



НОВИНКИ ОТ КОМПАНИИ

ДЕЛОВАЯ РУСЬ®
инжиниринг и снабжение предприятий общественного питания

на PIR EXPO 2021



РАСПИСАНИЕ ЛЕКЦИЙ	
5 - 7 ОКТЯБРЯ	
11:00 - 11:45	Специальные лекции
11:45 - 12:30	Внедрение системы «На острие вкуса»
12:30 - 13:15	СЕРВИС ПОСТ-КУПИ: Воспитание, быстрое обслуживание
13:15 - 13:45	Профессиональный ИТ - поддержка в кафе и ресторанах
13:45 - 14:00	Профессиональные разработки рецептур и технологические карты
14:00 - 14:15	Кухня без отходов
14:15 - 14:30	Защита персонала
14:30 - 14:45	Защита персонала
14:45 - 15:15	Защита персонала
15:15 - 15:45	Защита персонала
15:45 - 16:15	Защита персонала
16:15 - 16:45	Защита персонала
16:45 - 17:15	Защита персонала
17:15 - 18:00	Защита персонала
8 ОКТЯБРЯ	
11:00 - 11:45	Специальные лекции
11:45 - 12:30	Внедрение системы «На острие вкуса»
12:30 - 13:15	СЕРВИС ПОСТ-КУПИ: Воспитание, быстрое обслуживание
13:15 - 13:45	Профессиональный ИТ - поддержка в кафе и ресторанах
13:45 - 14:00	Профессиональные разработки рецептур и технологические карты
14:00 - 14:15	Кухня без отходов
14:15 - 14:30	Защита персонала



Мультихолдер
(шкаф-мармит)
MH-2-1M-T1

- Увеличивает срок хранения в 2 раза
- Номинальная мощность – 300 Вт
- Габариты – 270x440x350 мм.



Блинный аппарат
с двухсторонней обжаркой
PK-1.2.20

- Первый в мире компактный аппарат с двухсторонней обжаркой
- Производительность 80-120 блинов в час
- Блины диаметром 20 см



Вапо-гриль
ГЧ-2В

- Решетка – чугун, корпус – нержавеющая сталь
- Габаритные размеры: 800x700x440 мм
- Номинальная мощность: 6000 Вт



Стол
для панировки с автоматическим просеиванием
SR-P1-1A

- Упрощает процесс панировки
- Автоматический таймер на просеивание
- Габариты – 1200x700x850 мм.

Печь томления,
хранения, горячего
и холодного
копчения



Istoma NEO

- Обновленный дизайн, подсветка камеры
- Специальная программа – Русская печь
- Максимальная загрузка – 45кг.



Аппарат блинный автоматический
PK-2.1.300

- Обновленная цветная сенсорная панель управления
- Производительность до 180 шт/ч
- Рабочая поверхность – чугун, корпус – н/ж сталь



Фритюрница Heavy Duty
с контроллером
отечественной разработки
RoboFry RF

- Контроллер отечественной разработки
- Память – 8 программ
- Широкие возможности индивидуальной настройки
- Мощность ТЭНов – 17500Вт

Фритюрницы от RoboLabs

Incredible machines for fastfood & funfood

ДЕЛОВАЯ РУСЬ®
#снамирастут



RoboFry FF

- Контроллер Fastron
- Встроенная система фильтрации
- Широкие возможности индивидуальной настройки
- Мощность ТЭНов – 17500Вт



RoboFry MC

- Самая доступная Heavy-Duty фритюрница
- Мощность ТЭНов – 17400Вт
- Холодная зона – 1,7л



RoboFry EF1-200

- Самая узкая Heavy-Duty фритюрница
- Механическая панель управления
- Габариты – 220x840x1050 мм.



RoboFry EF

- Встроенная система фильтрации
- Холодная зона 1,7л
- Мощность ТЭНов – 17500Вт



RoboFry AF

- Память – 6 программ
- Встроенная система фильтрации
- Подъемные лифты корзин
- Мощность ТЭНов – 17500Вт



RoboFryBox

- Производительность – 24 кг/ч
- Не требует вытяжного зонта
- Объем ванны – 13л, 2 корзины



RoboFryBox One

- Производительность – 12 кг/ч
- Не требует вытяжного зонта
- Объем ванны – 6.5л, 1 корзина

Оборудование для фаст-фуда и HoReCa



Тостер
конвейерный
RoboToaster

- Производительность до 1700 булочек в час
- Время прохождения булочки 12 секунд
- Максимальный диаметр булки 160мм
- Равномерная карамелизация

Шкаф тепловой
с пароувлажнением
сквозной
LTHC-160M5

- Незаменим для «куриного концепта»
- Вместимость – 5 противней размером 465x655 мм
- Регулировка температуры от 30 до 95°C



Витрина тепловая
VT2-620BK

- Керамические нагревательные элементы
- Подсветка над каждой полкой
- Регулировка температуры от 30 до 90°C



Станция
хранения и фасовки
картофеля фри
RLFSL-A6

- Конвективный нагрев увеличивает срок хранения картофеля
- Светодиодная подсветка
- Габаритные размеры: 600x900x1520

Шкаф тепловой
для хот-догов
с лайтбоксом
LTC-18PH

- Точная регулировка температуры от 30 до 90 °C
- Габаритные размеры: 355x350x680
- Сквозное исполнение



Ларь морозильный
с самозакрывающейся
крышкой
FRZ

- Объём морозильной ванны 115 л
- Температурный режим -18...-23 °C
- Самозакрывающаяся крышка



- Мультихолдеры (шкаф-мармит)
- Увеличивают срок хранения готового продукта в 2 раза
 - Электронное и механическое управления
 - Таймеры на каждую ёмкость



MH-3-2M-T1



MH-2-2M-T1



MH-3-2M-02

Оборудование для фаст-фуда и HoReCa

Шкаф
для пиццы
сквозной



VT-056/047-5T

- 5 уровней с максимальной зоной хранения 40x40см и высотой 8 см.
- 2 температурные зоны (2 верхние + 3 нижние ячейки)
- Таймер 0-70 минут для каждого уровня

Аппарат
пончиковый
автоматический



ПРФ-11/240 (D36)

- Самый компактный автоматический аппарат
- Производительность: дрожжевых - 200шт./ч, смесевых - 240шт./ч.
- Объем ванны - 8л
- Габаритные размеры: 790x550x600

Гриль для кур
электрический
МК-8.16



- Оригинальная форма потолка и ТЭНов для повышения эффективности нагрева
- Таймеры с функцией отключения ТЭНов
- Козырек с подсветкой (мягкий теплый свет)

Витрина
тепловая
для кур
ВН-4.3



- Подсветка внутреннего объема и панорамное остекление с 4-х сторон
- 3 перфорированные полки
- Пароувлажнение

Печь-коптильня
КР-7.150



- Внутренние размеры - 360x540x840мм.
- Разовая загрузка - 50-65кг.
- Объем камеры - 120л, вместимость - 6GN1/1
- Габаритные размеры: 420x700x1060

Печь
для пиццы
конвейерная
Robochef 800



- Разработана совместно с специалистами ведущей сети пиццерий в РФ
- Интеллектуальное управление
- Производительность - до 70 пицц в час (по 40см) или 130 пицц в час (по 30см).
- Температура внутри камеры - до 315°C
- Габаритные размеры 1920x1600x535 мм

Аппарат
блинный
автоматический
РК-2.1.3



- Надежная проверенная конструкция
- Производительность до 180 шт/ч
- Рабочая поверхность - чугун, корпус - н/ж сталь

Угольный гриль
ГЧ-125Л



- 1-2 секционное исполнение
- Возможность регулировки высоты расположения решеток
- Специальная зона для поддержания температуры готового продукта

HIGH SPEED OVENS
XpressChef™

Широкий ассортимент высокоскоростных комбинированных печей

- Сочетают от 2 до 4 видов тепловой обработки
- Готовят от 4 до 15 раз быстрее традиционных способов
- Сделано в США



MRX



JET



MXP



MENUMASTER®
Commercial

Ассортимент профессиональных микроволновых печей

- Мощность магнетрона от 1000 до 2400 Вт
- Отсутствие вращающейся тарелки
- Сделано в США



DEC18E2



MOC5241



MSO5223



RMS510TS2



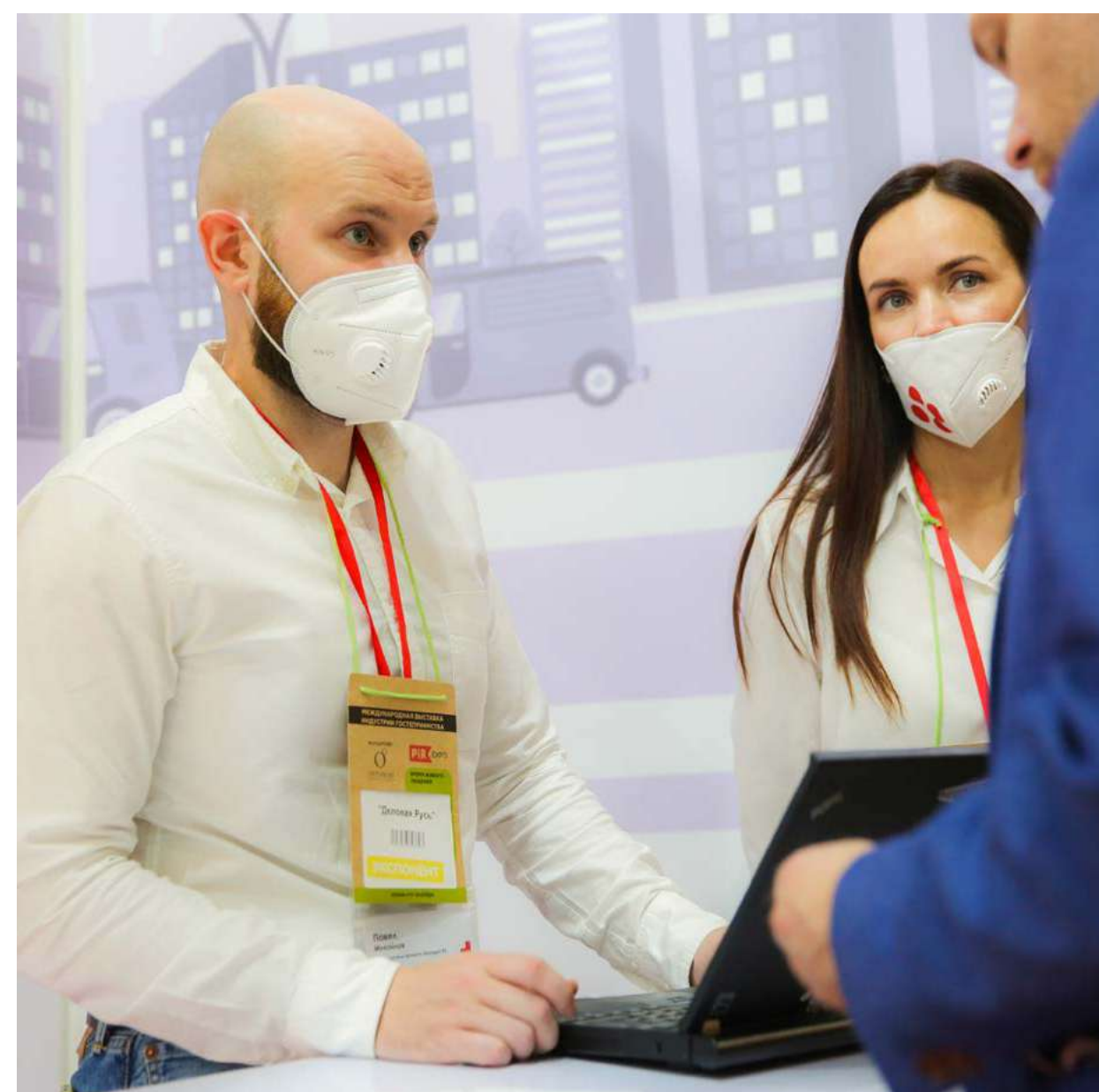
RCS511DSE



RFS518TS



Сервисное обслуживание Naladi.ru



Агрегатор сервисных услуг обеспечивающий реагирование по заявке в течение 4-х часов, 200 сервис-партнеров по РФ. Более 9 900 заявок выполнено в 200 городах РФ. Предоставляет техническую поддержку партнеров, прозрачность хода ремонта и сервис смс уведомлений.

Hamilton Beach

Широкий ассортимент профессиональных блендеров позволит подобрать нужную модель под любые потребности.

908

Rio

Tango

Fury

Tempest

Summit

Eclipse

Quantum



Bar Blenders
от 1 л.с. до 1,6 л.с.

High Performance Blenders
от 2,4 л.с. до 3 л.с.

ДЕЛОВАЯ РУСЬ®
#снамирастут

Обновленный дизайн чаши
новых моделей



Крышка с датчиком закрытия
и мерным колпачком



Легкая замена сцепления



Усиленные ножи
из титанового сплава

BPAfree
in food zones



Обновленная форма стакана
Объем 1,4 л Wave-Action

Упаковка под запайку. Технологии для инноваторов

Запайщики лотков

Настольные трейсилеры с ручным управлением



CAS
CTP-320
Код 73281
Лотки: 187x137

INDOKOR
ISC-1,187x137
Код 156595

Упаковка под запайку

Лотки (полипропилен). Код папки 179363



Рибристые



Гладкие



Секционные. Только для CAS

Пленка: Код 180459 Ширина 150мм (CAS) | Код 180460 Ширина 180мм (INDOKOR)



- + Может использоваться для любой пищевой продукции
- + Обеспечивает более длительный срок хранения продуктов
- + Возможность запайки запаечной пленкой или использование крышки
- + 100% герметичность
- + Барьерность: работа на широком спектре температур без негативных последствий для пищевой безопасности при нагревании продуктов
- + Возможность шоковой заморозки
- + Возможность работы в автоматических фасовочно-запаечных линиях

Деловая Русь – торгово-инжиниринговая компания, одна из лидеров отрасли, которая занимается разработкой передового оборудования, оснащением и снабжением предприятий общественного питания.

Основана в 1990 г.

оснастили

**БОЛЕЕ
27 000 ТОЧЕК**

общественного питания

БОЛЕЕ 900

сотрудников

27 офисов,
складские помещения
и сервисные центры

Беларусь, Казахстан, Киргизия,
Узбекистан, Монголия, Украина, США

**4 СОБСТВЕННЫХ
ПРОИЗВОДСТВА**



Контакты



Каждый реализованный нами проект – это продуманный инструмент для улучшения и укрепления бизнеса наших клиентов