БАШКИРСКИЙ
ФАРФОР

ООО «**БАШКИРСКИЙ ФАРФОР**»

Основан в 1963 году и является одним из ведущих **российских производителей высококачественного профессионального фарфора**. Расположен в городе Октябрьский республики Башкортостан.

В 2007 году в процессе **масштабной модернизации** завод был переоснащён и в настоящее время выпускает **продукцию европейского качества** в России – **твердый профессиональный фарфор**.

При выборе оборудования и сырья был учтен опыт мировых лидеров производства профессионального фарфора. Изучена сырьевая база, современные технологические процессы.

По результатам проведенного анализа выбрано уникальное комплексное,

экологически чистое и безопасное сырье производства фирмы **IMERYS** (Германия),

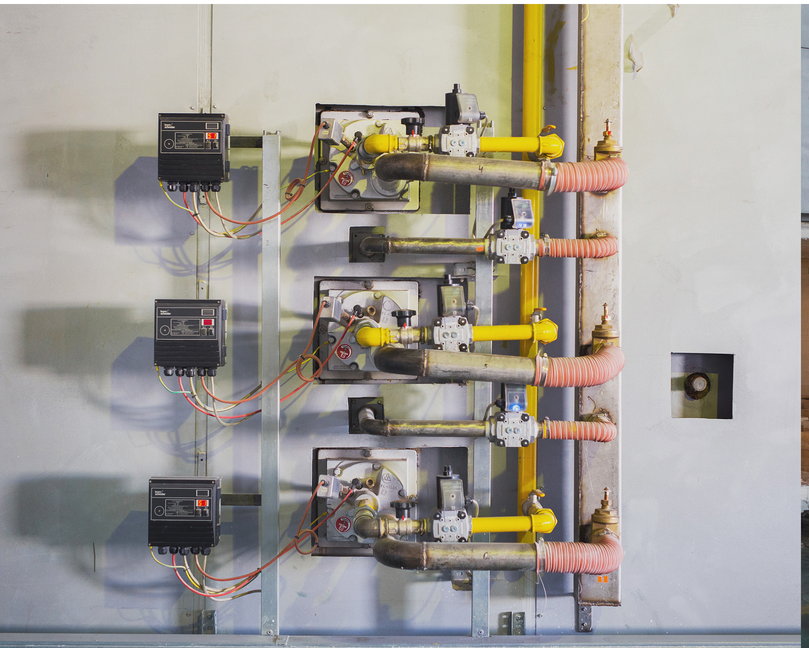
отвечающее всем международным требованиям качества.

Завод оснащен современным высокотехнологическим оборудованием производства фирм **SAMA** (Германия), **ILMESERAM** (Франция).

Все линии производства максимально автоматизированы.

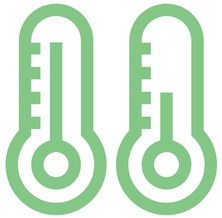
Производство тарелок осуществляется
способом **изостатического прессования**
на прессе немецкой фирмы **SAMA**,
что придает изделиям **правильную геометрию**
и **точные размеры**.

Подобраны оптимальные режимы
высокотемпературного обжига
в современных печах производства
CERIC WISTRA (Франция).



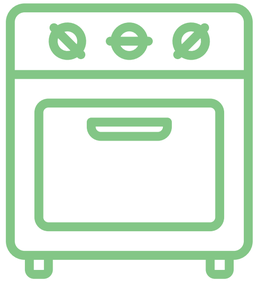
CERIC
WISTRA
ceric-wistra.com

СВОЙСТВА ПОСУДЫ



Два этапа обжига (990°С и 1400°С) добавляют посуде **прочность** и **устойчивость к интенсивным нагрузкам**.

Изделия имеют **повышенную термостойкость** и выдерживают резкие **температурные перепады**, что позволяет использовать их в СВЧ -печах и морозильных камерах.



Фарфор можно без опасений использовать при температуре до 300°С. Можно **использовать** для запекания продуктов в **духовых шкафах**.

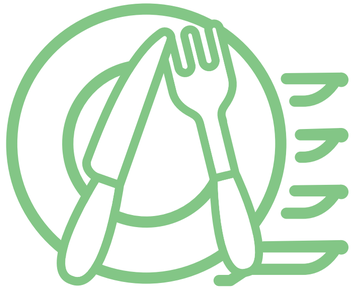
СВОЙСТВА ПОСУДЫ

Фарфор прекрасно выдерживает многократные мойки в **посудомоечных машинах** (глазурное покрытие защищает от воздействия химических реагентов, применяемых при мытье посуды)

Идеально гладкое твердое покрытие глазури гарантирует **гигиеничность** посуды.

Благодаря **большой плотности глазурного слоя** пища на таком фарфоре **остывает** гораздо **медленнее**.

СВОЙСТВА ПОСУДЫ



Специально **утолщенные края** и **прочная твёрдая глазурь** обеспечивают максимальную **защиту от сколов и царапин** (в том числе и от столовых приборов) что важно для **интенсивного использования** в заведениях с большим оборотом посуды.

Изделия обладают характеристикой **Stackable** (**легко штабелируются**), что позволяет экономить место и переносить посуду, составленную в **высокие стопки**.

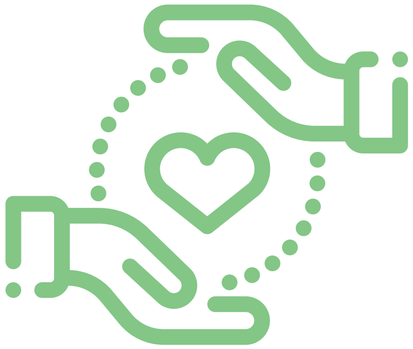
Вся выпускаемая продукция соответствует требованиям **ГОСТ 28390 -1989** и **ГОСТ Р 54575-2011** «Посуда фарфоровая» и проходит строжайший **ОТК**

Продуманная **форма носика** позволяет напитку не сбегать по корпусу чайника и **предотвращает** образования **капель на носике**.

СВОЙСТВА ПОСУДЫ

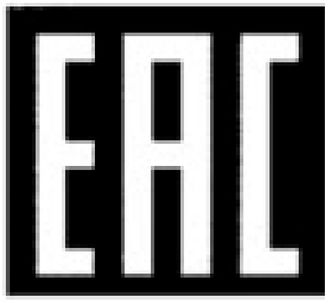
Фарфоровая посуда абсолютно **безопасна для здоровья**.

В составе массы и глазури нет кадмия и свинца, при контакте с пищей в организм человека не попадают тяжелые металлы.



Что **особенно важно** для предприятий **детского питания**, **больниц** и **санаториев**.

Вся выпускаемая заводом продукция
прошла процедуру **добровольной сертификации**
и соответствует требованиям
«ГОССТАНДАРТА РОССИИ».



В ассортименте завода несколько линеек посуды для всех возможных направлений в области кулинарного искусства, а также завод производит **сервизы** и **памятные сувениры**, **вазы**, **скульптуру малых форм**.

По желанию заказчика готовые изделия могут быть **декорированы деколью** или **расписаны вручную**.
На изделия наносится деколь или керамическая краска
и обжигается в печи при 820-895°С

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ:
ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ИЗДЕЛИЙ
ПО **ОПТИМАЛЬНЫМ ЦЕНАМ**

Ознакомиться с продукцией завода
можно на нашем сайте
www.bashfarfor.ru

Приобрести продукцию завода можно
в **интернет магазине**, в **отделе продаж** завода
и у **дилеров завода**.

ООО «Башкирский фарфор»

Адрес: 452600, Республика Башкортостан,
г. Октябрьский, ул. Северная, 60 «а»

8 (34767) 4-44-25

e-mail: bashfor@bk.ru