PPB

PRODUCT PRO BUSINESS

Превосходство в каждой детали.

Содержание:

О компании 3

Тепловое оборудование 5

Пароконвектоматы 15

Хлебопекарное оборудование 18

Холодильное оборудование 21

Нейтральное оборудование 27

Кофеварочное оборудование 31

Витрины 37

Посудомоечное оборудование 41

Фильтры для воды 44

Механическое оборудование 45

Сервис 46

Демонстрационный зал 47

Наши проекты 48

Контакты 52

О КОМПАНИИ

«Продакт Про Бизнес» – один из лидирующих поставщиков профессионального кухонного оборудования уже на протяжении многих лет. Компания оказывает весь спектр услуг, связанных с организацией предприятий общественного питания, начиная с выполнения проектных работ, заканчивая поставкой и монтажом.

Мы предлагаем вашему вниманию только качественное и востребованное оборудование европейских брендов. Мы точно знаем, как создать идеальную кухню и готовы поделиться своими знаниями и секретами с нашими клиентами.

За время своего существования компания «Продакт Про Бизнес» выросла из небольшого предприятия в одного из крупнейших поставщиков современной профессиональной премиум кухни. Внимание компании полностью сосредоточено на клиенте. Его требования – это стимул ППБ. Высокое качество – наша главная цель. Мы предлагаем профессиональное оборудование для всех предприятий общественного питания и ресторанного бизнеса.

Открытость, профессионализм, справедливость, уважение и командный дух – основа для успешного сотрудничества на протяжении многих лет. Это актуально как в отношениях с клиентами, так и с сотрудниками и партнерами.

PALUX

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

PALUX

Уже на протяжении 65 лет компания Palux является ведущим производителем профессионального кухонного оборудования. Компания реализует высококачественное технологическое оборудование по всем требованиям ресторанов, отелей и предприятий общественного питания. Компания Palux по-настоящему увлечена кухнями и полностью сосредоточена на своей страсти!

Topline Twin-go

Максимальное использование полезного пространства. Идеально подходит для небольших производственных помещений. Работа с любой стороны модуля.
При установке на открытой со всех сторон площадке, вы можете, обходя вокруг, пользоваться Topline Twin-go в полной мере с двух сторон, — расстояния перехода чрезвычайно малы, даже при U-образной организации кухонного центра. Гарантируется удобная работа с идеальными с точки зрения эргономики условиями, чрезвычайная гибкость по отношению к занятости персонала и явный выигрыш в рентабельности.

Topline

Система, основанная на объединении разных элементов оборудования в единый модуль. Неограниченные возможности комбинирования.
Дизайн и функциональность компонентов линейки PALUX Topline отвечают самым последним достижениям технической мысли в области конструирования, эргономики, санитарии и организации.

BistroLine & BistroLine Plus

Серия модульного оборудования, компоненты которой могут в различных сочетаниях легко объединяться в завершённые системы, в зависимости от функционального назначения.

Компактность, максимальная функциональность, разнообразие в применении и множество полезных элементов делают линейку PALUX BistroLine идеальным решением для любых предприятий питания, от которых требуется максимальная производительность на ограниченном пространстве: в бистро, в небольших и средних ресторанах, в туристическом кейтеринге и как функциональный элемент в различных учреждениях.

FunctionLine

Это серия модульного оборудования, отдельные элементы которой можно комбинировать в различном сочетании, в зависимости от требований, типа и размера предприятия. Благодаря максимальной функциональности и многообразию применения, компактным размерам и множеству практически полезных нюансов, новая линейка теплового оборудования идеально подходит для любой кухни.

Maitre

Уникальное и функциональное решение в котором высокое качество сочитается с привлекательным внешним видом. Столешница представляет собой бесшовную и непрерывную поверхность в прочной конструкции. PALUX Maître - это стильный модуль для идеальной кухни!

MARRONE

Предлагаем Вам познакомиться с всемирно известным итальянским производителем теплового оборудования Marrone и понять, что каждый кухонный блок от Marrone уникален.

Технологии

Основной приоритет компании – создать то, что хочет шеф-повар. Идеи Шефа воплощаются в дизайне и реализуются в нержавеющей стали. Максимум современных технологий может быть заключено в одном кухонном блоке, возможности которого ограничены лишь воображением Шефа.

Инновации

Цель – максимальное использование пространства. Для этого не достаточно просто создавать кухонные блоки, каждый новый проект это возможность найти и воплотить в жизнь новые решения.
Встроенный в тепловой остров пароконвектомат или жарочная поверхность овальной формы – все это не проблема для Marrone. Управление всеми приборами может быть вынесено на отдельную панель, которая расположена в любом удобном для Шефа месте.
Тепан и пароварка, индукционные плиты и саламандр-гриль, пастоварка и жарочная поверхность. Это лишь малая часть того, что можно интегрировать в тепловой остров.

Дизайн

Marrone создает решения, в том числе для получения удовольствия от готовки. Но этого не достаточно, поэтому все решения итальянцев не только эффективны и надежны, но и сделаны со вкусом!

Врожденное чувство эстетики позволяет сделать работу хорошо и гарантирует, что всё, что делает Marrone выглядит действительно потрясающе.
Команда бренда понимает, что повара оценят это. Эмоции трудно скрыть, когда шедевр от Marrone установлен на их кухне.
Любой кухонный блок Marrone индивидуален благодаря нанесению краски по специальной технологии на столешницу и боковые поверхности. Для особых ценителей есть возможность нанести на оборудование имя шефа или название ресторана с помощью лазера. Возможно все!

Основным направлением производственной деятельности бренда Ascobloc является разработка, изготовление и продажа технического оборудования для предприятий общественного питания. История изготовления промышленного кухонного оборудования началась еще в 1873 году.

Многолетний опыт помог инженерам Ascobloc сформировать сегодняшний ассортимент усовершенствованной техники. При конструировании и модернизации оборудования учитывается не только надежность и высокое качество обработки, но и выгодное для клиента соотношение цены и качества продукции. Ascobloc предлагает различные виды варочного и жарочного оборудования, среди которого обязательно найдется техника, подходящая для любой кухни.
В кухонной мебели Ascobloc особое внимание уделено высокому уровню работы, гигиены, надежности и общему впечатлению, производимому предметами обстановки в целом, внешний дизайн которых призван гармонировать с остальным кухонным оборудованием.
Продукция Ascobloc широко распространена на внутреннем и международном рынках, компания предоставляет клиентам техобслуживание и сервис высшего качества.

KIREMKO

Компания KIREMKO является частью холдинга QBTEC, образованного в 1962 году в Голландии. С момента своего основания компания занимается производством фритюрных станций любой конфигурации. Фабрика QBTEC выпускает оборудование под основными брендами: Smitto, Perfecta и Kiremko.

В ассортименте компании нет стандартных позиций, каждое изделие изготавливают на заказ, поэтому возможны любые конфигурации оборудования.

1. Оно может быть в пристенном, островном или фронтальном исполнении. Островная и фронтальная версии позволяют использовать станцию с двух сторон.

2. Может быть с тепловой или нейтральной витриной для обслуживания, которая установлена непосредственно над ванной с маслом.

3. Встроенная система фильтрации масла или система перекачки отработанного масла в место хранения / утилизации.

4. Встроенная система удаления воздуха, которая обеспечит комфортную работу персонала подключается к системе вентиляции в любом удобном месте, в том числе через вентиляционный канал в полу, при отсутствии свободного месте.

5. Возможна комбинация с другими приборами, такими как: гриль, мармит, встроенные диспенсеры для соусов, охлаждаемые или морозильные шкафы и прочее.

silex®
Made in Germany
Grill-Machines
Waffle-Bakers
Snack-Concepts

Компания Silex производит инновационное оборудование для предприятий общественного питания уже на протяжении 40 лет.
Немецкий бренд Silex – это широкий выбор профессиональных и бытовых контактных грилей. В современном мире – это незаменимое оборудование как в ресторане, так и на любой домашней кухне. С грилями Silex можно за считанные минуты приготовить любые блюда из мяса, рыбы и даже овощей, практически без добавления масла и без потери полезных свойств продуктов, что особенно актуально в наши дни.

KSF GRILLS

Компания «KSF Grillgeräte GmbH» является ведущим в Германии производителем грилей для кур и профессионального гастрономического оборудования: фритюрниц, стейк-грилей, грилей для рыбы, вертелов для свиней, быков, емкостей для профессиональной чистки принадлежностей. Вся продукция производится из высококачественной стали.
Компания KSF уже более 40 лет работает над производством грилей. Корпоративная философия заключается в признании того, что оборудование должно быть наивысшего качества, а обслуживание клиентов - самым лучшим в долгосрочной перспективе.

PALUX

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ

Пароконвектоматы серии Touch ‘n’ Steam - это результат более чем семидесятилетнего опыта работы профессионалов. Самый простой, многофункциональный и эффективный кухонный аппарат, который вы когда-либо видели:

– Инновационное электронное управление.
– Интуитивная, простая и понятная система управления.
– Удобные для пользователя, технически прогрессивные варианты управления.
– Оптимизированная рабочая камера, повышенная вместимость.
– Привлекательный дизайн аппарата
– Превосходные результаты приготовления и выпечки благодаря самой современной технологии вентиляции, разработанной в PALUX.

Компания Rational позиционирует себя как специалиста по термической обработке продуктов питания на профессиональных кухнях во всём мире. Это чёткое представление послужило фундаментом более чем 40-летней истории успеха. Предлагать клиентам максимально эффективные решения – высшая цель компании Rational.

Сенсорная панель управления и цветной TFT-монитор;
Технология SelfCooking Control;
7 рабочих режимов: мясо, птица, рыба, гарниры, блюда из яиц, выпечка, Finishing (регенерация);
Режим пароконвектомата, 3 основных режима;
5 программируемых скоростей вентилятора;
5 программируемых ступеней расстойки;
Мощный парогенератор с автоматическим наполнением водой;
Возможность программирования 350 рецептов, до 6 этапов приготовления за один цикл.

DEBAG
GLOBAL BAKING TECHNOLOGY

В 1911 году в Мюнхене Алоис Линдер Пол открыл свое собственное производство духовых шкафов. Его основным принципами было использование инновационных разработок и стремление предлагать только лучший продукт.
В 1936 году он смог реализовать свою идею вентиляционного циркулирующего нагревателя для своих печей. Линдер назвал этот принцип работы «MONSUN», проводя параллель с тропическими ветрами. За это изобретение он получил награду "Reichspatent"!
Тогда он и не предполагал, что спустя 100 лет, в 3-м тысячелетии, DEBAG станет одним из лидеров рынка промышленный выпечки.
С тех пор было введено в эксплуатацию более тысячи печей как в самой Германии, так и за ее пределами, что подтверждает высочайшее качество продукции и соответствует ожиданиям пекарей и всех пользователей DEBAG.

Все печи из производства фирмы DEBAG отличаются колоссальной прочностью, на которую Вы можете полагаться даже в случае большой нагрузки непрерывного производственного процесса. При этом расход энергии постоянно остается низким. Печь производства фирмы DEBAG потребляет значительно меньше энергии, чем обычная радиаторная печь - при одинаковой мощности загрузки и заметно более низкой занимаемой площади.

G2

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Компания Foster Refrigirator является одним из лидеров на рынке производства холодильного оборудования в Европе. Foster занимается выпуском широкого диапазона холодильного оборудования для коммерческих предприятий, точек питания, пекарен, а также предприятий розничной торговли.

Продукция этого бренда неоднократно завоевывала награды в различных конкурсах, проводившихся среди производителей коммерческого холодильного оборудования в Великобритании. Девиз компании – непревзойденное качество и надежность. 24 часа в день. 7 дней в неделю.

LIEBHERR

Весь спектр бытовой техники Liebherr отличается новизной решений, современным дизайном и удобством использования. Компания производит малогабаритные холодильники, отдельностоящие и комбинированные холодильники и морозильные камеры, холодильники для хранения продуктов и напитков, винные климатические и температурные шкафы, а также профессиональные холодильники и морозильники.

Продукция компании Liebherr хорошо известна и высоко ценится во всем мире как надежное, высококачественное и долговечное холодильное оборудование для торговли, промышленности, лабораторий и дома. Все оборудование производится в соответствии с самыми строгими стандартами качества и характеризуется высокой мощностью охлаждения при минимальном энергопотреблении, современным дизайном и культурой сборки.

CARPIGIANI

Учрежденная в 1946 г., «Карпиджиани» быстро заняла лидирующую позицию на рынке производства оборудования для джелато, более известного как традиционное итальянское мороженое. С распространением культуры итальянского мороженого по всему миру в 1960-1970-е гг., «Карпиджиани» начала быстро расширять свое присутствие на мировом рынке, открывая первые заграничные филиалы и развивая сеть местных представительств, что гарантирует широкое распространение и постоянную поддержку конечных пользователей.

Именно инновации укрепили позицию «Карпиджиани» как технологического лидера. Большая часть оборота компании постоянно реинвестируется в исследования, проектирование, отбор компонентов высочайшего качества, безопасность нашего оборудования и продвижение сбалансированного питания. Региональные менеджеры и инженеры «Карпиджиани» постоянно проверяют производительность оборудования, обеспечивая жизненно важную обратную связь, которая способствует усовершенствованию характеристик и дизайна продукции.

iglu

Итальянская компания IGLU изготавливает широкий спектр холодильного и морозильного оборудования и гордится тем, что является гибким и надежным партнером в создании профессиональной кухни, бара или винной комнаты.
IGLU удалось добиться совершенства в деталях на основе тотального контроля качества производства. Тотальный контроль качества означает максимально надежную и эффективную продукцию; точное и быстрое производство; внимание к деталям; полный спектр послепродажного обслуживания.

В ассортименте компании есть высококачественное холодильное оборудование, которое можно встретить на каждой профессиональной кухне: холодильные и морозильные прилавки, холодильные и морозильные шкафы, шкафы шоковой заморозки и прочее.
Но особенно компания преуспела в производстве холодильного оборудования по индивидуальным проектам.

Холодильные шкафы и прилавки для сыра, витрины для созревания мяса и даже целые винные комнаты. Все это может быть выполнено в соответствии с требованиями Заказчика: любая форма, размер, температура, цвет, регулируемое освещение и еще большое количество деталей, которые могут стать украшением интерьера.

The new A-Class.

НЕЙТРАЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

VIANEN

Vianen – голландская компания, занимающаяся производством профессиональных кухонных вентиляционных систем. Компания имеет широкую линейку вентиляционных систем с такими опциями, как авто-мойка, инновационное очищение воздуха, экономия питания. Ассортимент компании представлен широким диапазоном стандартных навесов для потолка и систем вентиляции. По индивидуальному заказу Vianen может разработать проект всей вентиляционной системы для удовлетворения наиболее сложных потребностей профессиональной кухни.

HUPFER®

Немецкая компания HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG – специалист в области производства нейтрального оборудования для профессиональной кухни и складских площадей.

Оборудование, производимое компанией, включает в себя стеллажные системы из алюминия, нержавеющей стали и полимерных материалов, модульную мебель из нержавеющей стали, различные типы тележек (от сервировочных и кофейных до тележек с индукционным подогревом, пассивным и активным охлаждением), линии раздачи, конвейерные системы, а также широкую гамму полезных аксессуаров (корзины для бутылок, подставки для хранения пиццы, диспенсеры для бумаги и т.п.).

Также компания «HUPFER» изготовляет необходимое медицинское оборудование для стерилизации (моечные столы, транспортировочные тележки, диспенсеры, упаковочные столы, транспортные тележки, мобильные стеллажи, сетчатые корзины, корзины для стерильного материала и т.д.), хранения (настенные шины с кронштейнами, стеллажи и т.д.), распределения (транспортировочные тележки), операционной (тележки с кронштейнами, аксессуары, универсальные тележки и операционные ступени, транспортные тележки и т.д.), зоны переодевания.

Вся продукция сертифицирована, максимально надёжна и отличается высоким классом исполнения. Открытие Московского представительства компании HUPFER Metallwerke GmbH & Co. KG направлено на полное обеспечение заказчиков комплексным, качественным обслуживанием: профессиональные консультации; разработка проекта и подбор оборудования; поставка, монтаж, гарантийное и сервисное обслуживание с использованием всей гаммы продукции, производства HUPFER.

FILTRO
marco

КОФЕЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

FRANKE

Вы ищете профессиональную кофемашину для бизнеса? Вы заинтересованы в росте прибыли и успехе вашего предприятия? Тогда швейцарские кофемашины Franke – это именно то, что вам нужно!

Каждая кофемашина создана с настоящей страстью и обладает 100% швейцарским характером. Благодаря большому сенсорному экрану работа устройства становится простой и удобной. Настраиваемые интерфейсы пользователя, адаптируемое меню - все это и не только позволит вам добиться идеального напитка. Кофе еще никогда не был таким соблазнительным!

За много лет работы на российском рынке, компания Franke проявила себя как лидер в сфере кофейного оборудования. Для изготовления кофемашин применяются только самые современные и инновационные технологии, поэтому вы всегда можете быть уверены в превосходном качестве оборудования. Суперавтоматические кофемашины Franke – это надежное и простое в управлении оборудование, которое с легкостью заменит вам опытного бариста и выполнит быстро и безошибочно его работу.

Суперавтоматические кофемашины FRANKE берут на себя все заботы о приготовлении кофе - достаточно лишь выбрать нужную программу, и через считанные секунды ароматный эспрессо или капучино, сваренным из свежемолотых кофейных зерен, будет готов. Качество кофе, приготовленного суперавтоматом, неизменно: поскольку человеческий фактор здесь отсутствует, напиток не может быть неправильно сварен.

Суперавтоматические кофемашины Franke — это надежное и очень простое в управлении оборудование, созданное с учетом передовых технологий и гарантирующее безупречное качество кофе.

Dalla Corte - это качественный и известный в мире кофеманов бренд. Эта итальянская компания производит отличные кофемашины и кофемолки для ресторанов. Многолетняя работа в этом направлении, итальянское качество и традиции преемственности дали нам потрясающую линейку кофейных традиционных машин для баров различного назначения, рассчитанных на разную производительность.

В линейке Dalla Corte есть 2-3-4-х групповые образцы различных комплектаций, а также самые маленькие профессиональные кофеварки для баров. Удивительное сочетание производительности барной кофемашины, тихой работы и нестандартных маленьких габаритов - делают эти модели настоящими хитами в коллекции профессиональных кофемашин.

marco®
POURING PERFECTION

Marco Beverage Systems Ltd. была основана более 30 лет назад в г. Дублин (Ирландия). На сегодняшний день это один из крупнейших европейских производителей нагревателей для воды (бойлеров) и кофеварок для приготовления фильтрового кофе, продукция которого по праву занимает одно из лидирующих мест на мировом рынке.

Огромное внимание руководством компании уделяется исследованиям и инновациям, благодаря чему Marco выделяется своими технологическими новинками и постоянным внутренним ростом.

Оборудование Marco удобно, эргономично, доступно в обслуживании и, что немаловажно, совершенно безопасно. От продукции альтернативных производителей ее отличает стильный дизайн, доступная цена и долгий срок службы. Ассортимент чайного и кофейного оборудования весьма широк – от компактных моделей для офисного использования до гигантов, способных обслуживать несколько тысяч посетителей в день.
Но важнее всего то, что кофеварки Marco всегда варят фильтровой кофе превосходного качества. При выборе профессионального кофейного оборудования покупатель обращает внимание на все: и на дизайн, и на стоимость, и на надежность, но самым главным для него остается качество кофе.

ВИТРИННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Компания Ideal была основана в 50-х годах в австрийском городе Гмунден и специализировалась на оборудовании из нержавеющей стали. В 1998 году была создана компания AKE. В 2012 году Ideal и AKE объединили свои силы в развитии, дистрибуции и маркетинге под единым брендом.

Компания, в первую очередь, ориентирована на клиента и стремится постоянно улучшать качество предоставляемых услуг, благодаря чему уже давно завоевала европейский рынок. Ideal-AKE выпускает витрины всех основных типов, а также барные стойки. Многие компании по достоинству оценили качество и дизайн австрийского бренда - витрины представлены во многих известных кафе и магазинах: McDonalds, Burger King, Starbucks, IKEA.

Философия бренда - нестандартный подход к созданию качественного холодильного и теплового оборудования! Вся продукция компании соответствует самым высоким европейским стандартам и стандартам GN.

BEER

Food perfectly presented

За более чем 90 лет, компания BEER всегда была среди ведущих производителей и поставщиков электротермического оборудования для приготовления и презентации пищи. Оборудование BEER прошло тестирование в соответствии с самыми строгими стандартами качества и гарантирует максимальную надежность и длительный срок службы. Кроме того, компания уделяет огромное внимание функциональности и дизайну.

Наряду с существующим оборудованием, BEER предлагает индивидуальные решения и комплексный пакет услуг. Компания гарантирует совет экспертов и компетентную поддержку на всех этапах: от анализа потребностей до разработки предлагаемых решений и вплоть до поддержки во время и после первого использования.

В ассортименте компании представлена широкая линейка тепловых, холодильных и нейтральных витрин для предприятий общественного питания. Современный дизайн и инновационные технологии – основное преимущество бренда.

ПОСУДОМОЕЧНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

winterhalter

Посудомоечные машины Winterhalter - идеальные посудомоечные технологии для профессиональных кухонь. Организация питания на разных объектах, отели, предприятия общественного питания, пекарни или мясные магазины — Winterhalter предлагает оптимальные технологии мытья посуды в любых ситуациях.

Winterhalter всегда применяет комплексный подход к мойке посуды, начиная с водоподготовки и организации рабочего пространства, до подбора соответствующих машин и аксессуаров, в зависимости от запросов клиента. Ассортимент машин Winterhalter варьируется от фронтальных, купольных машин и машин для кухонного инвентаря до скоростных и конвейерных машин.

Свою безупречную репутацию оборудование Winterhalter получило благодаря прекрасным результатам мойки, максимальной эффективности, продуманным решениям в области гигиены и простоте в эксплуатации. Вы можете полностью положиться на посудомоечные технологии бренда, которые отвечают высочайшим требованиям, предъявляемым к профессиональным кухням.

PALUX

Посудомоечные машины компании PALUX подойдут для любого вида кухни, столовой, пищевого производства или фаст-фуда. Компания предлагает все виды посудомоечного оборудования: стаканомоечные машины, котломоечные машины, подстольные, купольного типа, конвейерные. У нас всегда есть решение по наиболее удобному и эффективному размещению машин на ваших площадях.

Нюансы в деталях!

- Удобное и простое в использовании кнопочное меню.
- Информация, выводимая на экран.
- Прочная, нержавеющая стальная конструкция.
- Большой внутренний объем.
- Системы экономии воды и моющего средства.
- Всевозможные аксессуары.
- Легко устанавливаемая моющая группа — для легкой и быстрой очистки.

Наиболее эффективно системы водоподготовки BRITA Professional используются с кофемашинами, пароконвектоматами и другим тепловым оборудованием, барными льдогенераторами, посудомоечными машинами, вендинговыми автоматами, диспенсерами, бойлерами.

Фильтр-системы BRITA имеют международную репутацию надежных и эффективных, в том числе и в России.
Фильтры BRITA Professional работают в McDonald's, IKEA, Quick, Sbarro, BILLA, Азбука вкуса и на многих других объектах индустрии гостеприимства и питания.

AlexanderSolia
MASCHINEN FÜR DIE GROSSE KÜCHE

За последние 120 лет фирма Alexanderwerk выросла из маленького чугунолитейного производства в крупное известное во всем мире машиностроительное предприятие, производящее оборудование для пищевой и химической отраслей.

Фирма Solia также - в течение пяти поколений - проделала впечатляющий путь, став выдающейся торговой маркой, создав множество кухонных машин на базе одной технологии.

Объединение AlexanderSolia в итоге сосредоточило воедино технологические ноу-хау и творческий потенциал производственных традиций обеих фирм и целенаправленно отвечает ожиданиям и потребностям международных поставщиков продуктов питания и переработчиков пищевых продуктов.

Ко всему прочему AlexanderSolia является ответственным партнером и специалистом в области сбыта для всех тех, кто ищет настоящей профессиональной консультации.

И, к счастью, таких оказывается не мало, о чем свидетельствует постоянно увеличивающийся интерес к продуктам компании со знаком наивысшего качества - Premium.

Невозможно представить себе ни один ресторан без профессионального кухонного оборудования. Это и плиты, и пароконвектоматы, и холодильники, и, конечно же, кофемашины. И все это оборудование нуждается в качественном обслуживании и ремонте. Ведь сломанная плита или печь - это потеря клиентов, а неожиданно вышедший из строя холодильник - испорченный запас продуктов.

Сервисная компания - это не просто несколько инженеров, способных исправить неполадки вашего оборудования. Это целая команда высококвалифицированных сотрудников, которые знают все секреты вашей кухни и могут в одно мгновение разобраться в поломке.

Продакт Про Бизнес сотрудничает с компанией «Сервис ПБ», которая уже на протяжении многих лет обеспечивает бесперебойную работу каждой единицы оборудования и решает любые вопросы клиента по установке, ремонту и обслуживанию кухни.

«Сервис ПБ» является официальным партнером крупнейших производителей кофейного и технологического оборудования, таких как Franke, Palux, Rational, Winterhalter и многих других.

В нашем шоу-руме представлен широкий ассортимент торгово-технологического оборудования, которое заинтересует владельцев всех предприятий общественного питания. Мы предлагаем вашему вниманию линии раздачи, тепловые линии, программируемые пароконвектоматы, индукционные плиты, паровые печи, контактные грили, суперавтоматические кофемашины, холодильное и нейтральное оборудование и многое другое.

Менеджеры нашей компании всегда готовы ответить на все интересующие вас вопросы об особенностях и технических характеристиках профессионального кухонного оборудования и, конечно же, продемонстрируют его в работе. Вы всегда сможете подобрать и приобрести фирменные запчасти к вашему оборудованию.

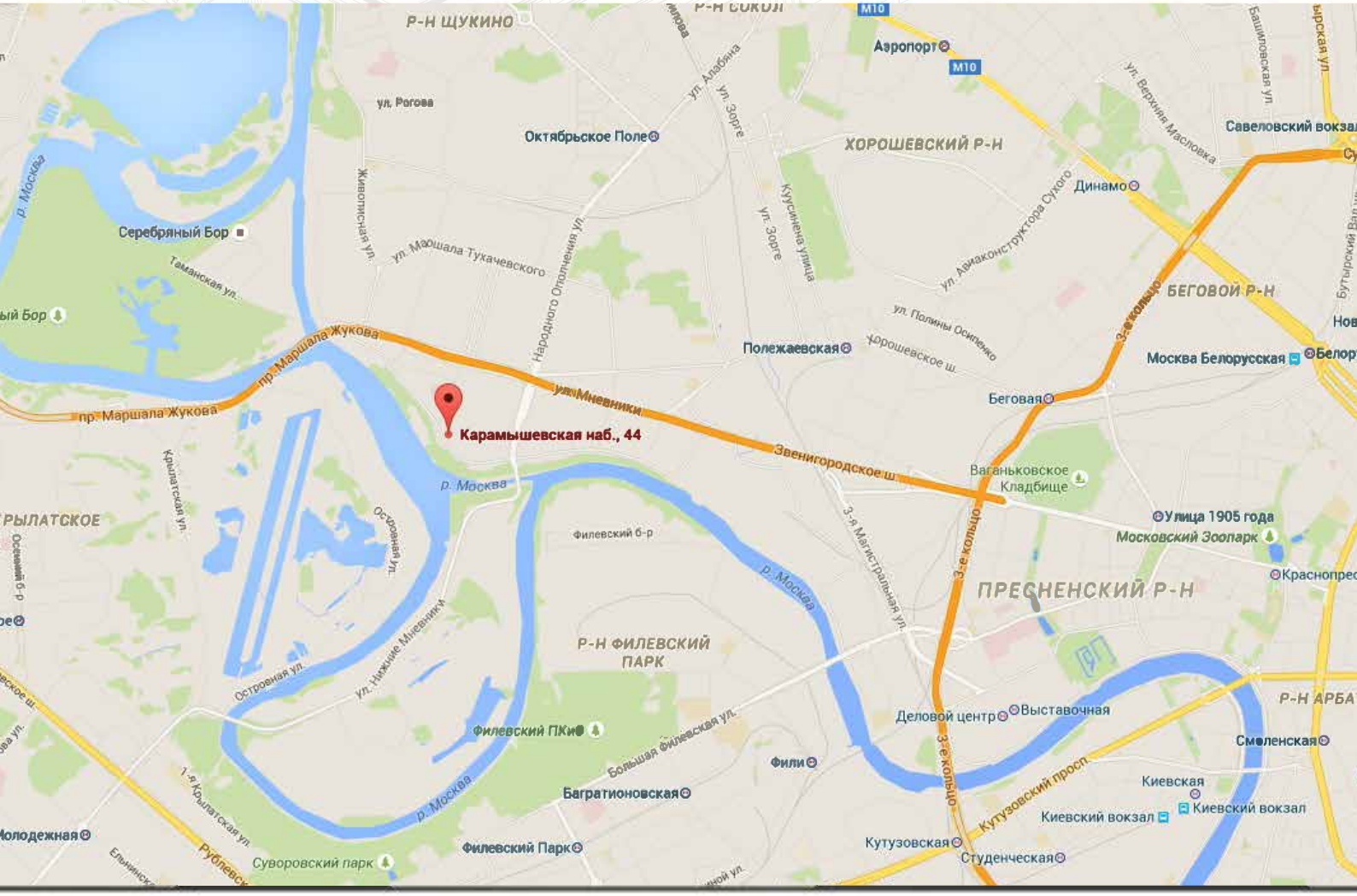
В демонстрационном зале проходят мастер-классы, где вы сможете не только увидеть все оборудование в работе, проконсультироваться у наших специалистов, но и, конечно же, попробовать изысканные блюда, приготовленные нашим шеф-поваром.

НАШИ ПРОЕКТЫ

НАШИ КОНТАКТЫ

ООО «Продакт Про Бизнес»

Адрес: 123423, Россия, г. Москва
Карамышевская наб., д. 44 офис 336

Тел.: +7 495 988-48-77

ppb.su palux.ru customcooking.ru ppb-market.ru