



**ООО «КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КЮНЕБЕРГ»**  
является производителем профессиональной  
мебели из нержавеющей стали  
(кухонное оборудование) в системе  
общественного питания

Имеем возможность предложить проектирование, дизайн,  
гарантию и сервис предоставляемого оборудования.  
Так же изготовить оборудование нестандартного исполнения  
по заданным размерам. Доброжелательный индивидуальный  
подход, опыт и компетентность персонала – гарантируем.



Кухня "сердце" любого ресторана. Интерьер, меню, атмосфера ресторана, только в том случае могут произвести благоприятное впечатление на посетителя, если приготовление пиши отлично налажено. Атмосфера и меню ресторана лишь в сочетании с хорошо организованной и функциональной кухней, могут стать основой его успеха. Профессиональная кухня там, где повар может проявить свою фантазию, продемонстрировать свой профессионализм, а гости оценить настоящий уровень Вашего ресторана.



До недавнего времени при планировке гостиниц и ресторанов большое внимание уделялось "зонам контакта" с клиентами, кухня же считалась второстепенной. При этом помещение не оптимально использовалось, и было мало функциональным.

Сейчас основная тенденция при проектировании кухни - сокращение её площади, благодаря использованию малогабаритного высокопроизводительного оборудования. Возможно оснащение кухни модульными комбинированными устройствами, которые способны сделать её более компактной и "умной".

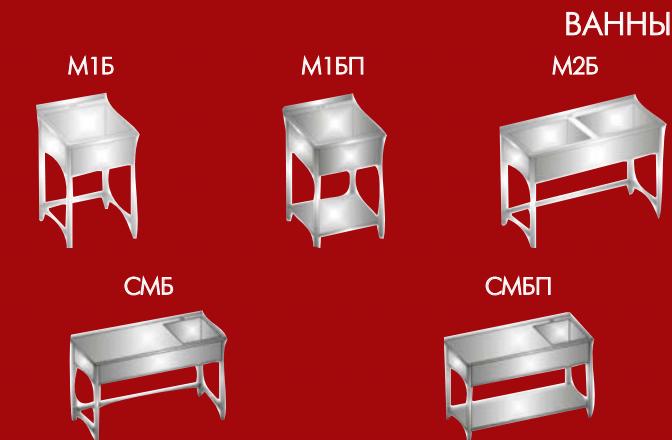


Технология производства пищи постоянно совершенствуется. Появляется более экономичное, современное оборудование, позволяющее готовить пищу быстрее, сохраняя максимум полезных свойств, позволяет дальше хранить её в товарном виде, создавая возможность готовить "заранее". Новое многофункциональное оборудование в целом оптимизирует работу по обслуживанию клиентов, позволяя обслуживать быстрее и качественнее. Тем не менее, нужно помнить, что существует несколько подходов к формированию комплекса оборудования. Например, многие придерживаются мнения, что необходимо сохранить традиции домашней кухни, используя возможности традиционного оборудования.

ООО "КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КЮНЕБЕРГ" является производителем профессиональной мебели из нержавеющей стали (кухонное оборудование) в системе общественного питания.



СТОЛЫ



ВАННЫ



СТЕЛАЖИ



ШКАФЫ



ПОЛКИ И ШКАФЫ



ЗОНТЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ



МОЕЧНЫЕ



СТЕЛАЖИ



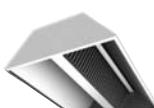
ДЛЯ ПОСУДЫ



НАСТЕННЫЕ



ВЫТЯЖНЫЕ



**ООО "КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КЮНЕБЕРГ"** сотрудничает только с передовыми, ориентированными на успех производителями технологического оборудования. Наши стратегические партнеры: PALUX (Германия), Rational (Германия), Convotherm (Германия), MORETTI FORNI (Италия), Sottariva (Италия), VITELLA (Италия), LOGIUDICE (Италия), TEKNA (Италия), Everlasting (Италия), ItalPan (Италия), Robot Coupe (Франция), Aristarco (Италия), BREMA (Италия), Fagor (Испания), GGF (Италия), Kovinastroj (Словения), Pasquini (Италия), Roller Grill (Франция), Unox (Италия), ЧУВАШТОРГТЕХНИКА (Россия) и др.

## ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



**ПЛИТЫ ГАЗОВЫЕ** 4-х, 6-ти конфорочные с духовкой и без духовки  
предназначение - тепловая обработка пищевых продуктов в функциональных и других емкостях



**КОТЛЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ**  
предназначение - приготовление первых, вторых, третьих блюд и соусов 60л.-80л.-100л.- 160л.-200л-250л.



**АППАРАТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГОРЯЧЕГО ШОКОЛАДА**



**КОНТАКТНЫЕ ГРИЛИ**  
предназначены для жарки мяса, сосисок, бутербродов, рыбы, а также яичниц, омлетов, блинов и др. блюд (в зависимости от типа рабочих поверхностей), оставляя их сочными и сохраняя все витамины



**ФРИТЮРНИЦЫ**  
предназначение - приготовление пищевых продуктов в большом количестве жира



**ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ**  
различаются одно- и двухъярусные модели печей;  
каждый ярус имеет керамический под, аккумулирующий тепло;  
температура в пеки регулируется от 50 до 500°C;



## ОБОРУДОВАНИЕ



**ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ**  
предназначение - тепловая обработка пищевых продуктов в функциональных и других емкостях:  
- Двух конфорочные с духовкой и без духовки  
- Четырех конфорочные с духовкой и без духовки  
- Шести конфорочные с духовкой и без духовки



**МАРМИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ** (водяные бани)  
предназначение - сохранение в горячем состоянии супов, соусных блюд и гарниров до раздачи их потребителю



**ЖАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ**  
предназначение - жарка мясных, рыбных и овощных блюд  
- настольные  
- стационарные



**ЭЛЕКТРОСКОВОРОДЫ ОГРОКИДЫВАЮЩИЕСЯ**  
предназначение - пассировка овощей, тушение и припускание



**ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ**  
Предназначены для тепловой обработки полуфабрикатов в функциональных емкостях: жаренья, тушения и пассирования на предприятиях общественного питания. Большой объем шкафа позволяет выпекать в нем хлебобулочные изделия.



**ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ**  
Пароконвекционные печи используются для варки, жарки, тушения, запекания, выпечки и разогрева. Можно готовить одновременно несколько различных блюд, при этом запахи не смешиваются! Благодаря наличию пара сохраняется сочность, консистенция, форма и цвет продукта



**ПЕЧИ КОНВЕКЦИОННЫЕ**  
используются для выпечки кондитерских изделий.



**ГРИЛИ ДЛЯ КУР**  
От 3-х до 18кур.



**ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ**  
Применяются для получения из округленных кусков теста основы для пиццы (краста) разного диаметра и толщины



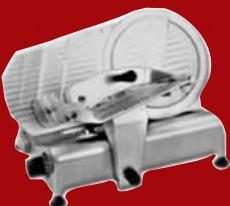
**МИКСЕРЫ** предназначены для взбивания и перемешивания крема и жидкой консистенции



**КУХОННЫЕ ПРОЦЕССОРЫ**  
Благодаря наличию двух съемных насадок кухонные процессоры сочетают в себе две функции: куттера (для измельчения и перемешивания продукта) и овощерезки (для нарезки сырых и вареных овощей).



**КАРТОФЕЛЕЧИСТКИ**  
периодического действия  
Предназначение: очистка картофеля и корнеплодов (свекла, морковь) от кожуры.



**СЛАЙСЕРЫ**



**ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ**  
- фронтального типа от 200тар.в час до 640тар.в час  
- купольного типа производительностью от 700тар.в час до 1200тар.в час.  
- конвейерного типа, производительностью от 2000тар.в час.

## ОБОРУДОВАНИЕ



**ТЕСТОРАСКАТОЧНЫЕ МАШИНЫ**

Предназначены для использования в пекарнях, кондитерских цехах, на предприятиях общественного питания для приготовления слоенного теста, из которого затем формируются изделия типа круассанов, фаготини, слоенных язычков, тарталеток и т.д., а также для раскатывания крутого теста для чебуреков и пельменей.



**ОВОЩЕРЕЗКИ**

Нарезка и измельчение сырых и вареных овощей и фруктов на частицы различной геометрической формы.



**ХЛЕБОРЕЗКИ** предназначены для нарезки хлеба



**МЯСОРУБКИ**

Предназначены для измельчения мяса и рыбы на фарш; повторного измельчения котлетной массы; набивки колбас.



**ЛИНИИ САМООБСЛУЖИВАНИЯ**

предназначена для кратковременного хранения готовых блюд, а так же для раздачи холодных закусок, первых, вторых блюд, горячих и холодных напитков, обеспечения клиентов столовыми приборами

## ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



**ПЕРЕДВИЖНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ВИТРИНЫ**  
предназначены для демонстрации кондитерских изделий и десертов. Стеклянные стекки и двери обеспечивают всесторонний обзор внутреннего объема. Представленные модели выпускаются трех различных цветов - белого, светло-коричневого или темно-коричневого



**СТОЛЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ.**  
Предназначены для хранения продуктов и использовать рабочую поверхность для обработки продуктов



**ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ НАСТОЛЬНЫЕ**



**ВИТРИНЫ КОНДИТЕРСКИЕ**  
предназначены для временного хранения и демонстрации кондитерских изделий  
**ВИТРИНЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ** - предназначены для временного хранения и демонстрации колбасных, рыбных и молочных продуктов.



**ЛАРИ МОРОЗИЛЬНЫЕ** с глухой и стеклянной крышкой



**БОНЕТЫ**  
предназначены для временного хранения и демонстрации замороженных продуктов

## ОБОРУДОВАНИЕ



**ПЕРЕДВИЖНЫЕ ВИННЫЕ ШКАФЫ** из натурального дерева со стеклянной дверью предназначены для демонстрации и хранения винных бутылок в вертикальном положении (модели CANTINA) или в горизонтальном положении (модели CANTINA SPECIALE).



**ОХЛАЖДАЕМЫЕ СТОЛЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ**



**ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ** предназначены для хранения продуктов. Оборудование обеспечивает рабочий температурный режим в помещениях, где температура воздуха достигает +43 °C;



**ШКАФЫ ХОЛОДИЛЬНЫЕ, МОРОЗИЛЬНЫЕ ДЕМОНСТРАЦИОННЫЕ** стеллажи имеют зеркальные навесы и используются для экспозиции овощей и фруктов; модели Expo LF предназначены для охлаждения молочной продукции, нарезки и напитков;



**СТЕЛЛАЖИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ** предназначены для временного хранения и демонстрации молочных, мясных и рыбных продуктов.



**ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ КУБИКОВОГО ЛЬДА** Кубиковый лед используется в барах и ресторанах для приготовления коктейлей и других напитков. **ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ ГРАНУЛИРОВАННОГО ЛЬДА** С помощью гранулированного льда можно красиво оформить витрины со свежими рыбными продуктами, шведский стол и салат-бар.

**ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА** Чешуйчатый лед - "снег" - применяется в мясном производстве и фармацевтике, а также широко используется в супермаркетах, ресторанах и барах.



В ассортименте представлены механические и электрические **СОКОВЫЖИМАЛКИ** для цитрусовых, **БЛЕНДЕРЫ** для приготовления молочных и фруктовых коктейлей, **МИКСЕРЫ**, а также **БАРНЫЙ КОМБАЙН**. Все оборудование выполнено из нержавеющей стали, стакан блендер - из плексигласа. Емкость стакана блендера и миксера - 1 литр.



## ДОЗАТОРЫ И СМЕСИТЕЛИ ВОДЫ

- Дозаторы серий SDA и SDM с визуализацией количества и температуры поданной воды;
- Дозатор-смеситель MDA автоматически смешивает воду (2 линии подачи) и дозирует в соответствии с заданной программой **ВОДООХЛАДИТЕЛЬ** предназначены для снижения температуры воды от +18°C до +3°C



## ТЕСТОМЕСЫ

предназначены для замешивания крутого и дрожжевого теста



## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ЛИНИИ ДЛЯ ФОРМОВКИ ХЛЕБА

- Деление в 1, 2 или 3 ряда, сменные ножи
- Вес от 30 до 500 гр
- Подходит для "Чиабатты"
- Регулируемая закаточная машина с вариатором скорости



## БОНЕНТЫ

предназначены для временного хранения и демонстрации замороженных продуктов



## САЛАТ-БАРЫ

Салат-бары выполнены из натурального дерева различных цветов. Купола, изготовленные из прочного плексигласа, предохраняют продукты от обветривания.

## ПЕКАРСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



## МУКОПРОСЕИВАТЕЛИ



## ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ

Предназначены для деления на куски для багетов или батонов и другого вида изделий



## ДЕЛИТЕЛИ - ОКРУГЛИТЕЛИ

Ручные делители округлители:  
 -Ручное опускание крышки, прижимание и выравнивание теста,  
 -Деление  
 -Округление  
 Полуавтоматические делители округлители:  
 -Гидравлическая система прижимания и деления теста  
 -Электропривод округления с помощью рычага  
 Автоматические делители округлители:  
 -Гидравлическая система прижимания и деления теста  
 -Электропривод округления с помощью кнопки



## СТЕЛЛАЖИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ

предназначены для временного хранения и демонстрации молочных, мясных и рыбных продуктов.

## ПОСУДА



## ПОСУДА

**КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ**  
(Сковороды, сотейники, жаровни, миски, кастрюли, крышки, рыбники, ложки (соусные, разливные), шумовки (сетчатые, нейлоновые, перфорированные)



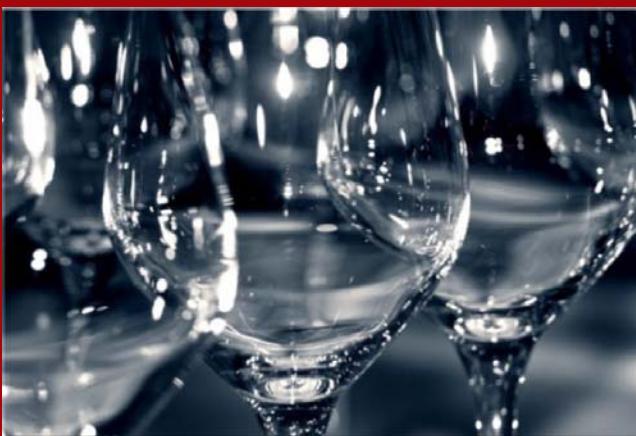
### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ФАРФОР

(Сервировочные тарелки, чашки (чайные, кофейные, бульонные), молочники, соусники, чайники, сахарницы, креманки, салатницы, сковороды порционные, пиалы, супницы, наборы для специй, ложки, подсалфетники, масленки, подсвечники)



### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ НОЖИ

(Нож для хлеба, нож разделочный, нож поварской, нож гастрономический, нож для чистки, нож для овощей, нож для томатов, нож японский, нож для сыра, нож для окорока, нож мясника, нож для нарезки рыбы, сикач)



### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТЕКЛО

(Фужеры для белого вина, фужеры для красного вина, фужеры для воды, рюмки для водки, бокалы для шампанского, коньячные бокалы, бокалы для мартини, пивные кружки, пивные бокалы, бокалы для ирландского кофе, коктейльные бокалы, креманки, графины (винные, водочные), стаканы ).