

ТРАДИЦИЯ И НОВШЕСТВО



elframo®

Более 50 лет мы изготавливаем
надежные, простые в использовании
и долговечные профессиональные
посудомоечные машины и фритюрницы



elframo®

ТРАДИЦИЯ И НОВШЕСТВО

Г-н Анджело Мора, характеризующийся предприимчивым и революционным характером, в молодом возрасте решает начать свою деятельность в сфере гражданских электроустановок. Таким образом, в 1964 году появился бренд **ELFRAMO**, акроним **Elettromeccanica Fratelli Mora**.



«Целью было построить машины, способные модернизировать ресторанный мир».

После первых успехов г-н Мора решает создать прототип первой фритюрницы. Таким образом, с помощью одного из своих братьев, он начал на небольшой фабрике в г.Бергамо ремесленное производство с прямыми продажами. Желая посвятить себя производству посудомоечных машин, в 1968 году Анджело Мора начинает еще более амбициозный проект и открывает завод Elframo на улице Cavalli. Через несколько лет Elframo станет брендом, присутствующим **в более чем 50 странах по всему миру.**

Фабрикой на улице Cavalli успешно управлял г-н Анджело, который с помощью 8 сотрудников, следовал проектам от первоначальной идеи до полной их реализации, имея четкую цель: **создавать машины для модернизации мира общественного питания.**

Бизнес развивался быстро, что вскоре стало необходимо увеличить первоначальный цех, улучшить офисное здание, открыть новый производственный цех на улице Верга в начале восьмидесятых и в дальнейшем расширить штаб-квартиру на улице Cavalli.

Первые машины
Elframo



Объединив гибкость ремесленного производства с дальновидностью основателя и следуя потребностям рынка, небольшая мастерская, открытая в 1968 году, превратилась в структурированную компанию, которая через 50 лет после основания насчитывает около 85 сотрудников, работающих в двух производственных цехах, сильно ориентированную на экспорт и с постоянным желанием расти, совершенствоваться и вводить новшества.

Это подтверждается постоянными инвестициями с точки зрения человеческих ресурсов и технологического оборудования, которые позволили автоматизировать многие производственные процессы, улучшая качество продукции и работ. Всё это позволяет Elframo предлагать на мировом рынке надежные и конкурентоспособные машины.



ПЕРВЫЙ ПРОТОТИП

Построен первый прототип фритюрницы



1964

ОСНОВАНИЕ ELFRAMO

Elframo переезжает на улицу Cavalli и начинает производить первые посудомоечные машины



1968

EXPORT

Итальянское качество подтверждается экспортом в более чем 50 стран мира



1975

ОТКРЫТИЕ НОВОГО ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПОМЕЩЕНИЯ НА УЛИЦЕ VERGA

Больше пространства, больше эффективности и больше автономии, чтобы продолжать расти



1983

НОВАЯ ЛИНИЯ VE

Инновационные электронные технология в сочетании с максимальной энергоэффективностью



2017





ОПЫТ И ПРЕДАННОСТЬ СОЗДАЮТ ПРЕИМУЩЕСТВА

ВО ЧТО МЫ ВЕРИМ

Мы верим в то, что технология является чрезвычайным эффективным инструментом для улучшения условий труда и жизни людей. Мы верим в непрерывные инновации, стремление к совершенству, заботу о деталях. Каждый день мы стремимся создавать машины с максимальной производительностью и минимальными расходами.

НАША ЗАДАЧА

Цель Elframo всегда заключалась в том, чтобы производить надежные и качественные продукты, способные удовлетворить потребности клиентов в течение длительного времени

ОТ ПРОЕКТИРОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ЗАВЕРШЕННОГО ПРОДУКТА

Наши системы и ресурсы позволяют нам самостоятельно и в полной автономии управлять всем производственным циклом всех продуктов Elframo.

Инженеры нашего офиса используют самые передовые рабочие системы, обработка стали осуществляется при помощи современных лазерных станков. Мы оснащены роботизированными сварочными станциями и лабораториями, оборудованными приборами для электрических, механических и газовых испытаний.

Все это позволяет нам заботиться о каждом компоненте наших машин и производить эффективные и высококачественные продукты.



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ

Сочетая технические навыки и глубокие знания рынка, каждый день мы тесно сотрудничаем с нашими клиентами, чтобы предоставить им идеальные решения с точки зрения оптимизации пространств, энергетической эффективности и предполагаемого использования. Наши инженеры могут по запросу адаптировать настройки, чтобы удовлетворить индивидуальные потребности клиента.



ИТАЛЬЯНСКИЕ ДИЗАЙН И КАЧЕСТВО

За годы существования Elframo многократно выделялся инновациями и качеством. Это подтверждают запатентованные технологии, внедренные в наши машины и то внимание, которое мы всегда уделяем изучению итальянского дизайна. Некоторые успешные патенты Elframo:

ПАТЕНТ НА ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ БЕЗ ВНУТРЕННИХ ТРУБ

Который позволил нам, впервые в Италии, продавать емкости без сквозного пучка труб, что обеспечило большую эффективность и простоту очистки.

ПАТЕНТ НА 25литровую ЕМКОСТЬ ДЛЯ ФРИТЮРА в одном корпусе. Машина большой емкости с регулируемой мощностью для быстрого приготовления и контроля расходов, широкая холодная зона которой позволяет облегчить осаждение муки и максимально использовать растительное масло.



СЕРВИС, КОТОРЫЙ ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

ОТПРАВКА ЗАПЧАСТЕЙ в течении 24 ЧАСА ОТ ЗАКАЗА. Данная услуга предоставляется через АВТОМАТИЧЕСКИЙ СКЛАД.

Присутствие на территории, гарантированное разветвленной сетью КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ АВТОРИЗОВАННЫХ ДИЛЕРОВ.

ПОСТОЯННОЕ ОБУЧЕНИЕ, благодаря техническим курсам, регулярно проводимым нашими квалифицированными специалистами.

ПЕРСОНАЛЬНЫЙ ПОДХОД К ИНСТАЛЛЯЦИИ ПРОЕКТОВ в соответствии с индивидуальными потребностями клиента, благодаря опыту наших инженеров.

ПОСТОЯННАЯ МОДЕРНИЗАЦИЯ продуктов в соответствие с самыми современными технологиями для предоставления решений, способных отвечать потребностям постоянно меняющегося глобального рынка.

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА на итальянском, английском и французском языках.

ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС с полной технической и коммерческой информацией, доступной нашим клиентам.



ГАММА ПОСУДОМОЕЧНЫХ МАШИН

У НАС ЕСТЬ РЕШЕНИЕ ПОД ЛЮБОЙ ЗАПРОС!

Гамма Elframo варьируется от небольших стаканомоечных машин для баров и кафе до крупных автоматизированных систем с непрерывной работой для ресторанов, больниц и общественного питания. Мы производим около 60 стандартных моделей с электромеханическим и электронным управлением и, благодаря дополнительным и индивидуальным решениям, можем удовлетворить любые требования наших клиентов.



СТАКАНОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Идеально подходят для баров, кафе и небольших ресторанов. Практичность и надежность в сочетании с функциональностью для отличного результата мытья.

- одинарная обшивка корпуса - Серия **BE**
- двойная обшивка корпуса - Серия **BD**



ФРОНТАЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Предназначены для баров, ресторанов и всех тех помещений, которым требуется надежная и простая в использовании машина с корзиной размером 500x500 мм.

- Одинарная обшивка корпуса - Серии **BE/VE**
- Двойная обшивка корпуса - Серии **D (DGT и VE)**



КУПОЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Предназначены для баров/кафе, ресторанов и всех тех помещений, которым требуется надежная и простая в использовании машина с квадратной корзиной размером 500x500 мм.

- Одинарная обшивка корпуса - Серии **CE (VE)**
- Двойная обшивка корпуса - Серии **C (DGT и VE)**





МАШИНЫ ДЛЯ МОЙКИ ИНВЕНТАРЯ

Идеальное решение для кондитерских, закусочных, пекарен и магазинов для мытья котлов, кухонных принадлежностей, контейнеров, гастроемкостей, подносов и противней.

- Цифровое управление - Серия **D** и серия **LP**
- Электронное управление - Серия **LP VE**.



ТОННЕЛЬНЫЕ ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ

Предназначены для тех, кто нуждается в машинах высокой производительности. Обеспечивают мойку больших объемов посуды.

- Компактная тоннельная посудомоечная машина - модель **ETS 16**
- Стандартная тоннельная посудомоечная машина - Серия **ETE**
- Модульная посудомоечная машина с электромеханическим и электронным управлением - Серия **ETR** и **ETR M**
- Пальчиковые посудомоечные машины - серия **ENR**



ШИРОКИЙ ВЫБОР АКСЕССУАРОВ

Мы предлагаем широкий ассортимент аксессуаров, для того чтобы создать индивидуальные системы мытья, функциональные для конкретных потребностей каждого нашего клиента.





ГАММА ФРИТЮРНИЦ

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

Наша гамма включает в себя как электрические, так и газовые версии, как настольные, так и мобильные, с электронным и электромеханическим управлением. Все модели высокоэффективные.



ГАЗОВЫЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Газовые Фритюрницы с электромеханическим управлением - Модель **GWM35/NG-M**
- Газовые фритюрницы с электронным управлением - Серия **NG-S**
- Высокоэффективные Газовые фритюрницы - Серия **GFP/GFU**



ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

- Столовые электрические фритюрницы - Серия **ST**
- Электрические фритюрницы с электромеханическим управлением - Серия **NE-M**
- Электрические фритюрницы с электронным управлением - Серия **NE-S**
- Высокоэффективные электрические фритюрницы - Серия **EFP/EFU**



ПЕРСОНАЛИЗАЦИЯ С ПОМОЩЬЮ АКСЕССУАРОВ

Мы предлагаем широкий ассортимент аксессуаров, для того чтобы профессионально обжарить любые продукты питания.



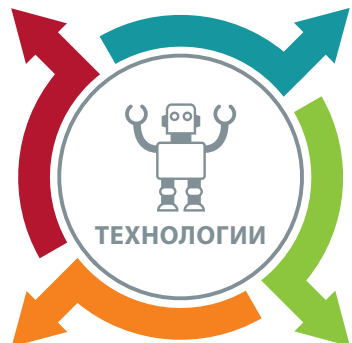
ELFRAMO В ЦИФРАХ

2 ПРОИЗВОДИТЕЛЬНЫХ ЗАВОДА С САМЫМ СОВРЕМЕННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

ТЕХНОЛОГИИ

ЛАЗЕРНЫЙ
СТАНОК ДЛЯ РЕЗКИ
НЕРЖАВЕЮЩЕЙ
СТАЛИ

АВТОМАТИЗИРОВАННАЯ
ГИБКА, ПОЛИРОВКА И
СВАРКА



АВТОМАТИЗИРОВАННЫЙ
СКЛАД ЗАПЧАСТЕЙ

ЛАБОРАТОРИЯ
ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ
ИСПЫТАНИЙ

УСЛУГИ



ОТПРАВКА ЗАПЧАСТЕЙ В ТЕЧЕНИЕ 24 ЧАСА



РАЗВЕТВЛЕННАЯ СЕТЬ ДИЛЕРОВ



ПОСТОЯННОЕ ОБУЧЕНИЕ



ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ РАЗРАБОТКИ



ПОСТОЯННАЯ МОДЕРНИЗАЦИЯ ПРОДУКТОВ



ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА



ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕСУРС

НАША КОМАНДА

85



ЧЕЛОВЕКА

+10%

В 2017 Г.

50%
50%

ИНЖЕНЕРОВ
С ВЫШИМ
ОБРАЗОВАНИЕМ
В РАЗНЫХ ДИСЦИПЛИНАХ

37

лет

СРЕДНИЙ ВОЗРАСТ

50

ЛЕТ ОПЫТА



100%

100% ПРОДУКТЫ
MADE IN ITALY



2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЛИНИИ

ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



59

МОДЕЛЕЙ В
АССОРТИМЕНТЕ

60%

ФРИТЮРНИЦЫ



39

МОДЕЛУ В
ГАММЕ

40%

ПОСТОЯННОЕ РАСШИРЕНИЕ



65%

EXPORT

Детали создают совершенство,
но совершенство – это не деталь.

Леонардо да Винчи

