

МИНИ ПЕКАРНЯ



Исх. № 186
От 26 апреля 2018г.

Коммерческое предложение на строительство мини-пекарни на 250 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 **250 кг** хлебобулочных изделий в смену (12 часов) с получением следующих продуктов:

- 360 булок (по пшеничному формовому хлебу массой 0,7 кг) или более 1200 булочек (массой до 100 г), а также других хлебобулочных изделий.

Продуктовый расчет на одну смену (пример)

Компоненты:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – 175 кг;
- дрожжи хлебопекарные прессованные – 3,5 кг;
- соль поваренная пищевая – 2,25 кг;
- сахар-песок – 1,75 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

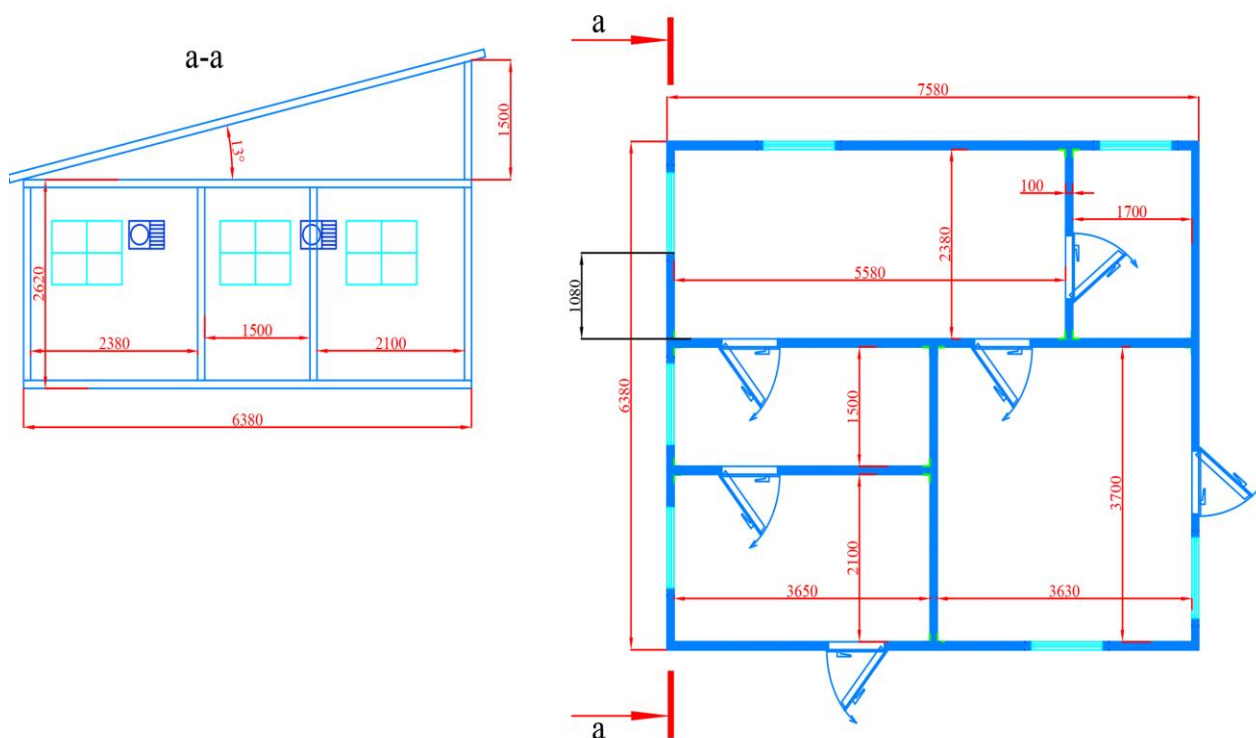
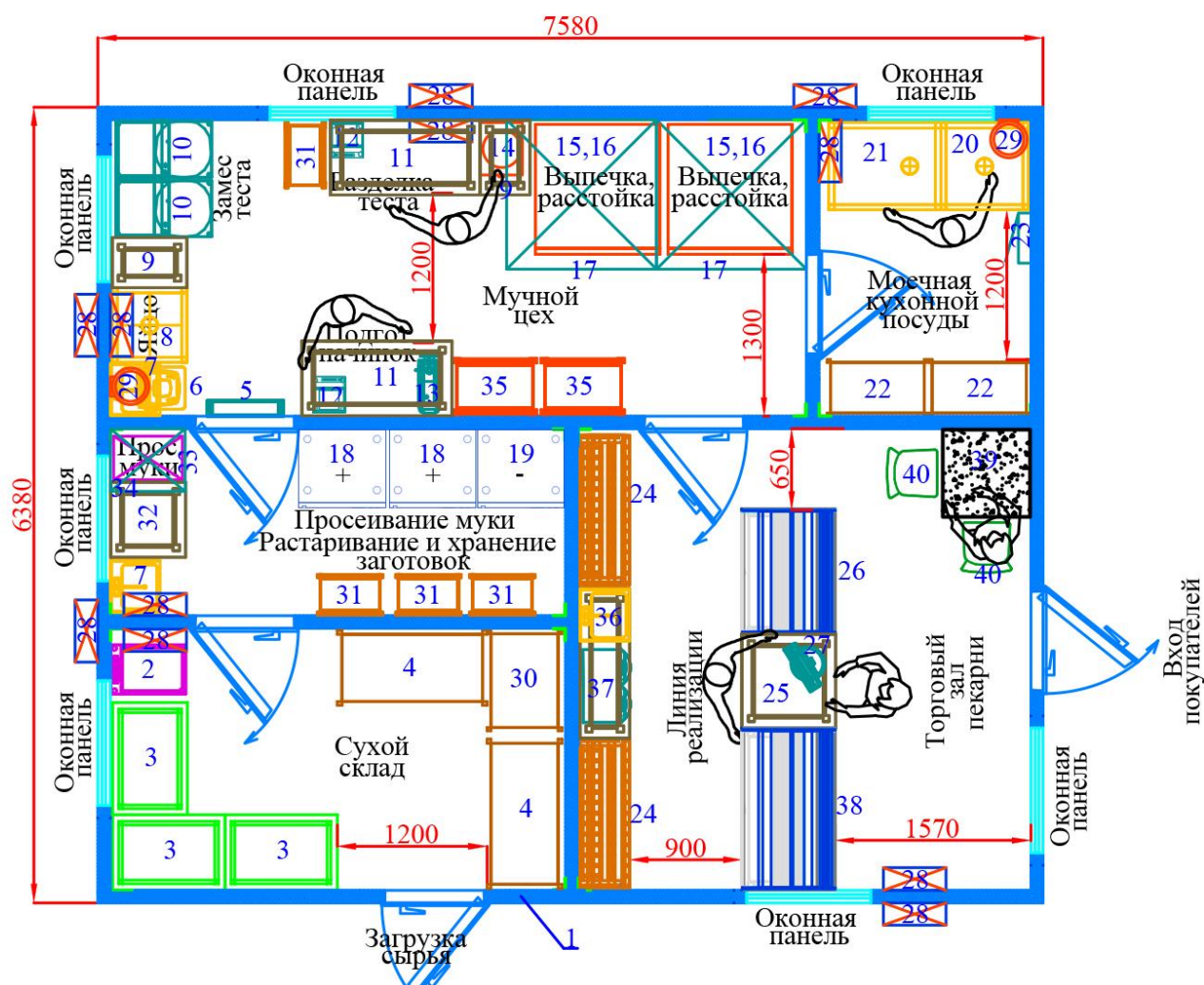


Схема размещения и состав основного оборудования пекарни



Технические характеристики пекарни

Габариты:

Размеры (габаритные), мм — 10 000×6 000×2 700.

Вес, кг — 12 000.

Электроснабжение:

установленная мощность, кВт — 30,5;

питающее напряжение, В — 380/220, ±5%;

электрическая сеть 5-проводная — L1, L2, L3, N, PE.

Водоснабжение:

качество подаваемой воды — в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01;

расход воды, м³/сутки — 1;

давление подаваемой воды, атм — от 2 до 4.

Климатические условия эксплуатации:

температура окружающей среды, °С — от -45 до +50;

снеговая нагрузка, кг/м² — 400.

Состав оборудования:

Камера Строительная панель	Шкаф холод.
Весы товарные	Ванна моечн. 1с.
Подтоварник	Ванна моечн. 1с.
Стеллаж	Стеллаж
Рециркулятор бактерицидный	Стерилизатор
Бак мусорный с крышкой на колесах	Развал хлебный дер.
Рукомойник	Прилавок кассовый
Ванна д/обр. яйца	Витрина
Стол производственный	Он-лайн касса
Тестомес на 40 л	Водонагреватель
Стол кондит.	Стеллаж
Весы настольные	Тележка для сыпучих продуктов
Мясорубка	Стол произв.
Плита наст. индукционная	Мукопросеиватель
Печь конвекц.	Зонт вытяжной
Шкаф расстоечн.	Стеллаж-шпилька перекатной 18 ур.
Зонт вытяжной	Противень алюм
Шкаф мороз.	Стол произв.
Стол обеденный	Кофемашина двухгруппная
Стул	Витрина
Вентилятор ЭРА	Канальный кондиционер
Вентиляция	

Стоимость строительства и оборудования пекарни 3 480 000 руб.

Генеральный директор _____ Визер Евгений Михайлович