



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

Надежное партнерство для всех российских компаний пищевой отрасли

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

Мы гарантируем



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

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!

С нами выгодно!



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ



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.

Наше производство



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

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.



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ





ПРЕСС РАМЫ С ВИНТОВЫМ МЕХАНИЧЕСКИМ ПРИВОДОМ И ПРЕСС - ФОРМЫ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ МЯСНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ

Наше новое оборудование для мясопереработки

+7 (499) 707 77 87



Пресс-рамы предназначены для прессования, формования и дальнейшего приготовления, в том числе термической обработки, различных видов ветчин. Устройство незаменимо на любых этапах приготовления: варка, обжарка дымом, копчение.

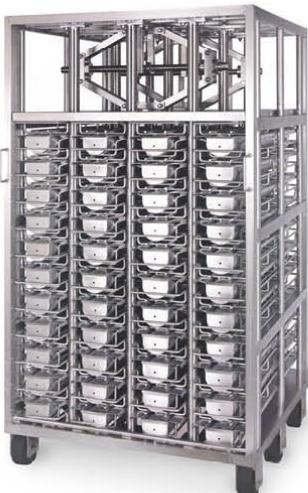
Надежно

Наши механические пресс-рамы просты в работе и уходе, что экономит силы и время на производство. Надежная сварная конструкция пресс-рамы оптимальна для интенсивной эксплуатации.

Компактно

Интегрируя пресс-рамы в Ваше производство, вы эффективно распределите производственные площади и сэкономите складские пространства.

Возможность
выбора -
более 15 видов
пресс-форм



Пресс-рама

Пресс-форма
для колбасной рамы

Пресс-форма
для колбасной рамы



+7 (499) 707 77 87

ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

Новина!
Колбасная
пресс-рама

Пресс-рама с пресс-формами из пищевой нержавеющей стали предназначена для прессования, формования и дальнейшего приготовления, в том числе термической обработки, различных видов ветчин. Устройство незаменимо на любых этапах приготовления: варка, обжарка дымом, копчение. Прессы подходят для приготовления различных видов ветчин и деликатесов.



Пресс-рама



Пресс-рама



Пресс-рама



ВЕШАЛО ДЛЯ ТУШ/ПОЛУТУШ

Применяется для транспортировки и хранения мясных туш и полутиш в мясных цехах и предприятиях мясной промышленности.

Просто и удобно

Вешало позволяет легко перемещать продукцию в любых производственных условиях.

Надежно

Простота транспортировки и хранения, а так же высокая прочность изделия позволяют использовать его многократно в условиях производства. Усиленная конструкция каркаса вешала и его крюков дает возможность размещать даже тяжеловесные изделия для их дальнейшей обработки.

Комфортно

Вешало оснащено специальным поддоном для стекания жидкостей с туш. Таким образом, обеспечивается гигиеничная и грамотная утилизация отходов. Поддон легко снимается и моется, после чего может быть использован вновь.

гарантия

12

месяцев



Простота
использования
и удобство
перемещения
сделает их
незаменимыми
в Вашей работе.

Каркас вешала изготовлен из пищевой нержавеющей стали,
профиль 40x40 мм.

Крюки для мяса

Вешало для туш комплектуется крюками для подвешивания
мясных туш и полутиш, изготовленных из нержавеющей стали.
AISI 304 диаметром 8 мм. Крюки предназначены для
подвешивания мясных изделий, ливера и т.д. Возможно
изготовление крюков по техническим данным клиента.



Вешало для туш

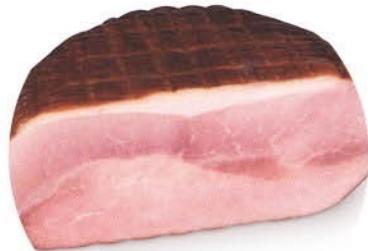


Вешало для туш



Крюк для туш





Предназначены для копчения колбас, мяса, кур, рыбы, а также для перемещения продукции на пищевых предприятиях. Изготавливаются из нержавеющей стали

Надежно

Жесткая и устойчивая сварная конструкция рам выдерживает до 500 кг.

Удобно

Количество ярусов в рамках для копчения по Вашим требованиям.
При необходимости мы установим сетку для копчения.

Прочно
и долговечно



Колбасная рама Н-образная



Z-образная рама
колбасная напольная

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ РЫБЫ



ЛОТКИ ДЛЯ ЗАМОРОЗКИ РЫБЫ

Универсально и комфортно

Каждый лоток удобен в использовании, идеально подходит для рыбы и рыбных полуфабрикатов, может применяться на различных предприятиях HoReCa.

Безграничные возможности

Изготовим на заказ лотки любого размера.

гарантия

12

месяцев

+7 (499) 707 77 87



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ



Лоток для заморозки рыбы
алюминиевый с крышкой



Лоток для заморозки рыбы
нержавеющая сталь с крышкой



Блок-форма (противень, поддон)
для заморозки рыбы



Лоток для заморозки
и выкладки рыбы



Лоток для заморозки рыбы
нержавеющая сталь



Лоток для заморозки рыбы



НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



СТЕЛЛАЖИ ДЛЯ ДЕФРОСТАЦИИ

Рационально

Грамотное размещение стеллажей в рыбном цеху позволяет рационально распределить рабочее пространство.

Универсальность

Высота полок может варьироваться, поэтому использование стеллажа будет удачным в любых производственных условиях.

Надежно

Стеллажи изготовлены из высокопрочной нержавеющей стали. Полки стеллажа в зависимости от используемого профиля выдерживают нагрузку до 150 кг.

гарантия

12

месяцев



Стеллажи для дефростации предназначены для разморозки сырья в специализированном месте - дефростере.

Сделано из
нержавеющей
стали



Стеллаж для дефростации



Стеллаж для дефростации



Стеллаж для дефростации
рыбы

Что Вам даст наша продукция!



ЦЕНТР
ПИЩЕВОГО
ОБОРУДОВАНИЯ



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>

