



**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

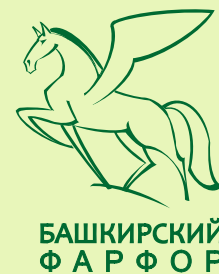
Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://bashfarfor.nt-rt.ru/> || [bfj@nt-rt.ru](mailto:bfj@nt-rt.ru)



# О компании



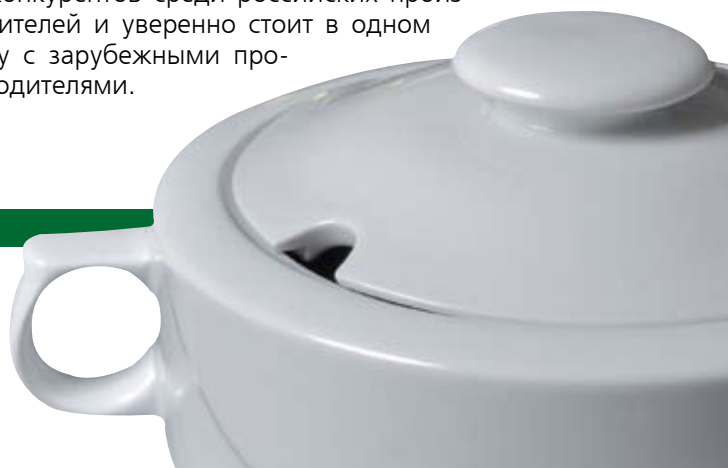
ООО «Башкирский Фарфор», ранее «Октябрьский завод фарфоровых изделий», основанный в 1960 году, является одним из ведущих производителей высококачественных изделий из фарфора. Традиции и многолетний опыт трудового коллектива завода в сочетании с инновационными методами управления новой командой молодых и опытных управленцев, зарекомендовали завод в качестве производителя качественной и разнообразной посуды.

В 2007 году, в процессе модернизации, завод был оснащен новыми печами и оборудованием производства Германии и Франции. При производстве нашей посуды применяется импортное высококачественное сырье, отвечающее международным требованиям. Основным направлением выпускаемой продукции мы выбрали посуду для ресторанов, гостиниц, клубов и прочих предприятий индустрии гостеприимства, что обусловлено их быстрым развитием на территории России. Мы производим элегантную и практичную посуду более 65 наименований, недекорированную

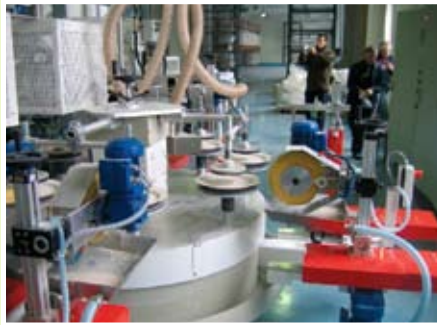
(«белье»), с символикой компаний, декорированную деколью или расписанную вручную, также тонкостенную посуду и художественно-декоративные изделия.

При заводе имеется художественно-экспериментальная лаборатория, в которой разрабатываются новые формы изделий и декор для нашей посуды, отвечающий современному дизайну. Возможности лаборатории позволяют разработать дизайн посуды или любых других изделий из фарфора в соответствии с Вашими пожеланиями.

Завод планирует осваивать региональные рынки посуды благодаря построению, как своей собственной торговой сети, так и использованию возможностей партнеров и дилеров. Наша новая продукция не имеет конкурентов среди российских производителей и уверенно стоит в одном ряду с зарубежными производителями.



# Технологический процесс



Цеха по производству фарфора



Фарфоровые изделия, производимые ООО «Башкирский Фарфор» (ранее «Октябрьский завод Фарфоровых Изделий»), имеют достаточно толстые стенки 3-3,5 мм, что значительно повышает эксплуатационные свойства: изделия имеют большую механическую прочность и долго сохраняют температуру блюда или напитка.

Применение немецкого сырья позволяет добиться истинной белизны продукции (на 10-20% выше нормы). Технология изготовления фарфоровых изделий, используемая на заводе, дает возможность получения высококачественного современного твердого фарфора.

Слой глазури, наносимый на фарфор, имеет толщину 0,2-0,25 мм, что дает изделию идеально гладкую поверхность, придает красивый внешний вид и позволяет выдержать постоянное использование в СВЧ-печах, морозильниках и во всех видах посудомоечных машин.

Высокая температура обжига (1400°C) изделий дает возможность получить твердый фарфор, который имеет высокую термостойкость и выдерживает перепад температур от +250°C до 0°C.

Фарфоровые изделия ООО «Башкирский Фарфор» производятся на современном оборудовании немецкой фирмы SAMA и французской фирмы ELMECERAM. Высококачественное сырье, используемое для производства продукции, разработано и поставляется немецкой фирмой IMERYS TABLEWARE.

Производство плоского ассортимента (тарелки, блюда) осуществляется способом изостатического пресования порошка – гранулянта марки PP 910B на прессе немецкой фирмы SAMA. Благодаря использованию данной технологии изготовления возможно расширение ассортимента и получение изделий высокого качества с высокой производительностью.

Также изготовление плоского ассортимента осуществляется методом литья под давлением на оборудовании немецкой фирмы SAMA PCM-100N, путем заливки фарфоровой массы PM 905B (шликера) в пресс-формы. Данная технология дает возможность получения фарфоровых изделий сложной формы, высокого качества и отсутствия отходов при изготовлении.

Изготовление полого ассортимента производится на формовочном станке AUTO-36 французской фирмы ELMECERAM. Изделия получают из пластичной формовочной массы марки PM 905B способом формования. При изготовлении чашек и кружек к изделиям дополнительно приставляются ручки.

Изделия сложной формы и большой емкости (чайники, суповые вазы и т.д.) производятся на литейной машине GMF-47 французской фирмы ELMECERAM методом заливки фарфоровой массы марки PM 905B (шликера) в гипсовые формы.

Высокохудожественные изделия (вазы, сувениры) изготавливаются способом ручного литья. Фарфоровая масса PM 905B (шликер) вручную заливается в гипсовые формы. Данная технология дает возможность получать тонкостенные изделия и изделия сложной формы.

Все изделия-полуфабрикаты после высушивания вручную замываются для удаления литейных и формовочных швов.

Высушенные и обработанные изделия ставятся на этажерочные кассеты и проходят утильный 1-й обжиг при t 990°C камерной печи французской фирмы SERIC WISTRA. В процессе обжига происходит удаление органических соединений и начало процесса спекания полуфабриката.

После 1-го обжига полуфабрикаты глазуруются методом окунания на глазуровочной машине фирмы SAMA глазурью марки ER 210Z. Перед глазурованием на все изделия наносится логотип предприятия на штемпельном станке фирмы SAMA. После глазурования изделия-полуфабрикаты ставятся на этажерочные кассеты и проходят 2-й обжиг при t 1400°C в камерной печи фирмы SERIC WISTRA.

Готовые фарфоровые изделия выбираются из кассет и проходят обработку шлифовки ножки на шлифовальной машине фирмы SAMA для удаления прилипших частиц к ножке изделий.

По желанию заказчика готовые изделия могут быть декорированы деколью или расписаны вручную. На изделия наносится деколь или керамическая краска и обжигается в электрической печи при t 820°C.

# Возможности компании



В 2007 году ООО «Башкирский Фарфор» начало вхождение на рынок HoReCa с выпуска ресторанного фарфора «Принц», на сегодняшний день, включающий в себя более 65 позиций. Данная коллекция изготавливается с применением европейского сырья IMERYS (Германия), нового технологического оборудования SAMA (Германия) и CERIC WISTRA (Франция), не имеющих аналогов в России.

Коллекция «Принц» имеет современную форму, отвечающую запросам профессионалов рестораторов, обладает жаростойкостью (250°C), что позволяет использовать посуду в СВЧ печка. Имеет повышенную термостойкость и выдерживает 10 циклов резкого температурного перепада. Содержит глазурное покрытие, защищающее посуду от воздействий химических реагентов, применяемых при мытье посуды. Два этапа обжига (990 и 1400°C) добавляют ей повышенную прочность и устойчивость к интенсивным нагрузкам. Усиленные края препятствуют образованию сколов и трещин. Утолщенные стенки сохраняют оптимальную температуру блюд. Одно из достоинств выпускаемой линейки – классическая универсальная форма и разные размеры, что придает посуде ее многофункциональное использование и не оставляет проблем при дополнительном заказе. Невысокая цена фарфора европейского качества делает его привлекательным в ценовой категории для кафе и ресторанов с большой пропускной способностью.

Завод имеет свой цех росписи и нанесения деколи. Немецкая фарфоровая масса и глазурь отличается высокой степенью белизны (на 10-20% выше нормы), что позволяет наносить тематические деколи (по заказу клиента) в сочетаниях самой разной цветовой гаммой, включая тонкие пастельные тона. Данное направление подразумевает как эксклюзивные единичные варианты изготовления посуды, выполненной ручной росписью, так и тиражированные партии, выполненные менее дорогостоящими технологиями, что позволяет широко использовать этот вид посуды в сфере туризма, гостиничного и ресторанного бизнеса.

Использование современного оборудования позволяет при необходимости изменить ассортимент выпускаемой продукции в сжатые сроки. «Башкирский Фарфор» готов к рассмотрению предложений заказчиков о выпуске необходимой им продукции.

Технические возможности завода, качество применяемого сырья, а также профессиональный и творческий подход коллектива к своей работе – все это позволяет выпускать высокохудожественные изделия из фарфора прикладного декоративно-утилитарного назначения с ручной (авторской) росписью по индивидуальному заказу. Натуральный белый цвет представляет широчайшие возможности для росписи, что позволяет создать уникальные подарки. В своем творчестве художники-фарфористы используют сложнейшую технологию – ручную роспись по белому полю фарфора специальными жаропрочными красками ярких, сочных тонов. Одним из постоянных клиентов завода является Государственное собрание – Курултай Республики Башкортостан. Сувенирная продукция, изготовленная на нашем заводе, использовалась при праздновании мероприятий, посвященных 450-летию присоединения Башкирии к России.

ООО «Башкирский Фарфор» готово изготовить продукцию по Вашему заказу:

- сувенирные тематические статуэтки;
- тонкостенные сервизы;
- сувенирные изделия с нанесением корпоративной символики;
- любые дополнительные формы ресторанной посуды;
- расписные фарфоровые изделия;
- любые другие фарфоровые изделия.

Цены на изготовление интересующей Вас продукции договорные. Существует система скидок. Вся продукция сертифицирована и соответствует требованиям «Госстандарта России».









БАШКИРСКИЙ  
ФАРФОР



# Каталог продукции





БАШКИРСКИЙ  
ФАРФОР



**ИТМ 03.175**

Тарелка мелкая,  
Ø 175 мм

**ИТМ 03.200**

Тарелка мелкая,  
Ø 200 мм

**ИТМ 03.220**

Тарелка мелкая,  
Ø 220 мм

**ИТМ 03.240**

Тарелка мелкая,  
Ø 240 мм

**ИТМ 03.265**

Тарелка мелкая,  
Ø 265 мм



**ИТП 03.240**

Тарелка  
прямоугольная,  
Ø 240 мм

**ИТП 03.320**

Тарелка  
прямоугольная,  
Ø 320 мм

**ИТП 03.360**

Тарелка  
прямоугольная,  
Ø 360 мм

**ИТК 03.190Б**

Тарелка  
квадратная,  
190 мм

**ИТК 03.260Б**

Тарелка  
квадратная,  
260 мм



# Каталог продукции



**ИБД 03.240**

Блюдо овальное,  
длиной 240 мм

**ИБД 03.310**

Блюдо овальное,  
длиной 310 мм

**ИБД 03.360**

Блюдо овальное,  
длиной 360 мм

**ИТГ 03.225**

Тарелка глубокая,  
Ø 225 мм

**ИТЦ 03.300Б**

Тарелка глубокая  
под пасту,  
Ø 300 мм



**ИБД 03.305**

Блюдо круглое,  
Ø 305 мм

**ИПБ 03.320Б**

Блюдо круглое  
под пиццу,  
Ø 320 мм





БАШКИРСКИЙ  
ФАРФОР



**ИСТ 03.120**

Салатник,  
емкостью 120 см<sup>3</sup>

**ИСТ 03.380**

Салатник,  
емкостью 380 см<sup>3</sup>

**ИСК 03.300**

Салатник  
квадратный,  
емкостью 300 см<sup>3</sup>

**ИСК 03.600**

Салатник  
квадратный,  
емкостью 600 см<sup>3</sup>

**ИСК 03.1500**

Салатник  
квадратный,  
емкостью 1500 см<sup>3</sup>



**ИСТ 03.130**

Салатник,  
емкостью 130 см<sup>3</sup>

**ИСТ 03.300**

Салатник,  
емкостью 300 см<sup>3</sup>

**ИСТ 03.600**

Салатник,  
емкостью 600 см<sup>3</sup>

**ИСТ 03.1000**

Салатник,  
емкостью 1000 см<sup>3</sup>



# Каталог продукции



**ИЧШ 03.150**

Чашка чайная,  
емкостью 150 см<sup>3</sup>

**ИЧШ 03.190**

Чашка чайная,  
емкостью 190 см<sup>3</sup>

**ИЧШ 10.190**

Чашка чайная,  
ф. «Тюльпан»,  
емк. 190 см<sup>3</sup>

**ИБК 03.145Б**

Блюдце  
квадратное чайное,  
145 мм

**ИБЛ 03.145**

Блюдце чайное,  
Ø 145 мм



**ИСХ 03.200**

Сахарница,  
емкостью 200 см<sup>3</sup>

**ИЧК 23.600**

Чайник  
ф. «Классический»,  
емк. 600 см<sup>3</sup>

**ИЧК 03.300**

Чайник,  
емкостью 300 см<sup>3</sup>

**ИЧК 03.750**

Чайник,  
емкостью 750 см<sup>3</sup>

**ИЧК 03.1200**

Чайник,  
емкостью 1200 см<sup>3</sup>



**БАШКИРСКИЙ  
ФАРФОР**



**ИЧФ 03.90**

Чашка кофейная,  
емкостью 90 см<sup>3</sup>

**ИЧФ 23.70**

Чашка кофейная  
ф. «Классический»,  
емк. 70 см<sup>3</sup>

**ИЧФ 24.75**

Чашка кофейная  
ф. «Мокко»,  
емк. 75 см<sup>3</sup>

**ИЧФ 24.165**

Чашка кофейная  
ф. «Мокко»,  
емк. 165 см<sup>3</sup>

**ИЧФ 24.250**

Чашка кофейная  
ф. «Мокко»,  
емк. 250 см<sup>3</sup>



**ИКФ 03.400**

Кофейник,  
емкостью 400 см<sup>3</sup>

**ИКФ 03.600**

Кофейник,  
емкостью 600 см<sup>3</sup>

**ИКФ 03.1200**

Кофейник,  
емкостью 1200 см<sup>3</sup>

**ИБК 03.120Б**

Блюдце квадратное  
кофейное, 120 мм

**ИБЛ 03.120**

Блюдце кофейное,  
Ø 120 мм



# Каталог продукции



**ИПЛ 22.150**

Пиала,  
ф. "Восточный",  
емкостью 150 см<sup>3</sup>

**ИПЛ 22.230**

Пиала,  
ф. "Восточный",  
емкостью 230 см<sup>3</sup>

**ИПЛ 22.370**

Пиала,  
ф. "Восточный",  
емкостью 370 см<sup>3</sup>

**ИЧК 22.600**

Чайник,  
ф. "Восточный",  
емк. 600 см<sup>3</sup>

**ИЧК 22.1200**

Чайник,  
ф. "Восточный",  
емк. 1200 см<sup>3</sup>



**ИСХ 22.300**

Сахарница,  
ф. "Восточный",  
(м.б. с ручками)  
емк. 300 см<sup>3</sup>

**ИСП 22.600**

Сахарница,  
ф. "Восточный",  
(м.б. без ручек)  
емк. 600 см<sup>3</sup>

**ИМЛ 22.250**

Молочник,  
ф. "Восточный",  
емк. 250 см<sup>3</sup>

**ИЧШ 22.250**

Чашка чайная,  
ф. "Восточный",  
емк. 250 см<sup>3</sup>





БАШКИРСКИЙ  
ФАРФОР



**ИМЛ 23.65**

Молочник  
ф. «Классический»,  
емк. 65 см<sup>3</sup>

**ИМЛ 03.100**

Молочник,  
емкостью 100 см<sup>3</sup>

**ИСС 03.100**

Соусник,  
емкостью 100 см<sup>3</sup>

**ИЧШ 03.380**

Чашка  
для бульона,  
емкостью 380 см<sup>3</sup>

**ИВС 03.2600**

Ваза для супа,  
емкостью 2600 см<sup>3</sup>



**ИСФ 03.95**

Салфетница

**ИСФ 23.118**

Салфетница  
ф. «Классический»

**ИКС 23.65**

Кольцо  
для салфеток



# Каталог продукции



**ИКР 03.880**

Кружка пивная,  
емкостью 880 см<sup>3</sup>

**ИКР 11.190Б**

Кружка  
«Курортная»,  
емкостью 190 см<sup>3</sup>



**ИКР 23.270**

Кружка  
ф. «Классический»,  
емк. 270 см<sup>3</sup>

**ИКР 03.350**

Еврокружка  
с ручкой,  
емкостью 350 см<sup>3</sup>



БАШКИРСКИЙ  
ФАРФОР



**ИПС 03.168**

Набор для специй

Подставка  
для специй

**ИПР 03.70**

Перечница,  
емкостью 70 см<sup>3</sup>

**ИСН 03.70**

Солонка,  
емкостью 70 см<sup>3</sup>

**ИПЗ 03.39**

Стаканчик для  
зубочисток



**ИСЕ 03.350**

Стакан «Евро»,  
емк. 350 см<sup>3</sup>

**СУФ 3.26.26**

Декоративная  
тарелка,  
Ø 180 мм

**ИДР 03.03**

Пепельница

**ВАЗ 4.0.1**

Ваза для цветов

**ИРЗ 23.80**

Розетка для варенья  
ф. «Классический»,  
емк. 80 см<sup>3</sup>

# Сервиз «Восточный»



**Сервиз «Восточный», 15 предметов,  
рисунок «Роза кобальтовая»**

Завод выпускает чайные сервизы на базе формы «Агидель» (тонкостенный фарфор ручного литья) и формы «Восточный» (ресторанный фарфор). Сервизы расписываются вручную и могут состоять из нужного заказчику количества предметов.

Кроме представленных в каталоге вариантов раскраски возможно любое другое оформление чайных сервизов, в том числе и с нанесением герба, логотипа или рисунка заказчика, а также формирование кофейных, столовых сервизов.



**Рисунок  
«Кобальтовый»**



**Рисунок  
«Очарование»**



**Рисунок  
«Розалия»**



**Рисунок  
«Императорский»**

# Сервиз «Агидель»



Сервиз «Агидель», 16 предметов, рисунок «Очарование»



Рисунок  
«Золотая веточка»



Рисунок  
«Рассвет»



Рисунок  
«Зимний рассвет»



Рисунок  
«Сакура»



### Образцы брендирования посуды методом нанесения деколи

Немецкая фарфоровая масса и глазурь отличается высокой степенью белизны, что позволяет наносить тематические деколи в самой широкой цветовой гамме и различных сочетаниях.



### Образцы художественно-декоративных изделий

Завод производит в широком ассортименте художественно-декоративные изделия различной тематической направленности: скульптуру, статуэтки, шкатулки и т.д. Возможно также изготовление любых статуэток по Вашему заказу.



**Алматы** (7273)495-231  
**Ангарск** (3955)60-70-56  
**Архангельск** (8182)63-90-72  
**Астрахань** (8512)99-46-04  
**Барнаул** (3852)73-04-60  
**Белгород** (4722)40-23-64  
**Благовещенск** (4162)22-76-07  
**Брянск** (4832)59-03-52  
**Владивосток** (423)249-28-31  
**Владикавказ** (8672)28-90-48  
**Владимир** (4922)49-43-18  
**Волгоград** (844)278-03-48  
**Вологда** (8172)26-41-59  
**Воронеж** (473)204-51-73  
**Екатеринбург** (343)384-55-89

**Иваново** (4932)77-34-06  
**Ижевск** (3412)26-03-58  
**Иркутск** (395)279-98-46  
**Казань** (843)206-01-48  
**Калининград** (4012)72-03-81  
**Калуга** (4842)92-23-67  
**Кемерово** (3842)65-04-62  
**Киров** (8332)68-02-04  
**Коломна** (4966)23-41-49  
**Кострома** (4942)77-07-48  
**Краснодар** (861)203-40-90  
**Красноярск** (391)204-63-61  
**Курск** (4712)77-13-04  
**Курган** (3522)50-90-47  
**Липецк** (4742)52-20-81

**Магнитогорск** (3519)55-03-13  
**Москва** (495)268-04-70  
**Мурманск** (8152)59-64-93  
**Набережные Челны** (8552)20-53-41  
**Нижний Новгород** (831)429-08-12  
**Новокузнецк** (3843)20-46-81  
**Ноябрьск** (3496)41-32-12  
**Новосибирск** (383)227-86-73  
**Омск** (3812)21-46-40  
**Орел** (4862)44-53-42  
**Оренбург** (3532)37-68-04  
**Пенза** (8412)22-31-16  
**Петрозаводск** (8142)55-98-37  
**Псков** (8112)59-10-37  
**Пермь** (342)205-81-47

**Ростов-на-Дону** (863)308-18-15  
**Рязань** (4912)46-61-64  
**Самара** (846)206-03-16  
**Санкт-Петербург** (812)309-46-40  
**Саратов** (845)249-38-78  
**Севастополь** (8692)22-31-93  
**Саранск** (8342)22-96-24  
**Симферополь** (3652)67-13-56  
**Смоленск** (4812)29-41-54  
**Сочи** (862)225-72-31  
**Ставрополь** (8652)20-65-13  
**Сургут** (3462)77-98-35  
**Сыктывкар** (8212)25-95-17  
**Тамбов** (4752)50-40-97  
**Тверь** (4822)63-31-35

**Тольятти** (8482)63-91-07  
**Томск** (3822)98-41-53  
**Тула** (4872)33-79-87  
**Тюмень** (3452)66-21-18  
**Ульяновск** (8422)24-23-59  
**Улан-Удэ** (3012)59-97-51  
**Уфа** (347)229-48-12  
**Хабаровск** (4212)92-98-04  
**Чебоксары** (8352)28-53-07  
**Челябинск** (351)202-03-61  
**Череповец** (8202)49-02-64  
**Чита** (3022)38-34-83  
**Якутск** (4112)23-90-97  
**Ярославль** (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(7172)727-132

**Киргизия** +996(312)96-26-47

<https://bashfarfor.nt-rt.ru/> || [bfj@nt-rt.ru](mailto:bfj@nt-rt.ru)