

**Коммерческое предложение
на строительство мини-пекарни на 300 кг/сутки**

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

- 480 булок (по пшеничному формовому хлебу массой 0,7кг) или 1600 булочек (массой до 100 г), а также других хлебобулочных изделий.

Максимальная мощность пекарни в смену – 350 кг.

Продуктовый расчет на одну смену (пример)

Компоненты:

- Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – 245 кг;
- Дрожжи хлебопекарные прессованные – 4,9 кг; □ Соль поваренная пищевая – 3,2 кг;
- Сахар-песок – 2,45 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.

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	м³/сутки	1
давление подаваемой воды	атм	от 2 до 4
температура подаваемой воды	°С	не более 6
5. Канализация		
скорость отвода стоков	м³/час	3,5
6. Климатические условия эксплуатации		
температура окружающей среды	°С	от -45 до +50
снеговая нагрузка	кг/м²	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

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

Генеральный директор _____ Визер Евгений Михайлович