



«Алтайский  
центр комплектации»

выпуск № 1  
зима 2025-2026

## НОВИНКИ ПИР ЭКСПО '25

Модные тенденции  
в стеклянной посуде  
в 2026 году

Лучший пароконвектомат  
от LAINOX

Рецепты авторских  
новогодних коктейлей

Почему лучше доверить  
ремонт оборудования  
сервисному центру «АЦК»





/// Геннадий и Елена Шабалдины

В этом году мы отметили 28 годовщину работы нашей компании «Алтайский центр комплектации». За эти годы мы заработали доверие более 500 партнеров, помогая открывать и поддерживать работу ресторанов, баров, кафе, столовых, прачечных, школ, гостиниц, магазинов, больниц нашего города и всего края. Все это время мы выбирали лучших поставщиков со всего Мира, отслеживая передовые новинки оборудования, инструментов, посуды, инвентаря в сфере HoReCa. И только самые лучшие и надежные бренды остаются с нами на протяжении десятилетий.

**Наша цель** - всегда быть на шаг впереди, предлагая нашим партнерам самые инновационные решения для их развития. Большой ценностью для нас всегда являлось не только качество и надежность продукции, но и помочь в ежедневной беспрерывной работе наших партнеров, поэтому мы собрали команду лучших инженеров, которые сегодня составляют сервисный центр «АЦК», имеют сертификацию и оперативно решают все задачи с установкой и ремонтом оборудования. Также в этом году нам удалось обновить выставочные залы нашего центра, чтобы вам было удобно выбирать товары из наличия и под заказ.

Мы всегда рады каждому гостю, а потому с радостью предлагаем вам посетить наш «Алтайский центр комплектации»!

### наши партнеры:





PORLAND



## PORLAND

турецкий производитель высококачественного фарфора,  
основанный в 1976 году.

Porland производит изделия из фриттового  
фарфора, используя английскую глину  
и запатентованные технологии, что обеспечивает  
долговечность, устойчивость  
к царапинам и сохранение тепла.



RSPECTIVE



MIX&MATCH



FENIKS



CHRISTINA



все коллекции  
бренда PORLAND  
представлены на сайте



ОТКРЫТИЕ



## Открытие Алтайского Центра Комплектации

15 октября обновленные шоу-румы и сервисный центр «АЦК» открыли свои двери для гостей.

Поздравить надежных партнеров в этот день пришли ведущие шеф-повара и рестораторы края. В программе праздничного открытия гостям удалось не только увидеть свежие экспозиции посуды, оборудования, инвентаря для работы в сфере HoReCa, но и поиграть в винное казино, насладиться изысканным фуршетом, выиграть специальные призы и получить полезные подарки.



# Одна печь, безграничнаа эффективность

Подарите себе лучший пароконвектомат всех времен

LAINOX®



Меньшее время ожидания.  
Более высокая скорость.  
Более высокое качество.  
Благодаря Naboo вы также  
можете экономить время.

Naboo 5.0 предоставляет  
настоящего виртуального  
помощника, который прокон-  
сульттирует вас на этапах  
приготовления, предложит  
наиболее подходящий тип  
мойки или даже уведомит вас,  
когда требуется техническое  
обслуживание.

A IES - Intelligent Energy System  
контролирует в зависимости  
от количества приготавляемых  
блюд потребление энергии,  
постоянно поддерживая  
установленную температуру.  
Эксклюзивная система  
**AUTOCLIMA** модели Naboo  
boosted идеально управляет  
температурными режимами,  
постоянно обеспечивая  
оптимальное качество  
приготовления.

Мощный парогенератор  
обеспечивает беспрецедентную  
скорость приготовления.  
Брокколи будет готова всего  
за 7 минут, а 24 цыпленка  
на гриле — за 30 минут.  
Кроме того, с новой системой  
**Fast Dry Boosted** осушение  
варочной камеры происходит  
быстрее, за счет чего  
достигается отличная  
хрустящая и поджаренная  
корочка.

Вы можете настраивать  
дисплей управления, как свой  
смартфон, изменять  
и настраивать рецепты  
**ICS Lainox** или создавать  
новые по своему вкусу.

Предварительный нагрев  
до 320°C!  
Увеличенная мощность на 20%!  
Уникально и эксклюзивно!  
Увеличенная мощность  
не означает большего  
потребления энергии.



Naboo 5.0, благодаря новым  
системам подачи энергии,  
обеспечивает экономию до 16%,  
по сравнению с предыдущими  
моделями.

**Nabook** Благодаря  
стандартному соединению WI-FI,  
**Naboo Boosted** по праву входит  
в число оборудования в рамках  
концепции «Индустрия 4.0».

Таким образом, вы можете  
получить доступ к облачному  
хранилищу **Lainox Nabook**,  
вашему виртуальному  
помощнику, который поможет  
вам организовать работу  
на кухне и управлять  
ею полностью и бесплатно.





Полный  
ассортимент бренда  
**ICEL** представлен  
на нашем сайте



**ICEL** — наследие и традиции  
профессионалов.  
Кухонные ножи и аксессуары  
для кухни из Португалии.

Опыт, качество и высочайшая квалификация  
производителя.  
Компания создана в 1945 году  
и на сегодняшний день представлена  
в 80 странах на нескольких континентах.



**Лезвия ножей «ICEL»**  
изготавливаются из высококачественной  
стали европейского производства.  
Сталь закаливается по швейцарской  
технологии.

**Твердость стали** ножей «ICEL»  
колеблется в районе 54–56 единиц  
по шкале «Роквелла».

Заточка осуществляется вручную  
высококвалифицированными  
специалистами



## «АЦК» в Турции

За 28 лет успешной работы «Алтайского центра комплектации» многие поставщики и производители стали хорошими партнерами и друзьями.

Так, в июле этого года Елена Сергеевна Шабалдина, одна из основателей «АЦК», побывала на производстве знакового бренда в мире фарфоровой посуды HoReCa — на заводе Bonna в Турции.

Ей удалось погрузиться в подробности всех процессов изготовления посуды от момента выбора глины, формирования, сушки, обжига до глазурования и росписи. А также воочию убедится в качестве материалов и увидеть особенности технологий производства.

Это позволило еще раз убедиться в том, что «АЦК» работает только с лучшими, передовыми, инновационными и неравнодушными производителями мира.





## МОДНЫЕ ТЕНДЕНЦИИ В СТЕКЛЯННОЙ ПОСУДЕ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ В 2026 ГОДУ

**В** мире стекла для сервировки стола в 2026 готовится целая революция. Мы уходим от минимализма к настоящему экспрессионному искусству. Необычные формы и текстуры, игра стекла со светом и другими материалами, использование инновационных технологий, словом, производители готовятся удивлять и восхищать.

Давайте разберем основные тенденции.

### Технологические инновации

Современные технологии позволяют создавать стекло с уникальными свойствами. Например, нанообработка поверхности дает усиление прочности, а «умные» стекла могут менять прозрачность в зависимости от внешних условий. А как вам стаканы, способные отслеживать уровень воды с помощью невидимых датчиков, или винные бокалы, которые анализируют содержимое для оптимального сочетания, и коктейльные бокалы, проецирующие информацию об ингредиентах с помощью дополненной реальности?

### Необычные формы и текстуры

Эксперименты дизайнеров с формами и структурами стекла позволяют создавать неожиданные визуальные эффекты. Свойства гибкости и легкости стекла дают возможность появлению необычных геометрических форм. Текстура стекла может варьироваться от гладкой и блестящей до матовой и рельефной. А вот благодаря сотрудничеству дизайнеров и современных художников изделия из стекла становятся впечатляющими шедеврами.

### Уникальные сочетания и экологичность

Теперь стекло может сочетаться с деревом, металлом, керамикой и даже текстилем. Это рождает уникальные гибриды, объединяющие прочность и эстетику. По прежнему актуальна тенденция на экологичность осознанное потребление, поэтому в тренде остается посуда из переработанного стекла.

### Световые эффекты

Стекло — идеальный материал, для игры со светом. Инновационные световые технологии делают возможным создание изделий, меняющих свой цвет, отражение и прозрачность при различных условиях освещения.

### Виртуальный дизайн

Потребители напрямую могут участвовать в создании стеклянной посуды с помощью цифровых инструментов, проектировать, персонализировать её в режиме реального времени. Как? С помощью интерфейсов дополненной реальности и 3D.





**Владислав Добрынин**  
Бар-менеджер ресторана Бирдок

### Branca-Cola



#### Ингредиенты (1 порция):

- 45 мл Fernet-Branca
- 120–150 мл колы
- Лёд
- Для украшения: тонкий слайс лимона;  
по желанию веточка  
розмарина.

#### Приготовление

1. Наполните высокий бокал (highball) кубами льда.
2. Налейте в бокал Fernet-Branca.
3. Добавьте колу, аккуратно перемешайте 3–4 оборота, чтобы сохранить газ и равномерно смешать ингредиенты.

### Цитрусово-ванильный спринг



#### Ингредиенты (1 порция):

- 50 мл цитрусового настоя
- 15–20 мл ванильного сиропа
- 100–130 мл холодной содовой

#### Технология приготовления

1. Охладите бокал.
2. Положите лёд.
3. Налейте 50 мл цитрусовой заготовки и 15–20 мл ванильного сиропа.
4. Долейте 100–130 мл холодной содовой и аккуратно перемешайте.
5. Гарнируйте и подавайте сразу.

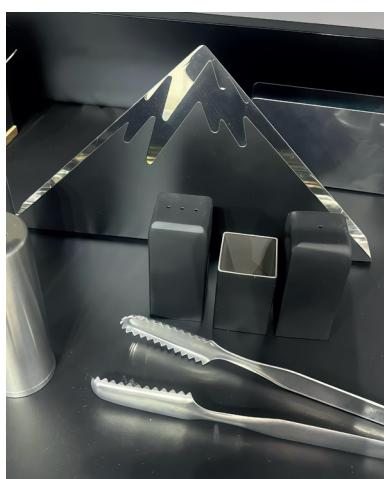
#### Подача

- Используйте белый винный бокал или универсальный бокал для вина (узкая чаша лучше держит аромат).
- Содовую наливайте в последний момент, чтобы сохранить газ.
- Для фуршета предусмотрите заранее охлаждённые бокалы и гарниры — сбор коктейля займёт минимум времени.

#### Цитрусовая заготовка.

Равное количество свежих лимонов и апельсинов; на мелкой тёрке снимается только цветная часть цедры (без белого альбедо), вся цедра смешивается с выжатым фрешем очищённых фруктов; настаивать в холодильнике 24 часа, затем профильтровать.

**МИНЗДРАВ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ**



### Выставка PIR EXPO 2025

Одна из знаковых выставок в индустрии гостеприимства прошла в Москве этой осенью. «Алтайский центр комплектации» ежегодно посещает все ключевые мероприятия в мире, чтобы первыми узнавать о новинках ведущих производителей, поставщиков и представителей бизнеса HoReCa.

В этом году выставку посетила наш ведущий специалист по управлению проектами **Ирина Новикова**.

Для наших постоянных клиентов уже готовы новые решения и возможности!





**Ирина Новикова,  
ведущий специалист  
по управлению проектами**



### **Складная сервировочная тележка**

Эксклюзивная разработка от бренда Mecon Pro для профессионального кейтеринга — складная сервировочная тележка, созданная с учетом потребностей мобильного обслуживания.

Компактная, позволяет экономить до 70% пространства при транспортировке и хранении. Выполнена из нержавеющей стали, устойчива к коррозии. Продуманный механизм трансформации обеспечивает легкое управление одним человеком.



### **Индукционный автоматический WOK**

Стир фраер с вращающейся и опрокидываемой чашей объемом 6 литров для приготовления блюд. Основной принцип работы основан на постоянном перемешивании и поддержании заданного температурного режима. Угол наклона дежи регулируется в зависимости от типа ингредиентов.

Таймер до 99 мин. 7-позиционная регулировка мощности нагрева. Сенсорная панель управления с предустановленными режимами стир-фрай, тушение, варка риса, sous-vide, жарка, приготовление супа.



### **Эмалированная посуда Карка из Турции**

Является молодым брендом, был основан в 2020 году, но не смотря на это — уже активно экспортируется в большинство стран.

Карка взяли на себя обязанность возродить любовь к эмалированной посуде и подошли к ее созданию в абсолютно новом современном дизайне. На сегодняшний день эмалированная посуда представлена в 5 уникальных коллекциях с различными формами и расцветками для подачи блюд.

- Вечная небьющаяся посуда.
- Изготовлено вручную ремесленниками.
- Каждое изделие уникально.



# СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР «АЦК»: преимущества работы с нами!

Ремонт оборудования лучше всегда доверять профессионалам!

Мы отвечаем не только за поставку оснащения для производственных кухонь, но и досконально знаем все о каждой единице товара. Сервисное обслуживание включает регулярные проверки и профилактическое обслуживание, что позволяет предотвратить возможные сбои и продлить срок службы оборудования.

Имея договор на техническое обслуживание, наши партнеры имеют гарантию решения проблем, возникающих с оборудованием **круглосуточно**.

+7 (3852) 555-608



**Наталья Игнатова**  
**«Барнаульский меланжевый комбинат»**

С Центром комплектации сотрудничаем долгое время, на договоре сервисного обслуживания. Все инженеры здесь грамотные и компетентные. Очень оперативно устраняют поломки и проблемы с оборудованием, и что немаловажно, могут приехать даже в выходной и праздничные дни.



**Николай Братенков**  
**Паб «Крафтер»**

Работаем с АЦК не первый год, и всегда приятно удивляет скорость реагирования сервиса на возникающие проблемы, быстрая диагностика проблемы и качественный подход в выполнении ремонтных работ.

АЦК — сервис, который я рекомендую коллегам от души!



**Александр Зозуля**  
**Ресторан азиатской кухни «Панда и Рамен»**

Работа общепита — это каждый день нестандартные ситуации и сложности, и потому так важно, когда кто-то оперативно, честно, и главное — качественно, поможет тебе решить проблему поломки оборудования, от непрерывной работы которого зависит работа сотен людей.

АЦК, а точнее мастера сервисного центра — наши волшебники, иначе не скажешь!

**Сертифицированные услуги**  
Мы четко следуем всем рекомендациям производителей оборудования, а наши мастера проходят обучение на регулярной основе и обслуживают дорогостоящее оборудование в соответствии со всеми требованиями производителей.

**Наличие оригинальных деталей и запчастей**

В нашем распоряжении — собственный склад запчастей. А это значит, что у нас всегда в наличии любые детали и необходимые запчасти, что значительно сокращает срок простоев вашего оборудования, а иногда и работы в целом.

**Качество и оперативность**

Центр обеспечивает строгий контроль за качеством выполняемых работ, что гарантирует надежность и эффективность монтажа и обслуживания. Оперативное выполнение монтажных работ способствует увеличению объемов производства и обслуживания клиентов, что напрямую влияет на прибыль бизнеса.