



# **PROFEKTA** kitchen

---

**Професионално оборудване  
и вентилация за кухни и хотели**

---

**ЗАПАЛИ КОТЛОНА**



# Съдържание

КОИ СМЕ НИЕ .....	2
КАКВО ПРЕДЛАГАМЕ .....	3
НАШИТЕ ПАРТНЬОРИ .....	5
ТОПЛИННА ОБРАБОТКА .....	6
ФУРНИ И КОНВЕКТОМАТИ .....	20
ВЕНТИЛАЦИЯ .....	32
ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ .....	38
МИЯЛНО ОБОРУДВАНЕ .....	52
НЕУТРАЛНО ОБОРУДВАНЕ .....	60
УРЕДИ ЗА ПОДГОТОВКА .....	64
БАРОВО ОБОРУДВАНЕЖ .....	68
ВИТРИНИ И САМООБСЛУЖВАНЕ .....	76
ГОТВАРСКИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	82
ПЕРАЛНО СТОПАНСТВО .....	86

# КОИ СМЕ НИЕ

Предлагаме цялостни, най-съвременни и ефективни решения за цялостно оборудване на хотели, заведения за хранене и магазини, които носят голяма добавена стойност за нашите клиенти.

Предоставяме пълна гама услуги „до ключ“ в цялата страна:

- **Консултиране и техническо обследване**
- **Технологично проектиране**
- **Доставка и монтаж на оборудване**
- **Обучение и въвеждане в експлоатация**
- **Дълъг гаранционен срок**
- **Извънгаранционен сервиз и обслужване**



Проектирани да  
бъдат **ФУНКЦИОНАЛНИ**

Блестящи **ИНОВАЦИИ**  
в кухнята

Висока **ЕФЕКТИВНОСТ**  
на процесите

На първо място -  
**НАДЕЖДНИ**

**ПРОФЕСИОНАЛНИ**  
стандарти

Голяма **ДОБАВЕНА СТОЙНОСТ**  
за нашите клиенти

**УДОВОЛСТВИЕ И ЛЕКОТА**  
при работа за готвачите

Красив и модерен  
**ДИЗАЙН**



## КАКВО ПРЕДЛАГАМЕ



**Директен вносител** на доказани европейски производители.



**Бюджетни, стандартни и премиум** решения.



**Многогодишен опит** и стотици изпълнени проекти от всякакъв мащаб и вид.



Модерен и удобен **онлайн шоурум.**



**Богата библиотека** с полезно съдържание и съвети – блог.



**Личен подход,** прецизност и отговорност към всеки клиент.



# PROFEKTA kitchen

„Профекта Кичън“ внася и работи директно с повечето водещи фабрики за кухненско оборудване и вентилационни системи в Европа и може да достави, монтира и сервизира оборудване от различни производители. Според целите и нуждите на нашите клиенти можем да предложим **бюджетни, стандарти или премиум решения** във всяка продуктова категория, които да носят голяма стойност за потребителите.

Гордеем се, че сме подбрали и работим с партньори с **многогодишни традиции в бранша**, които са се доказали през годините. Цялото оборудване, което предлагаме е с изключително **високо качество и надеждност**, точно такава, каквото трябва да бъде в една професионална кухня. Всички уреди са нови и се предлагат с 1, 2 или 3 годишна гаранция. Профекта Кичън поема както гаранционното, така и извънгаранционното обслужване на всичките артикули, които доставя и монтира.

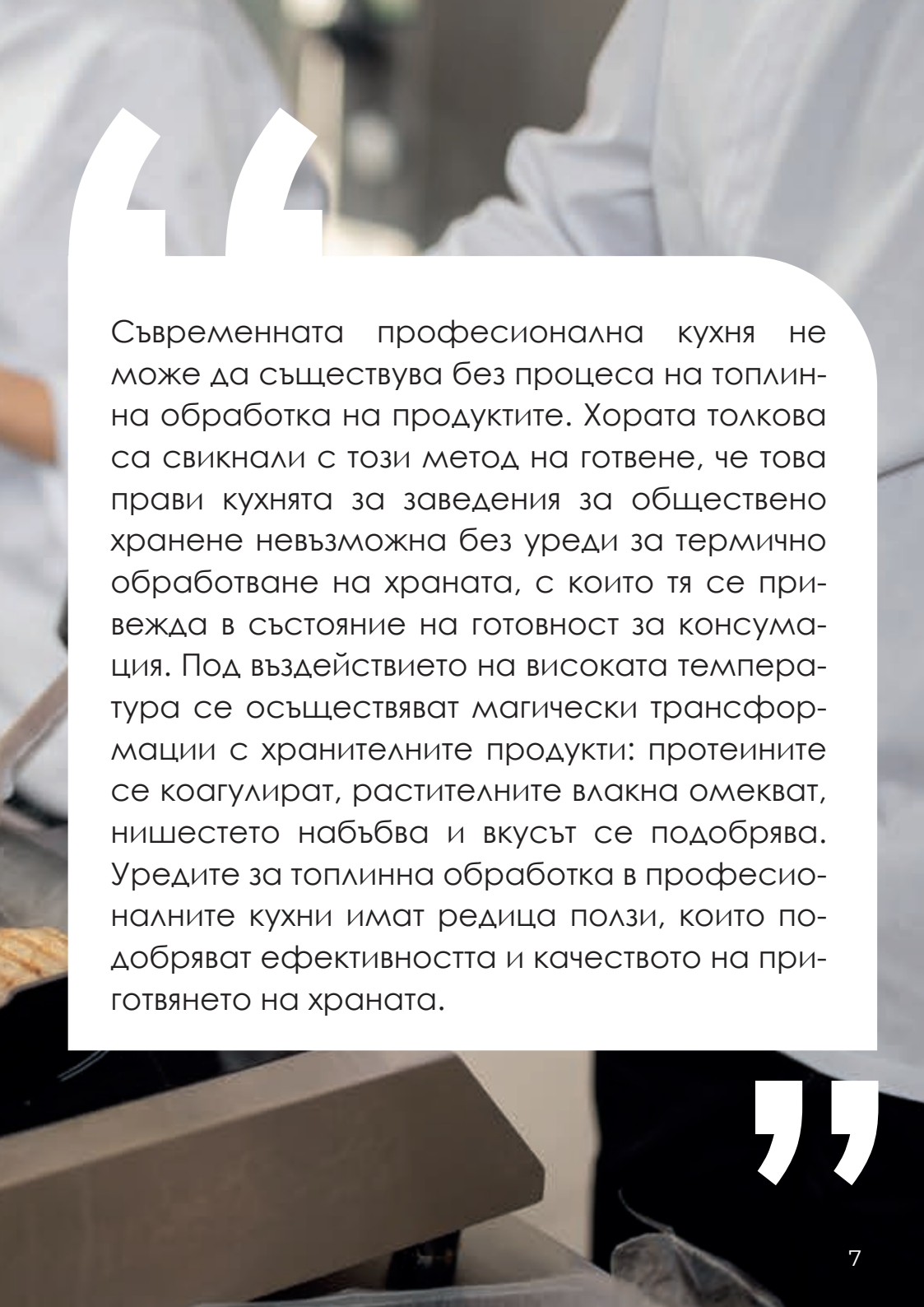
Доставката на оборудване става след заявка от нашите клиенти и се изпълнява в рамките на около 10 работни дни, според наличностите.

# НАШИТЕ ПАРТЬОРИ



# ТОПЛИННА ОБРАБОТКА



Съвременната професионална кухня не може да съществува без процеса на топлинна обработка на продуктите. Хората толкова са свикнали с този метод на готвене, че това прави кухнята за заведения за обществено хранене невъзможна без уреди за термично обработване на храната, с които тя се привежда в състояние на готовност за консумация. Под въздействието на високата температура се осъществяват магически трансформации с хранителните продукти: протеините се коагулират, растителните влакна омекват, нишестето набъбва и вкусът се подобрява. Уредите за топлинна обработка в професионалните кухни имат редица ползи, които подобряват ефективността и качеството на приготвянето на храната.

# Готварски Линии

Готварски линии според дълбочината на уредите:

**Линия 500мм** – подходящи за малки кухни, където пространството е ограничено. Много подходящи за закувални и заведения за бързо хранене.

**Линия 600мм** – Компактни размери, но пълна гама уреди. Със тази линия можете да оборудвате напълно една кухня като пестите пространство.

**Линия 700мм** – Стандарта в България. Голямо разнообразие от уреди на добра цена. Златната среда между функционалност-производителност-цена.

**Линия 900мм** – Създадени за по-високо натоварване и по-големи кухни.

**Линия 1100мм** – Островни решения – големи уреди с обслужване от двете страни.

**Моноблок** – Най-високия стандарт в професионалните кухни – висока производителност, завладяващ дизайн и безкомпромисно качество.



# Във всяка линия се предлагат пълна гама уреди



**АКТУАЛНО**

Широка гама индукционни котлони –  
свободностоящи, настолни и в линия!



## Фурни и печки



## Котлони



## Скари



## Фритюрници



## Обръщатени тигани



## Казани



## и много други





# Полезна информация

Уредите имат



настолни  
версии



свободностоящи  
версии

Всички уреди се предлагат в



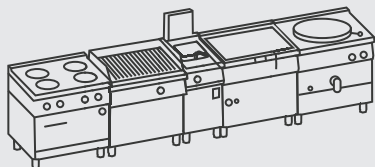
газов  
вариант



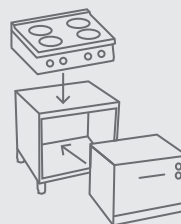
електрически  
вариант



Избирайки определена линия  
можете да подредите Вашите  
уреди елегантно един до друг



Съществуват и варианти  
за вграждане на уредите  
в моноблок кухня



От всяка линия предлагаме  
**бюджетни, стандартни** и **премиум** решения  
на различни европейски производители

Всички уреди са  
**нови, модерни** и с **пълна гаранция**

# Настолни „Снак“ уреди

Уредите от тази серия са подходящи за заведения за бързо хранене и павилиони. С тях може да пригответе разнообразни храни, като в същото време пестите пространство. Тези уреди са значително по-евтини от уредите предлагани в готварските линии, но са предназначени и за по-леко натоварване. Уредите предлагани от нас са с най-високо качество и пълна гаранция.



Гофретници



Котлони за палачинки



Контакт грилове



Тостери



Котлони



Бен Мари



Фритюрници



Скари/Плочи



Саламандри



Отопители за храна



Супници



Дюнери

# Су-вид и софткукърри

Ниско температурното готвене су-вид (sous-vide) е метод на приготвяне на храна, при който хранителните продукти се вакуумират в пластмасови торбички и се готвят на ниска температура във водна баня. Този метод на готвене предлага редица предимства като:



**Униформно готвене:** Готвенето су-вид осигурява равномерно разпределение на топлината, което води до униформно приготвяне на храната отвътре навън, без опасност от преготвяне или недоготвяне.

**Запазване на влагата:** Тъй като храната се готви във вакуумирани торбички, влагата не изпарява и храната запазва своята влага, аромат и вкус.

**Подобрено задържане на ароматите:** Готвенето су-вид запазва ароматите на храната вътре в торбичката, което води до интензивен и приятен вкус.

**Точност и консистентност:** Готвенето су-вид позволява точен контрол на температурата, което осигурява консистентно качество на готвените ястия.

**Минимална загуба на хранителни вещества:** Тъй като храната се готви при ниска температура и във вакуум, тя загубва по-малко хранителни вещества в сравнение с традиционните методи на готвене.

**Подобрена текстура:** Готвенето су-вид позволява постигане на уникални текстури, които са трудни или невъзможни да се постигнат чрез други методи на готвене.

**По-дълъг срок на съхранение:** Вакуумирането на храната предотвратява окисляване и продължава срока на съхранение на храната, което може да намали загубите и отпадъците в кухнята.

**Възможност за мулти-задачност:** Готвенето су-вид освобождава време и позволява на кулинарите да се концентрира върху други задачи в кухнята.







# Мултифункционални обръщателни тигани

Тези уреди предлагат готвене от ново поколение. Те позволяват стандартизиране на процеса на готвене и свеждат до минимум нуждата от квалифициран персонал. Тези машини превръщат кухнята в поточна линия, а готвенето – в производствен процес. Един оператор може да работи с до няколко машини наведнъж като не е необходимо той да е майстор-готвач. Всички действия по приготвянето на рецепти се подават в реално време на екрана и за оператора остава задачата само да ги изпълнява.





- Индустриални решения подходящи за кухни-майки, големи ресторанти и столове в хотели, болници, военни подразделения и други.
- Перфектния баланс между качество и количество!
- Пълно автоматизиране на готварския процес – автоматично пълнене с вода, автоматично разбъркване, автоматично преминаване между различните етапи на готвене и много други автоматизации!
- Интелигентни, модерни, с лесен за използване 7" дисплей
- Възможност за прилагане на различна термична обработка - варене, интензивно и нежно готвене, пържене, дълбоко пържене, задушаване, нискотемпературно готвене, скара, печене, конфи, су-вид, готвене под налягане

**широка гама**  
от модели  
и размери



огромни  
**спестявания**  
на труд и енергия



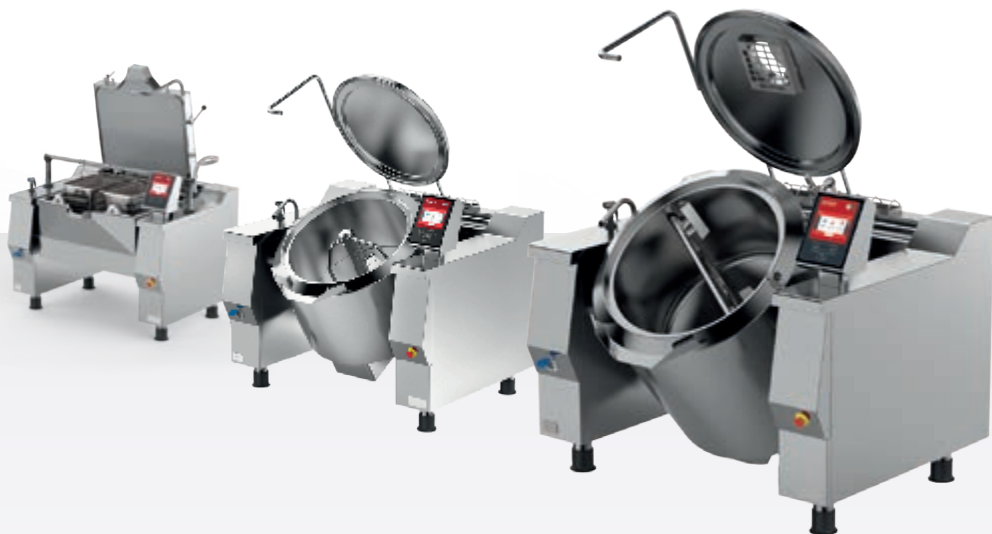
**пълна гаранция,**  
поддръжка  
и обучение



възможност за  
**паралелно приготвяне**  
на различни ястия



проектирани и  
произведени  
в **Италия**





# Грилове и барбекю

Гриловете и барбекютата на дървени въглища имат много предимства в професионалните кухни, които могат да подобрят вкуса и текстурата на храната и допринесат за едно уникално кулинарно изживяване. При нас ще откриете:



Грилове за шишчета



Грилове на три нива



Грилове за пилета




Аржентински грилове



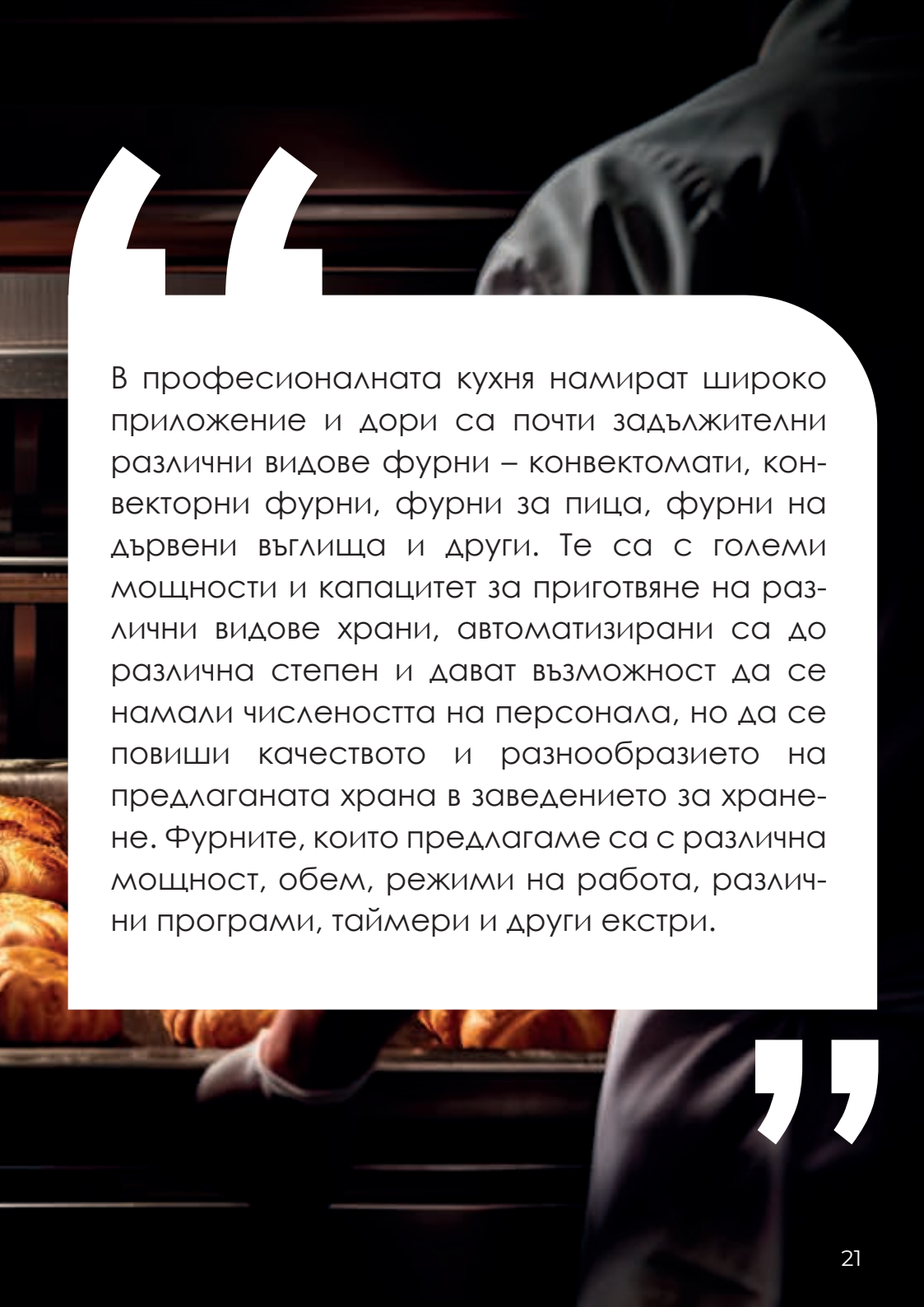
Керамични барбекюта  
„Камудо“



Професионални градински  
грилове и барбекюта

A professional kitchen oven with its door open, revealing a tray of freshly baked, golden-brown buns. The buns are arranged in rows on a metal tray. The oven's interior is illuminated, highlighting the texture of the bread. The background shows the metallic structure of the oven and other kitchen equipment.

# ФУРНИ И КОНВЕКТОМАТИ



В професионалната кухня намират широко приложение и дори са почти задължителни различни видове фурни – конвектомати, конвекторни фурни, фурни за пица, фурни на дървени въглища и други. Те са с големи мощности и капацитет за приготвяне на различни видове храни, автоматизирани са до различна степен и дават възможност да се намали числеността на персонала, но да се повиши качеството и разнообразието на предлаганата храна в заведението за хранене. Фурните, които предлагаме са с различна мощност, обем, режими на работа, различни програми, таймери и други екстри.

# Конвектомати

- Широка гама модерни конвектомати за ресторанти, пекарни, сладкарски цехове
- Интелигентен мултифункционален уред с възможност за готвене с различни техники - печене, готвене на пара, панировки, гриловане, пържене, грил, размразяване, су вид, нискотемпературно готвене, запечатване, пастьоризация и др.
- Възможност за паралелно приготвяне на различни ястия
- Готвене на пара, конвекция и смесено, готвене със сонда и дела Т
- Аналогово, дигитално или електронно управление
- Ненадмината функционалност, надеждност и ефективност
- Авангардни иновации, повишаващи ефективността и качеството на готовия продукт



огромни  
**спестявания**  
на труд и енергия



Топ съотношение  
**цена-качество**



проектирани и  
произведени  
в **Италия**



**24 месеца**  
пълна гаранция



- Множество аксесоари и приспособления за готвене: скари за печене и гриловане; формички за десерти, тави за пица и много други
- Автоматична система за измиване
- Постоянна интернет свързаност и дистанционен контрол - за избрани модели
- Модерен дизайн и гарантирана надеждност



# Конвекторни фурни

Конвекторните фурни са по-бюджетно решение от конвектоматите, като при тях липсва възможност за вкарване на пара в камерата за готвене. Въпреки това, мощните вентилатори и нагреватели, в комбинация с модерно управление позволяват постигане на бързи и качествени резултати. Фурните са мултифункционални и могат да работят на газ или на ток.



## Стандартни фурни за пица и закуски

- Механично или дигитално управление
- Високи температури = ефективно и бързо приготвяне
- Помощник, с който можете да изпичате прецизно хрупкави пици с тънък или дебел блат или пици тип - закуска.





## Голям избор от модели:

- еДИНИЧНИ
  - ДВОЙНИ
  - МНОГОКАМЕРНИ
- \* с различна вместимост



газови



електрически



# Луксозни фурни за пица

- Широк спектър от фурни на дърва, газови, електрически, статични и ротационни
- Тези висококачествени продукти се отличават с лекота на използване, енергоспестяване, икономия на гориво и отлично качество на изпичане
- Предлага се фурни с въртяща се плоча, която и до днес е не само рядкост, но и техническо предизвикателство за изпълнение
- Внедрени филтри за предотвратяване на замърсяването с тройно действие, разработени за разрешаване на проблема с прегряването на комините и емисиите - проблем, който е често срещан при традиционните фурни на дърва



**Дигитално управление и програмиране**







**Атрактивен и изискан дизайн на купола**  
голям избор от цветове и материали

# Фурни на дървени въглища



Едновременно приготвяне на



месо



риба



бургери



пиле



зеленчуци

- Перфектна текстура и вкус за всички видове храни
- Запазва соковете и придава уникален аромат на дървени въглища
- С 35% по-бързо отколкото традиционната скара
- Фурните са с включена вентилационна система и контрол на температурата
- Подходящи за използване на открито и закрито



Топ съотношение  
**цена-качество**



**Пълен набор от**  
опции и аксесоари



**Модерен**  
дизайн



# Фурни за бързо готвене

Бързи фурни за пица и гастрономия. **Автоматични, многофункционални готварски печки.** Всички уреди са с вграден абсорбатор. Топ решение за малки пространства. Светкавично бързи и надеждни.



пица за  
1 минута



електронно  
управление



проектирано и  
произведено в Италия

# Микровълнови фурни



Предимството на микровълновите фурни се дължи на **бързия процес на обработка** на храната, като същевременно запазват вкуса на продуктите. Използвайки специално проектираната микровълнова фурна за кафене и ресторант, готвачите **размразяват, подгряват и дори приготвят** някои ястия. Професионалните микровълнови фурни могат да работят в различни режими за готвене. С тяхна помощ се **спестява време и се улеснява работата** на персонала.

# Втасватели за тесто


- **Богато разнообразие** от втасватели за малки, средни и големи пекарни и ресторанти
- Различен брой тави и капацитет
- Идеалният уред за **подготовка на вашето тесто** преди печене!



# ВЕНТИЛАЦИЯ

Добрата вентилация е критично важна в професионалните кухни по няколко причини:





**Температурен контрол:** В професионалните кухни се генерират големи количества топлина от готварските уреди и печки. Добрата вентилация гарантира, че температурата в кухнята остава на приемливо ниво, което подобрява комфорта и ефективността на персонала.

**Отстраняване на дим, миризми, сажди и мазнини:** Готвенето често създава дим, мазни пари и неприятни миризми. Ефективната вентилационна система премахва тези нежелани елементи от въздуха, подобрява качеството на въздуха и осигурява приятна работна среда. Отделно от това предотвратява натрупването на мазнини върху повърхностите, като по този начин подобрява хигиената и предотвратява риска от пожар.

**Отстраняване на влага:** Готвенето също така генерира пара и влага, което може да доведе до повишена влажност в кухнята. Влагата може да доведе до развитие на мухъл и бактерии, които са вредни за здравето на персонала и хигиената на кухнята. Добрата вентилация намалява влажността и поддържа здравословна среда.

**Подобряване на хигиената:** Вентилацията помага за намаляване на разпространението на бактерии и микроорганизми, като същевременно се изхвърлят отпадъците и продуктите от горенето. Това подобрява хигиената в кухнята и спомага за предотвратяване на хранителни болести и зарази.

**Законодателство и безопасност:** В много страни съществуват строги закони и регулации, които изискват подходяща вентилация в професионалните кухни. Тези закони са създадени, за да защитават здравето и безопасността на персонала и потребителите на услугите. Затова е важно да имате добра вентилационна система, която отговаря на изискванията на законодателството.

# Камери с електростатични филтри за пречистване на въздуха

- Революция в пречистването на въздуха в професионалните кухни!
- Напълно очисти въздуха от мазнини и миризми
- Премахва дори най-малките частици под 1 микрон, което е сравнимо само с най-високия клас HEPA филтри
- Доказан антибактериален и антивирусен ефект
- Ограничава риска от пожар
- Възможност за преминаване на отработения въздух през рекуператор или връщане директно в помещението
- Доставят се в цял моно-блок, напълно окомплектовани с електро-табло и управление
- Могат да бъдат монтирани на стена, окачени на тавана или върху покрива
- Могат лесно и бързо да се вградят в съществуващи системи
- Разполагат със специално проектирана дренажна система за отвеждане на конденз и мазнини
- Ниско съпротивление дори при напълно замърсени филтри



**Малък разход** на енергия



**Лесна и евтина** поддръжка



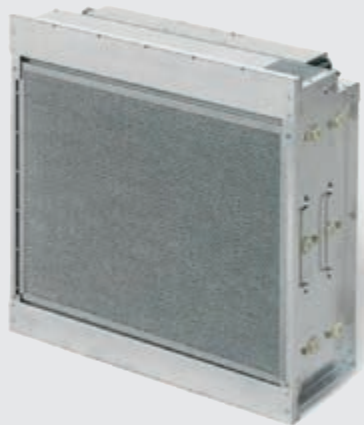
**Дълъг** експлоатационен живот



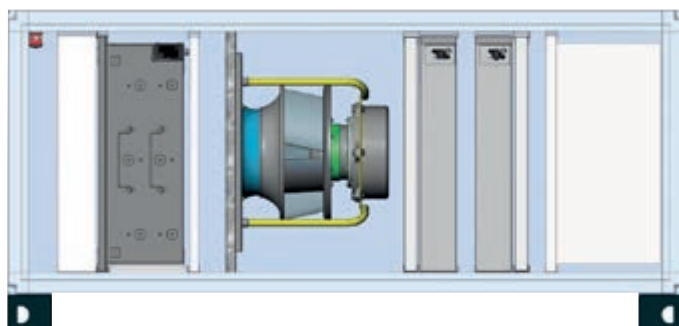
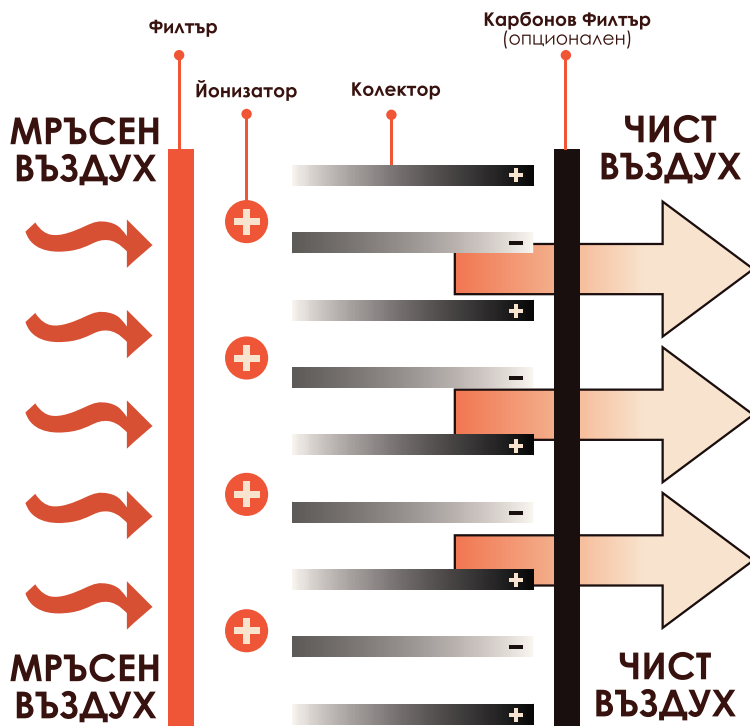
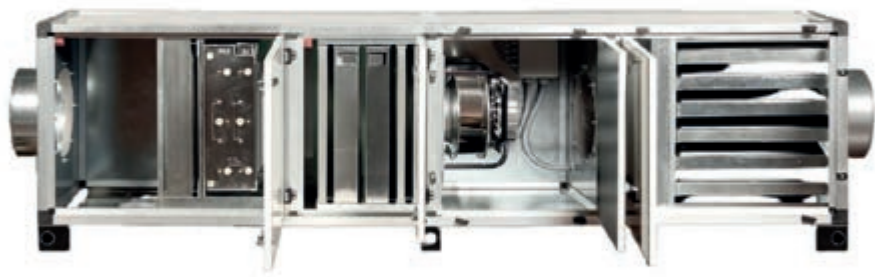
**Проектирано и произведено** в Италия



**24 месеца** пълна гаранция







# Смукателни чадъри

**ТОП ЦЕНИ И ВИСОКО КАЧЕСТВО!**

- ✓ Отстъпки за дистрибутори и количества
- ✓ Неръждаема ламарина
- ✓ Вградено осветление
- ✓ Стандартни размери или производство по поръчка
- ✓ Количества на склад

**голям избор от модели**

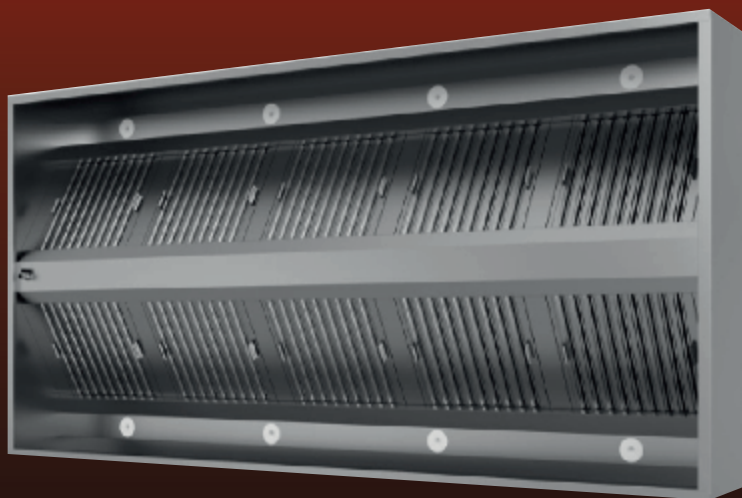
Крайстенни

Островни


Бокс

Кондензационни


С вграден вентилатор







# ХЛАДИЛНО ОБОРУДВАНЕ



Професионалното хладилно оборудване е специално проектирано за продължителна работа при големи натоварвания. Неговата гама във функционално отношение е много широка и в същото време тясно специализирана. Хладилното оборудване е това, което запазва храната, и в крайна сметка позволява на заведението за хранене да функционира по ефективен начин всеки ден.



# Хладилници | Фризери

- ✓ Хладилници и Фризери с **плътни или стъклени врати**
- ✓ Избор между **долен или горен компресор**
- ✓ **Ниски нива** на шум
- ✓ Висока **енергийна ефективност**
- ✓ **Стандартно и луксозно** изпълнение
- ✓ **Голям избор** от модели и размери



# Хладилни маси

## саладети, пица и сандвич маси

- Нискотемпературни и среднотемпературни модели
- Модели със различен брой врати, шкафове, разположение на компресора в различни комбинации
- Ниски нива на шум
- Висока енергийна ефективност
- Гранитни или неръждаеми плотове
- Варианти с вградени или отделни хладилни мензоли



Саладети



Пица и сандвич маси



Хладилни маси

## Фризерни ракли

Фризерните ракли са **по-евтини и по-икономични** от вертикалните фризерни. В същото време позволяват по-рационално използване на наличния обем. **Ниската консумация на енергия** е заслуга на хоризонтално ориентирания дизайн. Реално, студеният въздух е по-тежък от топлия, така че когато се отвори вратата на вертикален фризер, студеният въздух излиза съвсем естествено. При фризерните ракли камерите са разположени на едно и също ниво – това **предпазва от „течове“**, позволява студения въздух да остане вътре дори когато капакът на раклата е отворен за дълго време. Ако храненето е изключено, този вид оборудване е в състояние да **поддържа желаната температура за дълго време**.



# Ледогенератори

**Богата гама** от предлагани ледогенератори – различни по капацитет, производителност, мощност и вида на ледените кубчета. Почти **задължителен уред** за всеки един бар, ресторант, заведение



# Шокови охладители

Професионалната кухня в 21-ви век трудно може да съществува без шокови охладители (бласт чилъри). Европейските ресторанти отдавна използват технология, която им позволява значително да разширят менюто, като същевременно **увеличават драстично скоростта на обслужване** на клиентите. Това става с уреди, които се наричат шокови охладители. Те се използват на определен етап в процеса на готвене (**до 80% готовност**), като храната се поставя в специална интензивна охлаждаща камера.



# Комбинирани ШОКОВИ ОХЛАДИТЕЛИ

- **Интелигентно и интуитивно** дигитално управление и програмиране
- **Шоков** охладител/замразител
- **Втасвател** - система за контролиране процесите на втасване
- **Уред за бавно готвене** - за да увеличите вкуса на ястията
- **Функции за сладолед** - специфична функция за производство на перфектния сладолед
- **Размразяване** - размразяване с контрол на температурата и влажността
- **Консервиране** - цикли за консервиране за всякакъв вид продукт



## Охладители за вино



- Виното е един от **най-капризните компоненти**, който може да се открие във вашия ресторант
- **Правилното му съхранение** е немислимо без специализирани охладители за вино
- С тях се поддържа **правилната температура** и подходяща влажност за съхранение
- С тях можете да представите/изложите пред погледа на вашите клиенти по **най-атрактивния начин** вашето вино
- Едно и **мулти-температурни модели** с различна вместимост и дизайн





# Луксозни хладилни витрини

- ✓ Възможни за различни **комбинации от модули**
- ✓ Модели за **вграждане и свободностоящи**
- ✓ Елегантен и луксозен дизайн с **перфектен финиш**
- ✓ Перфектна хладилна техника с **ниски нива на шум**
- ✓ Проектирани и **произведени в Италия**



дърво



метал

Разнообразни линии с възможност за съчетаване на материали и цветовете различни видове дърво и метали



## Модули за



сирене



вино



месо



пури



# Dry Age камери

- С тези охлаждащи камери можете да достигнете **съвършен резултат и качество във вкуса** на предлаганите меса, кашкавали и сирена
- Те поддържат **определена температура и влажност**, помагаша на продуктите, поставени в тях, да разкрият вкусовия си потенциал
- Никога месото не е било толкова **крехко, сочно, узряло и глезещо сетивата** на клиентите, колкото това, поставено в Dry Age камерите



# Машини за сладолед

- Машини с **вертикален или хоризонтален цилиндър**
- Машини за **Live Show**
- Пастьоризатори
- **Комбинирани машини** за пастьоризиране и приготвяне на джелато, сладкарски крем, конфитюр, кисело мляко или дори ризото, бешамел и сос за паста
- **Малки и икономични машини** подходящи за ресторанти и кафенета
- **Полу-професионална и любителска серия** за хоби готвачи и малки заведения
- Проектирани и **произведени в Италия**



# Хладилни камери


Ние предлагаме **проектиране, изработка и монтаж** на професионални хладилни камери за всички нужди на хранителната индустрия. Нашите камери могат да достигнат **температури от +12°C** (за съхранение на вина и напитки), през стандартните хладилни температури **от +1°C до +7°C**, чак до най-ниските фризерни **температури от -28°C** (за съхранение на месо, сладоледи и други). Ние предлагаме както **стандартни размери, така и нестандартни**, с което успяваме да задоволим специфичните нужди на клиента. Камерите са изработени от панели с високоефикасна изолация от разпенен полиуретан и разполагат с качествени компресори, изпарители и кондензатори.

Хладилните камери се **два типа – с едно тяло и разделен тип**. Тези с едно тяло работят като стандартен хладилник, изхвърляйки топлината от камерата в помещението, в което се намират. Имайте предвид, че камери от този тип трябва да бъдат в помещения с добра вентилация, за да не се стигне до прегряване.

Камерите от разделен тип нямат този проблем. Те се състоят от **вътрешно и външно тяло**, подобно на климатик. Те обикновено са по-ефикасни, но **изискват монтаж на тръби** между двете тела, както и място навън, където да се монтира външното тяло.





A chef in a white uniform is looking down at stacks of white dishes in a kitchen. The chef is positioned in the upper right quadrant of the frame, looking towards the bottom center. The dishes are stacked in several tall columns on a stainless steel counter. The background shows a kitchen environment with stainless steel equipment and a white wall.

# МИЯЛНО ОБОРУДВАНЕ

Хигиената е изключително важна за всяко заведение за хранене независимо от неговата специфика. За целта е необходимо миялно оборудване, с което се почистват качествено голям брой съдове и кухненски прибори, които участват в процеса на приготвяне и сервиране на храна. Ако една малка миялна машина е достатъчна за малко кафене или бар, тогава за голям ресторант ще трябва да се инсталира мощна миялна машина. По време на измиване температурата на водата е 50-60, а понякога и повече градуси. По този начин съдовете, обработени в съдомиялна машина, отговарят на всички санитарни и хигиенни стандарти – за разлика от съдовете, измити на ръка. В допълнение, използването на специални препарати по време на изплакване, които намаляват коефициента на повърхностно напрежение на водата, съкращава времето за сушене на съдовете след измиване и предотвратява образуването на петна по тях. Един цикъл на измиване трае между 100 и 200 секунди. Така една професионална съдомиялна машина може да обработи стотици и дори хиляди чинии за един час, осигурявайки стерилизиращ ефект.



# Подплотови миялни машини

Тези функционално проектирани машини за под плота с нов дизайн на контролния панел се отличават с **широк капацитет на зареждане**, осигуряващ най-висока производителност на разумна цена.

Според нуждите на потребителя машината може да бъде **персонализирана** благодарение на много допълнителни функции като омокител за вода, дозатор за препарати и дренажна помпа.

Контролното табло с меко докосване ви предоставя същата ефективност и гъвкавост на електромеханичните версии, но вече можете да избирате между **4 различни програми за измиване**, за да адаптирате перфектно работата на машината към съдовете, които трябва да бъдат почистени.

От тази серия може да изберете чашомиялни или съдомиялни с **различни размери на кошницата**.



# КОНЗОЛНИ МИЯЛНИ МАШИНИ

Конзолните миялни машини се предлагат в **широка гама от модели и размери**, които могат да бъдат оборудвани с най-модерните опции и електроника. Те са изключително подходящи за големи съдове и голямо натоварване.

Нашите продукти се развива заедно с нашия опит и съветите и прозренията на нашите клиенти. Следователно ние сме в състояние да произвеждаме **индивидуални модели**, които отговарят на критериите на нашите крайни клиенти за функционалност, надеждност и гъвкавост. Нашата цел е да намалим потреблението на енергия, вода и химически продукти, като по този начин предоставим на крайния потребител **спестявания**, но също така и по-малко замърсяване и загуба на природни ресурси.



# Миялни машини с гранули

**Защо да си губите времето** с наakisване и предварително миене, когато има много по-полезни неща за вършене в кухнята? Помислете каква стойност ще дадете на загубените часове и количеството вода и препарат, използвани за измиване на загорели тигани и тави.

Това са много време и усилия да ги изтъркате, измиете и изсушите! **Изводът е лесен** - това е загуба на време, енергия и ресурси.

Загуба на пари. Това е моментът, когато DHR Granules Utensil Washers излиза на сцената. Абразивната сила на проектираните гранули, смесени заедно с вода и препарат, **гарантират отличен резултат след няколко минути измиване**. Дори и на най-упорито загорелите тигани.

Ценно и необходимо оборудване, предназначено да задоволи нуждите на столове, заведения за обществено хранене, летища и модерни кухни на ресторанти, като дава правилната стойност на времето и парите.



# Twin Star

- ✓ Единствена по рода си Twin Star миялна машина - шкаф с две лица, отваряща се от две страни
- ✓ Нов подход към миенето на посуда
- ✓ Изключително икономична, тиха, компактна и впечатляваща








# Маси за миялни машини

Миялно оборудване традиционно се комбинира с маси, които са изработени от неръждаема стомана. Тъй като остатъците от храна трябва да се отстранят от чиниите, преди да се поставят в съдомиялната машина, е удобно да се монтира наблизо маса за съдове с мивка за тяхното изплакване.





A woman with dark hair tied back, wearing a white long-sleeved button-down shirt and a dark tie, is looking down and to the right. She is holding a dark tray in her left hand. The background is a blurred indoor setting with wooden paneling. The text 'НЕУТРАЛНО ОБОРУДВАНЕ' is overlaid in large, bold, white capital letters across the center of the image.

# НЕУТРАЛНО ОБОРУДВАНЕ

“

Всеки собственик на заведение за обществено хранене знае, че качеството на пригответните ястия зависи от компетентния избор на оборудване. Неутралното оборудване е един вид „скелет“ на всяка професионална кухня. Именно то се използва за съхранение на съдове, уреди, храна. То е в помощ на персонала в кухнята при готвене и почистване на съдовете и приборите.

Никое заведение за обществено хранене независимо дали става дума за ресторант, кафене, столова или заведение за бързо хранене не може да развива дейност без работни маси и умивалници. Материалът, от който са направени, зависи от тяхното предназначение. Най-често се използва неръждаема стомана, защото тя е хигиенична, неутрална към храните и устойчива на корозия.

”

Според състоянието на неутралното оборудване се преценява чистотата и спазването на санитарните норми в конкретното заведение за хранене или търговски обект. Реално то е разнообразно спрямо функциите си и включва: маси, умивалници, колички, стелажки, шкафове, надстройки и др.

**ТОП ЦЕНИ!**

**Неръждаема  
ламарина**

**Голям избор  
от модели**

**Количества  
на склад**

**Отстъпки за  
дистрибутори  
и количества**

**Сглобяеми  
или заварени**

**Стандартни размери  
или производство  
по поръчка**





**Работни маси**



**Работни маси с мивка**



**Шкафове и надстройки**



**Стелажи**



**Сервитьорски колички**



**Колички за тави и табли**



**Банкетни колички**

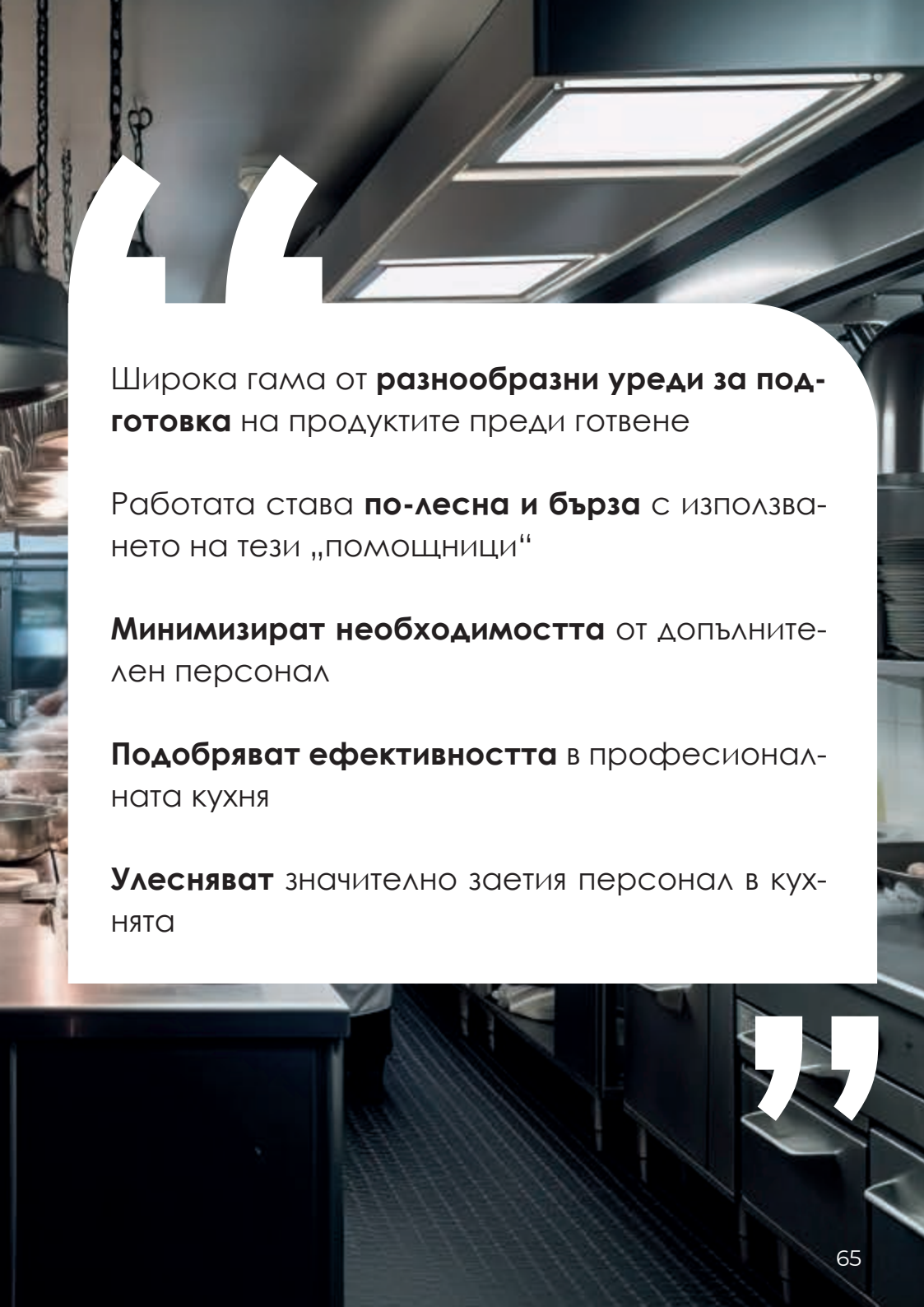


**Мелници за отпадъци**

A professional kitchen scene with several chefs in white uniforms and tall hats working at stainless steel counters. A large range hood is visible above the counters, and a copper pot sits on a stove in the foreground. The lighting is bright, and the overall atmosphere is busy and professional.

# УРЕДИ ЗА ПОДГОТОВКА





Широка гама от **разнообразни уреди за подготовка** на продуктите преди готвене

Работата става **по-лесна и бърза** с използването на тези „помощници“

**Минимизират необходимостта** от допълнителен персонал

**Подобряват ефективността** в професионалната кухня

**Улесняват** значително заетия персонал в кухнята





**Кашкавал и пармезан**



**Зеленчукорезачки**



**Кутери**



**Картофобелачки**



**Машини за вакуумиране**



**Месомелачки**



**Пасатори**



**Колбасорезачки**



**Машини за разточване на тесто**



**Планетарни миксери**



**Спирални миксери**



**Везни**



**Кантари**



**Банциг машини**



**Други**





# БАРОВО ОБОРУДВАНЕ

“

В последните години професията на барман се промени, превърна се в изкуство, което се преподава (специална литература, курсове, майсторски класове, международни състезания и др.). Благодарение на това отношението към баровото оборудване също претърпя значителна трансформация. Собствениците на барове се опитват да разнообразят асортимента от оборудване, така че работата на барманите да не създава затруднения, да носи удоволствие и да допринесе за импровизацията в работата им. Така в крайна сметка посетителите да останат напълно доволни от услугата и отново да посетят заведението.

”

## Барови хладилници



## Блендери





# Групобар

За приготвянето както на популярни напитки, така и на екзотични, за направата на **плодови и зеленчукови смутита, охладени коктейли, студени с натрошен лед** е необходимо в оборудването за барове да бъдат включени блендери, машини за фрапе, ледотрошачки и сокоизстисквачки. Ако **не разполагате с много място** и изпитвате затруднение по отношение разполагането на всички тези машини на вашия бар, то би било добро решение за вас да закупите групобар. Този уред представлява комбинация от горепосочените уреди и основното му предимство е неговата **компактност и елегантен дизайн**.





# Кафе машини



## Предимства

- Емоционален и **завладяващ дизайн**
- **Ненадминато качество**
- Авангардни технологии за **неповторим вкус** на кафето
- **Автентично и модерно усещане** в едно
- **Широка гама кафемашини**, задоволяваща дори най-придирчивия вкус
- Предоставяне на пазара единствената по рода си **Leva машина с шест групи**



# Кафемелачки





**Ледотрошачки**



**Цитруспреси**



**Шейкъри**



**Шафове за  
притопяне**



**Диспенсъри**



**Бързовари**



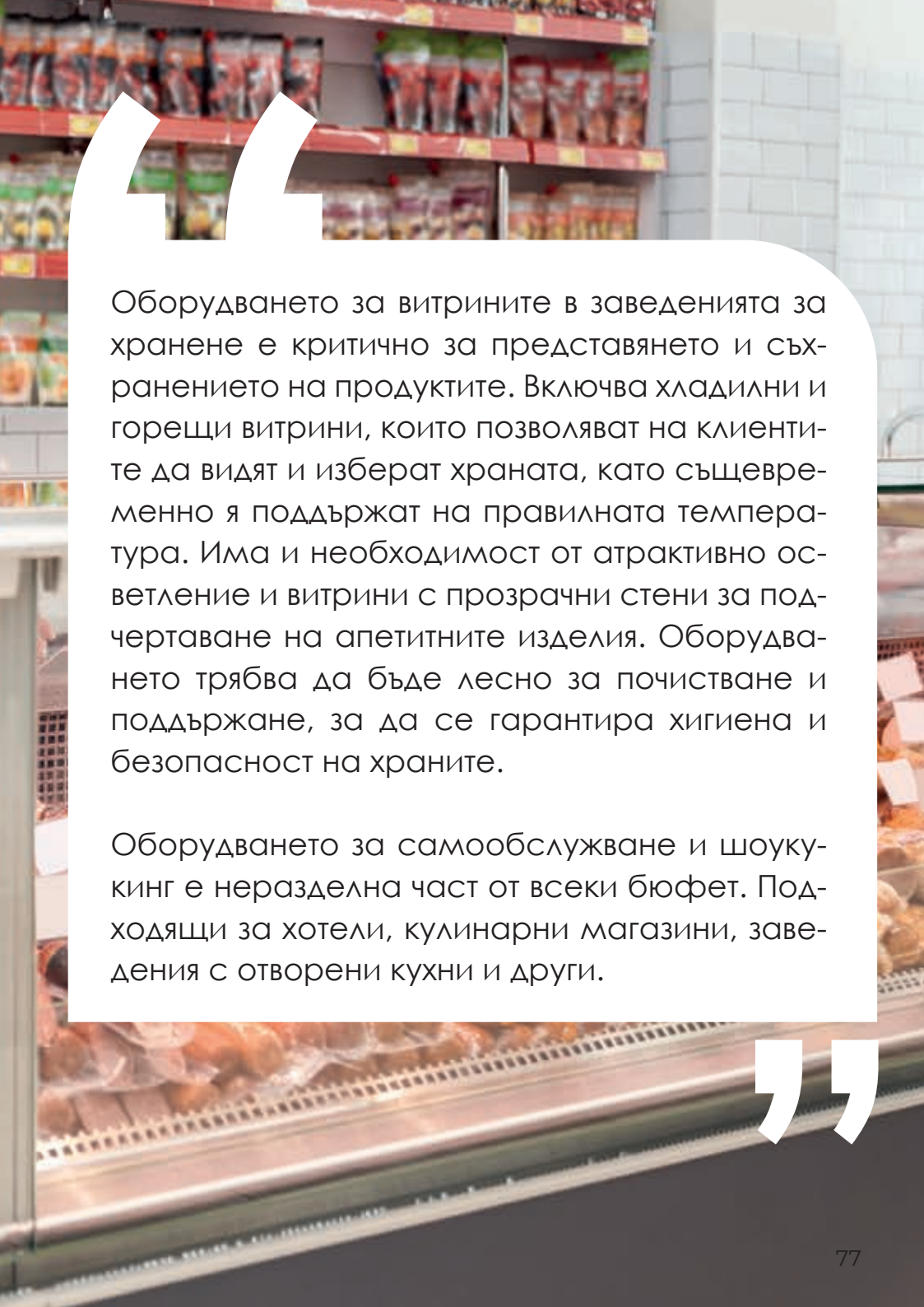







# ВИТРИНИ И САМО- ОБСЛУЖВАНЕ





Оборудването за витрините в заведенията за хранене е критично за представянето и съхранението на продуктите. Включва хладилни и горещи витрини, които позволяват на клиентите да видят и изберат храната, като същевременно я поддържат на правилната температура. Има и необходимост от атрактивно осветление и витрини с прозрачни стени за подчертаване на апетитните изделия. Оборудването трябва да бъде лесно за почистване и поддържане, за да се гарантира хигиена и безопасност на храните.

Оборудването за самообслужване и шоукукинг е неразделна част от всеки бюфет. Подходящи за хотели, кулинарни магазини, заведения с отворени кухни и други.





## Охлаждаеми витрини



## Топли витрини



## Неутрални витрини



# Витрини и гишета

- Широка гама от продукти, способни да задоволят всеки вкус
- Модерни дизайни
- Богата гама от **модулни линии**
- Възможност за **избор и комбинации** между различни цветове и материали
- Най-доброто съотношение между **цена, качество и срок на изработка**



Бар/ Кафе



Сладкарница



Супермаркет

# Самообслужване, шоукукинг и бар-стейшън



Изготвяне на индивидуални проекти с дизайнер



Богата гама от модулни линии



Възможност за избор на форма, материали, цветове и размери

## Възможност за комбиниране и вграждане на

хладилни витрини

топли витрини

бен мари

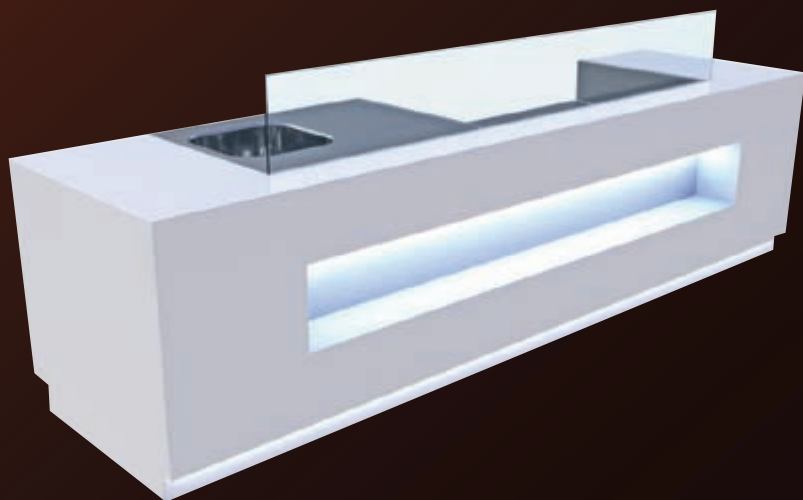
гишета

топлинно оборудване

други от всяка серия

хладилно оборудване

неутрално оборудване










# ГОТВАРСКИ ПРИНА- ДЛЕЖНОСТИ



Ясно е, че освен уреди при готвенето, този процес изисква подходящите инструменти и пособия. Готварските принадлежности обикновено са малки инструменти и прибори, които се използват в професионалната кухнята за различни операции, свързани с готвенето. Изборът на материал за готварски принадлежности оказва значително влияние върху производителността (и цената) на даден продукт. Някои видове принадлежности за кухнята се използват за обработка и съхранение на храни, за печене във фурната, за събиране на отпадъци.



# Качества

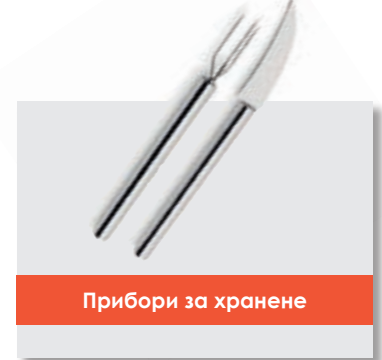
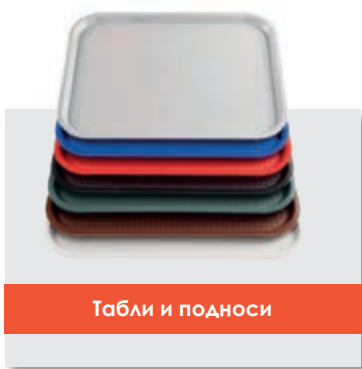
Огромно **разнообразие**

**Наличности** на склад

Пълно **допълнително оборудване**

**Високо качество** и производителност

**Надеждни** и издръжливи





Съдове за готвене



Съдове по гастронорм



Ръчни инструменти



Приспособления за рязане



Принадлежности за напитки



Съхранения на храна




Кошове за отпадъци



Дъски за рязане



# ПЕРАЛНО СТОПАНСТВО



Развитието на конкуренцията в областта на туристическия бизнес диктува непрекъснато повишаване на нивото на комфорт и обслужване на клиентите. Не съществува място за настаняване с висок рейтинг без отлична хигиена. Тези два аспекта вървят ръка за ръка. И тук на помощ идва богат асортимент продукти, което оформят едно перално стопанство. Организирането на прането във всяко място за настаняване е важна стъпка, която изисква сериозни инвестиции и внимателно обмисляне. Основният аргумент “За” – са икономииите, удобството и възможността за контрол на процеса.



# Перални машини

Обикновени

---

На самообслужване

---

Специализирани  
(бариерни)  
- за болнично пране



Сушилни машини



Каландри

# Спомагателно оборудване

- Колички и други
- Машини за сгъване
- Ozone Sanitizer
- Финализиращи машини
- Парни ютии
- Ръчни, полуавтоматични и автоматични електрически парогенератори
- Гладачни преси
- Гладачни маси с нагревател, вакуум и продухване с парогенератор и ютия
- Топери за панталони, гладачни манекени, уреди за финиширане
- Обработка на кожени облекла
- Деташорни маси





**PROFEKTA**  
kitchen

02 4373 053

[mail@profektakitchen.com](mailto:mail@profektakitchen.com)

София, кв. Овча Купел, ул. Александър Геров 13

[www.profektakitchen.com](http://www.profektakitchen.com)