

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://feuma.nt-rt.ru/> || fau@nt-rt.ru



ФОЙМА Гастрономические машины Презентация компании и продукции



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

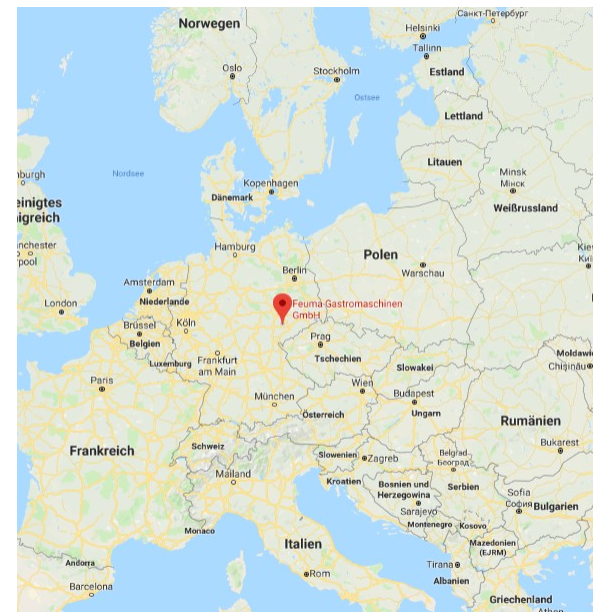
Все изделия ФОЙМА выполнены из нержавеющей стали, изготавливаются в Германии и отличаются высочайшим качеством.

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
HU 1020-2/ HU 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 сердцевин, разделение, нарезка ломтиками и мелкими кусочками 70 - 100 кг /час

1.1. Универсальный привод НУ - два типа подставок



**Стандартная подставка
Тип HU 1020-2**



**Подставка с регулируемой высотой
Тип HU 1020-2H**

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



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



Овощерезки - 2 модели

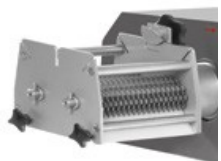


Планетарный миксер
(4 размера: 10, 15, 20 и 40 литров)



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



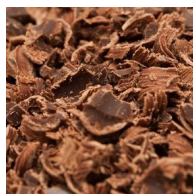
Нетипичные продукты



крошёные топпинги



панировочные сухари



тёртый шоколад



тёртый миндаль и орех



тёртый сыр



тёртый цукаты из цедры
лимона



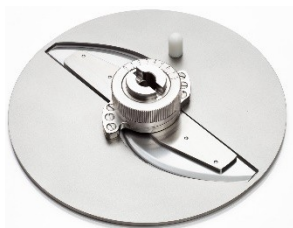
1.2. NU1020 / 2 или NU 1020-2H (с регулируемой высотой) - Производительность нарезки



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 HU 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

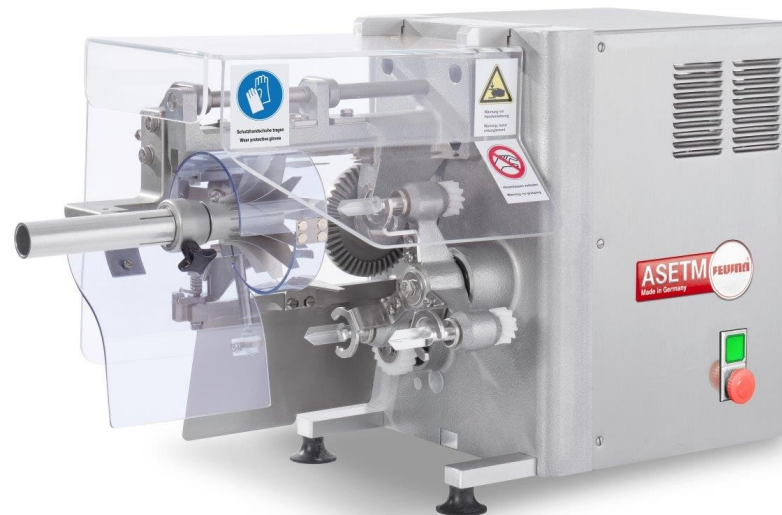


Мясорубка с сепаратором
негодных частей мяса
(400 кг/ч)

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

ASETM:

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

3.1. Машины для обработки яблок Аксессуары и варианты резки

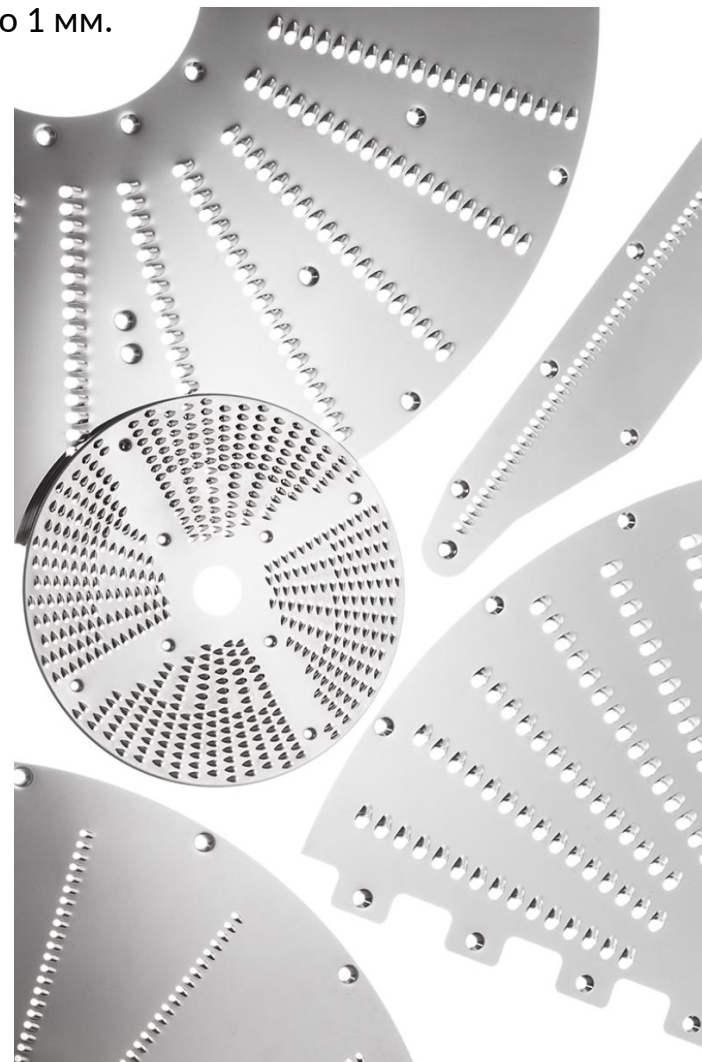


Тип машины	Если вы хотите получить такой результат		Вам нужен этот вид ножа
ASETМ и ASETSM	базовый вариант 	базовый вариант 	Нож для очистки кожицы и кернинговая трубка Ø 20 мм - БАЗОВЫЙ КОМПЛЕКТ - включен в стоимость
	дополнительная опция 	дополнительная опция 	
ASETМ и ASETSM	дополнительная опция 	дополнительная опция 	Купив дополнительный нож “Делящая звезда”, Вы сможете разделить яблоко на 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 16 и 24 части 
ASETSM	дополнительная опция 	дополнительная опция 	Купите дополнительный нож “Fun-Type” Толщина ломтиков: 3,5 мм; 4,5мм; 5.5мм; 7.5мм; 9.0мм; 10мм; 14мм; 20мм и 30мм 
ASETSM	дополнительная опция 	дополнительная опция 	Купите 2 дополнительных ножа – “Делящая звезда” и “Fun-Type”

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





Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://feuma.nt-rt.ru/> || fau@nt-rt.ru