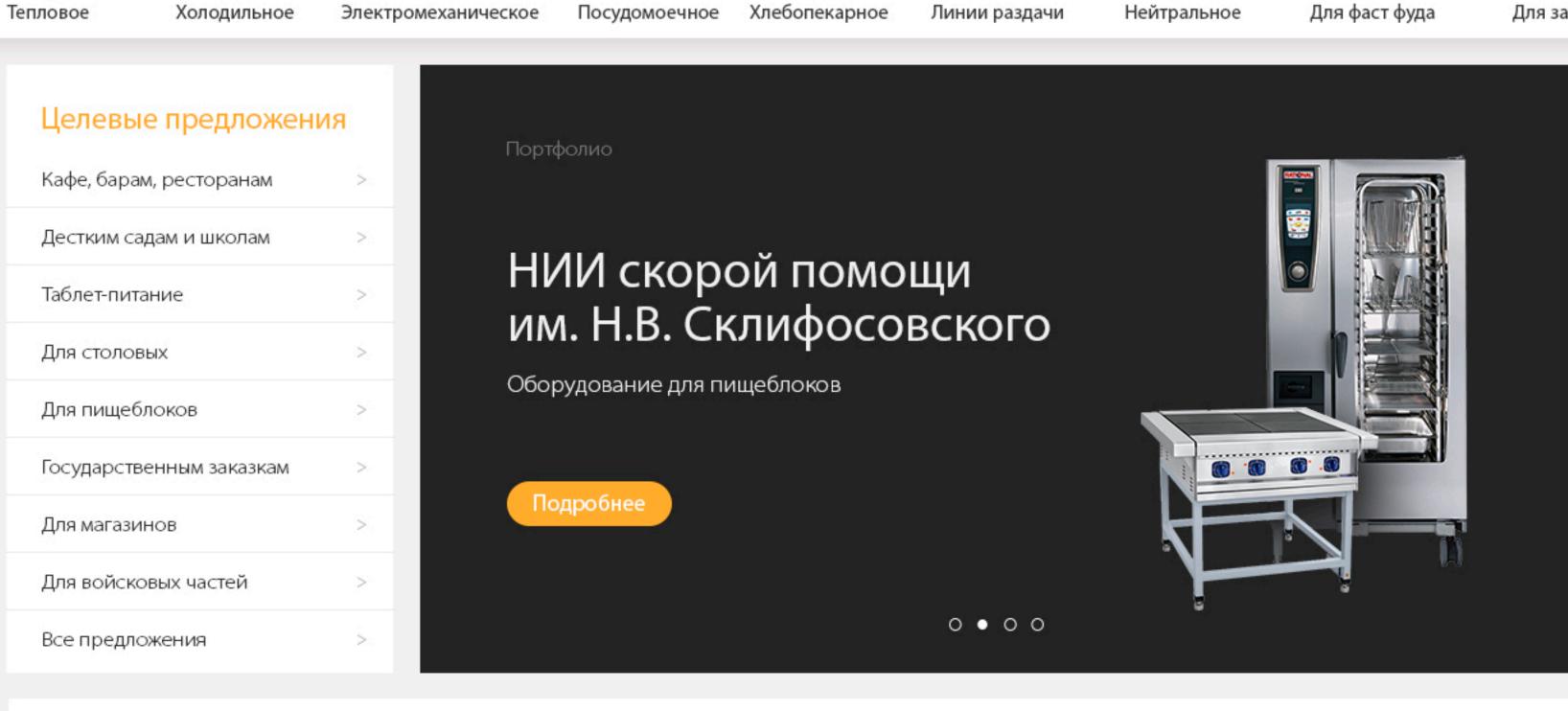
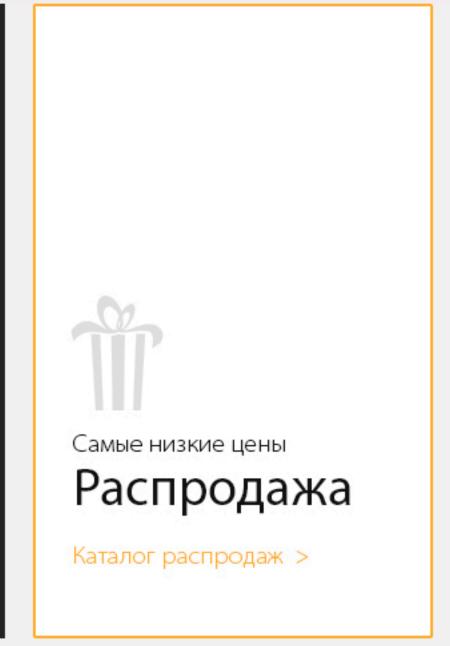
Гос.заказчикам



Застройщикам

Ресторанам



info@stolovay.ru

L 8 495 790-72-05



Компания

Портфолио

Проектирование







Таблет-питание

Сервис

Контакты



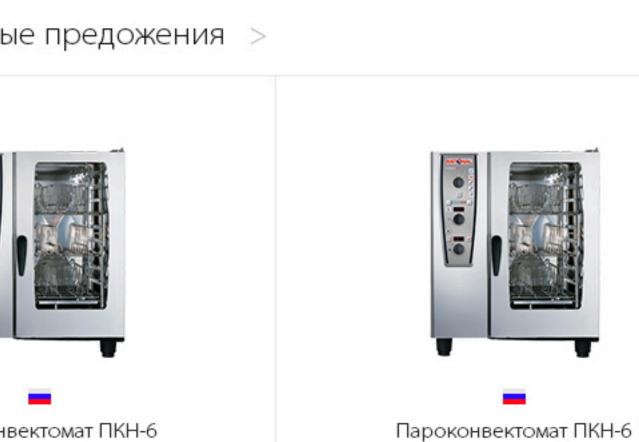
Все бренды

22.06.17

22.06.17



♦Abat"



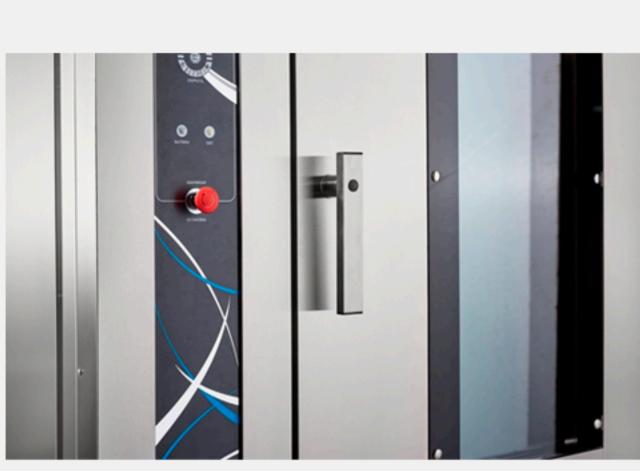
160 000 руб.

\$Abat™





Новости производителей



Abat 22.06.17 Новый разборный ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР

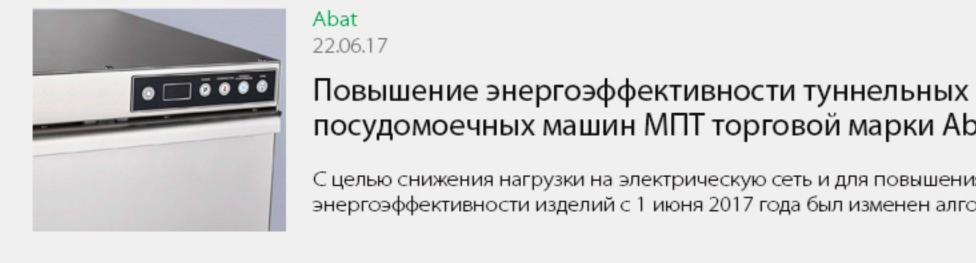
Новый разборный ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР: в комплекте тележка-шпилька ТШГ-18 на 18 уровней 600х800 мм вместимость тележки-шпильки - 135 хлебных форм №7 инжекционный тип парообразования разборная конструкция увеличенное стекло двери. Память на 110 программ (до 4-ех этапов в каждой программе) USB-порт. Таймер до 10 ч Регулировка влажности от 0 до 100%. 5 скоро

Все новости



Abat Повышение энергоэффективности туннельных посудомоечных машин МПТ торговой марки Abat

С целью снижения нагрузки на электрическую сеть и для повышения энергоэффективности изделий с 1 июня 2017 года был изменен алгоритм работы туннельных посудомоечных машин МПТ торговой марки Abat всех моделей...



Abat

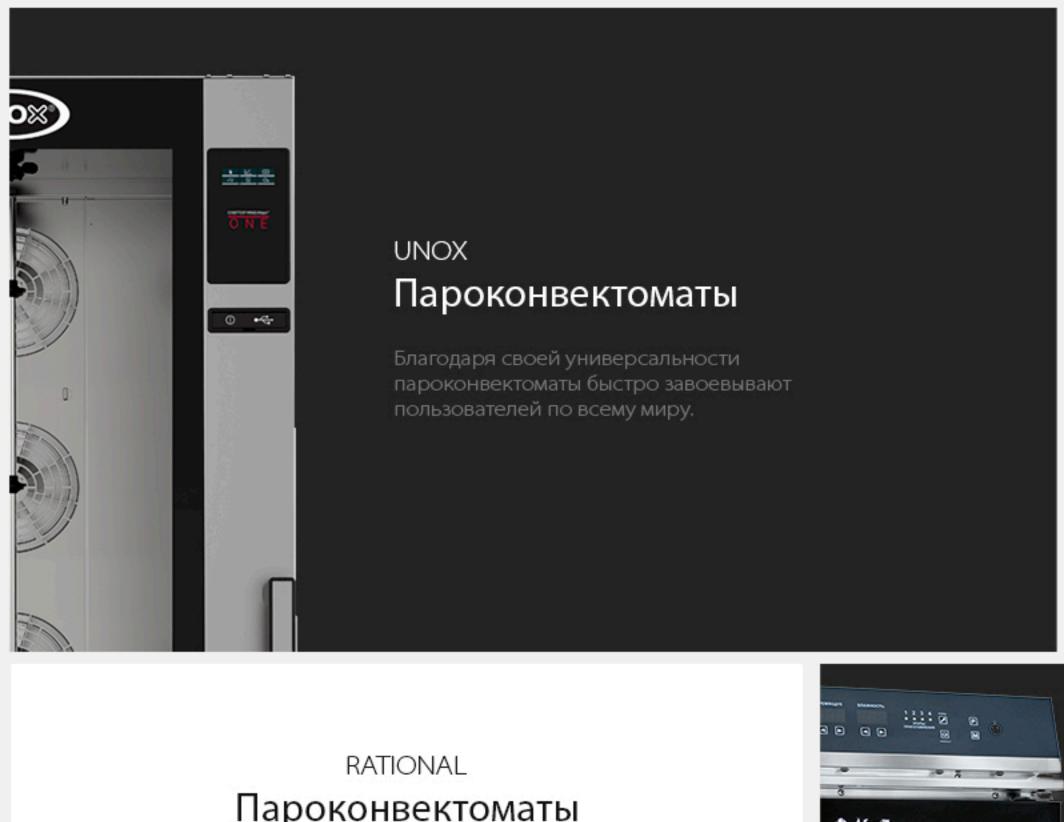
посудомоечных машин МПТ торговой марки Abat С целью снижения нагрузки на электрическую сеть и для повышения энергоэффективности изделий с 1 июня 2017 года был изменен алгоритм работы

Повышение энергоэффективности туннельных посудомоечных машин МПТ торговой марки Abat

С целью снижения нагрузки на электрическую сеть и для повышения энергоэффективности изделий с 1 июня 2017 года был изменен алгоритм работы туннельных посудомоечных машин МПТ торговой марки Abat всех моделей...

Рекомендуем

В этих разделах вы можете получить подробную информацию о пищевом оборудовании для столовых, ресторанов и кафе ведущих производителей.











Холодильные столы

HICOLD

Многофункциональность оборудования позволяет оптимизировать пространство на кухне, сделать работу персонала максимально удобной и эффективной.



Комплексные решения оснащения столовых и кафе

Компания предлагает комплексное оснащение столовых, ресторанов, кафе и баров в Москве. Наши услуги построены по принципу полного цикла обслуживания предприятий общепита и бизнеса HoReCa. Иными словами, мы предлагаем проектирование «под ключ» и постгарантийное обслуживание.

География работы компании охватывает всю страну. При этом в каждом регионе мы готовы предложить демократичные цены на профессиональное технологическое оборудование для столовой и оптимальные решения с точки зрения эффективности бизнеса, приемлемым уровнем производительности в условиях ограниченного бюджета.

Что мы предлагаем разработку технологического проекта кухни и производственной линии, дизайна ресторанного

интерьера; составление меню согласно концепции и оснащения бара (кафе, столовой);

подбор посуды, текстиля под общий стиль; профессиональное оборудование для кафе, бара и ресторана, большой выбор современных моделей; доставку в любой регион РФ; монтажные и пуско-наладочные работы; автоматизацию производственного процесса, что позволяет определённое оборудование для бара;





Количество контрактов: 620

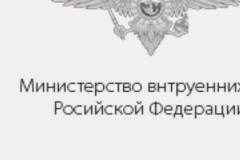
Объем контрактов: 4 млрд.р.

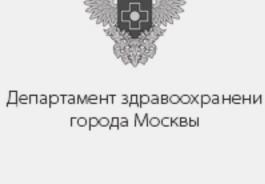
На рынке: 5 лет

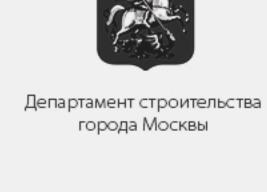


Наши клиенты

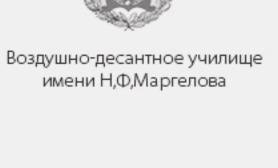




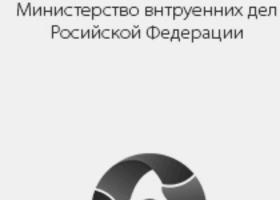




















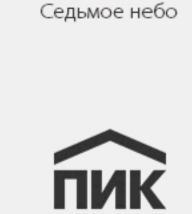
Государственный институт

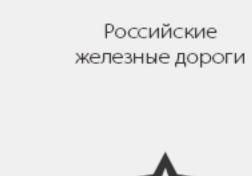
русского языка им А,С, Пушкина

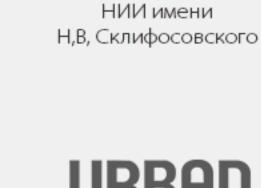




>LOGISTIC



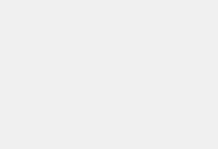


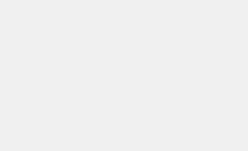




ГРУППА







НОРИЛЬСКИЙ НИКЕЛЬ

Компания

Портфолио Проектирование Ресторанам Застройщикам Гос.заказчикам Таблет-питание Сервис Новости Контакты

Оборудование

Тепловое

Барное

Холодильное

Линии раздачи

Нейтральное

Для фаст фуда

Для залов

Весовое

Электромеханическое Посудомоечное Хлебопекарное

Кафе, барам, ресторанам Дестким садам и школам Таблет-питание Для кондитерских Для пиццерий Для магазинов Для воинских частей Все предложения

Предложения

Контакты

8 495 150-31-71

8 800 500 43 44