

Полу автоматизированная пекарня 90 кв.м

Производство элитной продукции с минимальными затратами. Мобильное производство с высокими дивидендами. В наших руках качество Вашей продукции – хлеб душистый без ГМО, срок хранения более месяца, пироги и калачи, сладкие торты, пряник заварной и другой ассортимент повешенного спроса.

В этом Вам поможет команда Kumkaya – Kazakhstan!

Оборудование данной компоновки обеспечивает весь комплекс хлеба-булочного и мучного кондитерского 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 и широкий ассортимент мучных кондитерских изделий**

В данной компоновке, для работы и контроля потребуется три – четыре персонала (3 смены по 8 часов), поскольку полуавтоматизированная компоновка улучшает и уменьшает кол-во сотрудников, увеличивая количество хлеба-булочной продукции, (количество обслуживающего персонала зависит от планируемого ассортимента)

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

С Уважением, Kumkaya-Kazakhstan!

Основное оборудование полу автоматизированной пекарни 90 кв.м

	Цена (тг)*
ELM 50 PI мукопросеиватель	974 160
PL 40 планетарный миксер	1 307 900
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 тесто-закатывающая машина	1 916 750
MO 140-4 шкаф окончательной расстойки	1 713 800
EF 12080-3 подовая модельная печь с расстойкой	6 081 735
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: 30 067 268*

Дополнительно Вам понадобится

Хлеборезательная и упаковочная машина
Холодильная камера +4 С° и (- 10С°)
Противни 9-11 волнистые перфорированные (багет)
Противни плоские перфарированные и неперфарированные (с тефлоновым покрытием и без)
Хлебные формы № 6 в секции (массой 0,45-0,7)
Хлебные формы № 11 в секции (массой 0,25-0,45)
Лотки, кольца из нержавеющей стали и формы для мучных кондитерских изделий
Стол производственный со столешницей из нержавеющей стали и стол с деревянной столешницей с встроенными шкафами
Стеллаж производственный на 1200х600х2000 с 8-10 полками
Ванна моечная двухсекционная (и трехсекционная)
Весы на столные до 2 кг и весы напольные до 150 кг
Рабочие места для подсобных операций (мойка яиц, мойка посуды, стерилизация кондитерских мешков и т.д.).
Спец форма и рукавицы для пекарей
Ножи, скрепки и др производственный хлебопекарный инвентарь
Дополнительное помещение для хранения готовой продукции

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



Примеры из более 100 ассортимента 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
Мини багет из смеси ржаной и пшеничной муки (массой 0,15кг) Время выпечки 15 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.: 95 тенге 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.: 220 тенге Себестоимость 1 шт.: 75 тенге Прибыль с 1 шт. 145 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.



<p>Хлеб пшеничный, (из цельно зерновой муки) (м- 0,400 кг) Время выпечки 30 мин.</p>		<p>* Выход 96 шт. (за 1 час) **Ср. розничная цена 1 шт.: 165 тенге ***Себестоимость 1 шт: 62 тенге Прибыль с 1 шт 103 тенге</p>
<p>Хлеб ржано-пшеничный (на ржаной молочнокислой закваске) (м-0,400 кг) Время выпечки 45 мин.</p>		<p>Выход 96 шт. (за 1 час) Ср. розничная цена 1 шт.: 190 тенге Себестоимость 1 шт: 63 тенге Прибыль с 1 шт 127 тенге</p>
<p>Мини багет ржано пшеничный (на ржаной молочнокислой закваске) (м- 0,350 кг) Время выпечки 25 мин.</p>		<p>Выход 211 шт. за 1 час Ср. розничная цена 1 шт.: 110 тенге Себестоимость 1 шт: 35,5 тенге Прибыль с 1 шт 74,5 тенге</p>
<p>Хлеб ржаной-пшеничный (м- 0,8 кг.) Время выпечки 80 мин.*</p>		<p>Выход 30 шт. за 1 час Ср. розничная цена 1 шт.: 230 тенге Себестоимость 1 шт: 85 тенге Прибыль с 1 шт 145 тенге</p>
<p>Хлеб ржаной (м- 0,600 кг.) Время выпечки 70 мин.</p>		<p>Выход 215 шт. за 1 час Ср. розничная цена 1 шт.: 180 тенге Себестоимость 1 шт: 78 тенге Прибыль с 1 шт 102 тенге</p>
<p>Сдобный цветок (массой 0,35 кг.) Время выпечки 25 мин.</p>		<p>Выход 170 шт. за 1 час Ср. розничная цена 1 шт.: 350 тенге Себестоимость 1 шт: 110 тенге Прибыль с 1 шт 240 тенге</p>
<p>Хлеб "Север" ржаной заварной с солодом на пшеничной и ржаной закваске с кедровым орехом (масса 0,800 кг). Время выпечки 80 мин.</p>		<p>Выход 30 шт. за 1 час Ср. розничная цена 1 шт.: 310 тенге Себестоимость 1 шт: 105 тенге Прибыль с 1 шт 205 тенге</p>
<p>Семиты, бейглы и калачи с маком (масса 0,12 кг.) Время выпечки 15 мин.</p>		<p>Выход 1280 шт. Ср. розничная цена 1 шт.: 85 тенге Себестоимость 1 шт: 23,5 тенге Прибыль за 1 шт 61,5 тенге</p>
<p>Печенье из разных видов теста песочное Время выпечки 12 мин</p>		<p>Выход зависит от скорости работы персонала. По производительности оборудования 65 кг в час</p>
<p>Сдобные булочки (массой 0,08) Время выпечки 15 мин</p>		<p>Выход 1280 шт за 1 час Ср. розничная цена 1 шт.: 55 тенге Себестоимость 1 шт: 8,5 тенге Прибыль за 1 шт. 41,5 тенге</p>
<p>Полуфабрикат для торта: "Медовый", "Наполеон", "Бисквит", "Песочный" и другие</p>		<p>Выход 150 шт диаметр 26-28 см массой 0,65 кг за 1 час</p>
<p>*<u>Выход</u> продукции – рассчитан согласно выше указанной компоновки оборудования, в случае замены, либо исключения, расчет выхода продукции (в шт) надо произвести повторно. **<u>Средняя розничная цена 1 шт.</u> - показатель условный и зависит от территориального расположения пекарни, а также от целей и стратегий собственника пекарни. ***<u>Себестоимость 1 шт.</u> - 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.</p>		