

МИНИ ПЕКАРНЯ



Исх. № 188

**Коммерческое предложение
на строительство мини-пекарни на 150 кг/смена**

Пекарня состоит из строительных панелей и укомплектована всем необходимым оборудованием и коммуникациями для полного технологического цикла производства хлебобулочных изделий и организации торговли.

Назначение пекарни:

Выпечка 150 кг хлебобулочных изделий в смену (12 часов) с получением следующих продуктов:

- 240 булок (по пшеничному формовому хлебу массой 0,7кг) или 800 булочек (массой до 100 г), а также других хлебобулочных изделий.

Максимальная мощность пекарни в смену – 150 кг.

Продуктовый расчет на одну смену (пример)

Компоненты:

- Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – 122,5 кг;

- Дрожжи хлебопекарные прессованные – 2,45 кг;

- Соль поваренная пищевая – 1,6 кг;

- Сахар-песок – 1,225 кг.

Готовый продукт: хлеб пшеничный, формовой из муки высшего сорта.

На оборудовании пекарни можно произвести более 800 видов хлебобулочных и кондитерских изделий по Вашему выбору.

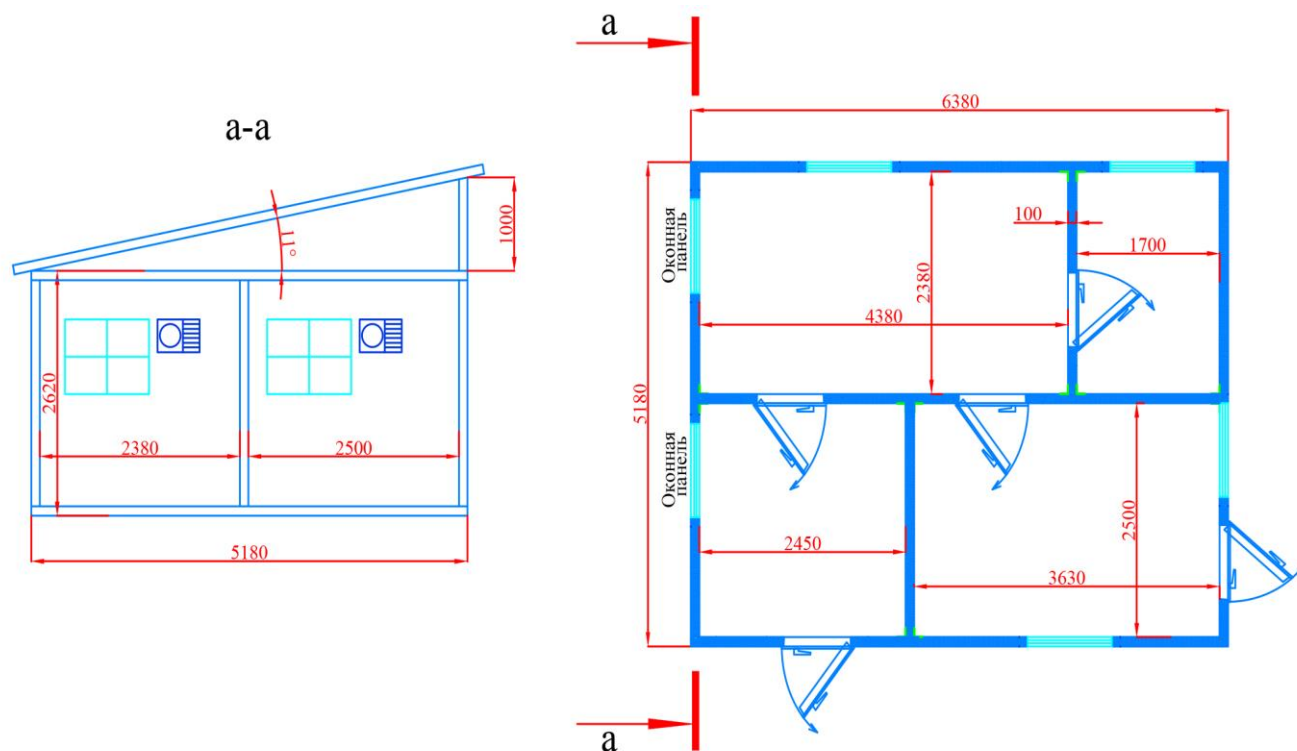
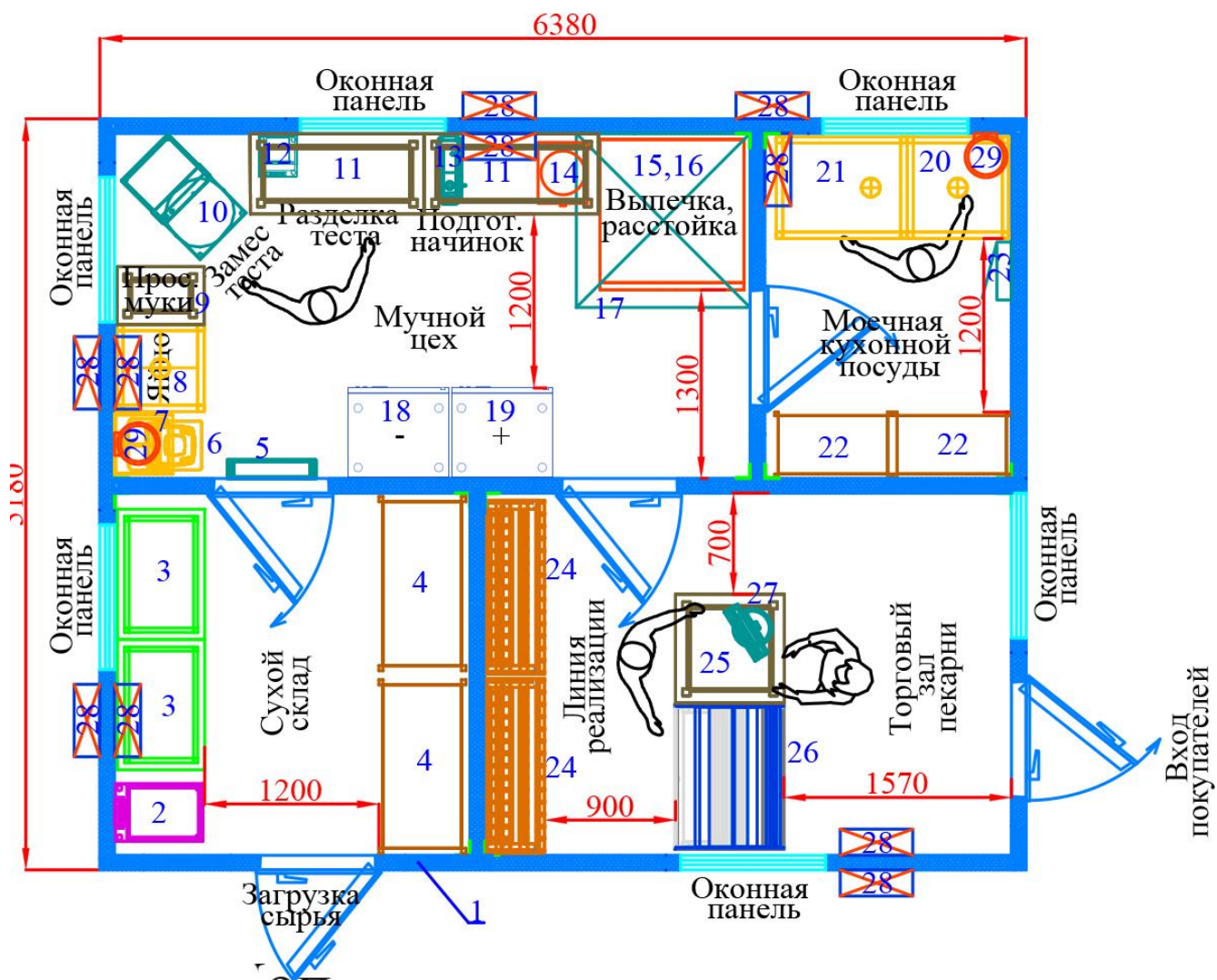
Внешний вид торгово-производственной пекарни

Схема размещения и состав основного оборудования пекарни



Технические характеристики пекарни

Параметр	Ед. изм.	Значение
1. Размеры (габаритные)	мм × мм × мм	6000 × 7500 × 2790
2. Вес	кг	9000
3. Электроснабжение		
установленная мощность	кВт	23
питающее напряжение	В	380/220, ±5%
электрическая сеть 5 проводная	L1, L2, L3, N, PE	
4. Водоснабжение		
качество подаваемой воды	В соответствии с СанПиН 2,1,4,1074-01	
расход воды	м ³ /сутки	1
давление подаваемой воды	атм	от 2 до 4
температура подаваемой воды	°С	не более 6
5. Канализация		
скорость отвода стоков	м ³ /час	3,5
6. Климатические условия эксплуатации		
температура окружающей среды	°С	от -45 до +50
снеговая нагрузка	кг/м ²	400

Состав основного оборудования пекарни:

Камера : Строительная панель
Шкаф холодильный
Шкаф расстойный
Тестомес на 40 л
Печь конвекционная
Прилавок кассовый
Витрина демонстрационная
Стеллаж
Весы товарные
Стеллаж хлебный
Водонагреватель
Ванна моечная 1 секция
Стол производственный
Стол кондитерский
Зонт вытяжной

Стоимость строительства и оборудования пекарни 2 207 000 руб.

Дополнительная комплектация пекарни:

Шкаф морозильный
Плита наст. индукционная
Ванна д/обр. яйца
Канальный кондиционер + электроконвектор
Он-лайн касса (автоматическое ведение товарного учета)

Весы настольные
Мясорубка
Рециркулятор бактерицидный
Подтоварник
Стерилизатор
Развал хлебный дер.
Бак мусорный с крышкой на колесах
Рукомойник

Стоимость дополнительного оборудования пекарни 793 000 руб.

Генеральный директор _____ **Визер Евгений Михайлович**