

# vitrum

Dynamic Retail Systems



**Добрый день уважаемые партнеры,**

Вышел в свет сентябрьский выпуск “**Vitrum news**”. Мы спешим поделиться с Вами своими новостями. Новостей несколько, но обо всем по порядку.

Нам было приятно, что Вы откликнулись на приглашение и посетили наш стенд на “**Riga Food 2011**”, поделились новостями, обсудили вопросы, подняли бокал вина за теплое сотрудничество.

Хотим Вас обрадовать: новинки, которые мы показывали Вам на выставке “**Riga Food 2011**”, поступили в продажу - автоматический фритюр “**Autofry**”, печи “**Moretti Forni**”, витрина “**Columbo**”. В нашем выставочном зале в Риге по адресу Г. Астрас За, Вы можете получить консультацию у наших менеджеров и приобрести данные изделия.

Главная новость месяца – мы заключили контракт с компанией “**Continental**” на изготовление торговых дисплеев сроком на три года. Теперь наша продукция будет поставляться на рынки ОАЭ, Дубая, Бахрейна, Кувейта и Марокко.

Мы открыли свое “представительство” в **Facebook**, наш “адрес” в **Facebook** - **Vitrum Group**. Заходите в гости!

**В дальнейшем мы продолжим информировать Вас о наших новостях и акциях.  
Ваш “Vitrum”**



# Vitrum Group



## Vitrum Group

**vitrum** Dear our clients and partners,

we would like to thank You for the visiting of our booth at the Exhibition "Riga Food 2011". We were very glad to see You there. It was pleasant and interesting for us to meet with You, share our news with You, tell about our achievements and product innovations of our partners: "Moretti Forni", "Autofry", "Hamilton Beach", "Cambro & Table Craft".

We do hope that this meeting was interesting and beneficial for Your business development and expansion and we would always be excited to have joint projects.

Yours ever "VITRUM"

<http://www.logivitrum.lv/uploaded/Vitrum%20novosti/Riga%20Food%202011/Riga%20food%202011%20lv.pdf>  
www.logivitrum.lv

70 просмотров · Отзывы 0%

Мне нравится · Комментировать · Поделиться · 21 Сентябрь в 8:44

## Vitrum Group

**vitrum** This 1st of September The President of Latvia, Andris Berzinsh, accompanied by the government executive Nil Ushakov and other high-ranking officials, has visited the kitchen, expertly equipped by our company, in the Riga Secondary School No.40.



**Ušakovs un Ameriks svinīgi atklās Rīgas 40 vidusskolas jauno ēku**

[www.youtube.com](http://www.youtube.com)

Ceturtdien, 1. septembrī, plkst. 13.00 Rīgas domes priekšsēdētājs Nils Ušakovs un Rīgas domes priekšsēdētāja vietnieks Andris Ameriks svinīgi atklās Rīgas 40...

72 просмотра · Отзывы 0%

Мне нравится · Комментировать · Поделиться · 19 Сентябрь в 8:54

**Vitrum Group** добавил(а) 6 новых фотографий в альбом Riga food 2011.

**vitrum**



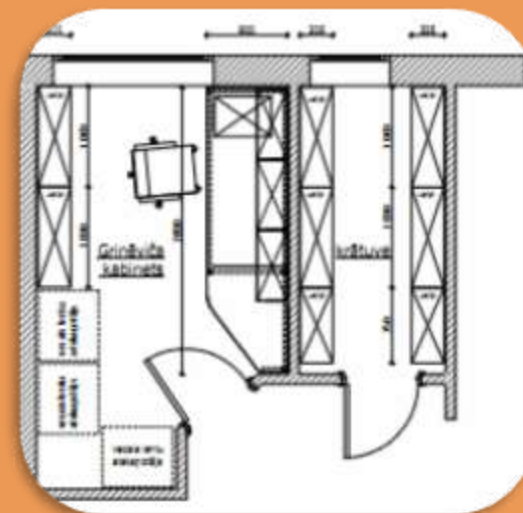
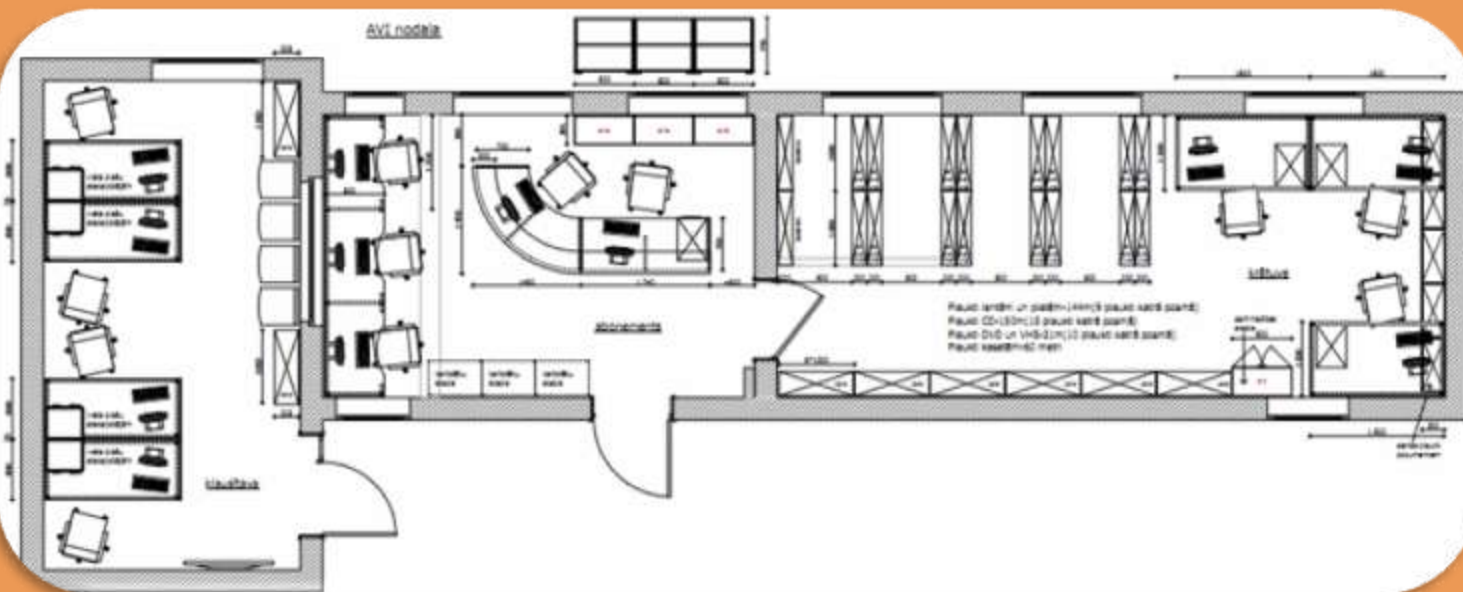
**Riga food 2011**

68 просмотров · Отзывы 1,47%









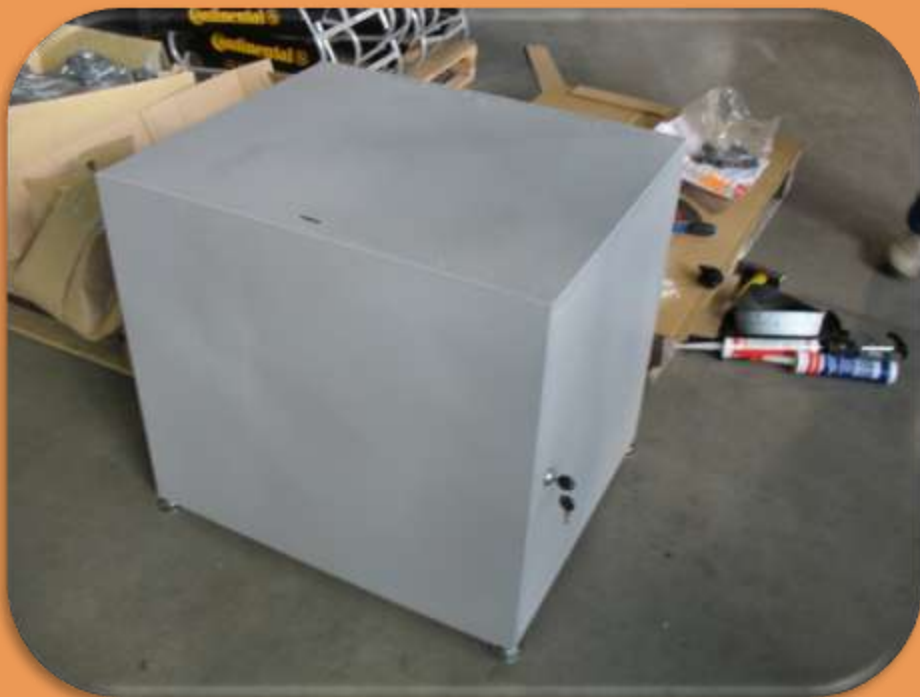
Мы выиграли конкурс на благоустройство помещений библиотеки, хранилища и читальных залов.  
К празднику Дня Независимости Латвии мы планируем сдать в эксплуатацию данный объект.

Руководитель проекта  
Менеджер  
Андрей Полищан  
Тел. (+371) 67802384  
E-mail: [manager@vitrum.lv](mailto:manager@vitrum.lv)





Сергей Чулнов  
Руководитель отдела мебели  
Тел. (+371) 20215747  
E-mail: [sergey@vitrum.lv](mailto:sergey@vitrum.lv)



Руководитель проекта  
Норманс Рулайс  
Технолог-дизайнер  
Тел. (+371) 67802380  
E-mail: [normans@vitrum.lv](mailto:normans@vitrum.lv)

- ✓ Массивный и тяжело передвигаемый;
- ✓ Укреплен ребрами жесткости (стены, двери, крыша, потолок);
- ✓ Ножки регулируемые и фиксируемые к полу;
- ✓ Внутри имеется «сигнальная лента», которая изменяет цвет при разливе реактивов;
- ✓ По желанию заказчика оснащается ванночками из пластмассы, которые препятствуют химическому взаимодействию между реактивами;
- ✓ Выпускается в двух вариантах из черного металла с порошковым покрытием и из нержавеющей стали;
- ✓ Пожароустойчив;
- ✓ Производство “**Vitrum**”.

**Печь для пиццерии “iDECK”**

- ✓ имеет уникальное, автономное электронное устройство управления температурой;
- ✓ обеспечивает идеально и равномерное распределение тепла по всей поверхности;
- ✓ специально разработана для приготовления пиццы непосредственно на поду либо на противнях;
- ✓ “**Vitrum gastro**” является официальным представителем “**iDECK**” в Балтии;
- ✓ Производится в Италии.

**Модульная электрическая печь P60 plus для кондитерских изделий**

- ✓ высокая производительность;
- ✓ имеет уникальное, автономное электронное устройство управления температурой;
- ✓ максимальная температура в расстоечной камере 65°C;
- ✓ максимальная температура в пекарной камере 450°C;
- ✓ “**Vitrum gastro**” является официальным представителем “**Moretti Forni**” в Балтии;
- ✓ Производится в Италии.



Дмитрий Демьяненко  
Руководитель отдела гастро-оборудования  
Тел. (+371) 67802395  
E-mail: [dmitrijs.d@vitrum.lv](mailto:dmitrijs.d@vitrum.lv)



# AUTOFRY

НОУ-ХАУ!

НОУ-ХАУ!

НОУ-ХАУ!

**vitrum**  
Dynamic Retail Systems

## Автоматический фритюр Autofry

- ✓ Не требует вытяжки;
- ✓ Нет запаха горелого масла и дыма;
- ✓ Потребляет минимальное количество масла;
- ✓ Порция картошки фри готова за 2 мин.;
- ✓ Имеет множество программ;
- ✓ В процессе работы нельзя обжечься ни о горячие детали аппарата, ни маслом;
- ✓ Имеется внутренний огнетушитель на случай возгорания масла.
- ✓ “Vitrum gastro” официальный представитель “Autofry” в Балтии;
- ✓ Производится в США.



Наталия Лукста-Лукстиня  
Руководитель розничной торговли гастро оборудования  
Тел.: (+371) 67802381  
E-mail: nataly@vitrum.lv



[www.gastrovitrum.lv](http://www.gastrovitrum.lv)

[www.gastronoma.lv](http://www.gastronoma.lv)

[www.logivitrum.lv](http://www.logivitrum.lv)

**Печь пароконвекционная  
SelfCookingCenter® & whitefriciency®:**

- ✓ мощная, высокоэффективная;
- ✓ проста в использовании и многофункциональна;
- ✓ Способна заменить обычное кухонное оборудование (печи, котлы, сковороды, гриль, кастрюли и т.д.);
- ✓ При готовке различных продуктов не происходит смешения вкусов и запахов;
- ✓ Заполняет линию раздачи всего за 60 мин.;
- ✓ „Vitrum gastro” является официальным представителем „Rational” в Балтии;
- ✓ Производится в Германии.



**Примеры производительности печи 20x2/1 :**

- ✓ 320 круассанов за 23 мин.;
- ✓ 480 булочек за 18 мин.;
- ✓ 240 шницелей за 12 мин.;
- ✓ 96 цыплят гриль за 35 мин.;
- ✓ 400 порций картофельной запеканки за 80 мин.;
- ✓ 60 kg картофеля с розмарином за 20 мин.



Ивета Макавецка

Руководитель проектов / технолог

Тел. (+371) 67802384

E-mail: [iveta@vitrum.lv](mailto:iveta@vitrum.lv)

**НОВИНКА!**



**Сыростерка “Presto Cheese 800”**

- ✓ Имеет небольшие размеры;
- ✓ Обладает высокой производительностью;
- ✓ Проста в работе;
- ✓ Сделана в Италии.

**70,71Ls\***

**НОВИНКА!**

**НОВИНКА!**

**vitrum**  
Dynamic Retail Systems

**Набор для приготовления raviоли “Raviolamp Tris 317”**

- ✓ Отлично подходит для приготовления пельменей, raviоли, тортеллини, сладких начинок;
- ✓ Набор состоит из трех форм и скалки;
- ✓ Сделан в Италии.



**15,34Ls\***

**Форма для raviолли “Ravioli Classici 308”**

- ✓ Идеальна для приготовления raviолли;
- ✓ Сделана в Италии.



**5,67Ls\***



Галина Лебедева  
Руководитель отдела посуды  
Тел.: (+371) 67802384  
E-pasts: [lebedeva@vitrum.lv](mailto:lebedeva@vitrum.lv)

**“Foglio Chef +Mattrarello 590”**

- ✓ Силиконовый коврик с разметкой
- ✓ и скалка;
- ✓ Сделано в Италии.



**8,50Ls\***

Pedrali CUBE 1401



64,49Ls\*

Pedrali Jody 3996



81,72Ls\*

Pedrali WOW 470



57,15Ls\*

Pedrali 3-D Colour 777



58,85Ls\*

Pedrali Kuadra 1378



57,15Ls\*

Pedrali 3-D Colour 779/2



74,70Ls\*



Сергей Чулнов  
Руководитель отдела мебели  
Тел. (+371) 20215747  
E-mail: [sergey@vitrum.lv](mailto:sergey@vitrum.lv)

**Спасибо за внимание!**