



МАК-ОПРЕМА

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА



www.makoprema.com.mk

**Инжењеринг - Испорака - Монтажа
Гаранција - Орджување - Сервис**





KOGAST

Професионална Угостителска Опрема

Фирмата КОГАСТ Гросупје дд - Словенија, работи веќе 55 години и нуди широк асортиман на високо квалитетни угостителска опрема. Покрај стандардните апарати и неутрална опрема, КОГАСТ нуди и опрема изработена по барање и желба на купувачите.



ШПОРЕТИ - електрични, плински, комбинирани, индустриски, со или без рерна



Електричен шпорет со рерна
4 електрични плочи 300 x 300 мм со термален граничник
1 електрична рерна за ГН2/1 со главен прекинувач и термостати за горниот и долниот грејач
Димензии :
Серија КОГАСТ 900 - 800 x 900 x 900 мм или
Серија КОГАСТ 700 - 800 x 700 x 900 мм

Индукциски шпорет
2 или 4 електрични грејни полиња
Доле отворено постолје со можност за затворање со крилни вратички
Димензии и снага :
Серија КОГАСТ 700 - 400 x 700 x 900 мм
800 x 700 x 900 мм
Серија КОГАСТ 900 - 400 x 900 x 900 мм
800 x 900 x 900 мм





Модел	PS-T27/P	PS-T29/P	PS-T47/P	PS-T49/P	PS-T67/P	PS-T69/P
Димензии мм	400/700/900	400/900/900	800/700/900	800/900/900	1200/700/900	1200/900/900
Број на горилници	2	2	4	4	6	6
Сила на горилнициkW	1 x 3,5+1 x 5,5	1 x 3,5+1 x 7	2 x 3,5+ 1 x 5,5+ 1 x 7	2 x 3,5+ 1 x 5,5+ 1 x 7	3 x 3,5+ 2 x 5,5+ 1 x 7	2 x 3,5+ 2 x 5,5+ 2 x 7



Модел	PS - T47/1	PS - T49/1	KS - T(2+2)7/1	KS - T(2+2)9/1	KS - T47/1	KS-T49/1
Димензии мм	800/700/900	800/900/900	800/700/900	800/900/900	800/700/900	800/900/900
Број на горилници	4	4	2+2 grejni plo~i	2+2 grejni plo~i	4	4
Снага на горилнициkW	2 x 3,5+ 1 x 5,5+ 1 x 7	2 x 3,5+ 1 x 5,5+ 1 x 7	1 x 3,5+1 x 5,5	1 x 3,5+1 x 7	2 x 3,5+ 1 x 5,5+ 1 x 7	2 x 3,5+ 1 x 5,5+ 1 x 7
Рерна-димензии мм	540/530/300	540/730/300	540/530/300	540/730/300	540/530/300	540/730/300
Снага на рерна						
Електрична kW	/	/	4,5	5,9	4,5	5,9
Плинска kW	6,5	8,6	/	/	/	/

СКАРИ - Плински, електрични, со рамна, ребрест и комбинирана плоча изработене од гус, челикили тврд хром. КОГАСТ нуди и скари на вулкански камења како и водени скари



Модел	Димензии	Греење	Моќност	Плоча	Материјал
PZ-T47/P-J	400/700/900	Гас ЛПГ	6,5 kW	рамна	челик
PZ-T47/P-K	400/700/900	Гас ЛПГ	6,5 kW	рамна	Тврд хром
PZ-T47/P-KR	400/700/900	Гас ЛПГ	6,5 kW	ребраста	Тврд хром
PZ-T87/P-J	400/700/900	Гас ЛПГ	13 kW	рамна	челик
PZ-T87/P-K	400/700/900	Гас ЛПГ	13 kW	рамна	Тврд хром
PZ-T87/P-KR	400/700/900	Гас ЛПГ	13 kW	½ рамна+ ½ ребраста	Тврд хром
PZ-T49/P-J	400/900/900	Гас ЛПГ	6,5 kW	рамна	челик
PZ-T49/P-K	400/900/900	Гас ЛПГ	6,5 kW	рамна	Тврд хром
PZ-T49/P-KR	400/900/900	Гас ЛПГ	6,5 kW	ребраста	Тврд хром
PZ-T89/P-J	400/900/900	Гас ЛПГ	13 kW	рамна	челик
PZ-T89/P-K	400/900/900	Гас ЛПГ	13 kW	рамна	Тврд хром
PZ-T89/P-KR	400/900/900	Гас ЛПГ	13 kW	½ рамна+ ½ ребраста	Тврд хром

Услужни линии - Self service



Подпултни машини за миење садови

Индивидуални решенија за миење садови

WINTERHALTER машините за миење садови за монтажа под пултот, се управуваат во склад со вашите желби. Секој локал има сопствен профил и бара индивидуално решение во поглед на садовите кои се мијат и просторот кој е на располагање. Револуционерниот концепт на Winterhalter успеа да понуди машина која сето тоа го зема в предвид.

Машината од соништата може да се конфигурира во следните 3 чекори:

Чекор 1: Четири типа за четири потреби со 3 стандардни програми

- Машина за миење чаши
- Машина за миење чинии
- Машина за бистроа
- Машини за миење прибор за јадење

Чекор 2: Четири големини: S- мала, M- Средна, L= голема, XL- екстра голема.

Чекор 3: Можности за индивидуално проектирање: Energy, Cool (за чаши), effect (чаши и садови), вграден омекнувач и др.



Технички податоци UC серија

UC серијата според величината во [mm]:

Технички информации	UC-S	UC-M	UC-L	UC-XL
Ширина	460	600	600	600
Висина со ногарки	725-760	725-760	820-855	820-855
Длабина со/ без резервоар за детерџент	617 / 637	617 / 637	617 / 637	651 / 671
Влезна висина	309	309	404	404
Висина на Energy модели со ногарки	810-845	810-845	905-940	905-940
Волумен на танкот [литри]	9,5	15,3	15,3	15,3
Класа заштита од вода, стандард/ опција	IPX3 / IPX5	IPX3 / IPX5	IPX3 / IPX5	IPX5

Проточни машини за миење садови серија PT



Едноставно блескаво!!!

Благодарејќи на:

Vario Power:

- Автоматско подесување на притисокот за миење во зависност од видот на садовите и степенот на валканост во склад со избраната програма.
- Прилагодување на останатите фактори на миење, температура, детергенти и средства за плакнење во зависност од програмата
- Елипсовидни полиња за миење за максимално покривање на површината со помош на специјалната геометрија и распоредот на прскалките
- Филтер за 100% проток
 - 100% од водата за миење се филтрира
 - Центрифугалната сила на Mediamatot дополнително ги отстранува и најситните честички како на пр. талог од кафе
 - Контрола на квалитетот на водата преку сензорот за заматеност, кој во случај на потреба автоматски ја стартува регенерацијата

Совршени резултати од миењето во најкраток рок!!!

Активно управување со енергијата

- Со тоа се скратува времето на миењето и зголемување на капацитетот во корпите до 28% на час.
- Побрза подготовка за работа низ редукција на времето на загревање до 50%

Изменувач на топлината од отпадна вода EnergyLight

- Побрзо загревање на водата за дополнителното загревање преку континуирано предгревање на доводната вода со заштеда на времето до 26%
- Можно миење корпа-по-корпа!

Загарантирано економични

Зачувување на ресурсите и заштеда на енергијата

- EnergyLight
- EnergyPlus
- Систем за плакнење со погон
- ClimatePlus- заштеда до 50% енергија по корпа



winterhalter

PT серија според моделот [mm]:

Техничка информација	PT-500	PT-M	PT-L	PT-XL
Ширина	635	635	735	735
Висина со ногарки (затворена/ отворена хауба)	1485 / 1965	1.995	1.995	2.235
Длабина	750	750	750	750
Светла влезна висина	440	440	440	560
Волумен на резервоар [l]	35,0	35,0	35,0	35,0
Класа заштита од вода	IP X5	IP X5	IP X5	IP X5



Открите свет на нови можности



Број 1 во термичка обработка на храна



- да го смалите клинчот со времето?
- да ги намалите трошоците од работата?
- да го намалите стресот?
- да ги намалите материјалните трошоци?
- да ја подобрите хармонијата во работата?
- да понудите пошироко мени?

30% поголем капацитет на полнење*
20% помала потрошувачка на енергија*
30% побрзо време на подготовка*

Заедничките готвачки искуства од целиот свет ќе го постигнат бараниот резултат

Лесно ракување, дури и за помошниот персонал.

Растеретени сте од рутинските задачи кои одземаат време.

Ги користи 100% техничките можности.

Поради оптималниот процес на припрема дава 20% помалку трошоци за сировини.

Најдобри резултати од подготовката, кои можат да се повторат во било кое време.

Најголема можна сочност и крцкавост на произведената храна.





Број 1 во термичка обработка на храна

Интелигентниот надзор дава и до

22% поголем учинок

- *30% побрза подготовка
- *95% помалку масло и маснотии
- *Рамномерна боја
- *нема потреба од вртење на производот

Целосно автоматска подготовка

*elc паметно управување за различни

полнења при A la carte, fast-food
*"заедно- она што припаѓа заедно"-
грешки при полнењето и резултатите се
невозможни

- *Сонда за мерење на температурата во
јадрото со 6 точки на мерење
- *Автоматска корекција на сондата при
неправилно поставување

Сервирање на банкет систем за 7 минути

- *Рамномерен квалитет
- *Помалку работа и стрес
- *Зголемена продуктивност

Зголемен дневен учинок

- *намалени трошоци на производство
- *Поголема заработка
- *Заштеда на енергија до 20%
- *Кратко време на припрема
- *поголема флексибилност

CleanJet со CareControl

- *Интелигентно чистење
- *без талог од каменец
- *Филтер за отстранување на каменец не
е потребен (во повеќето случаи)
- *загарантирана хигиена (сертификат)

Безбедност

- *Највисокото ниво во комората е на
висина од 160 см (единствен во
професионалната класа)
- *Безбеден од изгореници при работа со
течности



CombiMaster® Plus е решение како скроено за секој кој бара класична комби печка и сака да ја ракува мануелно. Испорачува храна со исклучителен квалитет, ви помага да ја оптимизирате употребата на сурови материјали, ја намалува потрошувачката на ресурсите и штеди време. CombiMaster® Plus е навистина мултиталентиран и брзо ќе стане неопходен помошник во вашата кујна. Барањата за простор се скромни, она што некогаш беше интензивна работа која бара голем простор и повеќе апарати сега може да се изврши само со еден апарат кој зазема помалку од 1 м2 од просторот.

- Компактна ладилна единица (едноставно сервисирање)
- Динамично ладење
- Висок учинок на ладење
- Автоматска работа
- Електронска регулација
- Изолација 70mm без CFC
- Работа при +43 °C во околината
- Подесливи ногарки од инокс
- Заоблени агли- едноставно чистење
- Заменлива гума на вратата
- Одмрзнување со помош на електричен грејач
- Самозатварачка врата
- Фреон R404a
- RH функција



ЛАДИЛНИЦИ И ЗАМРЗНУВАЧИ Една врата- 700 литри- GN2/1

Модел	Димензии (мм)	Зафатнина (литри)	Тежина (кг)	Температурно Подрачје °C	Прикл. моќ (kW)	Напон	Потрошувачка (kWh/24 часа)	Фреон
CM700SS	710x800x2000	650	150	-2/+8	425	230V/50 Hz	4.2	R404
CN700SS	710x800x2000	650	162	-18/-24	600	230V/50 Hz	10.9	R404
CM700SS SV	710x800x2000	650	160	-2/+8	425	230V/50 Hz	5.3	R404
CN700SS SV	710x800x2000	650	170	-18/-24	700	230V/50 Hz	14.7	R404





ALPFRIGO Slovenija Професионални разладни уреди



ЛАДИЛНИЦИ И ЗАМРЗНУВАЧИ Две врати- 1400 литри- GN2/1

Модел	Димензии (мм)	Зафатнина (литри)	Тежина (кг)	Температурно Подрачје °C	Прикл. моќ (kW)	Напон	Потрошувачка (kWh/24 часа)	Фреон
CM1400SS	1420x800x2000	1300	230	-2/+8	425	230V/50 Hz	4.2	R404
CN1400SS	1420x800x2000	1300	245	-18/-24	600	230V/50 Hz	10.9	R404
CM1400SS SV	1420x800x2000	1300	250	-2/+8	425	230V/50 Hz	5.3	R404
CN1400SS SV	1420x800x2000	1300	270	-18/-24	700	230V/50 Hz	14.7	R404

Неутрална опрема

Работни маси, пултеви, садопери, полици, рафтови, азладни пултеви и друга опрема изработена од високо квалитетен инокс, о димензии и желба на купувачот.



Работна маса со или без долна полица



Работен пулт затворен со лизгачки врати и средна и долна полица



Топла маса затворена со лизгачки врати и средна и долна полица



Висечки елемент-отворен



Висечки елемент-затворен



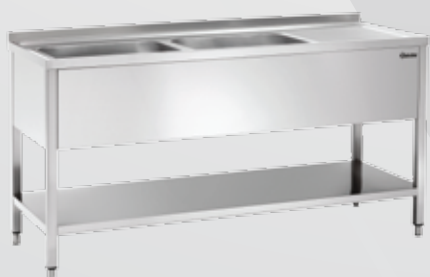
Ормар, затворен со лизгачки врати



Мијалник со 1 корито



Санитарен мијалник - активирање со колено



Мијалник со 2 корита и цедилник



Мијалник со 2 корита, цедилник и место за машина за садови



Хауби-парофаќачи, по димензии и во зависност од условите, сидни, централни, ЕКО.

SNACK- FAST FOOD- PIZZA ΟΠΡΕΜΑ



Bartscher



SNACK- FAST FOOD- PIZZA ОПРЕМА



МАК-ОПРЕМА

ПРОФЕСИОНАЛНА УГОСТИТЕЛСКА ОПРЕМА

Овластен увозник:
МАК-ОПРЕМА ДООЕЛ
ул. Горно Лисиче бр.208
1000- Скопје
тел:+389 22 430 777
факс:+389 22 430 900
info@makoprema.com.mk
www.makoprema.com.mk

