

«Интэко-Мастер» – мастер холода для торговли и сегмента HoReCa

В предновогодние дни образ Деда Мороза не покидает ни детей, ни взрослых. Дети охотно фантазируют на тему сказочных саней, оленей, помощников Деда Мороза, пакующих подарки. А если задуматься об обстановке того волшебного места, где идет такая кипучая работа, то вполне можно допустить, что там служит оборудование, выпускаемое ООО «Интэко-Мастер».

Поскольку ООО «Интэко-Мастер» является ведущим белорусским производителем торгового холодильного и технологического оборудования, компания способна полностью обеспечить холодом торговое предприятие любого масштаба: от формата «у дома» и до супермаркетов и гипермаркетов.

Широкая дилерская сеть позволяет приобрести оборудование этого белорусского производителя в Российской Федерации, Украине, Армении, Республике Молдова, Литве, Латвии, Грузии и Казахстане.

Продукция «Интэко-Мастер» работает как на встроенном холодообеспечении, так и на выносном, с динамической и статической системой охлаждения, в зависимости от пожеланий клиента.

Холодильное оборудование представлено холодильными витринами, пристенными горками, полувертикальными горками, шкафами, промо-витринами. Технологическое оборудование включает в себя электрические конвекционные печи, электрические конвекционные печи с пароувлажнением, пицца-печи (одноуровневые/двухуровневые) и расстоечные шкафы вместимостью на 9 противней. Помимо этого, «Интэко-Мастер» изготавливает торговое оборудование: расчетно-кассовые кабины, расчетно-кассовые столы, экспресс-кассы, стеллажное оборудование, шкафы сумочные и гардеробные, тележки выкатные, развалы овощные и многое другое.

«Спрос на холодильное оборудование постоянно растет, при этом его ассортимент расширяется и обновляется, повышаются его качество и безопасность», – отмечает генеральный директор ООО «Интэко-Мастер» Денис Пестерев. – В данных условиях наши основные задачи – улучшение энергоэффективности оборудования, поиск новых современных



решений, использование озоносберегающего хладагента – пропана R290 и реализация всего этого в новых появляющихся в продаже моделях».

Конкурентные преимущества компании

1. Отечественный производитель торгового холодильного и технологического оборудования.

2. Высокое качество производимого оборудования.

3. Широкий ассортимент оборудования от бюджетного до премиум-класса с различными дополнительными опциями.

4. Гибкость производства – изготовление оборудования по индивидуальным техническим характеристикам, даже в единичных экземплярах.

5. Энергетически эффективное холодильное оборудование с использованием безопасного хладагента – пропана R290.

Самым современным примером комплексного использования продукции ООО «ИНТЭКО-МАСТЕР» стал минский супермаркет «ГИППО», совсем недавно открывшийся на пр. Любимова, 17. В супермаркете представлено современное энергоэффективное торговое холодильное оборудование «ИНТЭКО-МАСТЕР» линейки EnviroSafe с озоносберегающим хладагентом – пропаном R290:

– витрины холодильные «Немига Cube Lux 2» (в открытом исполнении Self и в закрытом исполнении);

– горки холодильные «Немига Lux П2» (в открытом исполнении и с распашными дверями RD);

– промо-витрины «Лидея Н» и «Лидея Н2» (с двумя стеклянными полками);



– кондитерские витрины «Немига Cube Premium».

Для организации производства, хранения, демонстрации и реализации хлебобулочных и кондитерских изделий идеально подойдут следующие новинки компании «Интэко-Мастер»:

- Холодильный шкаф «Амур» с подвешивающимся фризом типа light box, гарантированно обеспечит внимание и дополнит интерьер вашего помещения. Отличается высокой надежностью и долговечностью, пониженной шумностью и экономичностью потребления энергии, может работать в непрерывном производственном цикле.

- Холодильные шкафы «Случь» для хранения рыбных деликатесов/икры и других продуктов, требующих особых условий хранения и температурного режима $-2...-6^{\circ}\text{C}$ могут использоваться как настольное оборудование.

- Барные шкафы «Случь» предназначены для кратковременного хранения различных напитков в температурном режиме $0...+7^{\circ}\text{C}$. Данная модель используется на предприятиях общественного питания и торговли, может устанавливаться под барной стойкой или напоказ, тем самым демонстрируя товар.

В дни проведения Международного хлебного салона – 2022 в рамках 28-й Международной специализированной оптовой выставки-ярмарки «Продэкспо-2022» ООО «Интэко-Мастер» выступило официальным партнером Открытого чемпионата пекарей Беларуси, Международного чемпионата кондитерского искусства и Международного кулинарного кубка.