

Компания «Хлеб Оборудование» специализируется на комплексном оснащении хлебопекарных и кондитерских производств. Постоянные клиенты компании пекарни и кондитерские, хлебозаводы и хлебокомбинаты России и ближнего зарубежья. Наша цель – обеспечить Вас наиболее эффективным для вашего производства современным оборудованием, которое имеет отличные эксплуатационные характеристики и отвечает самым высоким требованиям экономичности, надежности, безопасности, эргономичности и дизайна.

Проекты мини пекарен

Пекарня №1 -137 000 руб.
500 кг за 12 часов на 18 м²

Пекарня №2 – 328 350 руб.
400 кг за 12 часов на 20 м²

Пекарня №3 – 983 300 руб.
1000 кг за 12 часов на 48 м²



Основное оборудование	Цена, руб.
<u>Шкаф пекарский</u>	52000
Шкаф расстойки	17500
<u>Тестомес</u>	44200
Мукопросеиватель	23300
ИТОГО	137 000*



Основное оборудование	Цена, руб.
<u>Печь конвекционная</u>	156800
<u>Шкаф расстойки</u>	46200
<u>Тестомес</u>	64050
Шкаф холодильный	38000
Мукопросеиватель	23300
ИТОГО	328 350*



Основное оборудование	Цена, руб.
<u>Печь ротационная</u>	467 800
<u>Шкаф расстойки</u>	267 500
<u>Тестомес с подкатной дежой</u>	94 000
Подкатные дежи 140 л. (3 шт.)	56 100
Тележка для печи (4 шт.)	36 600
Шкаф холодильный	38 000
Мукопросеиватель	23 300
ИТОГО	983 300*

- Хлеб формовой (0,5 кг.) – 720 шт.
- Каравай Дарницкий. (0,68 кг.) – 120 шт.
- Батон или сайки (0,4 кг.) – 120 шт.

- Хлеб формовой (0,5 кг.) – 1000 шт.
- Каравай, Деревенский (0,68 кг.) – 120 шт.
- Батон, французский багет, (0,3 кг.) – 800 шт.
- Пирог с начинками (0,1 - 2 кг.) – 700 шт.
- Сэндвичи (0,2 кг.) – 50 шт.

- Хлеб формовой (0,5 кг.) – 1000 шт.
- Каравай Деревенский (0,68 кг.) – 120 шт.
- Батон, французский багет и т.д. (0,3 кг.) – 800 шт.
- Пирог с начинками (0,1 - 2 кг.) – 700 шт.
- Сэндвичи (0,2 кг.) – 50 шт.

Выручка	20 000 руб.	Выручка	50 000 руб.	Выручка	70 000
Затраты	12 000 руб.	Затраты	20 000 руб.	Затраты	25 000 руб.

Данные показатели условные и зависят от различных факторов

*цена указана без НДС и дополнительно устанавливаемых опций

Производство продукции на оптимальном по соотношению «цена-качество» оборудовании, дает нашим покупателям конкурентное преимущество на рынке. Оборудование окупается в короткие сроки, а изделия отличного качества находят большой спрос у конечного потребителя.

Москва	(499) 705-04-89	Санкт-Петербург	(812) 458-06-28	Екатеринбург	(343) 290-54-27
Пермь	(342) 256-95-75	Самара	(846) 229-50-68	Новосибирск	(383) 207-81-09
Казань	(843) 202-36-68	Ростов-на-Дону	(863) 209-83-28	Омск	(913) 657-83-11

Отправляйте заявки на адрес info@xleb-obor.ru

Подробная информация на нашем сайте <http://www.xleb-obor.ru/>