

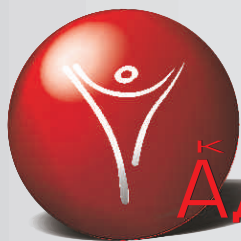
ООО «Компания Адамант»

620078, г. Екатеринбург,
ул. Библиотечная, 62-а, офис 301
тел./факс: (343) 383-40-04,
379-98-15

e-mail: adamant15@yandex.ru,
ekb@adamantcom.ru

Филиал: 454000, г. Челябинск,
пр. Победы, 160-а
тел.: (351) 725-99-49
e-mail: chel@adamantcom.ru

www.adamantcom.ru



КОМПАНИЯ
АДАМАНТ

Все для сферы
общественного питания

Уважаемые партнеры!

ООО “Компания Адамант” - один из крупнейших поставщиков оборудования, инвентаря и посуды в Урало-Сибирском регионе. Более 15 лет на рынке товаров и услуг.

Мы предлагаем весь комплекс услуг по созданию предприятий торговли и общественного питания, комплексное оснащение профессиональным оборудованием. По Вашему желанию найдем **стилевое решение** Вашего заведения, осуществим **проектирование**, организуем выполнение **строительных работ**, поставим Вам необходимое **оборудование, посуду, инвентарь, спецодежду и мебель**. Выполним **сервисное обслуживание**.

Заказ можно осуществить по тел. (343) 383-40-04, 379-98-15, отправив заявку на электронный адрес или с помощью сайта www.adamantcom.ru.

The screenshot shows the website interface for "Компания АДАМАНТ". At the top, there is a navigation menu with categories: [Главное](#), [Проектирование](#), [Сервисное обслуживание](#), [Строительство и ремонт](#), [Аренда](#), [Распродажа](#), [Лески](#), [Вязальные](#), [Кашими](#). A prominent banner at the top right states: "Скидка 13% на техническое обслуживание оборудования! подробнее...". Below the navigation, there is a search bar and a "В интернет-магазине" checkbox. The main content area features a grid of product categories, each with a representative image and a label: **Оборудование** (with a photo of a kitchen stove), **Текстиль** (with a photo of a white tablecloth), **Посуда** (with a photo of a coffee set), **Сервировка** (with a photo of a tray of pastries), **Нанесения деколя и логотипа** (with a photo of a decorative plate), **Мебель** (with a photo of a wooden table and chairs), **Кофе и элитные сорта чая** (with a photo of coffee beans), **Инвентарь** (with a photo of a metal tray), **Кейтеринг** (with a photo of a chef plating a dish), and **Аренда** (with a photo of a table setting). On the left side, there are several promotional boxes: "Срочно требуется пекарь, механик, руководитель сервисной службы, шен на 'массу'", "Керамическая посуда из Китая серии Долонит", "Подписки сервировки от компании Zsiger", and "Сладки". On the right side, there is a "Акции, распродажа" section with a percentage sign and a list of categories: **Оборудование**, **Текстиль**, **Нанесения деколя и логотипа на стекло и фарфор**, **Мебель**, **Элитные сорта кофе и чая**, **Скульптуры**, **Сервировка**, **Посуда**, **Инвентарь**, and **Кейтеринг**. At the bottom right, there is a "Добавить" button and a note: "Доставка страниц 'мелко' разработана интернет-сайта продвижения сайтов". The browser status bar at the bottom shows "70%".

Закажите свой экземпляр
основного каталога на
2012 г.



Оборудование для ресторанов, кафе
Оборудование для хлебопекарен
Оборудование для супермаркетов

Технологическое проектирование
Сервисное обслуживание (гарантийное
и постгарантийное)

Кухонный инвентарь
Барный инвентарь
Кондитерский инвентарь

Фарфор, хрусталь, стекло
Предметы сервировки
Столовые приборы

Столовый текстиль
Профессиональная одежда (для поваров,
официантов, барменов)

Мебель для баров, кафе, развлекательных
комплексов и гостиниц

Аренда посуды, текстиля,
мебели для проведения банкетов

И дополнительный каталог
униформы и текстиля для
сферы гостеприимства.



ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КАТАЛОГ
УНИФОРМА И ТЕКСТИЛЬ ДЛЯ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА



Компания Адамант предлагает тепловое оборудование высокого качества с практически неограниченным сроком эксплуатации.

Пароконвектоматы и конвекционные печи

Данное оборудование заменяет на кухне плиту, жарочный шкаф, сковороду, фритюрницу, варочный котел.



- равномерное распределение температуры внутри духовки;
- инновационная техника подачи воздуха;
- быстрый выход на рабочий режим;
- электросбережение;
- цифровая индикация температуры;
- подсветка рабочей камеры.



Шкафы жарочные



- широкий диапазон параметров воздуха в рабочей камере;
- раздельное регулирование нагрева верхних и нижних ТЭНов в секции;
- тепловая защита.



Котлы пищеварочные

Модели с непосредственным нагревом для приготовления блюд на водной основе и с косвенным разогревом, гарантирующие деликатное кипение блюд на молочной основе.

- система контроля приготовления пищи;
- предельно простое управление;
- двойная система защиты, исключающая возникновение аварийных ситуаций.



Плиты газовые, электрические, индукционные

- оптимальная конструкция;
- экономичность;
- экологичность;
- чистота и надежность;
- высокие рабочие характеристики;
- привлекательные цены;
- широкий модельный ряд.



Микроволновые печи



- многофункциональность;
- высокая производительность;
- экономичность.

Электрические сковороды

- плавная регулировка температуры;
- отсутствие потери тепла;
- быстрота и удобство приготовления блюд.



Блинницы



- равномерный нагрев рабочей поверхности;
- экономичность;
- прочность и долговечность.



Вафельницы

- наличие антипригарного покрытия;
- автоматическая поддержка заданной температуры;
- равномерная прожарка вафель.



Компания **Адамант** предлагает электромеханическое оборудование высочайшего качества по доступным ценам.

Овощерезки, протирочные машины, кухонные процессоры



- идеальны для быстрой и качественной нарезки и протирки овощей;
- высокая производительность;
- пониженный уровень шума, компактность.



Овощечистки

- надежность, удобство в работе;
- оснащенность разгрузочным люком, при открытии которого происходит самопроизвольная выгрузка очищенного продукта;
- высокая производительность;
- экономичность.



Мясорубки



- безопасность использования за счет новейших конструктивных решений;
- высокая мощность;
- долговечность и надежность.

Слайсеры, хлеборезки

Предлагаем специализированное оборудование для нарезки хлебобулочных изделий и других продуктов, в том числе овощей, сыра, колбасных изделий.



- многофункциональность;
- эргономичность;
- удобство в использовании;
- безопасность.



Тестомесы

Тестомесы предназначены для механизации процесса замеса различных сортов теста. Они обладают разным объемом, скоростью.

Вы можете выбрать:

- тестомес с опрокидывателем,
- планетарный,
- для дрожжевого теста,
- для крутого теста.



Миксеры ручные



Ручные миксеры предназначены для приготовления пищевых смесей в кухонной посуде или технологической емкости.

Соковыжималки

- отдельная разгрузка сока и отжимки;
- плавная регулировка степени отжима.



Блендеры

- многофункциональность;
- регулировка скорости;
- безопасность;
- надежность.



Весовое оборудование



- электронное или механическое оборудование;
- высокие технические характеристики.



Инсектицидные лампы, сушилки для рук, дозаторы для мыла



Позволяют обеспечить санитарно-гигиенические нормы.

Компания **Адамант** предлагает линии раздачи, а также холодильное, нейтральное, посудомоечное оборудование.

Линии раздачи



Позволяют организовать питание первыми, вторыми и холодными блюдами, горячими и холодными напитками, кондитерскими изделиями, обслуживая клиентов с высоким качеством и скоростью.



Холодильные витрины



Кипятильники



- модели непрерывного действия, наливные и проточные;
- высокая производительность;
- соответствие требованиям безопасности.



Мармиты для супа



Мармиты предназначены для недолгого хранения первых блюд в горячем виде.

- регулировка температуры воды;
- обеспечение гигиенического стандарта кухни.

Холодильные шкафы, столы, холодильные камеры



Предлагаем модели с распашными дверцами, дверцами-купе, одно- и двухсекционные, с металлическими или стеклянными дверцами, низкотемпературные и среднетемпературные.



Посудомоечные машины

Все машины комплектуются кассетами, дозатором ополаскивающего средства, некоторые модели - сливным насосом.



Нейтральное оборудование

Производственные стеллажи, столы, моечные ванны, полки, шпильки, зонты вытяжные, колоды для рубки мяса, тележки, подтоварники.



Компания Адамант предлагает профессиональную стеклянную посуду от известных российских и зарубежных производителей.

Стекло, фарфор



Стаканы
220 - 365 мл



Стаканы
280 - 365 мл



Стаканы
220 - 330 мл



Стаканы
200 - 330 мл



Стаканы
100 - 300 мл



Фужеры "Tulipe"



Фужеры "Bistro"



Кувшины 250, 500, 1000, 1300, 1500 мл

Фарфор из России производства ООО ПКФ "Кубаньфарфор" - это высокое качество в сочетании с современным дизайном и различным видом декора.

Тарелки д. 17.5 - 23 см

Салатники д. 15 - 20 см

Кружки 270 - 400 мл

Чайные сервизы



Компания Адамант предлагает **фарфор из Китая**, отличающийся белизной, высоким качеством и повышенной устойчивостью к сколам.



Чайная пара
100 - 250 мл



Чайная пара
90, 200, 300 мл



“Еврокружка”
270 мл



Чайник
500 мл



Тарелка
д. 22.5 см



Тарелка
д. 15 - 30 см



Блюдо
д. 20 - 32 см



Набор для
специй

Тарелки д. 16.5 - 27 см

Чайная пара 250 мл

Еврокружка 300 мл

Бульонная чашка 400 мл



Фарфор из Франции производства **“Arcorail”** станет настоящим украшением любого заведения.



Салатник
д. 12 - 24.5 см



Бульонница
320 мл



Блюдо
25, 35 см



Тарелка
д. 19.5 - 27 см



Чайный сервиз
280 мл



Кружка
290 мл



Сахарница



Соусник
160 мл

Компания **Адамант** предлагает столовые приборы **Pintinox** (Италия) серии Cambridge, **АМЕТ** (Ашинского металлургического завода), **ОАО "Урал"** и других зарекомендовавших себя на рынке производителей.



Приборы Pintinox



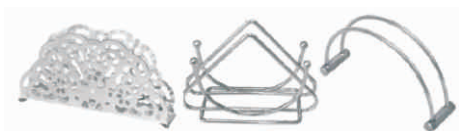
Приборы АМЕТ



Приборы ОАО "Урал"

- выполнены из высококачественной нержавеющей стали;
 - отличаются глубокой чеканкой;
 - доступны по цене;
 - абсолютное соответствие гигиеническим нормам.
- Толщина стали от 1.5 до 2 мм.

Вы всегда можете выбрать оригинальные **предметы сервировки** стола для того, чтобы придать стиль Вашему заведению.



Салфетницы



Наборы для специй



Корзины для хлеба



Емкости для столовых приборов

Компания Адамант предлагает наплитную посуду, изготовленную из нержавеющей стали, пригодную для использования на любых видах плит.



Кастрюля
1.5 - 50 л



Кастрюля
1.5 - 50 л



Кастрюля
2.5 - 40 л



Чайник нерж.
2 - 5 л



Ковш
д. 14 - 30 см



Сотейник
д. 16 - 30 см



Миска конус
д. 16 - 40 см



Миска сфера
д. 16 - 40 см



Сковорода алюм.
д. 20 - 40 см



Сковорода нерж.
д. 20 - 40 см



Сковорода нерж. с
покрытием д. 20 - 40 см



Сковорода чугунная
д. 20 - 30 см



Противень
50x35x3, 60x40x3 см



Противень
50x35x3, 60x40x3 см



Гастроёмкости из нерж. стали
формат 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6,
1/9, 2/3, высота от 20 до 200 мм



Гастроёмкости из поликарб.
формат 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6,
1/9, 2/1, высота от 20 до 200 мм

Для полноценной работы кухня должна быть оснащена удобным и функциональным инвентарем. **Компания Адамант** предлагает продукцию, отличающуюся оптимальным соотношением цены и качества.

Кухонный инвентарь



Дуршлаг
д. 20 - 40 см



Дуршлаг-сито
д. 7 - 26 см



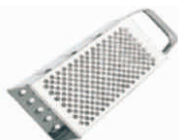
Дуршлаг конус
д. 18 - 28 см



Сито
д. 18 - 30 см



Машина
Протирочная



Терка 4-х
сторонняя



Терка
"Мандолина"



Чесночница



Ложка для
спагетти 31.5 см



Поварешка
237 - 500 мл



Шумовка
д. 8 - 15 см



Ложка соусная
50 - 100 см



Вилка
25 - 45 см



Ложка гарнирная
25 - 40 см



Венчик
20 - 60 см



Молоток для
отбивания



Лопатки



Скалка нерж.
32 - 48 см



Скалка деревянная
28 - 60 см



Воронка
д. 8 - 18 см



Бутылки для
соусов



Мерная кружка
0.25 - 5 л



Мерный совок
0.1 - 2 л



Подносы прямоуг.



Доски разделочные



Доски разделочные



Формы для выпекания



Кондитерские насадки



Наборы резакoв



Мешки кондитерские



Коврики силиконовые



Кисточки
2 - 7.5 см



Магнитные держатели
для ножей



Ножи карбовочные



Ножи разделочные,
кухонные

Компания Адамант предлагает:

- текстильный дизайн интерьеров (скатерти, салфетки, чехлы);
- широкий ассортимент моделей одежды;
- нанесение фирменной символики, названий, логотипов.

Скатерти

Вы можете заказать скатерти любого размера, цвета и фактуры: льняные, жаккардовые, хлопковые или синтетические, круглые, овальные, с прямыми углами или непривычной формы.



Салфетки, вышивка логотипов



По Вашему желанию сделаем вышивку на текстиле, что выгодно подчеркнет индивидуальность Вашего заведения.

Чехлы на стулья

Использование съемных чехлов позволит моментально, без особых усилий и материальных затрат с Вашей стороны обновить интерьер, придать настроение любому помещению.



Одежда для поваров



- куртка поварская с кантом;
- фартук;
- брюки;
- головной убор.

Одежда обслуживающего персонала



- рубашка, блузка;
- халат;
- брюки;
- фартук;
- головной убор;

Ткань российского и импортного производства.
Состав сырья: ПЭ, ХБ.

Оригинальный модельный ряд.
Различные цветовые решения.



Компания Адамант предлагает:

- столы с врезанным кантом и с постформированными краями;
- стулья стальные, алюминиевые, с полимерным покрытием;
- мягкую мебель.

Стол

Вы можете заказать столы с подстольем различного вида.



Стулья



Мягкая мебель

Вы можете заказать диваны любого размера, фактуры и цвета.



Барные стойки

Барные стойки задают тон и дизайн всего интерьера. Вы можете заказать у нас любую модель, Вам остается лишь выбрать материал, цвет, форму столешницы и каркаса.

