

Компания «КЛЕН» работает на рынке общественного питания и ритейла с 1993 года. Более 20 лет мы открываем и оснащаем рестораны, кафе, бары, магазины и пищевые производства. Наши Клиенты получают полный комплекс товаров и услуг для организации ресторанного или торгового бизнеса:

- открытие заведений под ключ;
- готовые решения;
- инженерное и технологическое проектирование;
- подбор, поставка и монтаж профессионального оборудования;
- фарфоровая и стеклянная посуда, столовые приборы и инвентарь;
- дизайн-проект интерьера, фирменный стиль;
- разработка и дизайн меню, деколирование;
- изготовление наружной и интерьерной рекламы;
- автоматизация предприятий;
- экспертная поддержка бизнеса.

Наши поставщики — ведущие зарубежные и российские производители оборудования, посуды и инвентаря для общепита и торговли, поэтому в нашем каталоге представлены товары наивысшего качества.

Широкая дилерская сеть, филиалы и официальные представительства, открытые по всей России и в странах СНГ, позволяют каждому Клиенту без ограничений и в сжатые сроки заказать и получить любой товар или услугу.

Мы сотрудничаем с заведениями, коммерческими и бюджетными организациями. Среди наших Клиентов как небольшие предприятия, так и крупные мировые и российские компании: Pura Johns, Subway, BOSCH, «Газпром», «РЖД», «Якитория», «Шоколадница» и др.

Компания «КЛЕН» — рестораны и кафе под ключ. Открываем и оснащаем с 1993 года.



СОДЕРЖАНИЕ



4 КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ

6 УСЛУГИ

- 6 Экспертная поддержка
- 7 Банковское кредитование. Лизинг
- 8 Технологическое проектирование
- 9 Инженерное проектирование
- 10 Дизайн интерьеров
- 12 Фирменный стиль
- 14 Наружная реклама
- 16 Печать и вышивка на спецодежде
- 17 Деколирование, лазерная гравировка
- 18 Разработка и дизайн меню
- 20 Сервисные услуги
- 21 Запчасти и комплектующие
- 22 Автоматизация предприятий питания и торговли



24 ПОРТФОЛИО



36 **ОБОРУДОВАНИЕ**

- 36 Оборудование TECNOEKA
- 46 Оборудование PIZZA GROUP
- 54 Оборудование LOTUS
- 74 Тепловое оборудование
- 100 Хлебопекарное оборудование
- 116 Оборудование для производства пиццы
- 120 Холодильное оборудование
- 152 Оборудование ICEMATIC
- 162 Барное оборудование
- 172 Фаст-фуд оборудование
- 180 Технологическое оборудование
- 190 Посудомоечное оборудование
- 198 Линии раздачи и самообслуживания
- 214 Нейтральное и вспомогательное оборудование



224 **МЕБЕЛЬ**



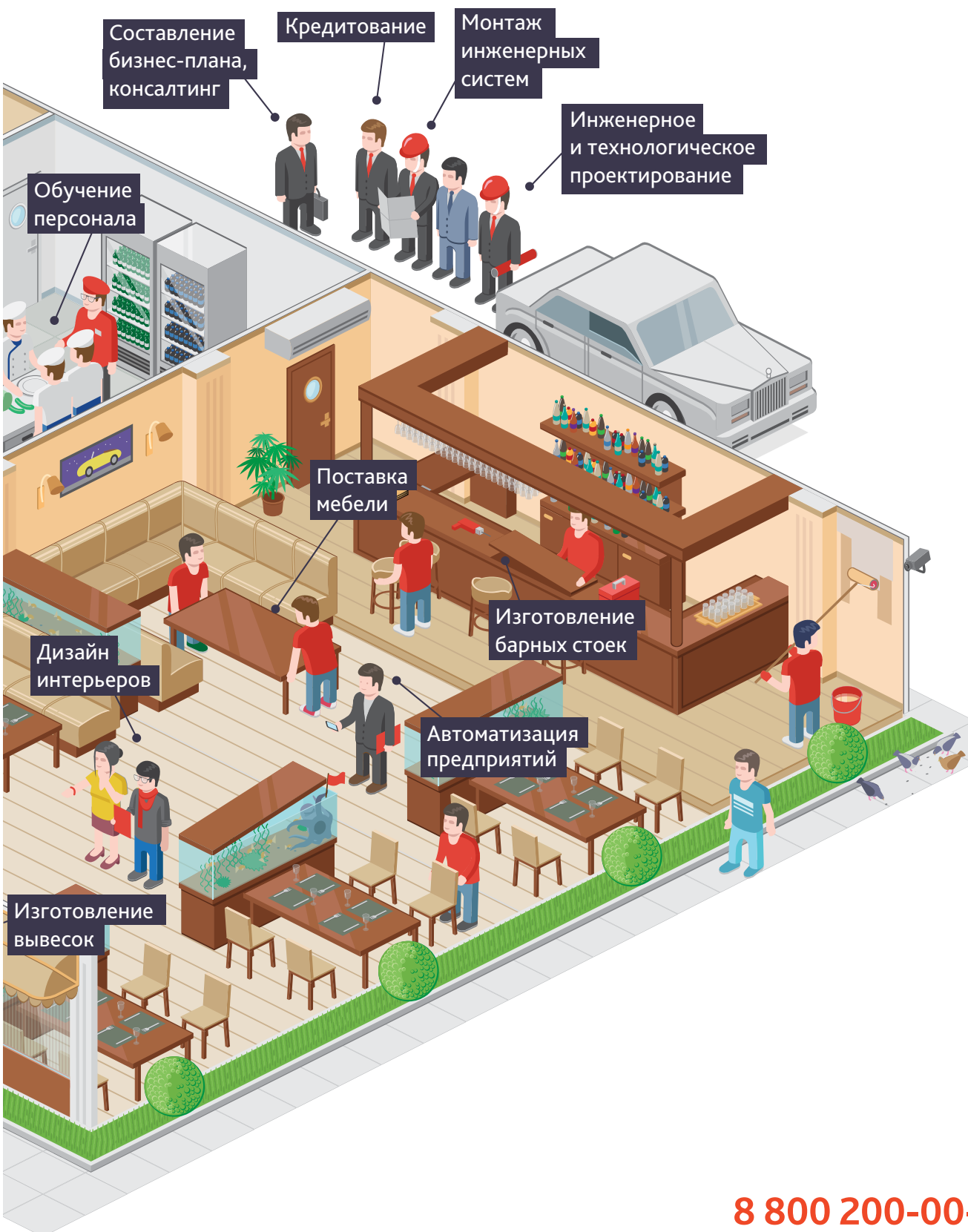
278 **ГДЕ КУПИТЬ? ТОРГОВЫЕ ЗАЛЫ ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА КОМПАНИИ**

Рестораны и кафе под ключ

Открываем и оснащаем с 1993 года



Узнайте больше
на www.klenmarket.ru



8 800 200-00-87
Бесплатно по России

ЭКСПЕРТНАЯ ПОДДЕРЖКА ВАШЕГО БИЗНЕСА

20 лет делимся секретами внутренней кухни ресторанного бизнеса, строим рестораны и пищевые производства.

Нам выгоден ваш успех!



КОНСАЛТИНГ

Мы поможем Вам подобрать помещение, разработать концепцию заведения, составить бизнес-план, разработать меню, технологический и инженерный проект. Подобрать управляющего и шеф-повара, провести обучение персонала. А также согласовать все необходимые вопросы с государственными учреждениями.

БЕСПЛАТНЫЕ БИЗНЕС-СЕМИНАРЫ

Темы мероприятий охватывают широкий спектр вопросов — от базовых принципов ведения ресторанного и торгового бизнеса до углубленного рассмотрения финансовых и управленческих процессов.

МАСТЕР-КЛАССЫ ДЛЯ ПОВАРОВ

В программе — знакомство с оригинальными рецептами, современным оборудованием и новинками ресторанной кухни. На мастер-классах Вас всегда ждут вкусные блюда, новые бизнес-знакомства, живое общение и советы известных поваров.

Мечтаете открыть или расширить бизнес?

Арендовать помещение и оснастить предприятие по последнему слову техники?

Деньги — не проблема! Компания «КЛЕН» специально для своих клиентов совместно с банками-партнерами предоставляет услугу кредитования и лизинга!

Лизинг позволяет клиентам реализовывать крупные проекты, оптимизировать налогообложение и рационально использовать прибыль, сохранять существующие кредитные линии в других банках и избавиться от проблемы залога под кредит.

Благодаря успешному сотрудничеству с финансовыми партнерами мы сэкономим Ваши средства и время.

УСЛОВИЯ ФИНАНСИРОВАНИЯ:

- Аванс 10%
- Срок лизинга от 6 до 36 месяцев
- Сумма финансирования от 300 000 рублей
- Принятие решения от 5 рабочих дней
- Срок ведения бизнеса не менее 6 месяцев

ФИЗИЧЕСКИЕ ЛИЦА:

- Одобрение от 15 минут
- Получение по 1-2 документам
- Досрочное погашение с 1-го месяца
- Без залога и поручителей, без комиссии
- Частично-досрочное погашение

Бесплатно по России **8 800 200-00-87**
www.klenmarket.ru

ПРОЕКТИРОВАНИЕ И КОМПЛЕКСНОЕ ОСНАЩЕНИЕ РЕСТОРАНОВ, КАФЕ И МАГАЗИНОВ

Эксперты компании «КЛЕН» выполняют для Вас весь спектр работ по проектированию и оснащению ресторана, бара, кафе или пищевого производства: от создания проекта будущего заведения до подбора оборудования, посуды и мебели. А также окажут экспертную поддержку не только на начальных этапах, но и после открытия вашего заведения. В случае необходимости мы можем работать в максимально сжатые сроки (от 3 дней).



Выгодные цены и гибкая система скидок

Мы напрямую сотрудничаем с поставщиками из Европы, Азии и России, поэтому наши цены одни из самых выгодных на рынке.



Согласование всей проектной документации

Наши эксперты подготовят необходимые документы для согласования в Роспотребнадзоре.



При заказе оборудования проект бесплатно!

При заказе оборудования в компании «КЛЕН» технологический проект в подарок.



Проектные работы могут быть выполнены срочно и вне очереди!

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

Комплексный подход

Комплексный подход позволяет нам предлагать клиентам всё необходимое для открытия заведения на самых выгодных условиях: оборудование, посуду и инвентарь, мебель, услуги инженеров, проектировщиков и дизайнеров.

Многолетний опыт работы

Компания «КЛЕН» более 20 лет работает в сфере проектирования и оснащения предприятий общественного питания. В нашем портфолио более 800 реализованных проектов.

Работа с регионами

Представительства во многих городах России. Компания «КЛЕН» имеет развитую дилерскую сеть и собственные представительства на территории РФ. Мы выполняем заказы во всех регионах России.

Подготовка документации

Наши специалисты подготовят необходимые документы для согласования в Роспотребнадзоре.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ РЕСТОРАНА ВКЛЮЧАЕТ:

- План размещения технологического оборудования
- План привязки оборудования к электротехническим системам
- План привязки оборудования к системам водоснабжения и канализации
- План привязки оборудования к системе вентиляции
- Спецификацию оборудования

Бесплатно по России **8 800 200-00-87**

www.klenmarket.ru

ПАКЕТ ИНЖЕНЕРНОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ ВКЛЮЧАЕТ:

АРХИТЕКТУРНЫЕ РЕШЕНИЯ

- Допуск СРО к работам по подготовке проектной документации
- Пояснительная записка
- поэтажные планы
- Разрезы
- Устройство перегородок, окон и дверей
- Крепление оборудования и трубопроводов
- Утепление ограждающих конструкций
- Ведомость отделки помещений
- Расход материалов

ВЕНТИЛЯЦИЯ+КОНДИЦИОНИРОВАНИЕ

- Допуск СРО к работам по подготовке проектной документации
- Пояснительная записка с указанием расчетных параметров по воздуху в помещении
- Ведомость чертежей и ссылочных документов
- План системы общеобменной вентиляции с указанием расчетных параметров воздуха на ветрешетках
- Аксонометрическая схема системы общеобменной вентиляции
- План и аксонометрическая схема технологической вентиляции (если предусматривается)
- План системы кондиционирования с указанием мест прохождения трубопроводов холодоснабжения и дренажа, а также узла обвязки кондиционеров
- Спецификация оборудования и материалов

ЭЛЕКТРОСНАБЖЕНИЕ

- Допуск СРО к работам по подготовке проектной документации
- Пояснительная записка
- Ведомость чертежей и ссылочных документов
- Однолинейная электрическая схема вводнораспределительного щита с указанием номера группы и марки вводного кабеля (согласно электрическому проекту базового здания)
- Монтажная схема щита
- Планы сети освещения (с указанием номеров групп, марки и сечения кабеля)
- План силовой и розеточной сети (с указанием номеров групп, марки и сечения кабеля)
- Принципиальная электрическая схема управления (в случае применения схем автоматического управления)
- План прокладки кабельных коммуникаций с указанием мест установки распаечных коробок
- Спецификация оборудования и материалов

ВОДОСНАБЖЕНИЕ+КАНАЛИЗАЦИЯ

- Допуск СРО к работам по подготовке проектной документации
- План помещения с расстановкой технологического оборудования и местами подвода воды и канализации
- Пояснительная записка с указанием расчетных параметров по водопотреблению
- Ведомость чертежей и ссылочных документов
- Аксонометрическая схема трубопроводов ХВ и ГВ
- Аксонометрическая схема трубопровода производственной канализации
- Схема узла учета расхода ХВ и ГВ
- Спецификация оборудования и материалов

«КЛЕН» с 2010 года является членом СРО
«Объединение инженеров проектировщиков»

20 ЛЕТ
в ресторанном
бизнесе
БОЛЕЕ 800
реализованных
проектов

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРОВ

Говоря о ресторане или кафе, посетители вспоминают не только качество еды и обслуживания, в основном запоминается атмосфера уюта и праздника, а может даже экзотики, царящая в заведении. Зачастую успех ресторана зависит именно от его интерьера — это один из факторов «привязки» клиента к Вашему заведению.

Погружаясь в атмосферу ресторана, люди должны чувствовать себя свободно и раскованно. Дизайн интерьера ресторана — это целая композиция, где все элементы декора должны работать в одном направлении, создавая единый стиль, особое настроение.

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА ПОМЕЩЕНИЯ ВКЛЮЧАЕТ:

- Обмерочный чертеж (существующая планировка)
- План демонтажа перегородок
- План возводимых перегородок
- План помещений с расстановкой мебели, оборудования и сантехники
- План размещения сантехники с привязкой
- План пола с указанием типа напольного покрытия
- План потолка с указанием типа используемого материала
- Необходимые разрезы и виды декоративных элементов
- План размещения электрических розеток
- План размещения светильников
- Электросхема принципиальная (светильники, выключатели, схема включения)
- Экспликация помещений
- Развёртки стен с указанием типа отделочных материалов
- Ведомость отделочных материалов с расчетом объемов
- Ведомость светильников и электрооборудования
- Ведомость сантехнического оборудования
- Чертежи на изготовление индивидуальной мебели, дверей, деталей интерьера
- Визуализация основных помещений

Бесплатно по России 8 800 200-00-87
www.klenmarket.ru



ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ

РАЗРАБОТКА ФИРМЕННОГО СТИЛЯ И ДИЗАЙН РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛОВ

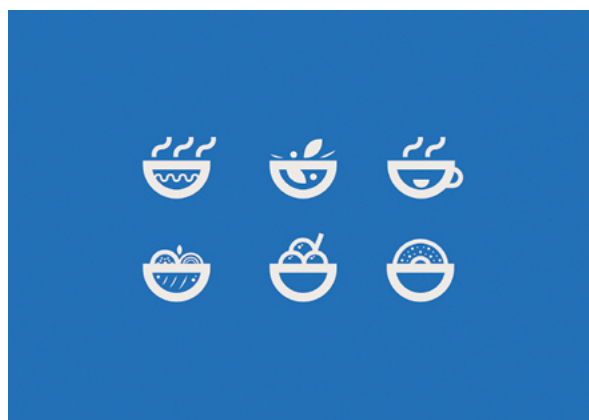
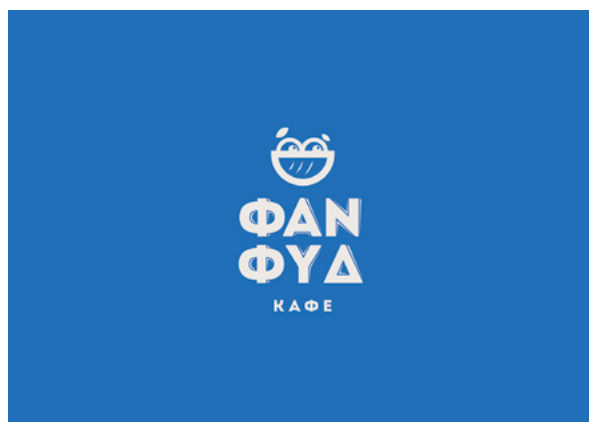
- Разработка логотипа
- Дизайн полиграфии
- Разработка фирменного персонажа
- Дизайн упаковки
- Дизайн и изготовление наружной рекламы и многое другое!

Дизайн-студия компании «КЛЕН» — это команда профессионалов с 9-ти летним опытом работы в области графического дизайна для сектора HoReCa и не только!

Основное направление деятельности дизайн-студии — создание фирменного стиля для ресторанов, баров, кафе.

Профессионально разработанный фирменный стиль позволит выделить Вас среди конкурентов, сформирует доверие и узнаваемость Вашего заведения, будет способствовать росту и положительной репутации на рынке.

Бесплатно по России 8 800 200-00-87
www.klenmarket.ru



ФИРМЕННЫЙ СТИЛЬ



НАРУЖНАЯ РЕКЛАМА

ДИЗАЙН
ИЗГОТОВЛЕНИЕ
ДОСТАВКА
МОНТАЖ

Вывеска — это лицо вашего заведения, которое позволит выделить его на фоне конкурентов.

С вывески начинается любой ресторан, бар или кафе, от нее зависит — проявит клиент интерес или пройдет мимо.

Мы создаем разные вывески: большие и маленькие, яркие и не очень, простые и сложные, дорогие и бюджетные, но объединяет их одно — клиенты мимо не пройдут!

- Световые короба
- Объемные буквы
- Неоновые вывески
- Пилоны, стелы
- Крышные установки
- Козырьки, маркизы, навесы
- Меню-борды
- Навигация

8 (495) 660-36-73

Бесплатно по России 8 800 200-00-87

www.klenmarket.ru





ПЕЧАТЬ И ВЫШИВКА НА СПЕЦОДЕЖДЕ

Разнообразие современных технологий нанесения на текстиль позволяет нам предложить именно то решение, которое будет для вас наиболее экономичным и в полной мере соответствующим вашим задачам и требованиям.



ШЕЛКОГРАФИЯ ИЛИ ТРАФАРЕТНАЯ ПЕЧАТЬ

Печать текста и изображений при помощи трафарета. Наносится на все виды ткани, особенно актуален для изделий из трикотажа. Рекомендовано к нанесению на большие тиражи.



КОМПЬЮТЕРНАЯ ВЫШИВКА

Преимущества вышивки — износостойкость и насыщенный цвет, объёмная фактура, солидный дорогой вид. Рентабельно наносить даже на небольшие тиражи.



СУБЛИМАЦИОННАЯ ПЕЧАТЬ

Печать на ткани при температуре 180–200 °C. Возможность печати с фотографической точностью. Насыщенный цвет, долговечность, возможность стирки при высокой температуре. Наносится только на ненатуральные ткани.

СОБСТВЕННОЕ
ПРОИЗВОДСТВО

Бесплатно по России 8 800 200-00-87
www.klenmarket.ru



ДЕКОЛЬ (ДЕКОЛИРОВАНИЕ) — технология нанесения фирменной символики на посуду.

- Нанесение на фарфор и стекло
- Любые размеры и цвета
- От 10 дней

Посуда с нанесением фирменного изображения является важным элементом корпоративной культуры любой организации, независимо от сферы деятельности.

Для нанесения мы используем только качественную посуду, представленную в торговых залах компании или на сайте www.klenmarket.ru

Заказывая услугу «ДЕКОЛИРОВАНИЕ» в компании «КЛЕН», вы получаете то количество посуды, на которое рассчитывали. Все риски, связанные с обжигом и логистикой мы берем на себя!

ЛАЗЕРНАЯ ГРАВИРОВКА — технология нанесения изображения на изделие с помощью сфокусированного лазерного луча.

- Нанесение на столовых приборах и подносах
- Обычная гравировка, гравировка с чернением
- Сроки изготовления: 7-10 дней

Бесплатно по России **8 800 200-00-87**
www.klenmarket.ru





{ РАЗРАБОТКА И ДИЗАЙН **МЕНЮ** }

- ✓ ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ ДИЗАЙН ПАПОК МЕНЮ
- ✓ ДИЗАЙН ПЕЧАТНОГО МЕНЮ
- ✓ FOOD-ФОТОСЕССИЯ
- ✓ РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ
- ✓ ИЗГОТОВЛЕНИЕ И ПЕЧАТЬ ТИРАЖА



WWW.KLENMARKET.RU

8 800 200-00-87



СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В КОМПЛЕКС УСЛУГ СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА ВХОДИТ:



ДИАГНОСТИКА И РЕМОНТ ОБОРУДОВАНИЯ

Детальное обследование и диагностика оборудования заказчика.
Ремонт оборудования.



МОНТАЖ И ПУСКО-НАЛАДКА

Разработка оптимального технического решения.
Решение всех вопросов по установке, эксплуатации.



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Цель технического обслуживания — продлить срок службы оборудования и уменьшить потери от аварийных простоев.



ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Все неисправности, возникшие в течение срока гарантии не по Вашей вине, будут устранены бесплатно. Либо вы получите новое изделие той же модели.



ЦЕНЫ НА УСЛУГИ НИЖЕ РЫНОЧНЫХ НА 35% И БОЛЕЕ.

ДЛЯ БЮДЖЕТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ ПРЕДОСТАВЛЯЕТСЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ СКИДКА — 10%.

Решение всех вопросов заказчиков по установке, эксплуатации, ремонту и техническому обслуживанию оборудования на высоком уровне и в минимальные сроки. Специалисты выезжают к заказчикам, а также принимают в ремонт оборудование на территории сервисного центра.

Сервисный центр компании «КЛЕН» выполняет все виды работ для обеспечения эффективной эксплуатации торгового, технологического и холодильного оборудования отечественного и импортного производства на предприятиях общественного питания. Установка и монтаж технологического, торгового, хлебопекарного, холодильного оборудования. Все работы выполняются в соответствии с лицензиями на монтажные, пуско-наладочные и проектные работы.

Бесплатно по России 8 800 200-00-87
www.klenmarket.ru



ЗАПЧАСТИ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ

Компания «КЛЕН» предлагает большой ассортимент запчастей и комплектующих от более чем 30 производителей из России, Белоруссии, Италии и Китая.

КОМПЛЕКСНОЕ РЕШЕНИЕ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ И ЗАПЧАСТЯМ



Специальные условия для оптовиков



Комплексное предложение для партнеров, формирующих склады запчастей в регионах



Комплектующие на заказ

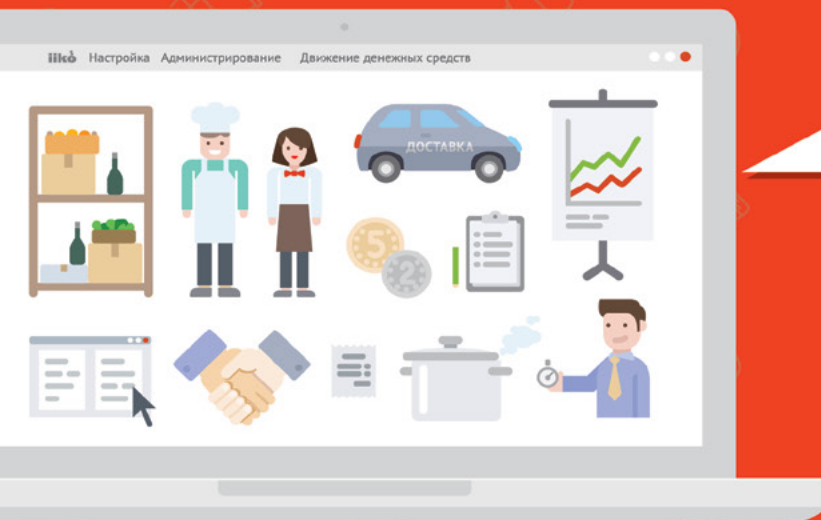


Возможность ускоренной доставки курьерской службой

Бесплатно по России **8 800 200-00-87**
www.klenmarket.ru

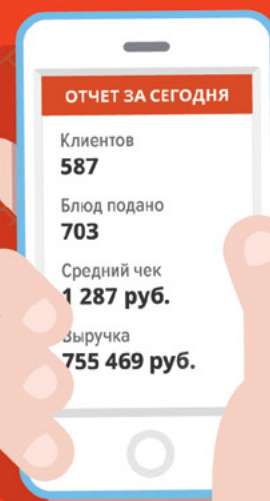


Автоматизация предприятий питания и торговли



- Управление резервированием, банкетами и доставкой
- Прозрачный финансовый учет
- Мгновенный пересчет остатков на складе
- Быстрое и точное обслуживание гостей
- Управление кассовой книгой
- Управление взаимоотношениями с поставщиками
- Система учета рабочего времени

- Увеличение прибыли ресторана
- Эффективный рабочий персонал
- Удаленное управление бизнесом
- Универсальный и простой интерфейс
- Сокращение расходов
- Довольные клиенты



Автоматизация предприятий поможет вам контролировать все бизнес-процессы, позволяя оставаться в курсе событий вашего дела и сосредоточиться на его развитии!

При покупке системы автоматизации iiko вы получаете 1 месяц бесплатного обслуживания и карты авторизации для сотрудников вашего ресторана



iiko

КЛЕН

www.klenmarket.ru



ЯРКИЕ
РЕШЕНИЯ

Кейтеринговое обслуживание | Кейтеринг на теплоходах | Доставка фуршетных блюд | Выездной бар
Индивидуальное меню | Подбор мест для Вашего события | Дегустации | Ресторанный консалтинг
Корпоративные мероприятия | Частные мероприятия | Выставки и конференции | Презентации
Свадебный кейтеринг | Детский кейтеринг | Организация выездных кулинарных мастер-классов

+7 (495) 532-46-72 | www.seasonscatering.ru
115432, г. Москва, 2-й Южнопортовый пр-д, 10, стр. 11



consulting

Итальянский подход
к вашему бизнесу!

Ресторанный консалтинг

Наши услуги:

- Полный комплекс услуг для вашего ресторана
Поиск помещения, маркетинг-исследование, подбор персонала, разработка меню, поиск поставщиков, реклама, управление
- Торговый остров PANINERIA
Разработка меню, подбор персонала, обучение, маркетинг
- Услуга 118 «Скорая помощь для ресторанов»
Поиск быстрого и единственного правильного решения для развития вашего бизнеса
- Консалтинг для гостиничного бизнеса
Ребрендинг, работа с персоналом, поиск поставщиков, реклама, управление
- Первичная оценка бизнеса
- Работа с персоналом
Подбор персонала, проведение тренингов

Выгодная система работы, построенная на процентах от прибыли

#byItalians — компания, основанная двумя итальянцами, Лоренцо Джетти и Филиппо Чарамелла. Изначально созданная в Италии, на Российском рынке компания развивается уже 4 года.

+7 (910) 005-46-61 | info@MadeInItali.ru | www.MadeInItali.ru | [fb:byItalianSS](https://www.facebook.com/byItalianSS)

МАГАЗИН-КУЛИНАРИЯ «ЛЕГКО ГОТОВИТЬ»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Дизайн интерьера
Фирменный стиль
Наружная и интерьерная реклама
Поставка посуды, оборудования, мебели

Общая площадь: 623 м2

Площадь производственных помещений: 430 м2

Зал: 193 м2



БАР-РЕСТОРАН «СКАЗКА BAR»

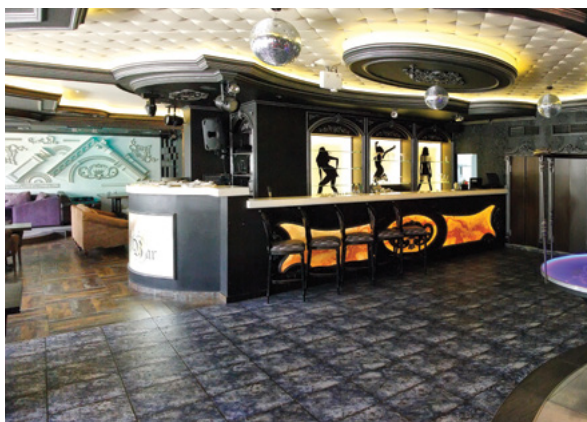
ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Инженерное проектирование

Общая площадь: 443 м²

Кухня: 140 м²

Посадочных мест: 90



РЕСТОРАН «HUDSON DELI»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Инженерное проектирование
Поставка оборудования и мебели

Общая площадь: 98 м²

Кухня: 45 м²

Посадочных мест: 40



ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Дизайн интерьера
Фирменный стиль
Наружная реклама
Поставка инвентаря, оборудования, спецодежды

Общая площадь: 150 м²

Кухня: 50 м²

Зал: 90 м²

Посадочных мест: 50



РЕСТОРАН «TWIN PEAKS»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Инженерное проектирование
Дизайн интерьера
Поставка оборудования

Общая площадь: 508 м²

Кухня: 200 м²

Посадочных мест: 200



КАФЕ «ВИШНЕВАЯ МЕТЕЛЬ»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Инженерное проектирование
Дизайн интерьера
Фирменный стиль
Наружная реклама
Поставка оборудования

Общая площадь: 90 м²

Кухня: 50 м²



СТОЛОВАЯ «УРОЖАЙ»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Поставка оборудования

Общая площадь: 108 м²

Кухня: 60 м²



ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Дизайн интерьера
Фирменный стиль
Наружная и интерьерная реклама
Поставка посуды, инвентаря, мебели

Общая площадь: 565 м²

Кухня: 185 м²

Зал: 380 м²

Посадочных мест: 180



РЕСТОРАН «БАТТЕРФЛАЙ»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Инженерное проектирование
Поставка посуды, инвентаря,
оборудования, мебели

Общая площадь: 750 м²

Кухня: 150 м²

Посадочных мест: 256



ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Поставка оборудования

Общая площадь: 300 м²

Кухня: 110 м²

Посадочных мест: 70



РЕСТОРАН «МАЭСТРО»

ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Фирменный стиль
Наружная реклама
Поставка посуды, инвентаря и оборудования

Общая площадь: 433 м²

Кухня: 140 м²

Посадочных мест: 90



ВЫПОЛНЕНО:

Технологическое проектирование
Инженерное проектирование

Общая площадь: 498,56 м²

Посадочных мест: 220

