

KOSTA FORM

совершенные формы

Нейтральное оборудование из нержавеющей стали
для предприятий общественного питания, кафе, баров, ресторанов

Столы
Стеллажи
Ванны моечные
Шкафы
Полки настенные
Зонты вытяжные
Тележки



2014

Мы делаем
Ваш бизнес
успешным!

О компании



ООО «Костамаш» — один из ведущих производителей пищевого оборудования в России, СНГ и странах Балтии. Костамаш готовы обеспечить предприятия общественного питания кафе, бары, рестораны всем спектром нейтрального оборудования из нержавеющей стали.

Компания была образована в 1998 году, и поначалу целью предприятия было удовлетворение потребностей быстро развивающегося пензенского рынка в качественном и доступном кондитерском оборудовании. На данном этапе и зародились традиции компании - традиции качества во всех проявлениях своей деятельности. Компания росла вместе с ростом своих клиентов, опережая его, осваивая производство новых единиц оборудования и совершенствуя уже хорошо знакомые, предлагая потребителям новые возможности для расширения бизнеса. На сегодняшний день география поставок Костамаш охватывает всю Россию и страны ближнего зарубежья.

С 2009 года в Костамаш наладили выпуск качественного оборудования из нержавеющей стали для оснащения предприятий общественного питания и пищевых производств. Компания обладает возможностями для производства различных изделий из листового металла. На предприятии установлено современное импортное оборудование, которое выполняет широкий спектр операций по металлообработке: резка и раскройка заготовок, штамповка, гибка, сварка.



На сегодняшний день станочный парк насчитывает 30 единиц оборудования. В том числе установка плазменной резки Multi Cam, координатно-пробивной пресс EuroMac, уникальная панелегибочная машина с фиксированной конфигурацией PERformER+ и синхронизированный гибочный пресс Vimercati. Костамаш стремится к повышению качества изготавливаемого оборудования постоянно обновляя и модернизируя собственное производство.

Мы контролируем качество наших изделий, начиная с подбора комплектующих и материалов. Среди наших поставщиков - ведущие отечественные и зарубежные производители.

Контроль качества осуществляется на протяжении всего производственного процесса и затрагивает каждую деталь, узел или агрегат. Ни одно произведенное нами изделие не уходит потребителю без комплексной проверки работоспособности всех систем.

Костамаш сегодня это:

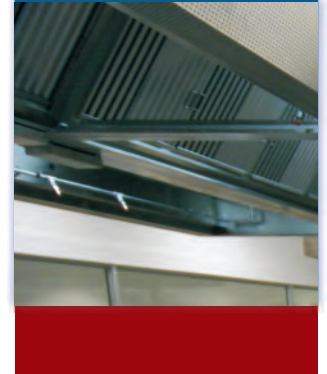
■ Мощное машиностроительное предприятие, оснащенное самым современным металлообрабатывающим оборудованием.

■ Конструкторское бюро, ведущее непрерывный поиск новых решений и разработку оборудования, отвечающего самым строгим требованиям потребителей.

■ Коммерческая служба, состоящая из команды профессионалов, способных грамотно и мотивированно сформировать наши предложения для ваших условий.

■ Отдел маркетинга, разрабатывающий и воплощающий в жизнь стратегию развития компании.

■ Сервисная служба, предоставляющая комплекс услуг по технической поддержке произведенного оборудования, осуществляющая в любом регионе пусконаладочные работы и обучение персонала потребителей правилам технического обслуживания и эксплуатации оборудования, гарантийное и постгарантийное обеспечение запасными частями.



Наша компания предлагает вспомогательное нейтральное оборудование для оснащения предприятий общественного питания, баров и ресторанов. Сегодня это широкий ассортимент продукции, включающий: столы, полки настенные, степлажи, ванны моечные, шкафы, зонты вытяжные и тепежки. Все изделия отличаются современным дизайном и высоким качеством, эргономичностью и функциональностью.

Все оборудование имеет разборную конструкцию, что значительно экономит площадь при транспортировке и хранении. Регулируемые по высоте опоры ножек позволяют компенсировать неровности пола и установить оборудование в единую пинию.

При изготовлении нейтрального оборудования используется пищевая нержавеющая сталь, обеспечивающая надежность конструкции и гигиеничность поверхностей. Каркасы обладают высокой противокоррозийной защитой и хорошими износостойкими характеристиками. Качество и технология сварки обеспечивают герметичность соединительных швов.

Стол



Стол производственный предназначен для разделки и последующей обработки пищевых продуктов, а также в качестве вспомогательной поверхности для установки оборудования и инвентаря.

■ С внутренней стороны столешница усилена ламинированной ДСП, что придает прочность и жесткость рабочей поверхности.

■ Каркас производственного стола имеет разборную конструкцию, что значительно экономит площадь при транспортировке и хранении оборудования.

■ Ножки столов имеют регулируемую по высоте опору, позволяющую устранять неровности пола.

■ Рабочие поверхности столов выполнены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,5 или 1 мм в зависимости от потребностей клиента.

■ По требованию заказчика каркас стола изготавливается из стали с оцинкованным покрытием или пищевой нержавеющей стали.*

*В случае заказа оборудования полностью выполненного из пищевой нержавеющей стали к аббревиатуре в названии добавьте букву Н (пример: СТРН-1).



Стол разделочно-производственный

№	Марка	Габариты, мм
1	СТР-1/600/600	600x600x870
2	СТР-1/900/600	900x600x870
3	СТР-1/950/600	950x600x870
4	СТР-1/1200/600	1200x600x870
5	СТР-1/1500/600	1500x600x870
6	СТР-1/1800/600	1800x600x870
7	СТР-1/600/700	600x700x870
8	СТР-1/900/700	900x700x870
9	СТР-1/950/700	950x700x870
10	СТР-1/1200/700	1200x700x870
11	СТР-1/1500/700	1500x700x870
12	СТР-1/1800/700	1800x700x870
13	СТР-1/950/800	950x800x870
14	СТР-1/1200/800	1200x800x870
15	СТР-1/1500/800	1500x800x870
16	СТР-1/1800/800	1800x800x870

Стол разделочно-производственный с бортом

№	Марка	Габариты, мм
1	СТР-2/600/600	600x600x870
2	СТР-2/900/600	900x600x870
3	СТР-2/950/600	950x600x870
4	СТР-2/1200/600	1200x600x870
5	СТР-2/1500/600	1500x600x870
6	СТР-2/1800/600	1800x600x870
7	СТР-2/600/700	600x700x870
8	СТР-2/900/700	900x700x870
9	СТР-2/950/700	950x700x870
10	СТР-2/1200/700	1200x700x870
11	СТР-2/1500/700	1500x700x870
12	СТР-2/1800/700	1800x700x870
13	СТР-2/950/800	950x800x870
14	СТР-2/1200/800	1200x800x870
15	СТР-2/1500/800	1500x800x870
16	СТР-2/1800/800	1800x800x870

Стол для сбора отходов

№	Марка	Габариты, мм
1	СТСО-1/600	600x600x870
2	СТСО-1/900	900x600x870
3	СТСО-1/950	950x600x870
4	СТСО-1/1200	1200x600x870
5	СТСО-2/600 (с бортом)	600x600x870
6	СТСО-2/900 (с бортом)	900x600x870
7	СТСО-2/950 (с бортом)	950x600x870
8	СТСО-2/1200 (с бортом)	1200x600x870



Подтоварники и подставки под кипятивеньник

№	Марка	Габариты, мм
1	ПДТ-400 (подтоварник)	400x400x420
2	ПДТ-1200 (подтоварник)	1200x400x420
3	ППК-420 (подставка под кипятивеньник)	400x400x420
4	ППК-870 (подставка под кипятивеньник)	400x400x870



Стол разделочно-производственный со сплошной полкой

№	Марка	Габариты, мм
1	СТРП-1/600/600	600x600x870
2	СТРП-1/900/600	900x600x870
3	СТРП-1/950/600	950x600x870
4	СТРП-1/1200/600	1200x600x870
5	СТРП-1/1500/600	1500x600x870
6	СТРП-1/1800/600	1800x600x870
7	СТРП-1/600/700	600x700x870
8	СТРП-1/900/700	900x700x870
9	СТРП-1/950/700	950x700x870
10	СТРП-1/1200/700	1200x700x870
11	СТРП-1/1500/700	1500x700x870
12	СТРП-1/1800/700	1800x700x870
13	СТРП-1/950/800	950x800x870
14	СТРП-1/1200/800	1200x800x870
15	СТРП-1/1500/800	1500x800x870
16	СТРП-1/1800/800	1800x800x870

Стол разделочно-производственный с бортом и сплошной полкой

№	Марка	Габариты, мм
1	СТРП-2/600/600	600x600x870
2	СТРП-2/900/600	900x600x870
3	СТРП-2/950/600	950x600x870
4	СТРП-2/1200/600	1200x600x870
5	СТРП-2/1500/600	1500x600x870
6	СТРП-2/1800/600	1800x600x870
7	СТРП-2/600/700	600x700x870
8	СТРП-2/900/700	900x700x870
9	СТРП-2/950/700	950x700x870
10	СТРП-2/1200/700	1200x700x870
11	СТРП-2/1500/700	1500x700x870
12	СТРП-2/1800/700	1800x700x870
13	СТРП-2/950/800	950x800x870
14	СТРП-2/1200/800	1200x800x870
15	СТРП-2/1500/800	1500x800x870
16	СТРП-2/1800/800	1800x800x870

Степпажи

Степпажи предназначены для хранения кухонного инвентаря и упакованных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания, в моечных отделениях и складских помещениях.

■ Каркас степпажа имеет разборную конструкцию, что значительно экономит площадь при транспортировке и хранении оборудования.

■ Ножки степпажа имеют регулируемую по высоте опору, позволяющую устранять неровности пола.

■ Полки кухонных степпажей выполнены из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,5 или 1 мм в зависимости от потребностей клиента.

■ По требованию заказчика каркас степпажа изготавливается из стали с оцинкованным покрытием или пищевой нержавеющей стали.*

*В случае заказа оборудования полностью выполненного из пищевой нержавеющей стали к аббревиатуре в названии добавьте букву Н (пример: СКН-1).



Степпажи кухонные сплошные

№	Марка	Габариты, мм
1	СК-600/400	600x400x1600
2	СК-900/400	900x400x1600
3	СК-950/400	950x400x1600
4	СК-1200/400	1200x400x1600
5	СК-1500/400	1500x400x1600
6	СК-600/500	600x500x1600
7	СК-900/500	900x500x1600
8	СК-950/500	950x500x1600
9	СК-1200/500	1200x500x1600
10	СК-1500/500	1500x500x1600
11	СК-600/600	600x600x1600
12	СК-900/600	900x600x1600
13	СК-950/600	950x600x1600
14	СК-1200/600	1200x600x1600



Степпажи кухонные сплошные с перфорированными полками

№	Марка	Габариты, мм
1	СКР-600/400	600x400x1600
2	СКР-900/400	900x400x1600
3	СКР-950/400	950x400x1600
4	СКР-1200/400	1200x400x1600
5	СКР-1500/400	1500x400x1600
6	СКР-600/500	600x500x1600
7	СКР-900/500	900x500x1600
8	СКР-950/500	950x500x1600
9	СКР-1200/500	1200x500x1600
10	СКР-1500/500	1500x500x1600
11	СКР-600/600	600x600x1600
12	СКР-900/600	900x600x1600
13	СКР-950/600	950x600x1600
14	СКР-1200/600	1200x600x1600



Степпажи кухонные для тарелок

№	Марка	Габариты, мм
1	СКТ-1/600	600x300x1650
2	СКТ-1/900	900x300x1650
3	СКТ-1/950	950x300x1650
4	СКТ-1/1200	1200x300x1650
5	СКТ-2/600	600x600x1650
6	СКТ-2/900	900x600x1650
7	СКТ-2/950	950x600x1650
8	СКТ-2/1200	1200x600x1650

Степпажи складские из оцинкованного металла

№	Марка	Габариты, мм
1	ССК-600/400	600x400x1600
2	ССК-900/400	900x400x1600
3	ССК-950/400	950x400x1600
4	ССК-1200/400	1200x400x1600
5	ССК-1500/400	1500x400x1600
6	ССК-600/500	600x500x1600
7	ССК-900/500	900x500x1600
8	ССК-950/500	950x500x1600
9	ССК-1200/500	1200x500x1600
10	ССК-1500/500	1500x500x1600
11	ССК-600/600	600x600x1600
12	ССК-900/600	900x600x1600
13	ССК-950/600	950x600x1600
14	ССК-1200/600	1200x600x1600
15	ССК-1500/600	1500x600x1600



Ванны моечные



Ванны моечные используются при мытье продуктов питания (фруктов, овощей, ягод), а также полуфабрикатов (сырое мясо, овощи, подвергнутые тепловой обработке). Кроме того, ванны моечные применяются для мытья посуды и кухонного инвентаря на предприятиях общественного питания: столовых, ресторанах, кафе, барах.

■ Ножки ванны имеют регулируемую по высоте опору, позволяющую устранять неровности пола.

■ Емкость выполнена из пищевой нержавеющей стали марки AISI 430 толщиной 0,5 или 1 мм в зависимости от потребностей клиента.

■ По требованию заказчика каркас ванны изготавливается из стали с оцинкованным покрытием или пищевой нержавеющей стали.*

■ Все ванны моечные комплектуются сифоном.

■ Ванны могут быть в исполнении с бортом.

*В случае заказа оборудования полностью выполненного из пищевой нержавеющей стали к аббревиатуре в названии добавьте букву Н (пример: ВМСН-1).



Ванны моечные односекционные

№	Марка	Габариты, мм
1	ВМС-1/400	400x400x870, глубина 280
2	ВМС-1/500	500x500x870, глубина 300
3	ВМС-1/530	530x530x870, глубина 300
4	ВМС-1/600	600x600x870, глубина 400
5	ВМС-1/630	630x630x870, глубина 400
6	ВМС-1/700	700x700x870, глубина 450
7	ВМС-1/800	800x800x870, глубина 450



Ванны моечные двухсекционные

№	Марка	Габариты, мм
1	ВМС-2/400	400x400x870, глубина 280
2	ВМС-2/500	500x500x870, глубина 300
3	ВМС-2/530	530x530x870, глубина 300
4	ВМС-2/600	600x600x870, глубина 400
5	ВМС-2/630	630x630x870, глубина 400
6	ВМС-2/700	700x700x870, глубина 450
7	ВМС-2/800	800x800x870, глубина 450

Рукомойники

№	Марка	Габариты, мм1
1.	PK-1	400x500x870, глубина 300



Ванны моечные

Стол-ванны моечные

№	Марка	Габариты, мм
1	СВМС-500	900x500x870, глубина 300
2	СВМС-530	1010x530x870, глубина 300
3	СВМС-600	1100x600x870, глубина 400
4	СВМС-630	1210x630x870, глубина 400
5	СВМС-700	1350x700x870, глубина 450
6	СВМС-800	1550x800x870, глубина 450



Ванны моечные трехсекционные

№	Марка	Габариты, мм
1	ВМС-3/400	400x400x870, глубина 280
2	ВМС-3/500	500x500x870, глубина 300
3	ВМС-3/530	530x530x870, глубина 300
4	ВМС-3/600	600x600x870, глубина 400
5	ВМС-3/630	630x630x870, глубина 400
6	ВМС-3/700	700x700x870, глубина 450
7	ВМС-3/800	800x800x870, глубина 450

Ванны моечные углубленные

№	Марка	Габариты, мм
1	ВМС-1/530/1010	1010x530x870, глубина 300
2	ВМС-1/600/1100	1100x600x870, глубина 400
3	ВМС-1/630/1210	1210x630x870, глубина 400
4	ВМС-1/700/1350	1350x700x870, глубина 450
5	ВМС-1/800/1550	1550x800x870, глубина 450

Шкафы

Шкафы предназначены для хранения посуды, инвентаря и упакованных пищевых продуктов.

■ Благодаря наличию закрытого объема, выставляемые предметы защищены от жирового налета, пара и пыли.

■ Шкафы полностью изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает аккуратный внешний вид и позволяет применять их в горячих цехах, моечных отделениях с большой влажностью.

■ Шкафы имеют разборную конструкцию, что значительно экономит площадь при транспортировке и хранении оборудования.

■ Ножки имеют регулируемую по высоте опору, позволяющую устранять неровности пола.



**Стол-тумба
с распашными дверцами**

№	Марка	Габариты, мм
1	СРНР-900	900x600x870
2	СРНР-1200	1200x600x870



**Стол-тумба
с дверцами-купе**

№	Марка	Габариты, мм
1	СРНРК-900	900x600x870
2	СРНРК-1200	1200x600x870



Шкафы кухонные с распашными дверцами

№	Марка	Габариты, мм
1	ШКР-950	950x600x1750
2	ШКР-1200	1200x600x1750
3	ШКР-1500	1500x600x1750

Шкафы кухонные с дверцами-купе

№	Марка	Габариты, мм
1	ШКК-950	950x600x1750
2	ШКК-1200	1200x600x1750
3	ШКК-1500	1500x600x1750

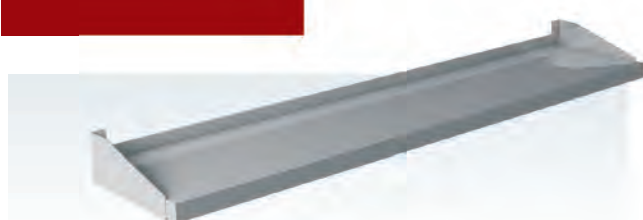
Полки настенные



Полки настенные предназначены для хранения кухонного инвентаря, продуктов питания, не требующих специальных температурных условий, в непосредственной близости от рабочего места.

■ Широкий размерный и модельный ряд позволяет максимально эффективно использовать площадь стен, тем самым создать более комфортные условия для работы персонала и оптимизировать рабочий процесс.

■ Полки полностью изготовлены из нержавеющей стали, что обеспечивает аккуратный внешний вид и позволяет применять их в горячих цехах, моечных отделениях с большой влажностью.



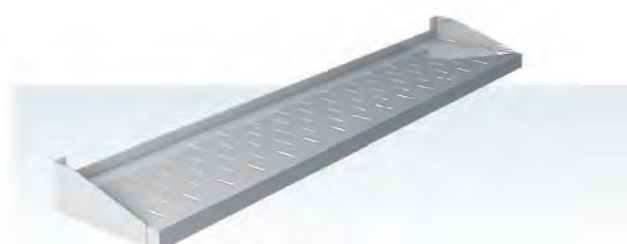
Полки настенные кухонные сплошные (косынка)

№	Марка	Габариты, мм
1	ПКС-600	600x300
2	ПКС-900	900x300
3	ПКС-950	950x300
4	ПКС-1000	1000x300
5	ПКС-1200	1200x300
6	ПКС-1500	1500x300



Полки настенные закрытые

№	Марка	Габариты, мм
1	ПКНЗ-950	950x400x600
2	ПКНЗ-1000	1000x400x600
3	ПКНЗ-1200	1200x400x600
4	ПКНЗ-1500	1500x400x600



Полки настенные кухонные решетчатые (косынка)

№	Марка	Габариты, мм
1	ПКР-600	600x300
2	ПКР-900	900x300
3	ПКР-950	950x300
4	ПКР-1000	1000x300
5	ПКР-1200	1200x300
6	ПКР-1500	1500x300



Полки настенные открытые

№	Марка	Габариты, мм
1	ПКНО-600	600x400x600
2	ПКНО-950	950x400x600
3	ПКНО-1000	1000x400x600
4	ПКНО-1200	1200x400x600
5	ПКНО-1500	1500x400x600

Зонты вытяжные

Вентиляционные зонты вытяжные используются для противодействия загрязнению (очистки) воздуха на кухне паром, жиром, маслом. Принцип действия вентиляционного шкафа заключается в следующем: разогретый воздух, насыщенный парами масла, всасывается в зонт, при прохождении сквозь фильтр он ударяется о стенки фильтра, имеющего лабиринтную структуру, вследствие температурного перепада масло конденсируется и отделяется от воздуха.

■ Вытяжки выполнены из высококачественной нержавеющей стали

■ Зонты оборудованы жироплавящими фильтрами.

■ Возможна установка подсветки и принудительной вентиляции.



Зонты вытяжные пристенные

№	Марка	Габариты, мм
1	ЗП-1000/800 /5	1000x800x450
2	ЗП-1200/800/6	1200x800x450
3	ЗП-1400/800/7	1400x800x450
4	ЗП-1000/1000/5	1000x1000x450
5	ЗП-1800/1000/9	1800x1000x450
6	ЗП-2000/1000/10	2000x1000x450



Зонты вытяжные островные

№	Марка	Габариты, мм
1	ЗО-1000/800 /5	1000x800x450
2	ЗО-1200/800/6	1200x800x450
3	ЗО-1400/800/7	1400x800x450
4	ЗО-1000/1000/5	1000x1000x450
5	ЗО-1800/1000/9	1800x1000x450
6	ЗО-2000/1000/10	2000x1000x450

Тележки

Тележки предназначены для перемещения продуктов, готовых блюд, напитков и посуды, подносов и противней с полуфабрикатами или готовой продукцией, а также для подачи грязной посуды из зала в моечное отделение.

■ ■ Тележки выполнены из высококачественной нержавеющей стали.



Тележки сервировочные

№	Марка	Габариты, мм
1	ТПС-2 (2 полки)	800x500x850
2	ТПС-3 (3 полки)	800x500x850
3	ТПП-2 (для сбора посуды, две полки)	800x500x850
4	ТПП-3 (для сбора посуды, две полки)	800x500x850



Тележки-шпильки

№	Марка	Габариты, мм
1	ТПШ-1 (для разносов)	440x600x1650
2	ТПШ-2 (для противней)	530x600x1650
3	ТПШ-3а (вешало для одежды)	1350x600x1650
4	ТПШ-3б (вешало для одежды)	1350x600x1650

Любые изделия по Вашему заказу!

Компания «Костамаш» изготовит различные изделия по заданию Заказчика на основании предоставленной им конструкторской документации. В случае её отсутствия, инженеры-конструкторы предприятия разработают сборочные чертежи, спецификации и детализировку. Будет произведен анализ модели и проверка различных параметров будущего изделия: эргономика, надежность, технологичность и пр.

Уникальные возможности нашего оборудования позволяют:

- изготавливать бескаркасные модели.
- сократить затраты заказчика на оснастку.
- работать с окрашенными и в защитной пленке металлами.
- экономить материалы.
- в минимальные сроки выполнять заказы.
- выпускать продукцию высочайшего качества.

Предприятие открыто для обсуждения любых пожеланий и воплощения их на практике!

Адрес офиса:

Россия, 440600, г. Пенза, ул. Кураева, 49в.

Адрес производства:

Россия, 442430, Пензенская область, рп. Шемышейка, 16

Контакты

Генеральный директор

Симкин Константин Валентинович

Тел. +7 (8412) 684-000

Отдел продаж

e-mail: info@kostamash.ru

Тел. +7 (8412) 684-000

Отдел маркетинга

e-mail: marketing@kostamash.ru

Тел. +7 (8412) 684-000

Производство

e-mail: office-sh@kostamash.ru

Тел. +7 (84159) 2-19-57



KOSTA FORM

совершенные формы

РФ, г. Пенза, ул. Кураева, 49в. Тел./факс: +7 (8412) 684-000,
e-mail: info@kostamash.ru, www.kostamash.ru.