

Полуавтоматизированная пекарня 36 кв.м



Аромат горячего хлеба Всем знаком с детства и редко, когда покупатель выйдет из магазина без хлеба (мучных кондитерских и сдобных изделий), особенно, если хлеб горячий, ароматный и вкусный.

В этом Вам поможет команда Kumkaya – Kazakhstan!

Оборудование данной компоновки обеспечивает весь комплекс хлеба-булочного производственного процесса:

Подготовка сырья к производству;

1. Просеивание, разрыхление
2. Замес теста
3. Разделка и формовка теста
4. Расстойка и выпечка

Оборудование данной компоновки обеспечивает производительностью хлеба формового массой **0,5 кг 5 121 шт за 24 часа**

В данной компоновке, для работы и контроля потребуется два персонала (3 смены по 8 часов), поскольку полуавтоматизированная компоновка улучшает и уменьшает кол-во сотрудников увеличивая количество хлеба-булочной продукции.

Если у Вас остались вопросы, будем рады на них ответить!

С Уважением, Kumkaya-Kazakhstan!

Основное оборудование полуавтоматизированной пекарни 36 кв.м

Основное оборудование полуавтоматизированной пекарни 36 кв.м	Цена (тг)*
ELM 50 PI мукопросеиватель	974 160
SP 130 спиральный тестомес	3 111 900
DM 2000 тестоделитель	2 548 150
CM 3100 тестоокруглитель	1 398 100
PM280 камера предварительной расстойки на 280 ячеек	3 382 500
LM 2500 тестозакатывающая машина	1 916 750
MO 140-2 шкаф окончательной расстойки	1 199 660
LIDER 140 ротационная печь 16 ярусов 600*800, газовая горелка включена (электрическая горелка, дизельная горелка, PLC контроль панель)	6 708 625
TAR 140 тележка для ротационной печи, 16 шт противней прямых 600*800 (4 ед.)	4 x 230 912

Итого: 22 163 493*

Дополнительно Вам понадобится

Хлеборезательная и упаковочная машина
Холодильная камера +4 С°
Противни 9-11 волнистые перфорированные (багет)
Противни плоские перфарированные и неперфарированные (с тефлоновым покрытием и без)
Хлебные формы № 6 в секции (массой 0,45-0,55)
Хлебные формы № 11 в секции (массой 0,25-0,4)
Стол производственный со столешницей из нержавеющей стали и стол с деревянной столешницей
Стеллаж производственный на 1200x600x2000 с 8-10 полками
Ванна моечная двухсекционная (и трехсекционная)
Весы на столные до 2 кг и весы напольные до 150 кг
Рукавицы для пекарей
Ножи, скрепки и др производственный хлебопекарный инвентарь

*цена указана на 04.06.2020г. без доставки и таможенной очистки, стандартной комплектации, без дополнительных опций.



ОСНОВНОЙ АССОРТИМЕНТ ПЕКАРНИ

Батон нарезной (массой 0,4 кг) Время выпечки 25 мин.		*Выход: 1 380 шт. (за 8 часа) **Ср. розничная цена 1 шт.: 95 тенге ***Себестоимость 1 шт: 28,5 тенге Прибыль с 1 шт 44,33 тенге
Батон Молочный детский (массой 0,18кг) Время выпечки 18 мин.		Выход: 405 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 75 тенге Себестоимость 1 шт: 14 тенге Прибыль с 1 шт 47,4 тенге
Багет французский (массой 0,25кг) Время выпечки 18 мин.		Выход: 200 шт. (за 2 часа) Ср. розничная цена 1 шт.: 150 тенге Себестоимость 1 шт: 27 тенге Прибыль с 1 шт 123 тенге
Ржано-пшеничный хлеб (массой 0,7 кг.) Время выпечки 60 мин.		Выход: 90 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 160 тенге Себестоимость 1 шт: 56 тенге Прибыль с 1 шт 104 тенге
Хлеб ржаной заварной (массой 0,35 кг.) Время выпечки 30 мин.		Выход: 432 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 150 тенге Себестоимость 1 шт: 34 тенге Прибыль с 1 шт 116 тенге
Хлеб пшеничный формовой (на молочнокислой закваске, массой 0,5 кг.) Время выпечки 45 мин.		Выход: 1707 шт. (за 8 часов) Ср. розничная цена 1 шт.: 95тенге Себестоимость 1 шт: 48 тенге Прибыль с 1 шт. 47 тенге
Хлеб ржаной заварной (массой 0,5 кг.) Время выпечки 50 мин.		Выход: 1707 шт. (за 8 часов) Ср. розничная цена 1 шт.: 150 тенге Себестоимость 1 шт: 52 тенге Прибыль с 1 шт 98 тенге
Пшеничный хлеб «Картофельный с луком» (массой 0,25 кг.) Время выпечки 30 мин.		Выход: 360 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 110 тенге Себестоимость 1 шт: 34 тенге Прибыль с 1 шт 76 тенге
Хлеб «Бородинский» (массой 0,35 кг) Время выпечки 45 мин.		Выход: 360 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 180 тенге Себестоимость 1 шт: 43 тенге Прибыль с 1 шт 137 тенге
Тостовый хлеб (на молочнокислой закваске) (массой 0,65) Время выпечки 50 мин		Выход: 215 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 180 тенге Себестоимость 1 шт: 75 тенге Прибыль с 1 шт 105 тенге

*Выход продукции – рассчитан согласно выше указанной компоновки оборудования, в случае замены, либо исключения, расчет выхода продукции (в шт) надо произвести повторно.

**Средняя розничная цена 1 шт. - показатель условный и зависит от территориального расположения пекарни, а также от целей и стратегий собственника пекарни.

***Себестоимость 1 шт. - здесь указан средний показатель по сырью на декабрь 2019г. Стоимость аренды, электричества, зарплата, налоги и другие издержки являются индивидуальными и поэтому не включены в данный расчет.

