



Организация пекарни на предприятии торговли — путь к увеличению продаж.

Отличительной особенностью предприятий розничной торговли, при высокой конкуренции, является организация в магазинах собственного производства полуфабрикатов и готовых изделий. Одно из самых перспективных направлений - это пекарня с производством хлебобулочных изделий.

Аромат свежей выпечки в магазине всегда привлекает покупателей, подталкивая их к незапланированным покупкам, в связи с этим способствует увеличению общей выручки в магазине. Очень сложно пройти мимо стеллажей с выложенным, свежеспеченным хлебом. А если покупатель имеет возможность наблюдать за процессом приготовления, то это еще сильнее способствует совершению покупок.

Ассортимент готовой хлебобулочной продукции может быть разнообразный, начиная от булочек и заканчивая производством тортов. Но, как правило, повышенные требования к производству кремовых изделий ведут к низкой рентабельности, что заставляет отказаться от их изготовления в пекарне при магазине в пользу производства хлеба и булочек.

Площадь занимаемая под пекарню может быть различной, в зависимости от планируемой производительности и ассортимента, а также общей площади магазина.

Предлагаем Вашему вниманию организацию выпечки с полным циклом (от замеса до выпекания), что позволяет:

- всегда иметь свежую выпечку «точно в срок»
- оперативно регулировать ассортимент выпускаемой продукции, в зависимости от спроса покупателей
- выпекать тот объем продукции, который необходим на данный момент
- не зависеть от поставщиков готовых изделий



Технологические процессы и оборудование необходимое для производства с полным циклом:

Просеивание муки. Просеивание муки необходимо для очистки от посторонних примесей, кроме того улучшаются хлебопекарные свойства муки, и соответственно качество готовых изделий. Применяются мукопросеиватели.

Замес теста. Для замеса теста используются тестомесы или миксеры.

Разделка и формовка теста. Данный процесс заключается в делении теста на части и формовании полуфабрикатов. Используется такое оборудование как: тестоделители-округлители, тестораскатывающее, тестозакатывающее и формующее оборудование.

Расстойка полуфабрикатов. Необходима для насыщения полуфабрикатов кислородом, что значительно улучшает качество готовых изделий. Используются расстоечные шкафы.

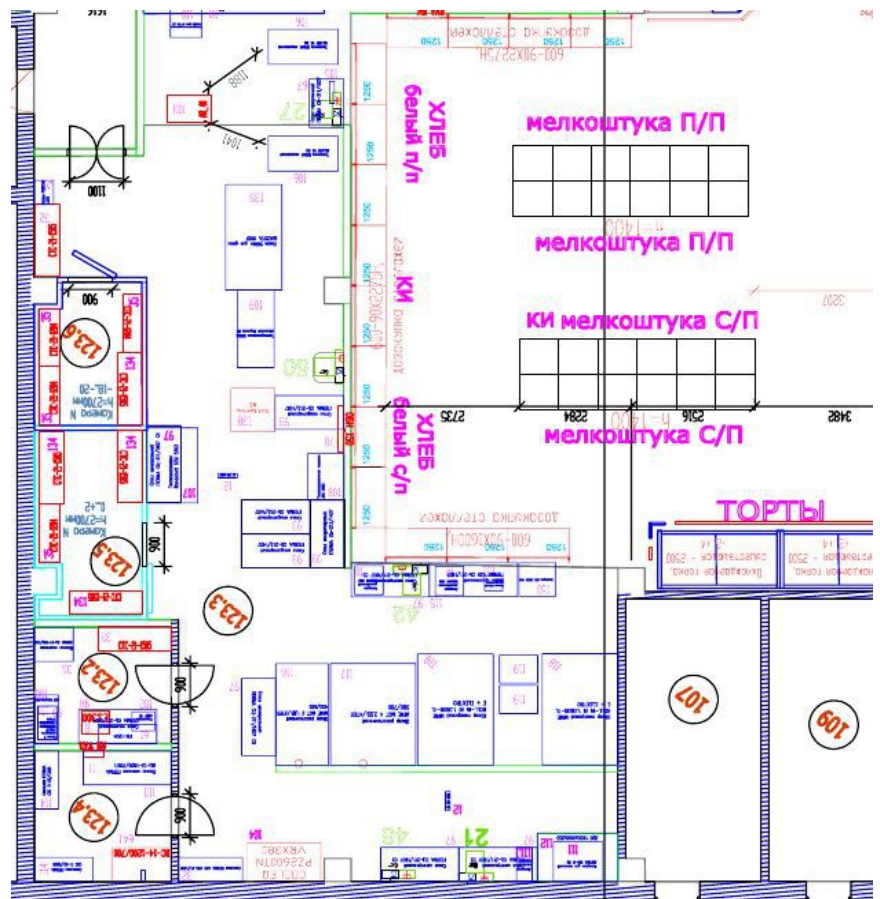
Выпечка. В зависимости от производительности пекарни, используются печи различных типов. Для минимальной производительности подойдет конвекционная печь, для средней и большой производительности ротационные и подовые печи.

Кроме основного оборудования для производства хлебобулочных изделий, необходимо вспомогательное оборудование и инвентарь.

Компания **Русский Проект** предоставляет услуги по консультированию, проектированию, подбору оборудования, монтажу, пуске-наладке и сервисному обслуживанию.

Предлагая оборудование разной производительности и ценового уровня, мы можем предоставить готовый бизнес-проект как небольшому магазину, так и сетевым гипермаркетам с высокой проходимостью.

Гипермаркет Лента



СПЕЦИФИКАЦИЯ «Лента»



Наименование товара/работ (услуг)	Кол-во
АППАРАТ ДЛЯ ПОНЧИКОВ JUFEDA WW-G 05	1
ВАННА МОЕЧНАЯ ИТЕРМА ВЦ-14-800/700 С13-11	1
ВАННА МОЕЧНАЯ ДВОЙНАЯ ИТЕРМА ВЦ-23/1400/600 П С13-11	1
ДЕЖА К ТЕСТОМЕСУ SIGMA SILVER VE 80/ С80	1
ДЕЖА МИКСЕРА BEAR VARIMIXER R40-75М, 40Л	2
ДОЗАТОР-СМЕСИТЕЛЬ ВОДЫ SOTTORIVA MDM КОМПЛЕКТ	1
КОНТЕЙНЕР САМБРО ДЛЯ ИНГРИДИЕНТОВ 55X75X71 148 IBS37	4
КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ИНГРИДИЕНТОВ 121Л.САМБРО 148 IBS32	2
ЛИСТ ДЛЯ БАГЕТ SASA 8 ВОЛН 580x780	90
ЛИСТ ПЕРФОРИРОВАННЫЙ SASA 580x780	376
ЛИФТ СИГМА ДЛЯ ДЕЖИ MACISTA 1900	1
ЛОВУШКА ДЛЯ НАСЕКОМЫХ КТ ВТ-20W	13
МАШИНА ROLLMATIC ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ СУХАРЕЙ MAC100	1
МЕШКОПРОКИДЫВАТЕЛЬ ЛАКК ДЛЯ ПРОСЕИВАТЕЛЕЙ МУКИ МПС НЕРЖ	1
МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ BEAR VARIMIXER AR40 VL-1	1
ПОДСТАВКА JAC ДЛЯ UNIC	1
ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ МПС-141 ПМЛ	1
ПРОТИВЕНЬ BICO 580X200 102200	30
ПРОТИВЕНЬ BICO 580X400 102400	30
СТЕЛЛАЖ ИТЕРМА 430 СТС П-22/1505	4
СТОЛ КОНДИТЕРСКИЙ ИТЕРМА СЦ-213/1407	4
СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА 430 СБ-211/1807	2
ТЕЛЕЖКА SASA 580X780 10 ДЛЯ ПЕЧИ RI 1.0608-TL	4
ТЕЛЕЖКА SASA 580X780 16 ДЛЯ ПЕЧИ RI 1.0608-TL	20
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ СИГМА ОБЪЕМНЫЙ С ОКРУГЛЕНИЕМ ВОРОНКА 80	1
ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ-ОКРУГЛИТЕЛЬ PANERO SPA RP SA 30	1
ТЕСТОЗАКАТОЧНАЯ МАШИНА JAC UNIC	1
ТЕСТОМЕС СИГМА СПИРАЛЬНЫЙ SILVER VE 80	2
ТЕСТООКРУГЛИТЕЛЬ СИГМА T1 КОНУСНЫЙ	1
ТЕСТОРАСКАТКА RONDO ECONOM 4000 STM5303.A0	1
ХЛЕБОРЕЗ JAC DURO 450	1
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ MIWE ROLL-IN RI 1.0608-TL E+ 2.5 ELEKTRO	2
ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ПОДОВЫЙ MIWE CONDO CO 4.1208 КОМПЛЕКТ	1
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ MIWE MGT 1 ДВЕРЬ/2 ТЕЛЕЖКИ 580X780	1
ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ MIWE MGT 4 / 2 ДВ 4 ТЕЛ 580/780	1

Супермаркет Октябрьский



СПЕЦИФИКАЦИЯ «Октябрьский»

№ п/п	Наименование	К-во
1	РУКОМОЙНИК ИТЕРМАВЦ-15-400/310	3
2	ВАННА МОЕЧНАЯ ДВОЙНАЯ ВМ2 10/6	3
3	ВАННА МОЕЧНАЯ ИТЕРМАВЦ-14-600	1
4	ВАННА МОЕЧНАЯ ДВОЙНАЯ ИТЕРМАВЦ-24/1200/600	2
5	СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА430 СБ-211/606	1
6	СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА430 СБ-211/906	4
7	СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА430 СБ-211/1206	1
8	СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА430 СБ-271/1506 КУПЕ	2
9	СТОЛ ПРИСТЕННЫЙ ИТЕРМА430 СБ-271/1206 КУПЕ	2
10	СТОЛ ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ИТЕРМА430 СЦ-211/1506	1
11	ПОЛКА НАВЕСНАЯ ИТЕРМА430 П-1/1203	3
12	ПОЛКА НАВЕСНАЯ ИТЕРМА430 ПД-5-600/300 ДЛЯ ДОСОК	1
13	СТЕЛЛАЖ ИТЕРМА430 СТП-31/905	4
14	СТЕЛЛАЖ ИТЕРМА430 СТП-31/903	2
15	СТЕЛЛАЖ ИТЕРМА430 СТП-31/1203	1
16	ПОДТОВАРНИК ИТЕРМА430 СП-210-1000/500-2	3
17	ПРОСЕИВАТЕЛЬ МУКИ "КАСКАД"	1
18	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ПРИСТЕН. ИТЕРМА430 ЗПВ 600/800/350	1
19	СТЕЛЛАЖ ИТЕРМА430 СТР 32Ш/605 ПЕРЕДВИЖНОЙ	7
20	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ GIERRE CAP100	2
21	ШКАФ ПЕКАРСКИЙ GIERRE FEV 107M GAS	2
22	ШКАФ РАССТОЕЧНЫЙ GIERRE LIEV 12	2
23	ЛИСТ ДЛЯ ПЕК.ШКАФА 400X600	40
24	ТЕСТОМЕС GAM СПИРАЛЬНЫЙ S-40-2S-C (TSV)	1
25	МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ STARMIX PL40NVARE 3Ф	1
26	СТОЛ С ОХЛАЖД.ШКАФОМ SAGI KUJB4A	1
28	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ ПРИСТЕН. ИТЕРМА430 ЗПВ 1000/1000/350	2
29	ОВОСКОП ОН-10	1
30	МЕЛЬНИЦА PADERNO Д/ОРЕХОВ 42720-00	1
31	ШКАФ ХОЛОДИЛЬНЫЙ С ГЛУХОЙ ДВЕРЬЮ TEFCOLD UR400S НЕРЖАВЕЮЩИЙ	2
32	ШКАФ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ SAGI IM101L	1
33	МИКСЕР ПЛАНЕТАРНЫЙ BEAR VARIMIXER TEDDY5 L БЕЗ ПРИВОДА	1



Планетарные миксеры Bear Varimixer



TEDDY 5L



AR40 VL-1

Компания **Bear Varimixer** является ведущим мировым производителем планетарных миксеров. Высокое качество миксеров, широкая универсальность, длительный срок службы, гигиеничность и легкость в эксплуатации. Поверхность корпуса всех машин как снаружи, так и внутри покрыта специальным противоударным акриловым порошком, который обеспечивает еще и легкую чистку.

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Вес, кг	Скорость, об/мин	Цена, EUR*
AR40 VL-1	570x915x1210	380	1,1	180	53-294	6129
TEDDY 5L без Привода	462x240x400	220	0,2	18	78-422	769

Тестомесильные машины SIGMA серии SILVER с фиксированной дежой



Тестомесы SILVER могут использоваться как в небольших производствах, так на промышленных предприятиях. Они оснащены одним или двумя двигателями, цифровыми таймерами, электронной или электромеханической панелью управления. Хорошо скругленное дно позволяет тестомесильной машине работать с массами менее 10% объема без изменения времени или качества замешиваемого теста.

Модель	Габариты, мм	Мощность, кВт	Вес, кг	Объем дежи, л	Мука, кг	Вода, л	Цена, EUR*
Silver 50	530x920x1140	1.9/2.6	215	67	30	17	4965
Silver 60	590x950x1140	1.9/2.6	250	84	35	21	5950
Silver 80	700x1120x1250	2/3.7	330	130	50	30	8547
Silver 120	780x1370x1450	2.6/4.8	490	170	75	45	9447
Silver 160	910x1500x1600	3,7/7/7,5	690	230	100	60	11846
Silver 200	910x1570x1600	5,9/10,3	750	290	125	75	29398

Полуавтоматические тестоделители-округлители Panero серии SPA RP SA



Широкий ассортимент итальянского оборудования **PANERO** для минипекарен и кондитерских позволит максимально упростить и облегчить организацию производственного процесса. Применяются при формовке мелкоштучных изделий.

Особенности:

- механическое управление
- фазы прессования, разрезания и окончательная – округления производятся при помощи рычагов, в то время как регуляция тестоформовочной камеры производится рукояткой по нумерованной шкале
- в комплекте 3 пластины

SPA RP SA

Модель	Габариты, мм	Напряжение, В	Мощность, кВт	Кол-во заготовок, шт.	Вес заготовки, гр.	Объем, кг	Цена, EUR*
SPA RP SA 15	640x640x1450	380	0,55	15	100-260	4	6104
SPA RP SA 22	640x640x1450	380	0,55	22	50-180	4	6104
SPA RP SA 30	640x640x1450	380	0,55	30	40-135	4	6104
SPA RP SA 30 S	640x640x1450	380	0,55	30	25-90	2,7	6104

Тестозакаточные и хлебрезательные машины JAC



JAC UNIC



JAC DURO 450

Компания «**ЈАС**» является известным производителем хлебопекарного оборудования и производит различную технику под одноименной торговой маркой для хлебопекарной промышленности. Многие хлебопекарные предприятия в различных странах используют в своей работе именно оборудование **ЈАС**, отличающееся высоким качеством и надёжностью. Оборудование **ЈАС** идеально подходит как для небольших пекарен, так и для крупных хлебопекарных производств.

Модель	Габариты, мм	Высота со стендом, мм	Напряже ние, В	Мощность, кВт	Вес, кг	Цена, EUR*
Тесто­зака­точ­ная Машина ЈАС UNIC	963x737x702	1582	380	1,1	210	5076
Хлебо­рез ЈАС DURO 450	690x750x1280	-	380	0,5	150	3098

Конвекционные печи 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 во уровнях	Размер противней, мм	Мощность/ Напряжение, кВт/В	Габаритные размеры, мм	Цена, EUR*
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 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%

Ротационные печи MIWE roll-in e+

MIWE roll-in e+ пришла на помощь пекарям несколько лет назад как по заказу. Эта стеллажная печь, которая исключительно экономно расходует энергию, обеспечивая при этом самые лучшие результаты выпечки, стала настоящим событием в сфере разработок конвекционных печей. И благодаря постоянному усовершенствованию она остается лучшей в своем классе.

Еще основательней был проработан вопрос энергоэффективности. Была создана повышенная энергоэффективность, которая позволила сократить финансовые расходы.

Roll-In e+

MIWE roll-in e+

- > 90%** теплотехнический КПД (по DIN 8790): Чистая энергоэффективность
- +30%** **+15%** Повышенный выход энергии¹⁾
- 15 °C** Возможно более низкая температура выключения при том же результате выпечки
- +XX%** **+X%** Лучшее качество и больше вкуса при превышенных хрусткости и блеске
- 0%** Выход пара по желанию в любое время поддается регулировке дверным уплотнителем
- Δ 50 °C** температура отработанного газа ниже температуры газовой камеры (по DIN 8790) – меньше дорогой энергии вылетает в дымоход
- 10°-25°%** лучшее использование тепла MIWE ecostoring
- +30%** Большой объем воздуха (по сравнению с MIWE roll-in) обеспечивает еще более равномерное зарумянивание и лучшую хрусткость
- 25°** **-15 kW** Уменьшенная потребляемая мощность, сост. лишь 26 кВт при более быстрой готовности к выпечке и меньшей влажности пара

1) по сравнению с обычными ротационными печами (как MIWE roll-in до версии e+)

- со стеной-теплоаккумулятором
- без стеной-теплоаккумулятора
- со стеной-теплоаккумулятором (при режиме «загрузка загрузкой 65 кВт/моб.г.)

Подовые печи MIWE CONDO

Лучшие результаты выпечки и широкий ассортимент выпекаемой продукции - все это возможно с печью MIWE condo даже на небольшой установочной площади.

Неудивительно, что она пользуется популярностью по всему миру в пекарнях, филиалах, кондитерских, гостиницах, в сфере гастрономии, кетеринга или как мобильная хлебопекарная печь на различных мероприятиях.

Благодаря ее модульной конструкции множеству доступных размерных вариантов, она может быть приспособлена к любым потребностям в производственных мощностях. В любом случае она может все.



** Стоимость печей MIWE уточняется по запросу в зависимости от комплектации.*

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**

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

Будем рады видеть Вас в числе наших клиентов!