

## Коммерческое предложение на строительство мини-пекарни на 500 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 **500 кг** хлебобулочных изделий в смену (12 часов) с получением следующих продуктов:

- 720 булок (по пшеничному формовому хлебу массой 0,7 кг) или более 2400 булочек (массой до 100 г), а также других хлебобулочных изделий.

### Продуктовый расчет на одну смену (пример)

Компоненты:

- мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта – 350 кг;
- дрожжи хлебопекарные прессованные – 7 кг;
- соль поваренная пищевая – 4,5 кг;
- сахар-песок – 3,5 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

#### 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, м<sup>3</sup>/сутки — 1;

давление подаваемой воды, атм — от 2 до 4.

#### Климатические условия эксплуатации:

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

снеговая нагрузка, кг/м<sup>2</sup> — 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                        |                                   |

Генеральный директор \_\_\_\_\_ Визер Евгений Михайлович