

ФОЙМА Гастрономические машины Презентация компании и продукции





ФОЙМА - премиум бренд

ФОЙМА разрабатывает и производит машины для кейтеринга в гостиничном секторе, гастрономии и общественном питании, для заводов по переработке овощей и фруктов, а также для компаний по производству деликатесов, хлебобулочных и кондитерских изделий. Эти машины помогают готовить (**нарезать, измельчать, делить, крошить, перетирать, рубить, размягчать, месить, взбивать и смешивать**) овощи и фрукты, мясо, молочные продукты, тесто, жидкие массы и травы, орехи, миндаль и выпечку для дальнейшей переработки на кухне или на производственной линии.



Мы предлагаем для промышленности:

- ✓ Многофункциональные, универсальные кухонные машины высокой производительности,
- ✓ Мясорубку с сепаратором,
- ✓ Машину для обработки яблок - очистки, удаление сердцевины, разделения, нарезки ломтиками и мелкими кусочками
- ✓ Диски, цилиндры по индивидуальным заказам

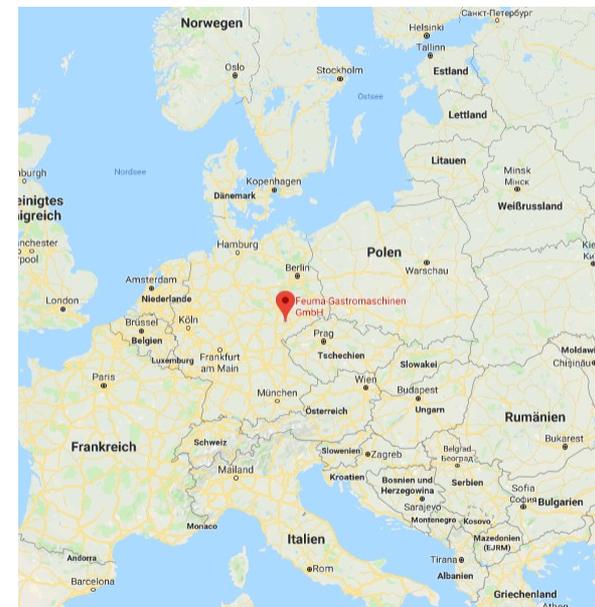
Все изделия ФОЙМА выполнены из нержавеющей стали, изготавливаются в Германии и отличаются высочайшим качеством.



ФОЙМА - премиум бренд - история компании

Компания **ФОЙМА** имеет более чем 80-летнюю историю, она была основана в 1937 году немецким предпринимателем Паулой Липпке. Производились главным образом устройства для измерения влажности в карьерах. С 1949 года компания сосредоточилась исключительно на выпуске кухонных машин для предприятий общественного питания. С 2011 года **ФОЙМА** принадлежит швейцарскому холдингу ROTAG HOLDING AG.

Головной офис и завод **ФОЙМА** расположены в Германии, в городе Гёсниц в Тюрингии. Благодаря **превосходному качеству и надежному обслуживанию**, наша продукция уже много лет **имеет отличную репутацию** на рынке. В Германии **мы прочно удерживаем лидерство в нашей товарной категории**. Чтобы поддерживать качество нашей продукции на высоком уровне, в последние три года мы инвестировали более миллиона евро в современное оборудование.



В 2018 году на выставке «Интергастра» **мы получили награду** в категории «Производитель машин» **за качество продукции и надежность доставки**. Награда была присуждена германской Ассоциацией коммерческих кухонь и оборудования.

ФОЙМА - машины для пищевой промышленности

Обзор

1.



Многофункциональные, универсальные кухонные машины
NU 1020-2/ NU 1020-2H

Производительность от 150 кг /час до 1000 кг /час

2.



Мясорубка с сепаратором негодных частей мяса
(400 кг /час)

3.



Машина для обработки яблок - очистка, удаление сердцевины, разделение, нарезка ломтиками и мелкими кусочками 70 - 100 кг /час

1.1. Универсальный привод НУ - два типа подставок



**Стандартная подставка
Тип НУ 1020-2**



**Подставка с регулируемой высотой
Тип НУ 1020-2Н**

Современные машины с различными опциями и возможностями, эргономика в сочетании с высокой производительностью и безопасностью эксплуатации.

Помощь в обработке продуктов, такой как нарезание, измельчение, нарезание кубиками, приготовление пюре, перетирание, рубка, умягчение, разрезание, замешивание, взбивание и смешивание. Машина может обрабатывать мясо, молочные продукты, тесто, жидкие массы и овощи, фрукты, зелень, орехи, миндаль, шоколад и выпечку.

1.2. NU1020 / 2 или NU 1020-2H (с регулируемой высотой) - насадки



1.2. HU1020 / 2 или HU 1020-2H (с регулируемой высотой) - насадки



Овощерезки - 2 модели

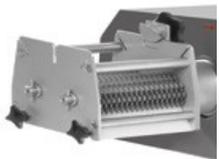


Планетарный миксер
(4 размера: 10, 15, 20 и 40 литров)



Мясорубки - 2 модели

- Тип R 70 \approx 150 кг/ч
- Тип FW 82 \approx 300 кг/ч



Компактные режущие валики

- Отбивка мяса
- Тендеризер 4,0 мм и регулируемый Тендеризер 1-5,0 мм
- Нарезка полос 5 размеров (3,3; 5,0; 10,0; 20,0 и 25,0 мм)



куттер, приготовления эмульсий, таких как соусы и тонкая начинка, замес тортов и смешивание ингредиентов.



Привод для HU 1020-2H

Воронка (бункер)



Электрический,
с регулируемой
высотой

1.2. NU1020 / 2 или NU 1020-2H (с регулируемой высотой) - насадка

Нетипичные продукты



крошёные топпинги



панировочные сухари



тёртый шоколад



тёртый миндаль и орех



тёртый сыр



тёртый цукаты из цедры
лимона



Промышленная воронка,
размер отверстия
600 x 480 мм

Электрический,
с регулируемой
высотой

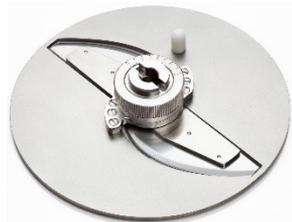
1.2. NU1020 / 2 или NU 1020-2H (с регулируемой высотой) - Производительность нарезки



Широкий ассортимент аксессуаров:

- 32 типа дисков
- 28 типов цилиндров
- 8 типов для нарезки кубиков
- 9 типов держателей дисков

+



Диски
от 120 кг/ч до 450 кг/ч



Для нарезки кубиков
~ 300 кг/ч



Цилиндры
от 300 кг/ч до 1000 кг/ч

1.3 NU 1020-2 – исполнение для установки на нейтральную мебель вариант для архитекторов BIM компьютерная программа

Привод



Исполнение: с выдвижным приводом



Привод можно разместить под существующей столешницей

2. Мясорубка с сепаратором T-SWF 82-1



Мясорубка с сепаратором
негодных частей мяса
(400 кг/ч)

Система Полу UNGER



3. Машины для обработки яблок (очистка, кернинг, разделение, нарезка ломтиками и на мелкие кусочки)



Полуавтоматические машины 70 - 100 кг/ч

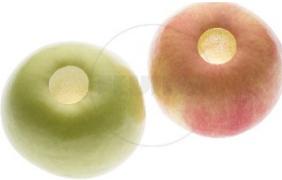
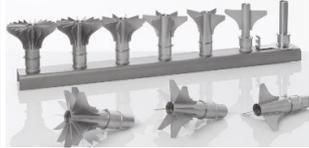
ASETSM:

1. Очистка,
2. кернинг,
3. разделение,
4. нарезка ломтиками
5. нарезка на мелкие кусочки

ASETМ:

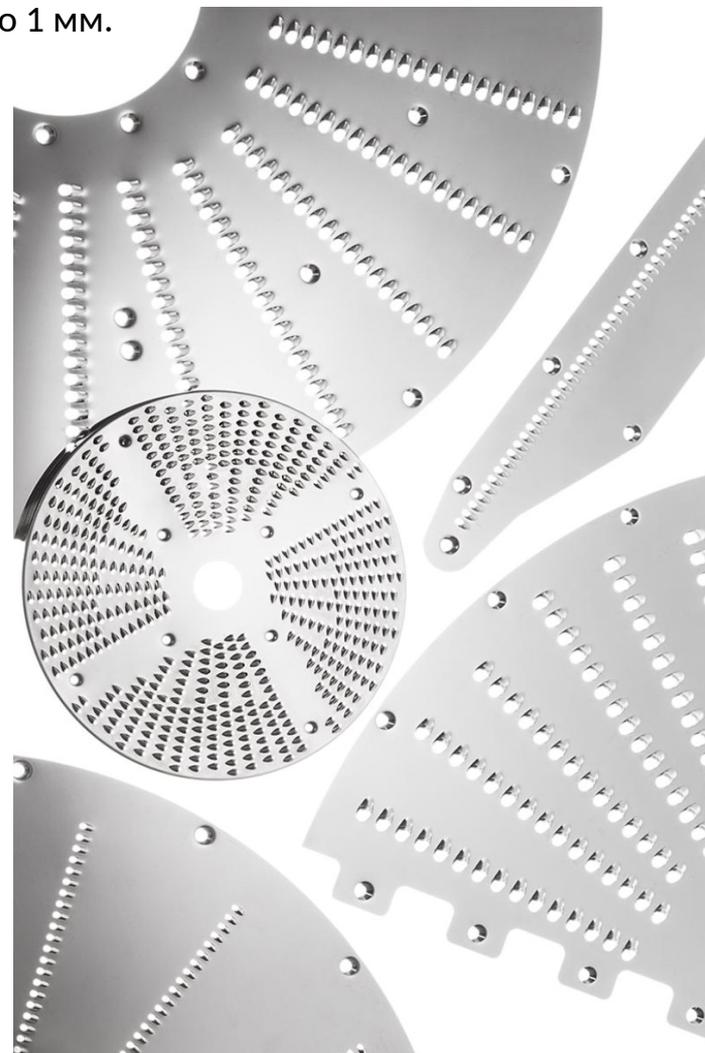
1. Очистка,
2. Удаление сердцевины,
3. разделение

3.1. Машины для обработки яблок Аксессуары и варианты резки

Тип машины	Если вы хотите получить такой результат		Вам нужен этот вид ножа
ASETM и ASETSM	<p>базовый вариант</p> 	<p>базовый вариант</p> 	<p>Нож для очистки кожицы и кернинговая трубка Ø 20 мм - БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ - включен в стоимость</p>
ASETM и ASETSM	 <p>дополнительная опция</p>	 <p>дополнительная опция</p>	<p>Купив дополнительный нож “Делящая звезда”, Вы сможете разделить яблоко на 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 16 и 24 части</p> 
ASETSM	 <p>дополнительная опция</p>	 <p>дополнительная опция</p>	<p>Купите дополнительный нож “Fun-Type” Толщина ломтиков: 3,5 мм; 4,5мм; 5,5мм; 7,5мм; 9,0мм; 10мм; 14мм; 20мм и 30мм</p> 
ASETSM	 <p>дополнительная опция</p>	 <p>дополнительная опция</p>	<p>Купите 2 дополнительных ножа - “Делящая звезда” и “Fun-Type”</p>

4. Диски, цилиндры и сегменты по индивидуальным заказам

- Высококачественная нержавеющая сталь и сталь для столовых приборов гарантируют долгий срок службы
- Идеальное сочетание стабильности и остроты благодаря высококачественной технологии **ФОЙМА**
- Толщина материала дисков, сегментов и барабанов – от 0,5 мм до 1 мм.
- Высота / толщина / диаметр зубьев выбираются индивидуально
- Различные типы зубьев (форма, расположение, перекрытие)
- Диски от малого до большого (до 600 мм) размера
- От единичных изделий до мелких и крупных серий
- 100% точность повторения
- Короткие сроки поставки





РУССКИЙ ПРОЕКТ®
WWW.RP.RU

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8
Тел./факс: +74955404600