

НАШ К

«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 помощь в ежедневной непрерывной 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



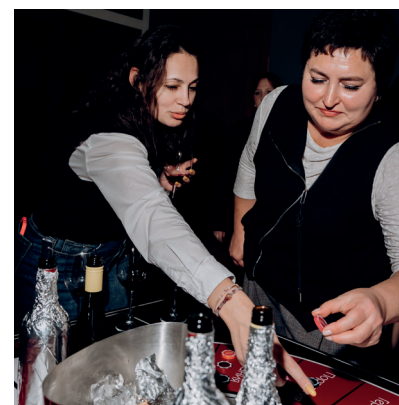
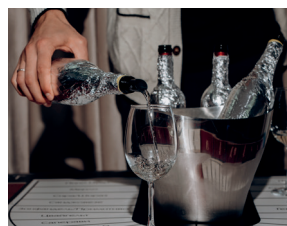
все коллекции
бренда PORLAND
представлены на сайте



Открытие 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, безграничная 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 проконсультирует 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 приготовляемых 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
ICCEL представлен
на нашем сайте



ICCEL — 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 «ICCEL»

изготавливаются из высококачественной стали европейского производства. Сталь закаливается по швейцарской технологии.

Твердость стали ножей «ICCEL» 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 убедиться 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 — материал, идеальный 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 спритц



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.

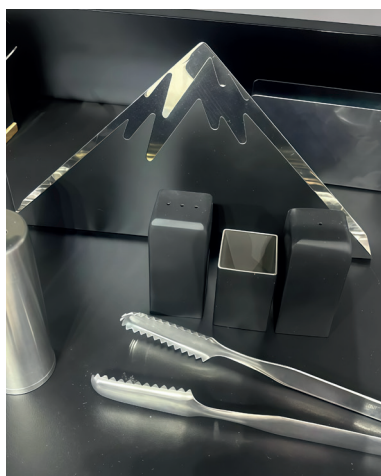
Подача

- 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 альбеда), вся цедра смешивается с выжатым фрешем очищённых фруктов; настаивать в холодильнике 24 часа, затем профильтровать.

МИНЗДРАВ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ АЛКОГОЛЬ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

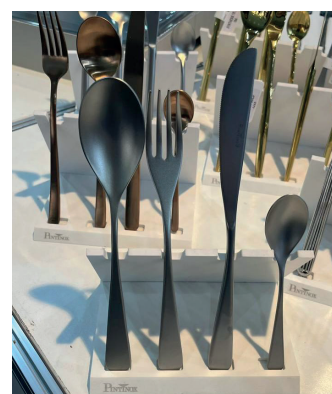


Выставка PIR EXPO 2025

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**

1



Складная сервировочная тележка

Эксклюзивная разработка от бренда Meson 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.

2



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.

3



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, быстрота диагностики 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 простоя 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.