



Мини- пекарня - Ваш доходный бизнес

Мини-пекарня - это прекрасный способ получения высокого дохода при относительно низких затратах. Предлагаем Вашему вниманию организацию выпечки из замороженных полуфабрикатов. Преимущество пекарен, работающих на замороженных полуфабрикатах - это отсутствие производства с полным циклом (от замеса до выпечки), что позволяет:

- не делать долгосрочные вложения в бизнес
- ограничиться малой площадью производства
- не нанимать высококвалифицированный персонал
- выпекать тот объем продукции, который при несложных расчетах будет 100% реализован
- минимальная складская площадь при широком ассортименте изделий



Компания **Русский Проект** предоставляет услуги по консультированию, проектированию, подбору оборудования, монтажу, пуске-наладке и сервисному обслуживанию. Совместно с партнерами-поставщиками замороженных хлебобулочных изделий проводятся мастер-классы, на которых вы можете оценить простоту и надежность работы оборудования, а также качество выпекаемых изделий.

Предлагая оборудование *различного ценового диапазона и класса*, мы можем удовлетворить любые потребности наших заказчиков. Гибкая ценовая политика, комплекс предоставляемых услуг «под ключ» и большая складская программа ведут к долгосрочному сотрудничеству.

Конвекционные печи и расстоечные камеры

Итерма

Пекарские и расстоечные шкафы компании Итерма надежны и просты в эксплуатации. Изделия изготавливаются в России, совместно с итальянским производителем Piron. Благодаря широкому модельному ряду печи найдут свое применение в предприятиях различного формата. Во всех моделях конвекционных печей на дверце двойное стекло, которое легко мыть, предусмотрена система охлаждения дверцы и подсветка галогенными лампочками. Качественное уплотнение позволяет избежать теплопотерь. Дверцы всех печей открываются на 180 градусов. Пекарские шкафы могут устанавливаться на расстоечные шкафы либо на подставку. Конвекционные печи Итерма — это доступные цены и высокое качество.

ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ИТЕРМА PI-604



ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ИТЕРМА PI-604



ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ИТЕРМА PR-808



Наименование	Количество уровней	Размер противней, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Габаритные размеры, мм	Цена, Руб
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ИТЕРМА PI-503	3	342x242	2,5/220	500x479x411	16858
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ИТЕРМА PI-604	4	430x330	3,0/220	600x554x481	20143
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ИТЕРМА PI-804I	4	400x600	3,6/380	800x760x550	35715
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ИТЕРМА PR-808	8	400x600	1,5/220	860x650x985	24286
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ ИТЕРМА PR-910	10	400x600	1,5/220	920x900x845	49389
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК.ШКАФА	-	342x242	-	342x242	275
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК.ШКАФА	-	400X600	-	400X600	520

UNOX

Конвекционные печи Unox (Италия) с электронной панелью управления и парообразованием инжекторного типа подойдут для выпечки любого ассортимента кондитерских изделий, благодаря широкому модельному ряду и обширным функциональным возможностям. Можно устанавливать печи друг на друга и на расстоечный шкаф, таким образом экономится пространство на кухне и выпекаются изделия в разных режимах приготовления.

- Система AIR.Maxi, обеспечивающая оптимальную циркуляцию воздуха внутри камеры
- Система STEAM.Maxi обеспечивает быстрое насыщение камеры паром
- Благодаря комбинации систем AIR.Maxi и STEAM.Maxi степень парообразования в камере в три раза более эффективна по сравнению с бойлерными пароконвекционными печами
- Печь имеет два отверстия закрытия дверцы слева и справа, направление открытия дверцы может быть выбрано в любой момент, ее переустановка крайне проста, дополнительные компоненты не нужны
- Разнообразные аксессуары (вытяжной зонт, противни, подставки, полуавтоматическая система мойки, душирующее устройство) удачно дополняют оборудование и раскрывают широкие возможности по выпечке разнообразных изделий.



ШКАФ ПЕКАРСКИЙ UNOX ХВС 605

Наименование	Количество уровней	Размер противней, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Габаритные размеры, мм	Цена, Руб
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ UNOX XF023	4	460x330	3,0/220	600x587x472	24523
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ UNOX ХВ 693 панель управления Manual	6	400x600	10,5/380	860x900x957	112188
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ UNOX ХВ 695 панель управления Dynamic	6	400x600	10,5/380	860x900x957	132113
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ UNOX ХВ 893 панель управления Manual	10	400x600	15,8/380	860x900x1277	166200
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ UNOX ХВ 895 панель управления Dynamic	10	400x600	15,8/380	860x900x1277	189362
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ UNOX XLT 193	8	400x600	1,2/220	800x713x757	43876
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ UNOX XLT 133	8	460x330	1,2/220	600x650x757	36673
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК. ШКАФА UNOX TG 305 460X330	-	460x330	-	460x330	616
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК. ШКАФА UNOX TG 405 600X400	-	400x600	-	400x600	1138
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК. ШКАФА UNOX TG 435 600X400 ДЛЯ БАГЕТОВ	-	400x600	-	400x600	2370

GIERRE

Электрические конвекционные печи с пароувлажнением для пекарни от фирмы GIERRE (Италия) выполнены из нержавеющей стали, имеют галогеновую подсветку рабочей камеры. Углы камеры закруглены для облегчения санобработки. Раскрывающийся стеклопакет дверцы даёт возможность очищать стёкла изнутри. Вентиляторы работают в двух направлениях для равномерной выпечки. Таймеры задают длительность тепловой обработки и цикла увлажнения. Поставляются с механической и электронной панелью управления.

**Шкаф Пекарский
Baketek Fev 106 Liev 12**



**Пекарский шкаф
Baketek Fev 166**



Наименование	Количество уровней	Размер противней, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Габаритные размеры, мм	Цена, EUR*
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ GIERRE BRIO	4	432x343	2,6/220	600x565x585	553
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ GIERRE BRIO MAXI	4	400x600	6,0/380	860x790x605	1399
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ GIERRE BAKE500M	5	400x600	7,9/380	995x975x777	3146
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ GIERRE FEV 106M	10	400x600	15,8/380	975x990x1240	4343
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ GIERRE LIEV 09	9	432x343	1,4/220	600x565x912	446
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ GIERRE LIEV 14	9	400x600	1,4/220	860x590x912	709
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК.ШКАФА GIERRE TEG 239 435X340	-	432x343	-	432x343	13
ЛИСТ ДЛЯ ПЕК.ШКАФА GIERRE TEG 129 600X400	-	400x600	-	400x600	23

*Курс Евро = курс ЦБ +1,5%

WIESHEU

Конвекционные и подовые печи WIESHEU (Германия) надежны, экономичны, быстры и долговечны. Изначально разработанные для выпечки и допекания изделий непосредственно в торговых залах магазинов, они являются технически одним из самых современных решений. Печи также с успехом применяются в небольших пекарнях и цехах. Оптимальны для выпечки широкого ассортимента изделий при небольших объёмах каждого наименования. Расстоечные шкафы в стандартном исполнении имеют ручное управление и таймер времени расстойки (по окончании раздаётся звуковой сигнал).

Dibas 64L



Dibas EBO



Minimat 435 Vario



* Цены на оборудование WIESHEU уточняются по запросу, в зависимости от конфигурации печей.

Противни и кондитерские листы SASA

Листы кондитерские, листы пекарские и формы для выпечки SASA - оптимальное решение для оснащения как небольших пекарен и кондитерских цехов, так и для крупных производств.

Применяются в конвекционных, ротационных и подовых (модульных) печах.



Наименование	Количество уровней	Размер противней, мм	Мощность/Напряжение, кВт/В	Габаритные размеры, мм	Цена, EUR*
ЛИСТ ДЛЯ БАГЕТ SASA 0400, 4 ВОЛНЫ 600x400	-	400x600	-	400x600	67
ЛИСТ ДЛЯ БАГЕТ SASA 0410, 5 ВОЛН 600x400	-	400x600	-	400x600	67
ЛИСТ ДЛЯ БАГЕТ SASA 0440, 6 ВОЛН 600x800	-	600x800	-	600x800	95
ЛИСТ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЙ SASA 1410 400X600	-	400x600	-	400x600	13,8
ЛИСТ НЕПЕРФОРИРОВАННЫЙ SASA 1610 400X600 СИЛИКОНОВОЕ ПОКРЫТИЕ	-	400x600	-	400x600	25,1
ЛИСТ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ SASA 1710, 400x600	-	400x600	-	400x600	15,2
ЛИСТ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ SASA 1810, 600x400 СИЛИКОНОВОЕ ПОКРЫТИЕ	-	600x400	-	600x400	27,1

*Курс Евро = курс ЦБ +1,5%

Шпилька

Для хранения и перемещения листов на производстве вам понадобится передвижной стеллаж - шпилька.

Рекомендуем использовать шпильки на каркасе из нержавеющей трубы компании ИТЕРМА, под кондитерские листы размером 600x400. Оптимальное соотношение цены и качества делает выбор данного производителя наиболее рациональным.



СТР 32Ш/605 передвижной

Наименование	Количество уровней	Размер противней, мм	Габаритные размеры, мм	Цена, Руб
СТЕЛЛАЖ ИТЕРМА 430 СТР 32Ш/605 ПЕРЕДВИЖНОЙ	12	600x400	600x500x1800	10083

Низкотемпературный ларь/шкаф/стол.

Для хранения замороженных полуфабрикатов вам понадобится низкотемпературный ларь, шкаф или стол. При больших объемах производства полуфабрикаты могут храниться в морозильных камерах общего назначения и по мере необходимости доставляться в отдел выпечки. В любом случае, удобно иметь небольшой запас непосредственно рядом с производством, что называется «под рукой». Специалисты нашей компании подберут низкотемпературное оборудование, которое оптимально подойдет под ваши объемы выпекаемой продукции. Вашему вниманию будут предложены такие производители, как **Снеж, Полаир, Ариада, Cooleq** и др.

Снеж МЛК 600



Полаир



Cooleq



Наименование	Объем, л	Мощность/Напряжение, кВт/В	Габаритные размеры, мм	Цена, Руб/EUR
ЛАРЬ МОР. С БЕЛОЙ КРЫШ. СНЕЖ МЛК 350	315	0,18/220	1000x600x800	13047 Руб
ШКАФ МОРОЗ.С ГЛУХ.ДВЕРЬЮ POLAIR CB107-S	700	0,7/220	735x884x2064	51990 Руб
СТОЛ С МОРОЗИЛЬНЫМ ШКАФОМ COOLEQ GN2200B	314	0,75/220	1360x700x96	1496 EUR

Вспомогательное оборудование

Вспомогательное оборудование подбирается исходя из размеров и конфигурации конкретного помещения. Компания Русский Проект рада предложить вам изделия собственного производства завода **ИТЕРМА**. Производственные столы, моечные ванны, шпильки, стеллажи, вентиляционные зонты могут быть изготовлены как из стали AISI 304, так и AISI 430, имеют российские сертификаты качества и отвечают всем требованиям для работы на пищевых производствах.



Инвентарь

В любом, даже самом несложном производстве требуется сопутствующий инвентарь.

Вашему вниманию будут предложены лучшие изделия российских и импортных производителей: **SASA, PADERNO, MVQ, Blanco, Cambro, Martellato** и т.д.



* Цены на вспомогательное оборудование и инвентарь предоставляются по запросу, после уточнения необходимых позиций

Торговая мебель

Кроме производственного оборудования, компания **Русский Проект** предлагает торговую мебель российской фабрики **T&T**. Мебель выполнена в сочетании ламинированного ДСП (различные варианты цветовых решений) с декоративными планками по периметру фасадов + стекло. Цоколь выполнен из ламинированного ДСП. Различные комбинации стеллажей и витрин позволяют вписаться в любое помещение и создают единый стиль пекарни.

Лимба



Конгри

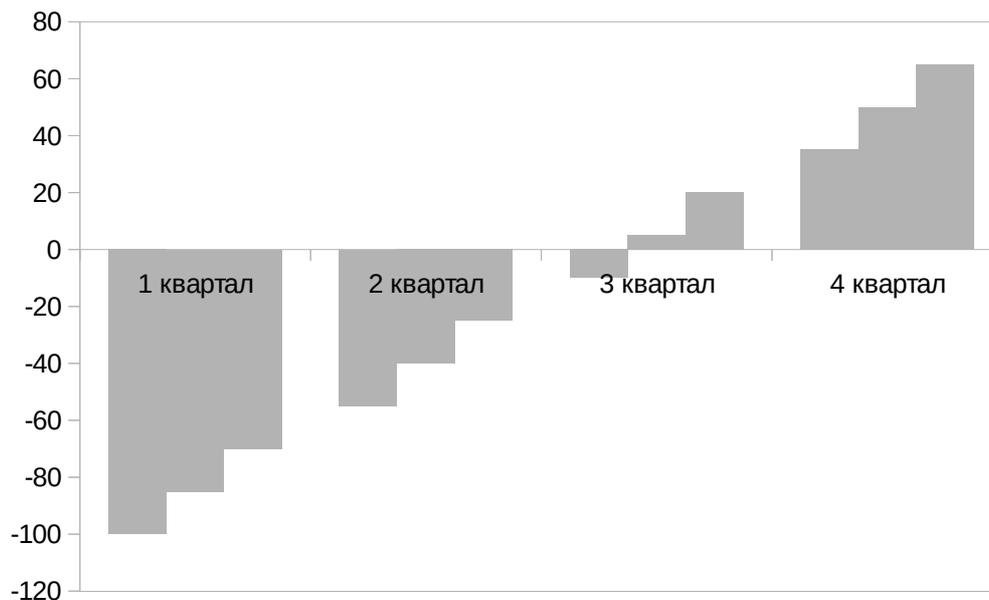


Ваша прибыль — наша задача

Окупаемость каждого проекта рассчитывается индивидуально в зависимости от проходимости точки, стоимости аренды, затрат на закупку сырья, выбора класса оборудования и других факторов. И тем не менее, как показывает практика, максимальное время выхода на стабильную прибыль при среднестатистической проходимости составляет не более 6-8 месяцев.

График окупаемости мини-пекарни в павильоне

Ниже приведен график окупаемости проекта пекарни в павильоне-киоске



Расчетный период 1 год
Объем инвестиций от 100000 руб*
Чистая ежемесячная прибыль от 15000 руб**
Срок окупаемости от 6 мес
Коэффициент рентабельности 6,25%

* Окончательный расчет стоимости оборудования предоставляется в спецификации для каждого конкретного объекта, после обсуждения с заказчиком.

** Приведенные показатели являются относительными, более точные данные можно получить только с учетом всех факторов (накладные расходы, средняя проходимость в месяц, цена реализации изделий и т.д.)

Наши специалисты — это опытные эксперты в своем деле, которые помогут быстро и качественно наладить Ваш бизнес.



Будем рады видеть Вас в числе наших клиентов!