

Technoflot



RESTAURANTS

best kitchens are born here

brands
projects
technologies

МИССИЯ TECHNOFLOT

Работаем для счастья миллионов людей.

Совершенствуем индустрию общественного питания, профессионально создаем и реализуем инновационные решения для: школ, ресторанов, отелей, больниц, стадионов, армии и флота, принося свой вклад в будущее страны.

Вместе делаем историю!



www.tfdecor.ru

Instagram: [technoflot](#)

VK: [techno_flot](#)

г. Санкт-Петербург, д. Заневка
ул. Заневский пост, д. 3, стр. 1

+7 (812) 454-69-19

info@tfdecor.ru

г. Москва,
ул. Сальвадора Альенде, 7

+7 (495) 739-42-79

info_msk@tfdecor.ru

Стефания Пархоменко, Генеральный директор Technoflot



Компания

SINCE
2003

С 2003 года Technoflot помогает индустрии HoReCa развиваться и создавать самые эффективные и интересные проекты.

Мы берем на себя сложную, техническую, рутинную работу, чтобы Ваши амбициозные планы и мечты превращались в рестораны, отели, кондитерские производства, службы кейтеринга или кулинарии.

НАШИ ЦЕННОСТИ:

- Надежность и ответственность
- Командная работа
- Нацеленность на результат
- Информированность и инновации
- Саморазвитие

200
человек

В нашей команде работает более 200 человек. Это опытные и преданные профессии люди. Каждый из нас вносит свой вклад в общее дело - комплексные решения для оснащения предприятий общественного питания и гостиничного бизнеса.

250
дилеров

Technoflot сегодня - это более 250 дилеров и партнеров в России и СНГ. Мы постоянно учимся, отслеживаем новые технологии и тренды в индустрии, вдохновляемся лучшими мировыми примерами и практиками.

4000
проектов

Наша команда реализовала более 4000 достойных проектов. Крепкие длительные отношения с клиентами - основа нашей философии. Вместе мы строим настоящее и будущее индустрии, создавая объекты, которые вдохновляют и становятся примером для подражания.

ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ГОТОВЫЕ РЕШЕНИЯ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ

Разрабатываем проекты «с нуля»: делаем просчеты, чертежи, технические планы любой сложности и масштаба с 3D визуализацией, совместимой с BIM и Revit.

ПОДБОР ОБОРУДОВАНИЯ

Подбираем лучшее оборудование для Вас: в ассортименте Technoflot – широчайший выбор профессиональной техники и оснащения для решения любой задачи.

СОБСТВЕННОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Предлагаем вам широкие возможности собственного производства: холодильное, тепловое и нейтральное оборудование из нержавеющей стали.

МОНТАЖ

Осуществляем качественный монтаж в короткие сроки.

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

Предоставляем дальнейшую сервисную и постпродажную поддержку.

Sea, Signora

Рыбный ресторан шеф-повара Антонио Фреза в Петербурге



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
ул. Большая Морская, 30

3

ПРОЕКТ

В центре — свежайшие рыба и морепродукты исключительного качества, итальянская и израильская кухни.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.

Marso Polo

Двухэтажный ресторан шеф-повара Антонио Фреза с историческим павильоном и верандой



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
наб. канала Грибоедова, 2В

3

ПРОЕКТ

Собственная сыроварня,
две дровяные печи для пиццы
и камин с грилем для мяса
и морепродуктов.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка
и монтаж оборудования.
Обучение персонала работе
на оборудовании.

The Greeks



1

АДРЕС

Москва, ул. Неглинная 15.

3

ПРОЕКТ

Средиземноморская кухня и домашние греческие блюда по семейным рецептам шефа Никиты Брехова.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.

VETER

Ресторан с русской душой и французской элегантностью



1

АДРЕС
Санкт-Петербург,
Мытнинская наб., 6

3

ПРОЕКТ
Каждая строка в меню покажется знакомой, но ни одно блюдо не будет классическим.

2

ОБОРУДОВАНИЕ
Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ
Технологический проект,
поставка и монтаж оборудования.
Обучение персонала работе
на оборудовании.

Krasota

Иммерсивный ресторан и гастротеатр с авторскими сетами



1

АДРЕС

Москва,
Романов пер., 2, стр. 1.

3

ПРОЕКТ

Иммерсивный ресторан
White Rabbit Family.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, посудомоечное, барное,
холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Поставка и монтаж оборудования.



Сбербанк

Столовая корпоративного питания



1

АДРЕС

Москва,
Кутузовский пр. 32/2.

3

ПРОЕКТ

Производственные площади
более 3500м². На территории
межбашенного пространства
расположены ещё два ресторана:
«Чайка» и «Вишенка».

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, посудомоечное, барное,
холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Поставка и монтаж оборудования.



Vokzal 1853

Самый крупный В Европе фуд-молл в атмосфере вокзалов XIX века, включающий 90 заведений



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
наб. Обводного канала, 118.

3

ПРОЕКТ

Согласно задумке авторов,
посетители попадают
в «эпицентр бурлящей
творческой жизни».

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка
и монтаж оборудования.
Обучение персонала работе
на оборудовании.

Cast

Винный ресторан современной ближневосточной кухни



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
Каменноостровский пр-т, 10А.

3

ПРОЕКТ

Маст ресторана: двор трансформируется в пешеходную улицу, связывающую Каменноостровский и Кронверкский проспекты.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.

Fresa`s

Ресторан в гламурном стиле ретро, отсылающем к Италии 60-х-70-х годов

1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
Вознесенский пр, 6.

3

ПРОЕКТ

Собственная кондитерская с традиционными итальянскими десертами — воздушными маритоццо, булочками шу, и сочной ромовой бабой.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.



Сыроварня в Щёлково

1

АДРЕС

Москва, Щёлковское ш., 75,
ТРЦ «Щёлковский», 2-й этаж.

3

ПРОЕКТ

Семейный ресторан на 120 посадочных мест, производство сыра и сырная лавка.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, посудомоечное, барное, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Проектирование, поставка и монтаж оборудования.



MINA

Restorante | Italo | Levantine



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
Спортивная ул. 2.

3

ПРОЕКТ

Двухъярусный ресторан
итало-ливанской кухни
на Крестовском острове.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект,
поставка и монтаж оборудования.
Обучение персонала работе
на оборудовании.



Mr. Bo



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
Манежный пер., 2.

3

ПРОЕКТ

Авторский ресторан, о котором
восторженно отзывается
не только российская,
но и иностранная пресса.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, нейтральное,
холодильное, барное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка
и монтаж оборудования.
Обучение персонала работе
на оборудовании.



CAFÉ 21

Пространство для людей, открытых новому



1

АДРЕС
Чита, Ленинградская ул., 36.

3

ПРОЕКТ
Пространство для людей,
открытых новому.

2

ОБОРУДОВАНИЕ
Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ
Проектирование, поставка
и монтаж оборудования

Унесённые ветром



1

АДРЕС
Владивосток,
Пограничная ул., 6.

3

ПРОЕКТ
Ресторан с уникальной авторской кухней, где по вечерам на стенах оживают удивительные образы и играют сетки лучшие диджеи.

2

ОБОРУДОВАНИЕ
Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ
Проектирование, поставка
и монтаж оборудования

Il Lago Dei Cigni

1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
Крестовский пр., 21, лит. Б.

3

ПРОЕКТ

Видовой премиальный ресторан авторской итальянской кухни, расположенный на берегу Лебяжьего пруда Крестовского острова.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.



«Сыроварня» в ДЕПО

Для ресторанов «Сыроварня» реализованы кухонные пространства в нескольких городах

1

АДРЕС

Москва,
ул. Лесная, 20, стр. 4.

3

ПРОЕКТ

Семейная атмосфера, собственное производство сыров, кухня, возглавляемая командой бренд-шефа Сергея Носова.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, посудомоечное, барное, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Проектирование, поставка и монтаж оборудования.



Hunt

Охота и собирательство на современный лад



1

АДРЕС

Санкт-Петербург,
ул. Рубинштейна. 13.

3

ПРОЕКТ

Raw-bar с вкуснейшими устрицами, морскими ежами и гребешками, блюдами на гриле и фирменными похлебками.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, нейтральное, холодильное, барное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.



Probka

Про Италию либо хорошо, либо никак



1

АДРЕС

Москва,
Цветной б-р, 2.

3

ПРОЕКТ

С момента открытия Probka завоевала репутацию самого вкусного итальянского места столицы.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, посудомоечное, барное, холодильное, нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.



Ruski

Русская кухня – это звучит гордо!



1

АДРЕС

Москва,
1-й Красногвардейский пр., 21, стр. 2.

3

ПРОЕКТ

Ресторан русской кухни «354»
на 85-м этаже небоскреба Око
в Москва-сити. Ледяной бар,
русская печь и панорамный вид.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Проектирование, поставка
и монтаж оборудования

MØS

Легендарный ресторан скандинавской кухни



1

АДРЕС

Москва,
Трубецкая ул., 10.

3

ПРОЕКТ

Скандинавия от моря
до тарелки.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, посудомоечное, барное,
нейтральное, холодильное.

4

РАБОТЫ

Проектирование, поставка
и монтаж оборудования.



Capito Café

Хорошая кухня понятна без слов



1

АДРЕС

Москва,
ул. 3-я Ямского поля, 2 к13

3

ПРОЕКТ

Стильный ресторан, предлага-
ющий приятное сочетание
итальянской и авторской кухни,
панорамного вида и курортной
атмосферы.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка
и монтаж оборудования.
Обучение персонала работе
на оборудовании.



Le Pigeon

Ресторан высокой французской кухни на Цветном бульваре

1

АДРЕС

Москва, Цветной б-р, 2,
БЦ «Легенда Цветного».

3

ПРОЕКТ

Ресторатор Антон Пинский представляет свой новый проект, с дуэтом шеф-поваров Антона Ковалькова и Георгия Трояна.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.



Эрти

Грузинский дом Эрти порадует приятной атмосферой дружелюбия, веселья и радости

1

АДРЕС

Москва,
пер. Стремянный 11.

3

ПРОЕКТ

Грузинский ресторан, в котором соединились старинные национальные традиции со свежими веяниями современности.

2

ОБОРУДОВАНИЕ

Тепловое, холодильное,
нейтральное.

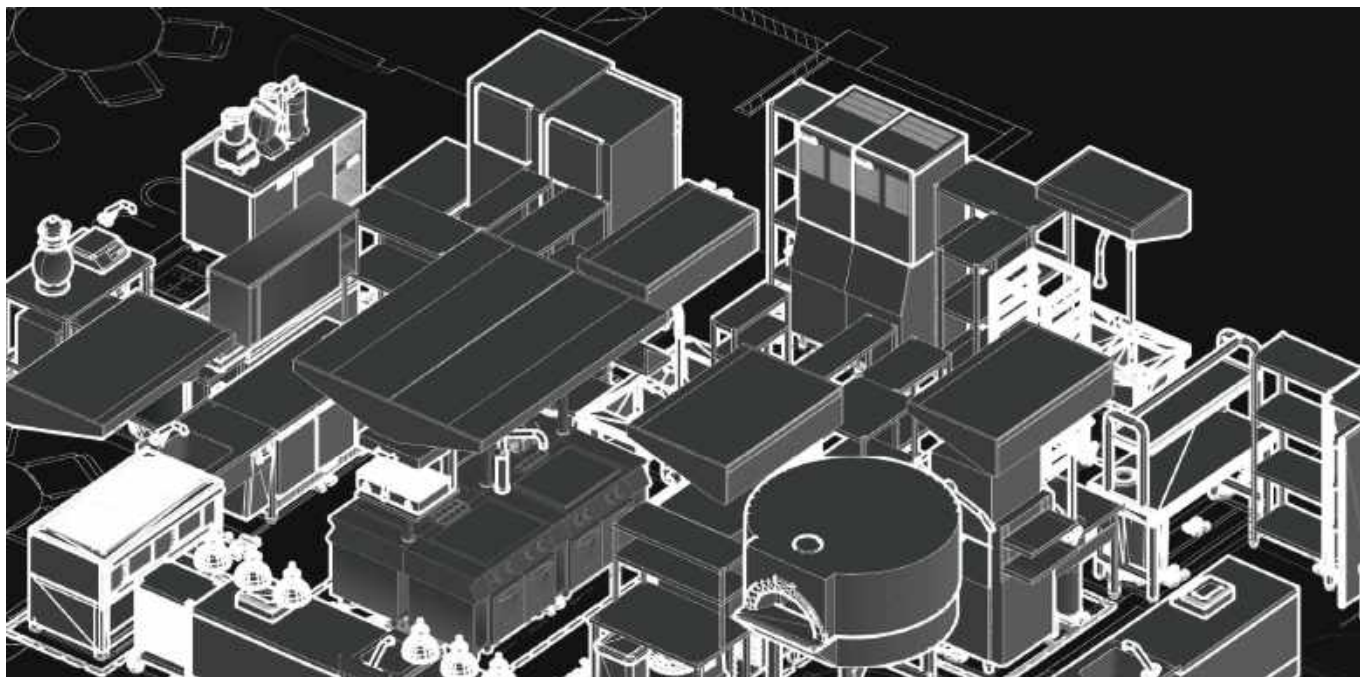
4

РАБОТЫ

Технологический проект, поставка и монтаж оборудования. Обучение персонала работе на оборудовании.



Technoflot проектирует



Важность проектирования кухни невозможно переоценить. Это подтвердит Вам любой профессиональный шеф-повар или управляющий заведения.

Technoflot имеет исчерпывающий опыт в проектировании предприятий питания, пищевых производств и любых других кулинарных пространств. Наши профессиональные технологи учтут любые ограничения СНиП и СанПин, проконтролируют процесс реализации проекта и выжмут максимум из каждого см² кухни.

НАШИ СПЕЦИАЛИСТЫ

1

Знают технологии приготовления блюд и требования нормативной базы.

2

Разбираются в современном оборудовании.

3

Оценивают экономическую эффективность выбора оборудования.

4

Досконально знают всю процедуру согласования проекта.

5

Имеют огромный опыт в защите проекта перед госкомиссией на вводе объекта в эксплуатацию и подготовке документов для этого.

6

Знают все о смежных разделах проекта, таких как водопровод, канализация, электрооборудование, конструктив и многие другие.

Работаем на новейшем программном обеспечении

Помимо общепринятых сервисов технологического проектирования, мы оказываем уникальную для российского рынка услугу. Технологическое проектирование по международным стандартам BIM. Это стандарт сегодняшнего дня для проектирования всех мировых лидеров отрасли и стандарт завтрашнего дня для России. Наши технологи имеют доступ, сертифицированы и обучены работе в глобальной интернациональной базе CAD/Revit символов, объединяющей более 80 стран и содержащей более

500 000 наименований оборудования.

Наши специалисты постоянно повышают свою квалификацию, теперь в копилке знаний программное обеспечение для информационного моделирования зданий (BIM) Revit®, которое позволяет повысить эффективность и точность на протяжении всего жизненного цикла проекта, 3D-моделирование с высокой точностью и достоверностью: от концептуального проектирования, визуализации и анализа до изготовления и строительства.

Tehnoflot сотрудничает с независимыми зарубежными консультантами по проектированию предприятий общественного питания.

Используем лицензию СРО. Что это значит для проектной компании?

При наличии СРО компания имеет право согласовать проектную документацию в КГА, КГИОП, РосПотребНадзоре, в СЭС, в пожарной экспертизе или в МВК.

Это:

1. Защита проекта госкомиссией на вводе объекта в эксплуатацию.
2. Подготовка документов:

ПЗ общая пояснительная записка.

АР архитектурные решения, или АС архитектурно-строительные решения.

ТХ технологические характеристики.

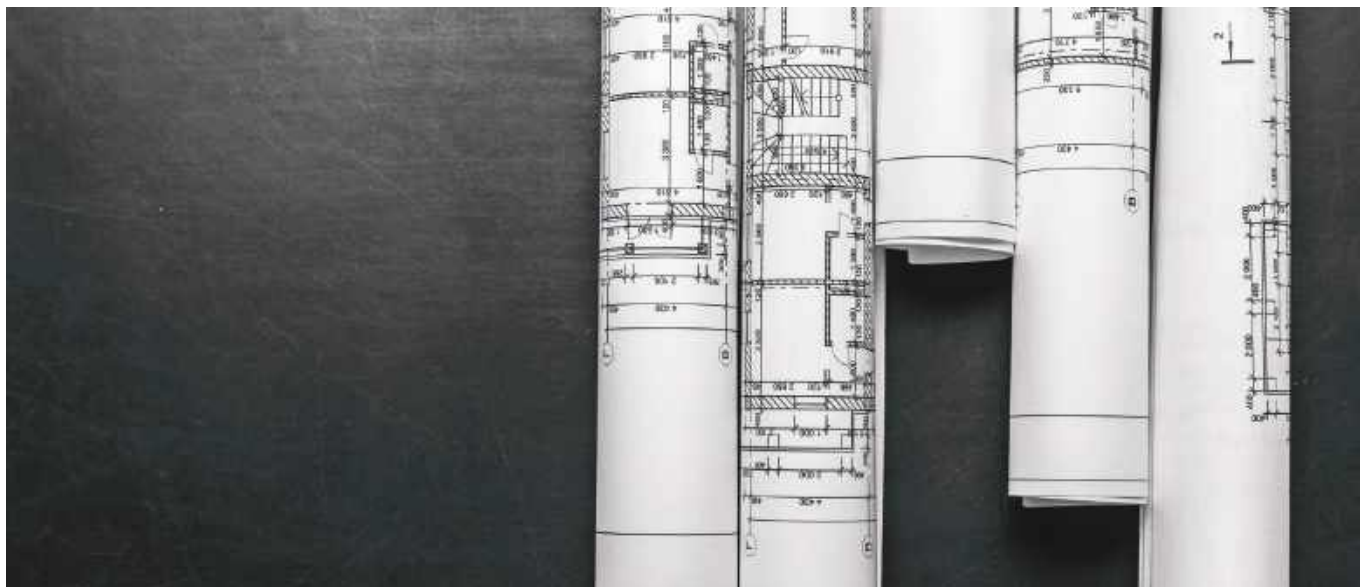
ИО интерьеры и оборудование.

ОВ отопление и вентиляция,

или ОВиК отопление, вентиляция и кондиционирование.

Мы часто сталкиваемся с уже спроектированными объектами, в которых исправляем ошибки сторонних компаний и приводим предприятие в соответствие с нормами СанПиН, требованиями пожарной безопасности и пускаем технологические процессы в правильное русло.

Наши специалисты готовы подключиться к Вашему проекту на любой стадии проектирования, текущий проект, финальная стадия.



Бренды

Technoflot

TEFCOLD 

 **Bartscher**

FABRICANT
EUROFOURS

IRINOX
The Freshness Company®

 **Virtus Group**
 **MASTRO**


MONOLITH
DESIGN AND TECHNOLOGICAL RESEARCH FOR WATER

FRXSH[®]
dance the taste

 **Bottene**
MACCHINE PER PASTA | PASTA-MACHINES

 **enofrigo**[®]

EST.  2014
DRY AGER
SUPERIOR BEEF

WIESHEU

 **EMAINOX**
PROFESSIONAL FURNISHING SYSTEMS



 **DIHR**

SCHOLL

FIREX

robot coupe[®]



Scotsman
Ice Systems

 **MORETTI FORNI**
The SmartBaking Company[®]

 **WASH**

 **Kolb**[®]

omake[®]
All Kitchen Equipments

По вопросам использования
пространства шоу-рума:

pr@tfdecor.ru

По вопросам проведения
стажировок, обучения и актуальных
вакансий компании:

hr@tfdecor.ru

Офисы и шоу-румы:

г. Санкт-Петербург, д. Заневка
ул. Заневский пост, д. 3, стр. 1

+7 (812) 454-69-19

info@tfdecor.ru

г. Москва,
ул. Сальвадора Альенде, 7

+7 (495) 739-42-79

info_msk@tfdecor.ru



www.tfdecor.ru

📷 technoflot

📱 techno_flot



г. Санкт-Петербург, д. Заневка
ул. Заневский пост, д. 3, стр. 1

+7 (812) 454-69-19

info@tfdecor.ru

г. Москва,
ул. Сальвадора Альенде, 7

+7 (495) 739-42-79

info_msk@tfdecor.ru

