



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.

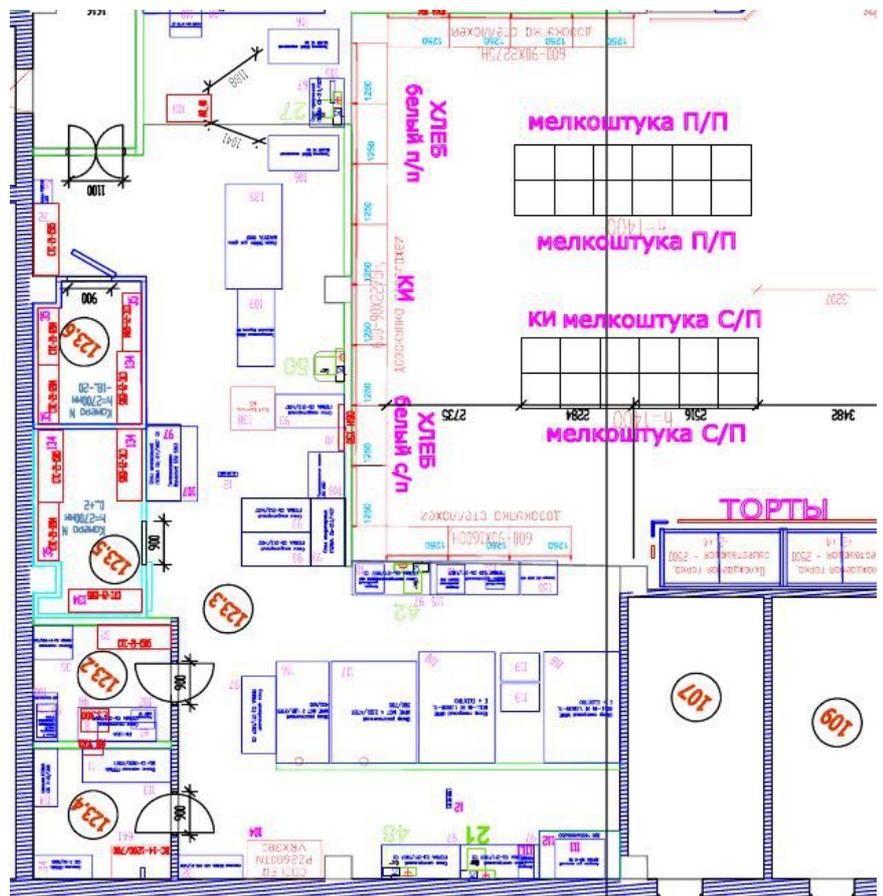
Выпечка. В зависимости от производительности пекарни, используются печи различных типов. Для минимальной производительности подойдет конвекционная печь, для средней и большой производительности ротационные и подовые печи.

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 ВICO 580X200 102200	30
ПРОТИВЕНЬ ВICO 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 Т1 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

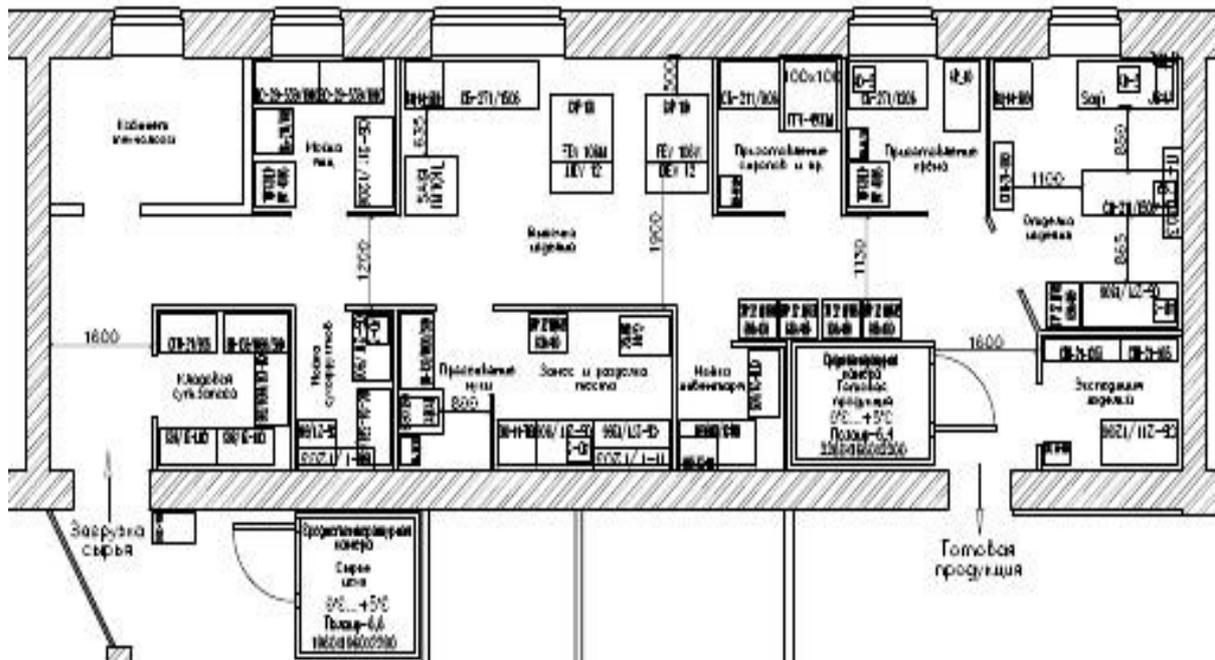


СПЕЦИФИКАЦИЯ «Октябрьский»

№ 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



Кондитерский цех



Смеси и ингредиенты — ваши помощники в производстве

Для улучшения качества выпекаемых изделий рекомендуется использование готовых смесей и концентратов. Использование данных ингредиентов обеспечивает изделиям стабильное качество, равномерную пористую структуру, продление срока сохранения свежести. А также значительно упрощает производственный процесс, допускает при необходимости прерывание технологического цикла выпечки.

Компанией **Русский проект** совместно с партнером-поставщиком ингредиентов и смесей **Zeelandia Ost-West** проводятся *мастер-классы*, на которых вы можете оценить удобство и надежность работы оборудования, а также качество выпекаемых изделий.

Компания **Zeelandia Ost-West** является мировым лидером по производству смесей и ингредиентов, имеет свои производственные мощности в 20 странах, в том числе и в России, что обеспечивает бесперебойные поставки сырья при европейском качестве.

Вашему вниманию будут предложены готовые рецепты и решения, разработанные персонально для Вашего бизнеса.



Ассортимент выпекаемых изделий

- Хлебные булочки
- Круглый хлеб
- Чиабатта
- Кукурузные батоны
- Багетты
- Батоны
- Коржи
- Слойки
- Плетенки
- Булочки с джемом
- Улитки
- Маффины
- Тарталетки
- Зерновое печенье и др.

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

Тестокаточные 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*
Тестоукладочная 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+



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!