

*ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ТОРГОВОЕ И КУХОННОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ.*



**KUNEBERG**  
КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КЮНЕБЕРГ

*уникальная комплектация, снабженная  
всем необходимым  
для установки и полноценной работы*

# Компания «КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ KUNEBERG»



Компания «КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ KUNEBERG» поможет Вам оборудовать ресторан, кафе, бар или столовую профессиональным технологическим оборудованием высокого класса и по приемлемой цене.



Более 10 лет основной деятельностью компании является производство профессионального оборудования для ресторанов, кафе, баров и других сфер общественного питания. Также мы импортируем холодильное, тепловое оборудование, линии, барное электрическое оборудование, оборудование для кейтеринга, обслуживания в номерах гостиниц, в залах ресторанов, баров и кафе.




Готовы предоставить Вам полный спектр услуг по проектированию объектов, монтажу оборудования, гарантийному и пост-гарантийному обслуживанию, ремонту оборудования других европейских марок, продаже комплектующих для оборудования большинства производителей, представленных на рынке Украины.




Сегодня компания «КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ KUNEBERG» - один из лидеров по комплексному оснащению предприятий питания самого разного уровня.


# Технологическое проектирование



Отдел технологического проектирования компании «КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ KUNEBERG» может быть задействован для подготовки проекта Вашего заведения.



Наши специалисты выявляют наиболее целесообразные в техническом и экономическом отношении технологические процессы, определяют последовательность их проведения, выбирают и рассчитывают необходимое оборудование, приспособления и инструменты, проектируют пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах, а также компоновку цехов и других помещений.



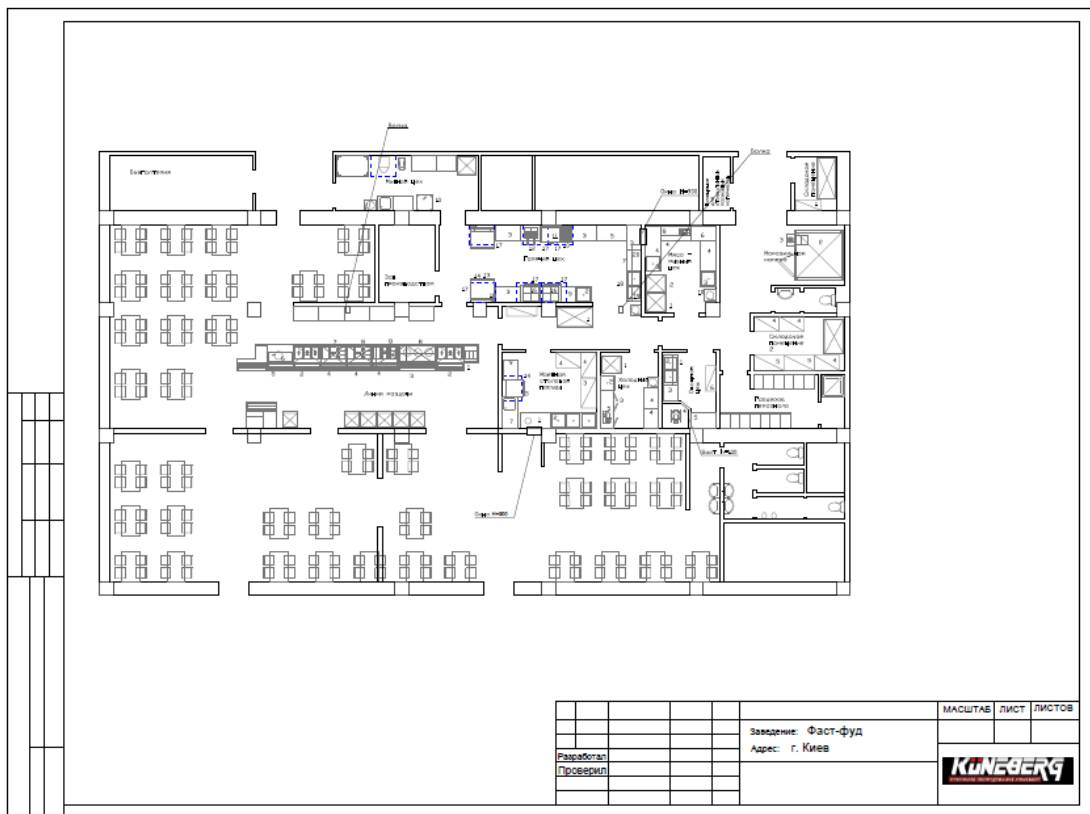
Инженерами-технологами компании для Вас может быть подготовлен технологический проект:

1. Планировка помещений с расстановкой технологического оборудования;
2. Спецификация оборудования;
3. Монтажные схемы с указанием точек подвода электричества, водоснабжения и канализации;
4. Трехмерная визуализация проекта.

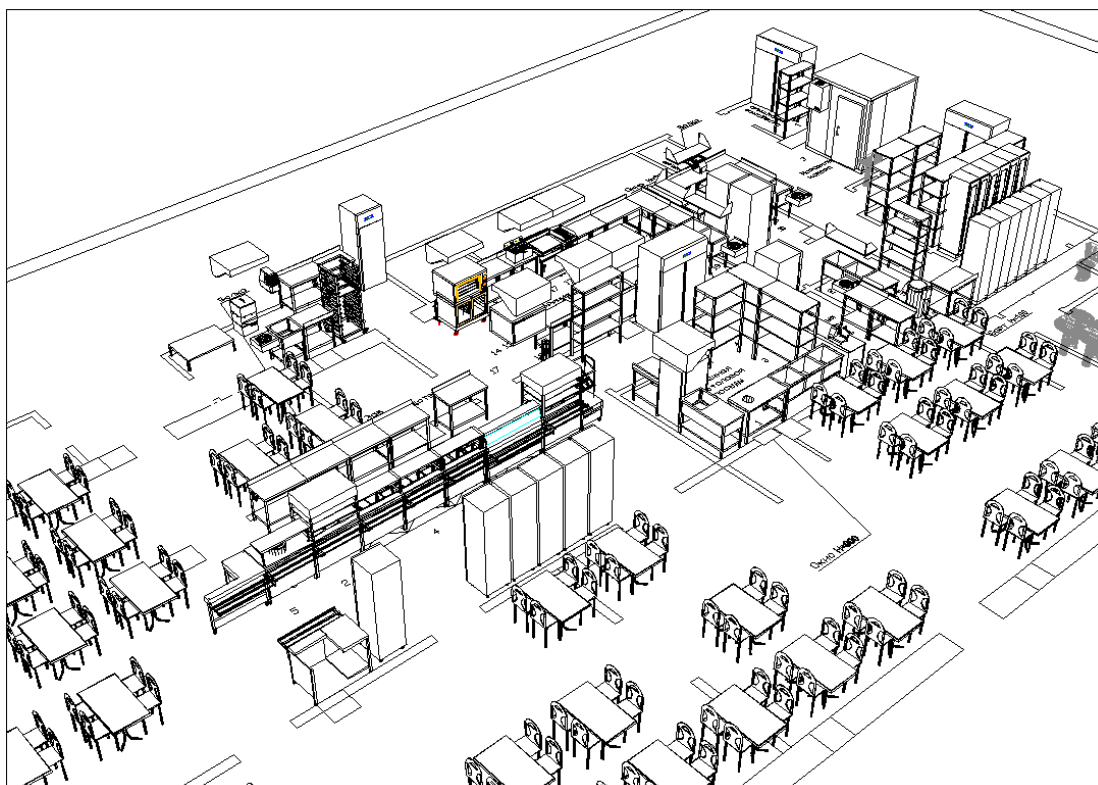


Сроки и условия подготовки проекта зависят от площади проектируемого предприятия питания.

# Пример нашего технологического проекта



Планировка помещений с расстановкой технологического оборудования



3-D визуализация проекта

