В производстве используется сырье только высшего качества, отвечающее санитарно-гигиеническим требованиям, т.к. оно соприкасается с пищевыми продуктами.



ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

Компактно и маневренно

Компактность и великолепная манёвренность тележек позволят использовать их в условиях ограниченного пространства. Это позволит Вам рационально задействовать всю полезную площадь Вашего помещения, а также с лёгкостью перемещать тележку по цеху.

Надёжно

Сварная конструкция тележки-шпильки увеличивает срок службы до 5 лет даже в самых жестких условиях!

Для фиксации противней, листов и лотков тележки изготавливаются с запорной вертикальной рейкой или с упорами и ограничителями на направляющих.

Для повышения грузоподъемности, дополнительной прочности и увеличения срока службы на тележку устанавливаются дополнительные поперечные стяжки из профильной квадратной трубы или прутка 10 мм.

Доступно

Стоимость тележек-шпилек отвечает их высокому качеству и является одной из самых адекватных на рынке.

гарантия

18

месяцев

Комплектация колес

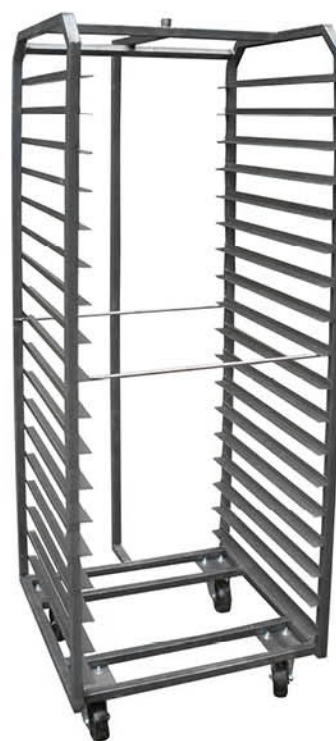
- Термостойкие колеса из фенольной смолы итальянских производителей
- Чугунные колеса
- Стальные колеса



Тележка для печи
Revent 724



Тележка для печи
Revent 725



Тележка для печи
Revent 726



Тележки сварены аргонодуговой сваркой.

Гарантия
прочности
тележек



Тележка для печи
Eurofours



Тележка для печи
Sveba Dahlen



Тележка для печи
усиленная Sveba Dahlen



Нам важна Ваша безопасность!

Мы изготавливаем тележки с запорной вертикальной рейкой или с упорами и ограничителями на направляющих.



Тележка для печи
GALILEO 108 E 1



Тележка для печи
Miwe Roll In



Тележка для печи
Miwe Shop In





Для достижения долговечности и высокого качества тележки мы используем аргонодуговую сварку. Данная технология увеличивает срок службы в несколько раз в сравнении с тележкой при изготовлении которой используют болтовые соединения и позволяет гарантировать бесперебойную работу не менее 5 лет даже в самых жестких условиях.

Возможно усиление тележек косынками в местах сварки верхних стыков



Тележка для печи
Wachtel



Тележка для печи
Mondial Forni



Тележка для печи
Bongard

ТЕЛЕЖКИ ДЛЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Надежно

Для обеспечения долговечности и высокого качества мы используем аргонодуговую сварку. Сварная конструкция тележки увеличивает срок службы в несколько раз по сравнению с тележкой использующую болтовые соединения и позволяет гарантировать бесперебойную работу не менее 5 лет даже в самых жестких условиях.

Удобно

Для фиксации противней, листов и лотков тележки изготавливаются с вертикальной запорной рейкой или с упорами и ограничителями на направляющих.

гарантия

24

месяца



Комплектация колес

- обрезиненные колеса, диаметром 100 мм
- колеса полиуретановые усиленные, диаметром 100 мм

Тележки
изготовлены
из нержавеющей
стали толщиной
1,5 мм



Тележка транспортировочная



Тележка-шпилька двойная



Тележка транспортировочная

Дополнительные опции

- поперечные стяжки из прутка
- усиление тележек косынками в местах сварки верхних стыков
- тележки могут быть сварные и разборные



Тележка транспортировочная



Тележка транспортировочная



Тележка транспортировочная

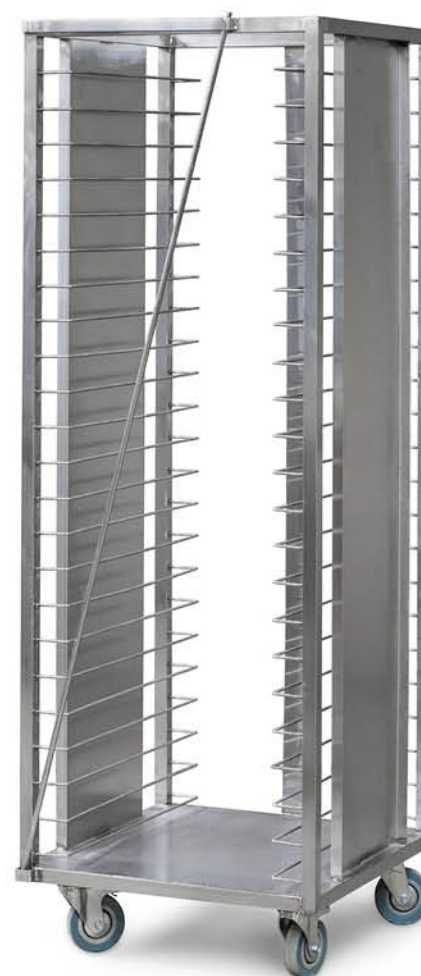




Тележка для транспортировки
посуды



Тележка для сушки форм



Тележка транспортная





Тележки транспортировочные могут иметь от 5 до 30 уровней в зависимости от высоты и расстояния между уровнями.

Выбирайте
то, что Вам
нужно!



Тележка транспортировочная



Тележка транспортировочная
двойная



Тележка для хлебных
(деревянных) лотков

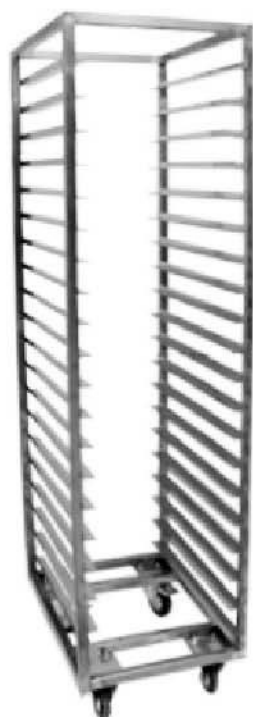




Правильный и рациональный подбор оборудования для переработки рыбы играет немаловажную роль при получении конечного продукта. Безусловно, значение имеет сырьё, дополнительные ингредиенты, но и оснащение производства должно быть достойным.

Компактно, маневренно и гигиенично

Компактные и маневренные тележки, легко перемещаются по цеху и в холодильной камере. Благодаря большим прочным колесам тележки легко транспортируются и удобно хранятся. Тележки легко моются, тем самым обеспечивая свою гигиеничность.



Тележка для заморозки



Тележка для заморозки
пельменей



Тележка для заморозки
с лотками



Складские тележки изготавливаются из нержавеющей стали толщиной 2 мм и выдерживают нагрузку до 450 кг.

Размеры тележек:

- 600 x 400 мм
- 800 x 600 мм

Комплектация колес:

- стандартные стальные колеса с резиновым ободом, диаметром 100 мм
- усиленные стальные колеса с резиновым ободом диаметр 80-100 мм

Для легкого перемещения ящиков и евро лотков по производственным цехам



Тележка для ящиков 600x400 мм



Тележка для ящиков 600x800 мм

ТЕЛЕЖКИ СЕРВИРОВОЧНЫЕ

Мы изготавливаем сервировочные тележки из нержавеющей стали различных комплектаций, а так же по индивидуальным заказам.

Удобно и надежно

Мы используем только самые лучшие комплектующие, благодаря чему наши сервировочные тележки легкие и маневренные.

Быстро и индивидуально

Благодаря собственному высокотехнологичному производству мы можем изготовить тележки в максимально быстрые сроки.

гарантия

12

месяцев



Тележка сервировочная
двухъярусная с 4-мя бортами



Тележка транспортировочная
для сбора посуды



Тележка для сбора тарелок



Тележка сервировочная
двухъярусная (2 полки)



Тележка сервировочная
трехъярусная (3 полки)



Тележка сервировочная
четырёхъярусная (4 полки)





ПРОТИВНИ И ЛИСТЫ КОНДИТЕРСКИЕ, ПРОТИВНИ ДЛЯ ФАСТ-ФУДА

Возможность выбора

У нас представлены противни на любой вкус для приготовления разнообразной продукции.

Универсально

Наши противни можно использовать на любых предприятиях HoReCa для различных видов ротационных печей.

Удобно

Хранить и транспортировать противни очень удобно, поскольку они отличаются лёгкостью и компактностью.

Доступно

Мы производим большую часть нашей продукции самостоятельно, в условиях собственного производства. Работая без посредников, нам удаётся разрабатывать конкурентные ценовые предложения.

гарантия

12

месяцев



Противни изготавливаются из нержавеющей стали и алюминия.

Противни могут быть с 2-мя, 3-мя и 4-мя бортами, со съемным бортом, а также без борта.

Возможность антипригарного покрытия любого противня.



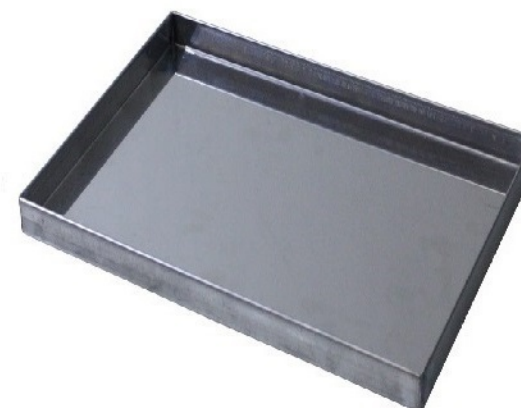
Противень 4 борта алюминиевый с тефлоновым покрытием



Противень с 4-мя бортами из нержавеющей стали



Противень со съемным бортом нержавеющая сталь



Противень с 4-мя высокими бортами из нержавеющей стали





Противень для гамбургеров
на 8 ячеек, тефлон



Противень для гамбургеров
20 ячеек, тефлон



Стандартный противень
для гамбургеров



Противень для сэндвичей



Противни для булочек
на 32 ячейки, тефлон



Противень для стандартных
хот-догов



ПРОТИВНИ ДЛЯ БАГЕТОВ ПЕРФОРИРОВАННЫЕ И ВОЛНИСТЫЕ

Инновационное производство

Поверхность данных противней обрабатывается современным антипригарным покрытием. Данное покрытие сводит на «нет» пригорание хлебобулочных изделий, что важно для приготовления вкусного и аппетитного багета.

Надежность

Мы изготавливаем противни из качественных материалов:

- нержавеющей стали толщиной 1 мм,
- алюминия толщиной 1,5 или 2 мм.

Для более долгой эксплуатации в кондитерском и хлебопекарном производстве делаем противни для выпечки с отбортовкой.

Индивидуальный подход

Мы изготовим противни по Вашим чертежам или эскизам в кратчайшие сроки.

гарантия

12

месяцев



Противень для багетов волнистый
перфорированный алюминий 5 волн



Противень для багетов
алюминиевый волнистый



Противень для багетов
алюминиевый волнистый



Противень для багетов



Противень для багетов



Противень перфорированный



ХЛЕБНЫЕ ФОРМЫ И ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ТОСТОВОГО ХЛЕБА

Надежно и качественно

Мы разрабатываем и изготавливаем оборудование для хлебопекарной промышленности на собственном производстве, которое отвечает всем современным требованиям. В соединениях листа применяется аргонодуговая сварка, что делает форму более прочной и позволяет оставаться долгое время в эксплуатации.

Доступно

Мы работаем в условиях собственного производства, не ориентируясь на требования сторонних поставщиков или производителей.

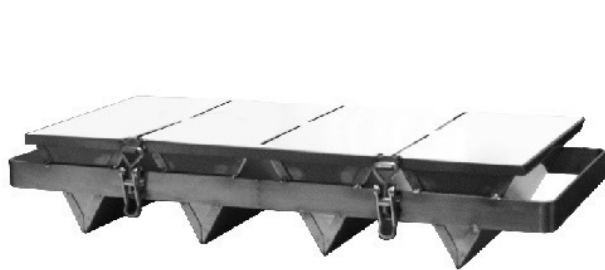
Индивидуально

Мы можем изготовить необходимое Вам число секций в форме.

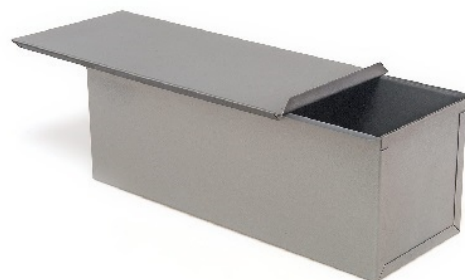
гарантия

12

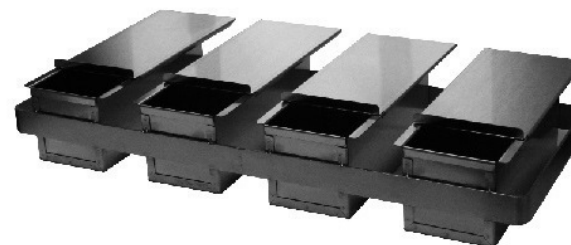
месяцев



Кассета для выпечки треугольного хлеба 4 секции с крышкой на замках



Форма тостовая одинарная с крышкой



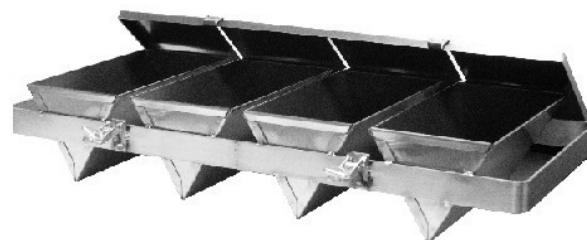
Кассета для тостового хлеба 4 секции с крышкой на каждую



Кассета для тостового хлеба 4 секции с общей крышкой



Форма тостовая прямоугольная 5 секций с крышкой



Кассета для треугольного тостового хлеба 4 секции с крышкой на каждую





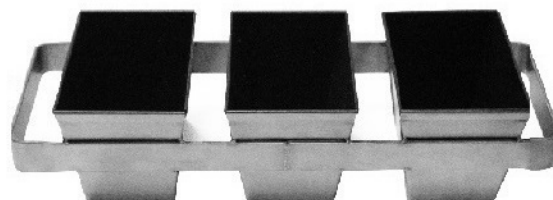
Форма для выпечки хлеба



Форма для выпечки хлеба



Форма хлебная прямоугольная



Кассета для выпечки хлеба
на 3 секции



Кассета для хлеба 4 секции



Форма хлебная прямоугольная
5 секций



КОНДИТЕРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ФОРМЫ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ЗАМОРОЗКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА

Инновационное производство

Мы производим:

- кассеты для выпечки;
- формы в виде круга, квадрата, сердца, запятой, капли, гранёного треугольника;
- разнообразные формы для тортов, хлеба, кексов, маффинов, рулетов, куличей и т.д.

Такое разнообразие форм для выпечки стало возможным, благодаря нашему собственному инновационному производству.

Надёжно и просто

Каждая форма выполнена из прочного материала, который отличается великолепной износостойкостью и гигиеничностью. Использование аргонодуговой сварки встык увеличивает износостойкость форм и продливает их срок службы по-сравнению с методом контактной сварки. Форма может использоваться многократно, не требует особого ухода, проста в обращении.

гарантия

12

месяцев



Форма для выпечки
Кольцо



Форма для выпечки
Округлый треугольник



Форма для выпечки
Прямоугольник



Форма для выпечки
Ромб



Форма для выпечки
Сердце



Форма для выпечки
Стреля





Форма для торта Овал



Форма Шестиугольник



Форма Граненый Квадрат



Форма Капля



Форма Квадрат



Форма Яблоко





Форма для выпечки кексов

Форма для выпечки кексов

Форма для выпечки кексов



Форма для торта Сказка

Форма для выпечки рулета

Кассета для выпечки рулета
5 секций



ВЕНЧИКИ ДЛЯ ВЗБИВАЛЬНЫХ МАШИН

Надежно

Венчики изготавливаются из нагартованного усиленного нержавеющей прутка (особой жесткости) диаметром 3,4 и 5 мм, в усиленном исполнении и зарекомендовали себя как надежный и долго работающий инструмент!

Быстро

Мы ихготовим венчики в максимально короткие сроки, не более 14-16 рабочих дней.

Венчики любой формы под заказ

Мы изготавливаем венчики для взбивальных машин, планетарных миксеров, кремозбивалок.

гарантия

12

месяцев



Венчик Bear Varimixer AR120



Венчик для взбивания Hobart



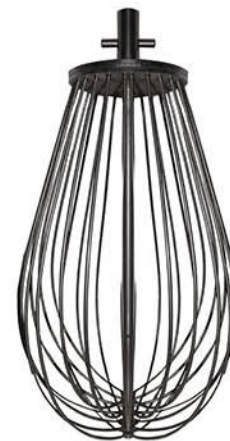
Венчик для взбивания Rego



Венчик для взбивания
Sigma



Венчик для взбивания
Tekno Stamp



Венчик для взбивания
Teknostama





Венчик для взбивания КСМ



Венчик для взбивания КИО



Венчик для взбивания
МВ-10



Венчик для взбивания
МПВ-60



Венчик для взбивания
Sigma VM 40



ЛОПАТКИ ДЛЯ ВЗБИВАЛЬНЫХ МАШИН

Лопатки применяются для взбивальных машин, планетарных миксеров, кремовзбивалок отечественных и зарубежных производителей любых марок.

Надежно

Лопатки для взбивальных машин изготавливаются из нержавеющей усиленного прутка диаметром 14 мм и полосы 30х6 мм, зарекомендовали себя как надежный и долго работающий кондитерский инвентарь.

Доступно

Благодаря собственному производству мы предлагаем лопатки по доступным ценам.

Мы делаем лопатки по требованиям заказчика.

гарантия

18

месяцев



Лопатка для взбивания
Bongard Saturn



Лопатка для взбивания
Hobart



Лопатка для взбивания
P4270055



Лопатка для взбивания
PA270004



Лопатка для взбивания
Sigma BM 60



Лопатка для взбивания
Sinmag SM 901





Лопатка для взбивания
Sarmix



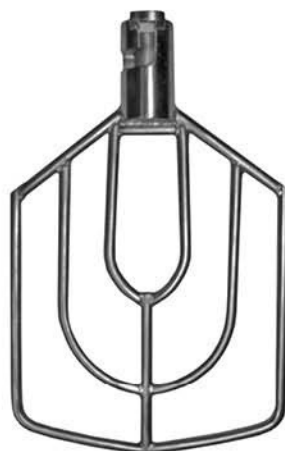
Лопатка для взбивания
крестообразная MB-60



Лопатка для взбивания
МВУ-60



Лопатка для взбивания
крестообразная МПВ-60



Лопатка для взбивания
МПВ-100



Лопатка для взбивания
MTB-60





ФИНАНСОВАЯ ВЫГОДА!

Увеличенный срок эксплуатации.

Вы получаете цены от производителя, без дополнительных надбавок.

Сокращаем расходы за счет износостойкого и надежного инвентаря.

Снижаем затраты на мытье и уход, так как оборудование покрытое антипригарным покрытием, буквально "отталкивает" от себя масла, жиры и тесто.



МЫ БУДЕМ НАДЕЖНЫМ ПАРТНЕРОМ!

Никакого "зависания" на таможне, прямой зависимости от курсов валют, долгого ожидания: вся продукция изготавливается на собственном производстве в России и готова к работе "здесь и сейчас".



МЫ РУЧАЕМСЯ ЗА ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ НАШЕГО ДЕЛА!

Результатом нашей работы довольны более 10000 заказчиков. Это самая лучшая гарантия эффективности нашей работы.

Мы будем Вашими надежными друзьями
и партнерами в развитии Вашего бизнеса.

Наш офис:

141069, Московская обл.,
г. Королев, мкр. Первомай-
ский, ул. Советская, д.27

8 800 707 10 89,
+7 499 707 77 87,
+7 499 641 06 91

info@cporu.ru



Подробную контактную информацию
и схемы проезда вы найдете на нашем
сайте <http://www.cporu.ru>

