

SIKOM

AUTOMATIC DONUT FRYERS

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПОНЧИКОВ



2015

AUTOMATIC DONUT FRYERS

Пончиковые автоматы

AUTOMATIC

Deposits, turns donuts and dispenses automatically. The frying tank divides into 2 parallel rows. Deposits 2 mini-donuts or 1 standard size donut per convey row.

PLUNGERS AND ATTACHMENTS

Basically this automatic fryer forms standard size donuts (the basic set includes 30 mm & 36 mm diameter plungers; 40 mm diameter plunger is an extra option). Additional plunger for forming 2 mini-donuts per convey is now available as well. Hopper is universal for all plungers' type. It's also easily removable for cleaning.

ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/2400 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space. It's also available to use this model inside of one of our exquisite hoods.

PRF-11/2400

АВТОМАТ

Автоматически формует и отсаживает по одному пончику стандартного размера или 2 мини-пончика в ручей. Фритюрная ванна разделена на 2 параллельных ручья. Переворот и выгрузка пончиков осуществляются автоматически.

ПЛНУЖЕРЫ

В базовой комплектации предлагаются плунжерные пары для формования стандартных пончиков различного размера (диаметр плунжера 30 и 36 мм). В качестве опции мы предлагаем плунжер диаметром 40 мм и плунжерный механизм для формования мини-пончиков.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРФ-11/2400 может быть установлен внутри пончиковой станции. Также ПРФ-11/2400 может работать совместно с вытяжными шкафами эксклюзивного дизайна.



PRF-11/1200

AUTOMATIC

Deposits, turns donuts and dispenses automatically. Deposits 2 mini-donuts or 1 standard size donut per convey row.

PLUNGERS AND ATTACHMENTS

Basic plunger of this automatic fryer forms 2 mini-donuts per convey row. Optionally we offer exchangeable plungers (30 mm, 36 mm & 40 mm diameter) to form standard size donuts. Hopper is universal for all plungers' type. It's also easily removable for cleaning.

ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF 11/1200 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.

It's also available to use this model inside of one of our exquisite hoods.



PRF-11/1200

АВТОМАТ

Автоматически формует, отсаживает, переворачивает и выгружает пончики и мини-пончики.

ПЛНУЖЕРЫ

В базовой комплектации мы предлагаем легкосъемный плунжерный механизм для формования мини-пончиков. В качестве опций предлагаются плунжерные пары для формования стандартных пончиков различного размера (диаметр плунжера 30, 36 и 40 мм).

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПРФ-11/1200 может быть установлен внутри пончиковой станции. Также ПРФ-11/1200 может работать совместно с вытяжными шкафами эксклюзивного дизайна.

PRF-11/900

AUTOMATIC

Deposits one donut per convey row. The frying tank divides into 2 communicating rows with forward & backward flow of fry liquid. Turns donuts and dispenses automatically.

PLUNGERS AND ATTACHMENTS

We offer exchangeable plungers (the basic set includes 30 & 36mm diameter; 40mm diameter is an extra option) to meet the most demanding quality expectations for both yeast-raised & cake donuts.

ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/900 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.



PRF-11/900

АВТОМАТ

Автоматически формует и отсаживает по одному пончику в ручей. Фритюрная ванна разделена на 2 ручья, в которых создан кольцевой поток фритюра. Переворот и выгрузка пончиков осуществляются автоматически.

ПЛНУЖЕРЫ

В базовой комплектации предлагаются плунжерные пары для формования стандартных пончиков различного размера (диаметр плунжера 30 и 36 мм) В качестве опции мы предлагаем легкосъемный плунжерный механизм для формования пончиков диаметром 40 мм.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для автономного размещения полноценного комплекса по производству пончиков на ограниченном пространстве, ПРФ-11/900 может быть установлен внутри пончиковой станции.

PRF-11/300A

SEMI-AUTOMATIC

This semi-automatic machine PRF-11/300A has an automatic control unit. PRF-11/300A has the same deposit mechanism as our automatic donut machines PRF series. This donut equipment is the right variant for easy-start in donut business.

PLUNGERS AND ATTACHMENTS

For this donut machine we offer exchangeable plungers (the basic set includes 30 mm diameter; 36 & 40 mm diameter is an extra option) to form standard size donuts. Hopper is easily removable for cleaning.

ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/300A could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.



PRF-11/300A

ПОЛУАВТОМАТ

Пончиковый полуавтомат с автоматической системой управления имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование.

ПЛНУЖЕРЫ

Базовая комплектация включает сменный плунжер диаметром 30 мм; в качестве опции можно приобрести плунжерные механизмы диаметром 36 и 40 мм.



PRF-11/2400D
ПРФ-11/2400D



PRF-11/1200D
ПРФ-11/1200D



PRF-11/900D
ПРФ-11/900D



PRF-11/300AD
ПРФ-11/300AD

Пончиковые автоматы с модернизированным приводом дозатора ПРФ-11D

Завод «СИКОМ» в 2010 году приступил к производству пончиковых автоматов ПРФ, оснащенных счетчиком с фискальной памятью.

Новое устройство позволяет контролировать работу автомата при многосменной работе. Каждый оператор получает свой PIN-код, а технолог /администратор имеют возможность получать ежедневные/еженедельные выписки об изготовленной на автомате продукции.

Кроме того, технолог/администратор, имея собственные коды доступа могут контролировать ресурс фритюра, своевременно обновлять его, что, несомненно, улучшит качество производимых пончиков.

Новое оборудование автоматов ПРФ 2010 года:

ПРФ-11/2400D

ПРФ-11/1200D

ПРФ-11/900D

ПРФ-11/300AD

Since 2010 Sikom presents to the market modernized type of our automatic donut fryers series PRF.

Modernization concerns hopper drive of PRF – electronic control unit has 2 levels of access – for operator & for administrator. Daily productivity, frying fat condition & other information provides you new easy way to control your business.



AUTOMATIC DONUT FRYERS

Пончиковые автоматы



Пончиковые автоматы серии ПРФ созданы ведущим российским производителем технологического оборудования. Наши пончиковые автоматы обеспечат высокое качество пончиков и позволят вам снизить затраты на персонал и его обучение.

Пончиковые автоматы серии ПРФ представляют собой универсальное оборудование для абсолютно любого предприятия пончиковой индустрии.

Пончиковые автоматы формуют, обжаривают, переворачивают и выгружают пончики автоматически. Работают как на дрожжевом, так и на смешанном тесте. На ПРФ-11/1200 и ПРФ-11/2400 можно производить как пончики традиционного размера, так и мини-донатсы.

Серия пончиковых автоматов, привод дозатора которых оснащен счетчиком с фискальной памятью, (ПРФ-11/2400D, ПРФ-11/1200D, ПРФ-11/900D, ПРФ-11/300D) позволяют управлять автоматом в нескольких режимах.

Производительность пончиковых автоматов достигает 600 пончиков в час. При производстве мини-донатсов производительность увеличивается до 2400 мини-пончиков в час. Для любого из пончиковых автоматов серии ПРФ мы предлагаем дополнительное сопутствующее оборудование для максимального удобства вашей работы. Это позволяет оптимизировать работу обслуживающего персонала и вести учет выработанной продукции.

PRF automatic donut machine is produced by the leading Russian foodservice equipment producer to improve donut quality and reduce labor & training costs. The high standard of your donuts is guarantee by our automatic donut fryer.

Automatic donut machines PRF series present absolutely universal equipment for any kind of business in donut industry.

PRF-11/900 (11/1200 & 11/2400) deposit, fry, turn, and dispense yeast-raised donuts as well as cake donuts (mix donuts) automatically. You can also easily produce traditional size donuts and mini donuts automatically using only one machine (PRF-11/1200 or PRF-11/2400).

Three types of PRF automatic donut fryers are offered with capacity up to 600 donuts per hour. Production for mini donuts is up to 2400 per hour. For any machine you can find additional attended equipment to adapt a donut system to your specific needs.

specification/технические характеристики	PRF-11/2400		PRF-11/1200		PRF-11/900		PRF-11/300A	
	PRF-11/2400D		PRF-11/1200D		PRF-11/900D		PRF-11/300D	
Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	380	3ph 208-240	220	1ph 100-120	380	3ph 208-240	380	3ph 208-240
Frequency, Hz / Частота, Гц	50	60	50	60	50	60	50	60
Nominal power, W / Номинальная мощность, Вт	5150		2700		5150		5100	
Frying tank capacity, l / Вместимость жарочного бака, л	16		7,5		16		12	
Warm-up time (at the most), min / Время разогрева (не более), мин	20		20		20		20	
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	7		7		7		7	
Exchangeable plungers (d), mm / Сменные плунжерные пары (диаметр), мм								
basic set of options / в комплектации	30, 36		2x23		30, 36		30	
extra options / опция	40, 2x23		30, 36, 40		40		36, 40	
Donuts weight, gm / Масса, г								
donuts / пончиков	35-65		35-65		35-65		20-60	
mini-donuts / мини-пончиков	10-20		10-20		-		-	
Max. output per hour / Максимальная производительность, шт/час								
yeast-raised donuts / дрожжевых пончиков	450		225		450		300	
cake donuts / смешанных пончиков	600		300		600		300	
mini-donuts / мини-пончиков	2400		1200		-		-	
Machine weight, kg / Масса аппарата, кг	32		27		30		23	
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1200/480/600		1200/370/600		1200/550/600		1330/560/600	

- Patent RF № 2181981 / Патент РФ № 2181981
- Certificate RF № РОСС RU.AE44.B45252 / Сертификат РФ № РОСС RU.AE44.B45252
- Eurasian certificate EAC / Евразийский сертификат EAC



Дозатор начинок ВР-3

Дозатор начинок представлен в 4 комбинациях:

ВР-3.1 — для начинения пончиков на две начинки
(2 емкости по 3 литра каждая)

ВР-3.1 1/2 — для начинения пончика на одну начинку
(одна емкость объемом 3 литра)

ВР-3.2 — для начинения донатсов на две начинки
(2 емкости по 3 литра каждая)

ВР-3.1 1/2 — для начинения донатса на одну начинку
(одна емкость объемом 3 литра)

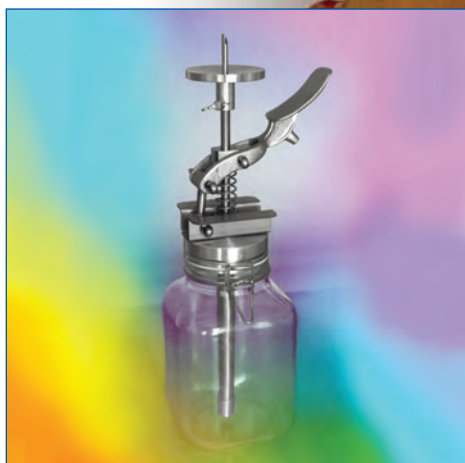
Manual filling machine VR-3

VR-3.1 — deposits 2 types of fillings in ring donuts (2 tanks x 3 l)

VR-3.1 1/2 — deposits 1 type of fillings in ring donut (1 tank x 3 l)

VR-3.2 — deposits 2 types of fillings in donuts (2 tanks x 3 l)

VR-3.2 1/2 — deposits 1 type of fillings in donut (1 tank x 3 l)



ATTENDED EQUIPMENT

Дополнительное оборудование

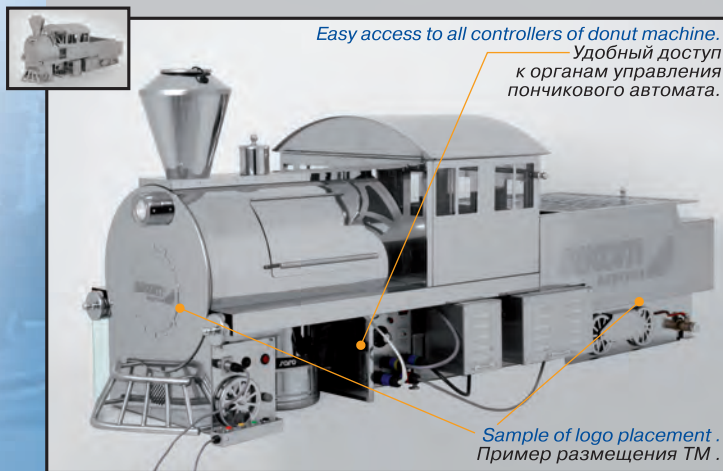
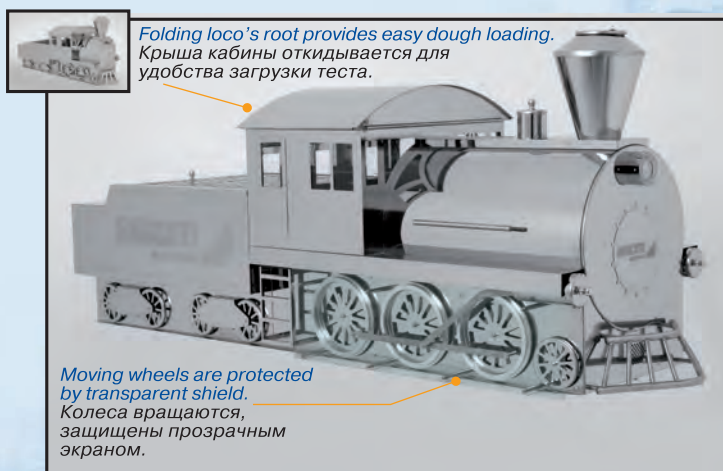
EXQUISITE HOODS

The advanced stage of development in donut industry is caused by appearance of our concept product – exquisite hoods. These exceptional design hoods are made in the form of locomotive, Mississippi steamer & space shuttle. These exquisite hoods resembles of old good times when engineering novelties were stunning eye-popper for public. Placed over the donut machines PRF-11\1200 or PRF-11\2400 and used together with our recuperator, these hoods eliminate the need for an exhaust hood & represent merchandizing at its best.

Эксклюзивные вытяжные шкафы

Концептуальной разработкой нашей компании являются вытяжные шкафы эксклюзивного дизайна. Они выполнены в виде локомотива, парохода и космического корабля и имеют движущиеся детали. Эти новинки призваны вывести развитие пончиковой индустрии на новый виток, потому как не просто презентуют продукт и процесс его приготовления, но и способны стать визитной карточкой заведения любого уровня.

Эксклюзивные вытяжные шкафы могут быть установлены на пончиковые автоматы PRF-11/1200 и PRF-11/2400. При использовании совместно с рекуператором, пароход, паровоз или космический корабль отлично справятся с функцией очистки воздуха.





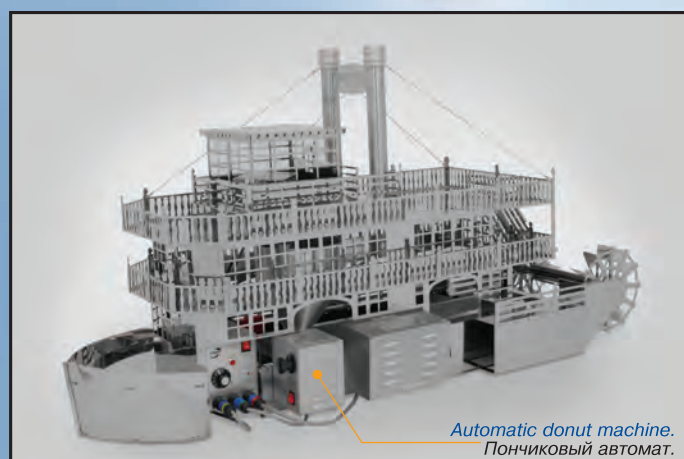
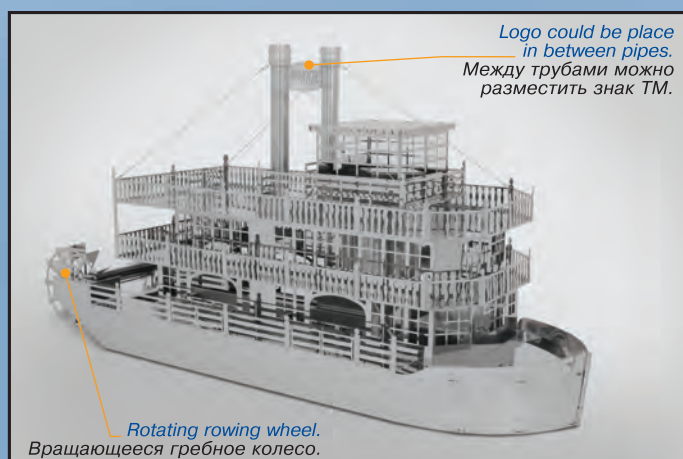
ATTENDED EQUIPMENT

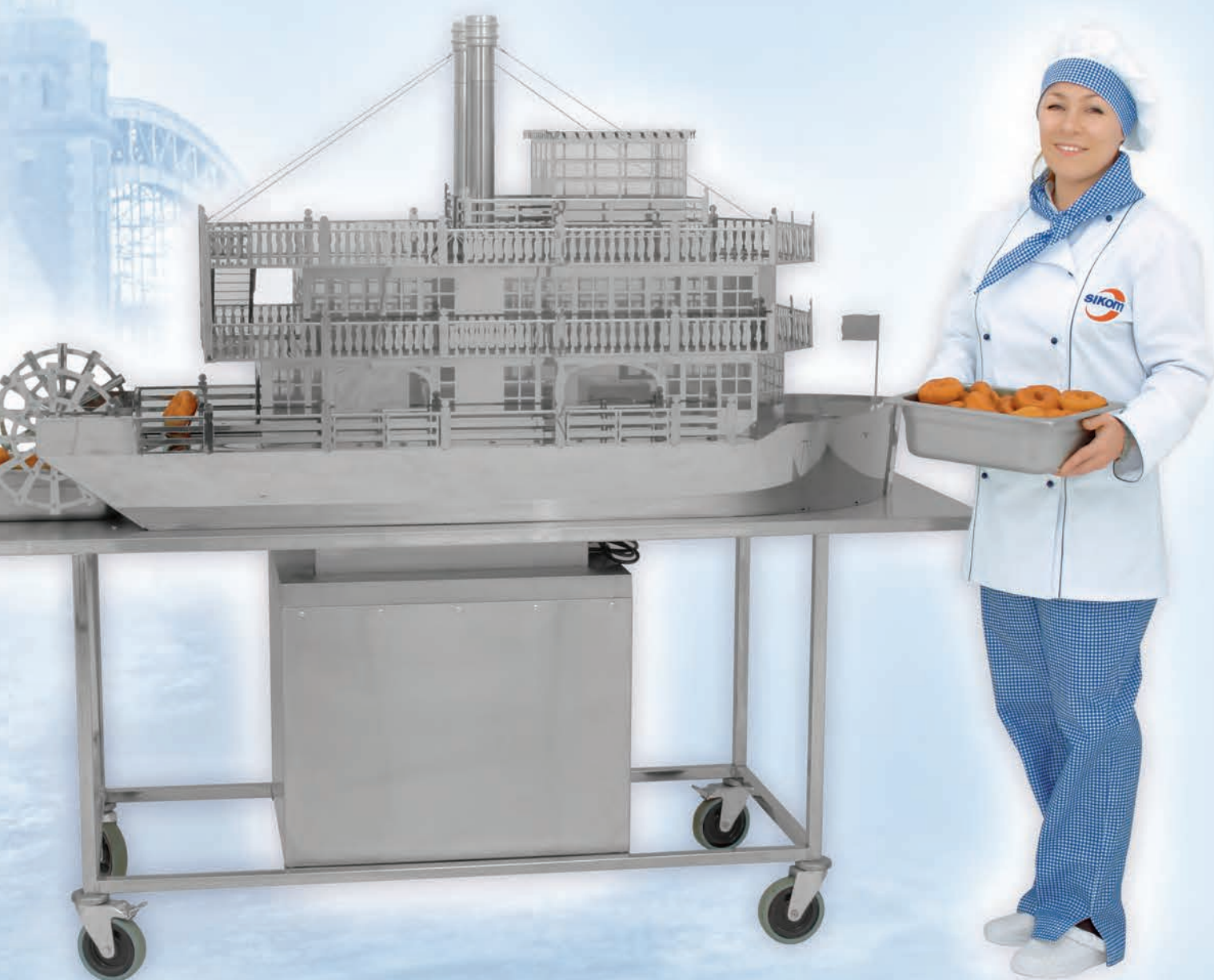
Дополнительное оборудование



			Overall dimensions, mm			Weight, kg	Is used together with
			L	B	H		
			габаритные размеры, мм			масса, кг	Используется с оборудованием
			длина	ширина	высота		
	LOCOMOTIVE	ПАРОВОЗИК	1590	590	760	21	PRF-11/2400 PRF-11/1200
	MISSISSIPPI STEAMER	ПАРОХОД «МИССИСИППИ»	1750	500	910	21	PRF-11/2400 PRF-11/1200
	SPACE SHUTTLE	ЭНЕРГИЯ-БУРАН	coming soon / в разработке				PRF-11/2400 PRF-11/1200

▲
 • Patent EC № 000046651-0001 / Патент ЕС № 000046651-0001
 Patent EC № 000959895-0002 / Патент ЕС № 000959895-0002





AUTOMATIC DONUT FRYERS

Пончиковые автоматы

Пончиковые автоматы ПРФ-218

Новинкой 2010 года являются пончиковые автоматы транспортерного типа: ПРФ-218/4.10, ПРФ-218/4.15.

Эти высокопроизводительные автоматы (до 1900 пончиков в час) оборудованы четырьмя дозирующими механизмами, современным блоком программного управления, мощными нагревательными ТЭНами и объемной фритюрной ванной. Также важнейшим преимуществом данного вида оборудования является наличие датчика уровня масла: при переизбытке масла на табло блока управления появляется сигнал, а при недостатке фритюра ПРФ автоматически отключается.

Высокое качество материалов, надежность узлов и деталей, удобство программного управления позволят максимально быстро и качественно изготовить большое количество продукции.

Automatic donut fryers PRF -218

Our new conveyer type automatic donut fryers PRF-218/4.10 & PRF-218/4.15 are specially designed for high output demands. These fryers are equipped with 4 hoppers, modern program panel & safe THE-unit. The great advantage of this type of fryers is the presence of frying fat level sensor – it will switch fryer off if the level of frying fat is too low, and indicates if there's too much frying fat in the tank.



▲
PRF-218/4.10
ПРФ-218/4.10

PRF-218/4.15
ПРФ-218/4.15
▼



Бункер дозатора и дозирующий механизм.
Hopper.



Транспортер.
Conveyer.



Панель управления.
Program panel.



ТЭНы.
THE-unit.



Датчик уровня масла.
Frying fat level sensor.



specification / технические характеристики *

	PRF-218/4.10	PRF-218/4.15
Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	380	380
Nominal power, W / Номинальная мощность, кВт	10,1	15,1
Frying tank capacity, l / Вместимость жарочного бака, л	55	85
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	20	20
Max. output per hour / Максимальная производительность, шт/час		
yeast-raised donuts / дрожжевых пончиков	850	1400
cake donuts / смесевых пончиков	1100	1900
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1600/750/700	2200/750/700

* Т.к. в настоящее время изделия модернизируются, характеристики могут незначительно изменяться

ATTENDED EQUIPMENT

Дополнительное оборудование

ATTENDED EQUIPMENT DONUT STATION

Our special Donut Station is designed to place full donut –producing complex on the limited space. There are two types of stations: floor and countertop ones. Both types could be connected up to the local hood system. Floor model has different technological modules that could be optionally equipped with additionally integrated devices. Countertop model is an economy-type.

Both countertop & floop models are completely panoramic with bright lightning inside & colorful merchandizing signs front & back provoking customer's curiosity & building impulse sales.

Attractive all stainless steel Donut Station, 4 sides glass, displays delicious donut marking process that will send sales & profit soaring!

Our Donut Station is a perfect merchandiser that saves you thousands — it works on limited space, eliminates the need for an exhaust hood & need only one operator!

Пончиковая Станция

Пончиковая Станция создана конструкторами нашей компании для автономного размещения полноценного пончикового производства на ограниченном пространстве. Пончиковая Станция идеальна для работы в супермаркетах, на фудкортах, в торговых центрах. Предлагается две модификации — напольная и настольная. Напольная пончиковая станция дает возможность встроить дополнительное оборудование (расстоечный шкаф, холодильный модуль, рекуператор).

Настольная модель более экономична. Предусмотрено использование настольной модели совместно с рекуперационным блоком или подключение к локальной вытяжной системе.

Обе модели Пончиковой Станции обеспечивают абсолютную панорамность, рабочий объем Станции ярко подсвечен, фриз можно украсить цветными наклейками. Наша Пончиковая Станция — это не просто оборудование, это оборудование, которое сэкономит вам тысячи — она работает на минимальном пространстве, своим видом рекламирует продукт и привлекает покупателей. Для обеспечения полноценной работы требуется всего один оператор.



◀ Countertop model /
Настольная
Пончиковая
Станция

▲ Floor model /
Напольная Пончиковая
Станция

ATTENDED EQUIPMENT DONUT STATION / Пончиковая станция		
specification / технические характеристики	Floor model / напольная	Countertop model / настольная
Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	220	220
Frequency, Hz / Частота, Гц	50	50
Nominal power, W / Номинальная мощность, Вт	300	300
Weight, kg / Масса, кг	126	56
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1353/603/1990	1350/600/1190

RECUPERATOR

Recuperating block was created especially for eliminating the need for exhaust hood, which adds mobility to donut business. It allows placing your donut equipment inside of selling place & presenting exciting donut-making show, which sells donuts itself. Recuperator can be integrated into the Donut Station or used together with our exquisite hoods.

Рекуперационный блок

Рекуперационный блок был создан для решения проблемы размещения пончикового оборудования непосредственно под вентиляционным зонтом. Использование нашего рекуператора позволяет поместить пончиковое оборудование на торговых площадях, обеспечивая великолепное фуд-шоу, которое, несомненно, вызовет покупательский интерес и повысит продажи.

Рекуператор может быть интегрирован в Пончиковую Станцию, также возможна его совместная работа с вытяжными шкафами эксклюзивного дизайна.





PRF-11/300M

SEMI-AUTOMATIC

These semi-automatic machines are presented in 2 types – with automatic (PRF-11/300A) & mechanic (PRF-11/300M) control unit. PRF-11/300 has the same deposit mechanism as our automatic donut machines PRF series. This donut equipment is the right variant for easy-start in donut business.

PLUNGERS AND ATTACHMENTS

For these donut machines we offer exchangeable plungers (30 mm, 36 mm & 40 mm diameter) to form standard size donuts. Hopper is universal for all plungers' types. It's also easily removable for cleaning.

ATTENDED EQUIPMENT & ACCESSORIES

PRF-11/300 could be used inside our special donut station for placing full donut-producing complex on the limited space.

ПРФ-11/300М

ПОЛУАВТОМАТ

Пончиковый полуавтомат ПРФ-11/300М с механической системой управления имеет тот же механизм дозирования, что и полностью автоматическое пончиковое оборудование.

ПЛУНЖЕРЫ

Так же, как и автоматы, аппарат комплектуется сменным плунжерным механизмом диаметром 30 мм, дополнительно можно приобрести плунжеры диаметром 36 и 40 мм. Главное отличие полуавтоматов состоит в отсутствии механизмов переворота и выгрузки пончиков — эти операции выполняются вручную.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Для автономного размещения полноценного комплекса по производству пончиков на ограниченном пространстве, ПРФ-11/300М может быть установлен внутри пончиковой станции.

ПР-7

Состоит из ручного дозатора и чебуречницы ЭФ-12НЧ. Портативное, надежное и недорогое решение.

Фритюрницы и чебуречницы ЭФ

Предназначены для приготовления во фритюре различных продуктов с низким пенообразованием (кроме картофеля). Экономичны, надежны, компактны. Фритюрницы дополнительно оборудованы системой защиты от перегрева и снабжены перфорированным вкладышем.

ЭФ-6Н



ЭФ-12Н



ЭФ-6НЧ



ЭФ-12НЧ



ЭФ-18НЧ



specification / технические характеристики	PRF-11/300M	PR-7	ЭФ-6НЧ	ЭФ-12НЧ	ЭФ-18НЧ	ЭФ-6Н	ЭФ-12Н
Nominal voltage, V / Номинальное напряжение, В	220	220	220	220	380	220	220
Frequency, Hz / Частота, Гц	50	50	50	50	50	50	50
Nominal power, W / Номинальная мощность, Вт	5000	5000	2500	5000	7500	2500	5000
Frying tank capacity, l / Вместимость жарочного бака, л	12	12	6	12	18	6	12
Warm-up time (at the most), min / Время разогрева (не более), мин	15	15	-	-	-	-	-
Hopper capacity, l / Вместимость бункера дозатора, л	7	7	-	-	-	-	-
Exchangeable plungers (d), mm / Сменные плунжерные пары (диаметр), мм							
basic set of options / в комплектации	30	30	-	-	-	-	-
extra options / опция	36, 40	36, 40	-	-	-	-	-
Donuts weight, gm / Масса пончиков, г	20-60	20-60	-	-	-	-	-
Max. output per hour / Максимальная производительность, шт/час	300	300	-	-	-	-	-
Machine weight, kg / Масса аппарата, кг	18	17	7,5	14	22,5	7,5	14
Overall dimensions (L/B/H), mm / Габаритные размеры (L/B/H), мм	1030/560/560	1030/560/520	695/560/260	1010/560/260	1655/560/260	695/560/260	1010/560/260

- Patent RF № 2181981 / Патент РФ № 2181981
- Certificate RF № POCC RU.AE44.B45252 / Сертификат РФ № POCC RU.AE44.B45252
- Eurasian certificate EAC / Евразийский сертификат EAC



Recipes

We are proud to present our original recipes of yeast-raised donuts. All these recipes were created by our specialists, tested & certified on the territory of RF.

Under the Trade Mark «Russian Donut» we tried to collect the best that Russian Tradition of yeast-raised donuts maintains. The wide range of traditional recipes includes the following types of yeast-raised donuts:

- 1) Traditional Donut
- 2) Cheese cake Donut
- 3) Apple Donut
- 4) Potato Donut
(with added tastes of: bacon, cheese, dill, garlic & others)
- 5) Teen's Donut
- 6) Sesame Donut
- 7) Raisins Donut
- 8) Tender Donut



Технические условия «РУССКИЙ ПОНЧИК»

«Северная Инженерная Компания», как ведущий производитель оборудования для производства пончиков, успешно завершила работу над новым продуктом – ТУ «РУССКИЙ ПОНЧИК».

ТУ включают в себя технические условия на 8 рецептов пончиков, технические инструкции и карту метрологического контроля производства. Также описаны варианты пончиков с начинкой и без, охлажденных и замороженных. ТУ «РУССКИЙ ПОНЧИК» содержат следующие оригинальные и традиционные рецептуры пончиков: «Картофельный», «Творожный», «Яблочный», «С кунжутом», «С изюмом», «Нежный», «Молодежный», «Традиционный».

Что дает покупка ТУ?

- Открывая любое предприятие общепита, компания должна получить 3 санитарно-эпидемиологических заключения: на производство, на документацию и на продукцию. ТУ «РУССКИЙ ПОНЧИК» работают как санитарно-эпидемиологическое заключение на документацию, кроме этого, ТУ упрощают процедуру получения заключения на продукцию.
- Основным достоинством разработанных нами ТУ является то, что любое предприятие может сразу же начать выпуск широкого ассортимента продукции, не теряя время и деньги на разработку, оформление и утверждение многочисленной нормативной документации. Приобретая комплект документов ТУ «РУССКИЙ ПОНЧИК» вы экономите от 2 до 3 месяцев на разработку и утверждение документации и существенно снижаете финансовые затраты, связанные с этим.
- Кроме этого, в вашем распоряжении находится документ, согласованный с органами Роспотребнадзора РФ и имеющий каталожный лист продукции. То есть во всех регионах РФ ваша рецептура и продукция будут защищены.
- Работая по ТУ «РУССКИЙ ПОНЧИК» вы автоматически являетесь держателем торговой марки, для которой нами разработаны все фирменные атрибуты (приобретаются отдельно).
- Разработанное нами ТУ не только расширяют ассортиментный ряд традиционного продукта, но и позволяют развить новый формат общепита, где на основе монопродукта – пончика может быть представлен широкий ассортимент как кондитерских изделий, так и оригинальных снежков и аппитайзеров.

Комплект документов ТУ «РУССКИЙ ПОНЧИК» состоит из трех частей:

- 1) Технические условия
- 2) Рецептуры
- 3) Технические инструкции

подробнее читайте на:

www.russiandonut.com





TM «Russian Donut» was created especially to emphasise the great value of donut business. Presenting this Trade Mark to the market we intend to show wide assortment & new form of organizing traditional donut business.

Для более комфортного вхождения наших партнеров на рынок пончиков, «Северной Инженерной Компанией» создана и активно продвигается ТМ «Русский пончик». Предлагаем и Вам ознакомиться с разработанным нами портфелем бренда.



Logo
Логотипы
«РУССКИЙ ПОНЧИК»
и «RUSSIAN DONUT»



Packing for take-out
yeast raised donut
Упаковка
«Русский пончик»
(для дрожжевых
пончиков)



Menu form
Бланки фирменных
меню



Packing for take-out
mix donut
Упаковка
«Американский пончик»
(для смесевых пончиков)



Price-tags
Бланки фирменных
ценников



Food court sign
Образцы вывесок
для размещения в зале
фуд корта



Donut clipart
Фотографии
ассортимента
пончиков



Outdoor sign
Образцы вывесок
для фасадного
размещения





Petrovskiy prospekt, 26, Saint-Petersburg, Russia 197110
Volkhonskoye highway, 115, Saint-Petersburg, Russia 198323

tel./fax: 8-800-100-5214

www.russiandonut.com, www.sikom.com, e-mail: sales@sikom.com

197110, Россия, Санкт-Петербург, Петровский пр., д. 26
198323, Россия, Санкт-Петербург, Волхонское ш., д. 115

8-800-100-52-14

www.russiandonut.com, www.sikom.com, e-mail: sales@sikom.com

As our strategy is permanent perfection of produced equipment,
we declare our right to alter equipment without pre-notification.

Поскольку нашей стратегией является непрерывное совершенствование выпускаемого оборудования,
мы оставляем за собой право изменять конструкцию изделий без предшествующего уведомления.

Design & manufacture copyright 2015 SIKOM®

Все оборудование сертифицировано на территории РФ и ЕС

All equipment is certificated in RF & EC