ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

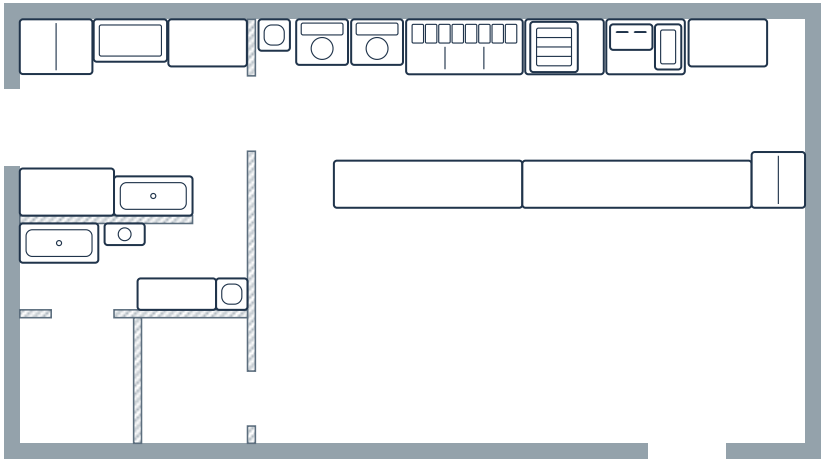
Фастфуд



Поз. 2
Гриль для шаурмы — курица

660 × 580 × 860 мм
5,8 кВт · 3N ~ 400 В
без воды и слива

Линия сборки · вид спереди
М 1:20



Примечания

1. Размеры — в миллиметрах.
2. Позиции — по спецификации, лист 4.
3. Подключения — лист 7.
4. Общая площадь 54 м², 16 мест.

54 м²
общая площадь

16
посадочных мест

30 кВт
выделенная мощность

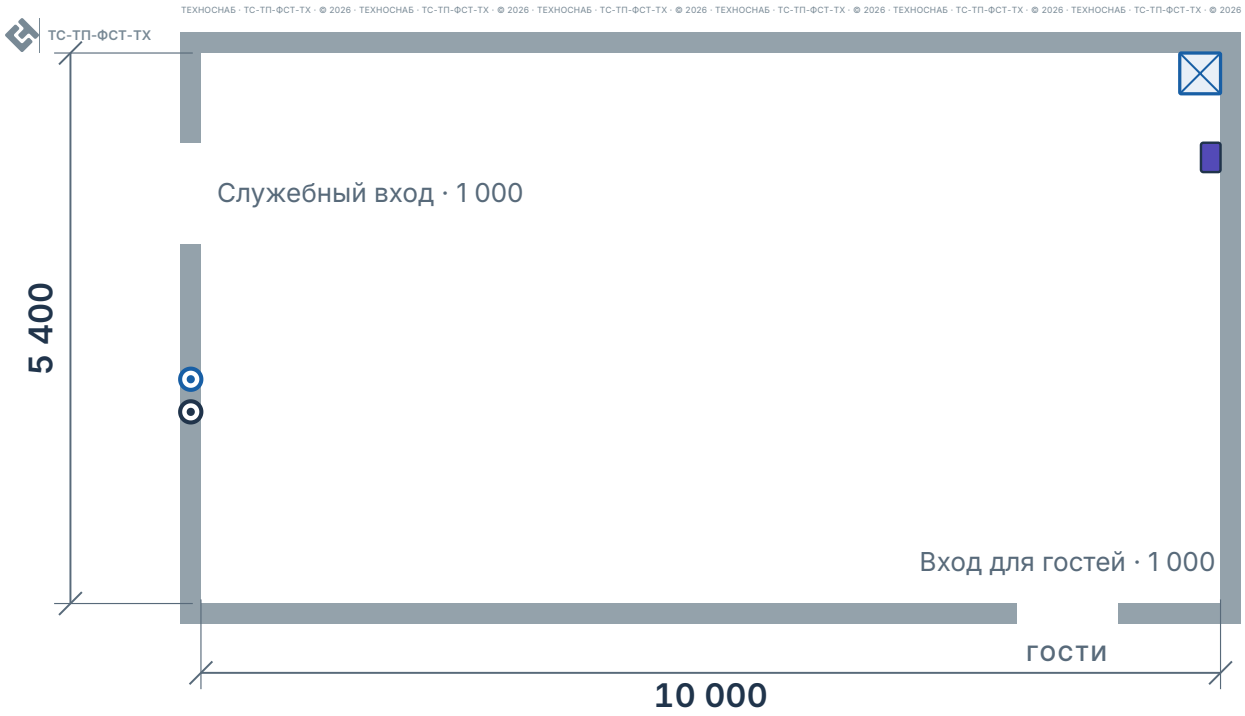
18
позиций в меню

Пример на условном помещении

ТЕХНОСНАБ	
ТС-ТП-ФСТ-ТХ	Лист 1 · листов 9

02 · Обмерный план и исходные данные

Начинаем с вашего помещения и вашего меню



54 м²
общая площадь

16
посадочных мест

30 кВт
выделенная мощность

18
позиций в меню

ПЕРСОНАЛ	3 человека в смену
ГАЗ	нет
ЧАСЫ ЗАВЕДЕНИЯ	10:00–23:00
ВЫСОТА ПОТОЛКА	3,0 м

Технолог обмеряет помещение и отмечает, что в нём уже есть: ввод, стояки, вентшахту. Вместе с меню и посадкой это исходные данные проекта.

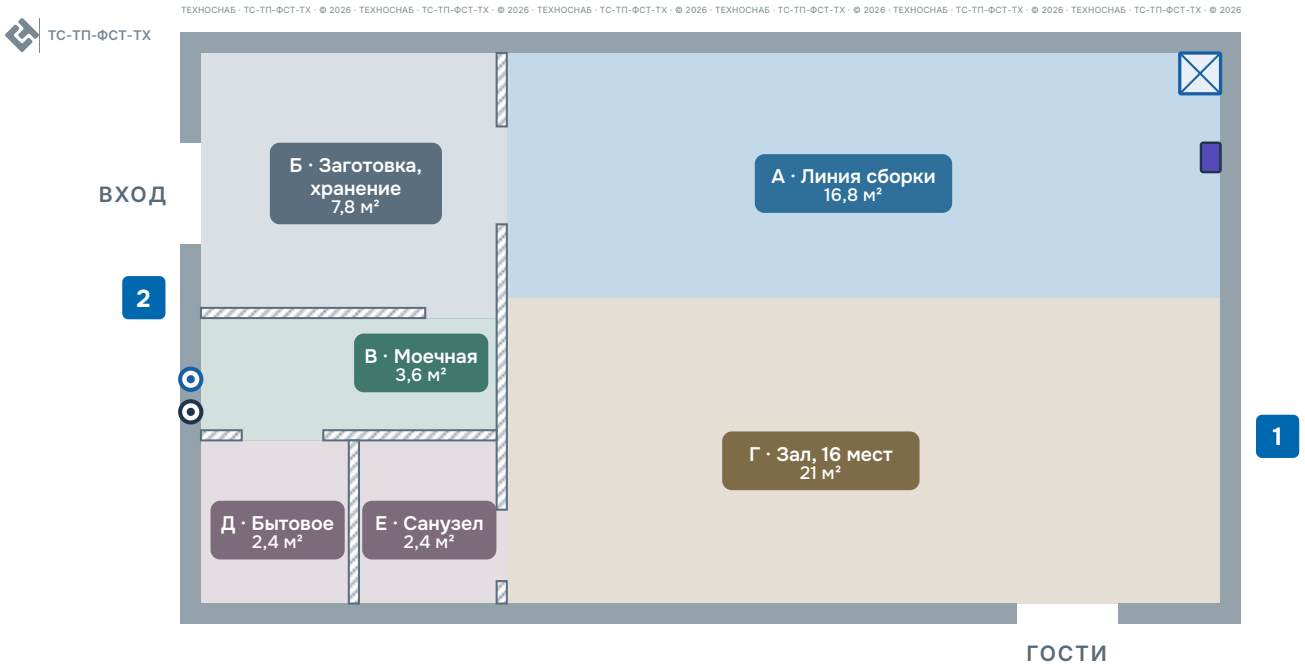
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 2 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

03 · Зонирование

Формируем зоны: линия у гостей, заготовка за стеной



ЗОНЫ

- А · Линия сборки — **16,8 м²**
- Б · Заготовка, хранение — **7,8 м²**
- В · Моечная — **3,6 м²**
- Г · Зал, 16 мест — **21 м²**
- Д · Бытовое — **2,4 м²**
- Е · Санузел — **2,4 м²**

Итого 54 м²

ПЕРЕГОРОДКИ

- Существующие стены
- Новые перегородки

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Санузел один на гостей и персонал, вход — из зала, не из цеха.

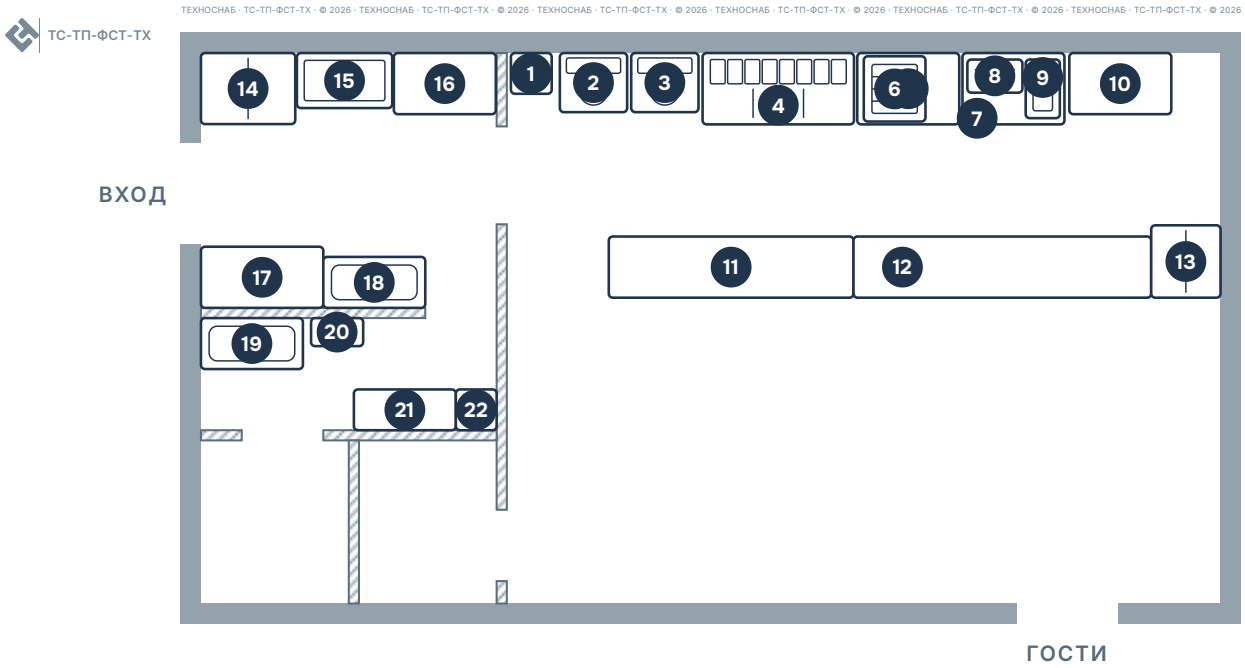
2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Проход персонала в зал — у торца прилавка, не через выдачу.

Технолог отдаёт линии сборки всю северную стену — 7 м от двери заготовки до шкафа с напитками, и ролл идёт по ней в одну сторону. Заготовку и моечную поставили за перегородкой у служебного входа: мясо маринуют и режут там, где его принимают, а линия остаётся чистой.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 3 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

04 · Расстановка и спецификация

Ставим оборудование в порядке сборки ролла



Тепловая линия: грили, пресс, фритюр

- **2** Гриль для шаурмы — курица
- **3** Гриль для шаурмы — говядина
- **6** Гриль прижимной, 2 зоны
- **8** Фритюрница, 2 × 8 л
- **9** Мармит для фри

Холодильное оборудование

- **4** Саладетта, 8 × GN 1/6
- **13** Шкаф для напитков
- **14** Шкаф холодильный, 700 л
- **15** Ларь морозильный

Нейтральное, моечное, зонты

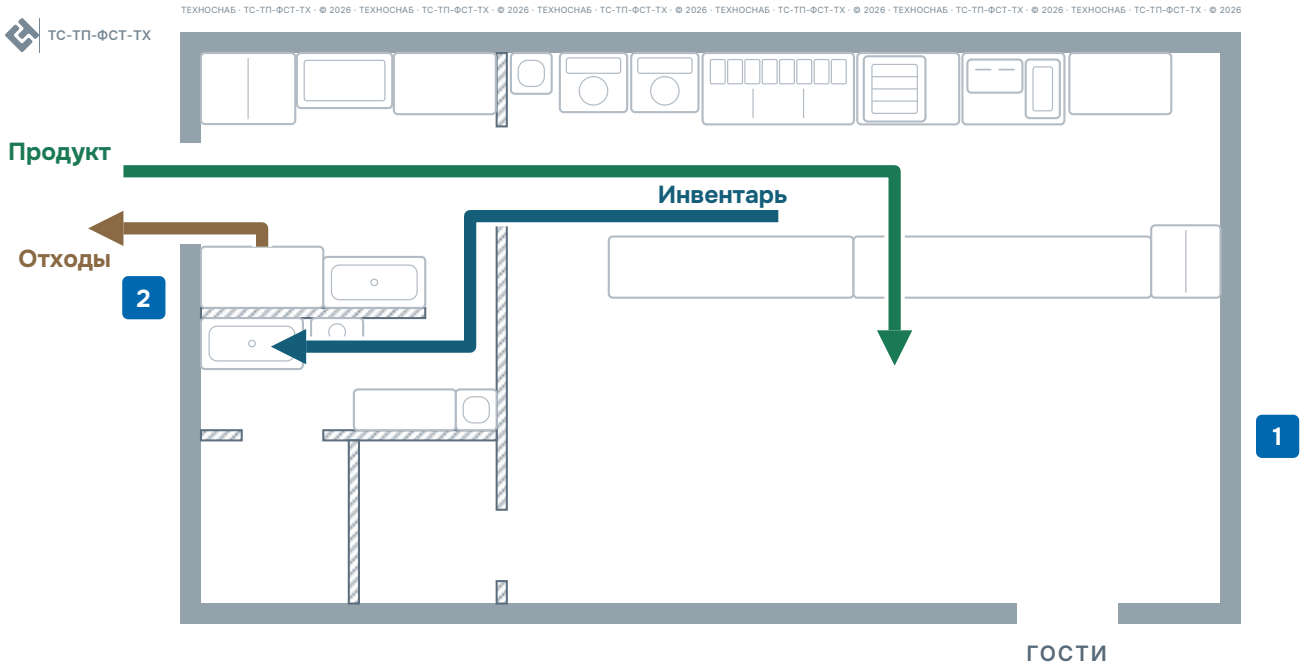
- **1** Рукомойник на линии
- **5** Стол под пресс
- **7** Стол под фритюрницу
- **10** Стол упаковки
- **11** Прилавок
- **12** Стол выдачи с кассой
- **16** Стол для овощей
- **17** Стол для мяса
- **18** Ванна моечная в заготовке
- **19** Ванна моечная для инвентаря
- **20** Водонагреватель 100 л
- **21** Стеллаж для инвентаря
- **22** Рукомойник в моечной

Технолог расставляет линию по ходу ролла: два гриля, саладетта, пресс, фритюр и упаковка стоят подряд вдоль одной стены. Саладетта вплотную к грилям — срезанное мясо сразу ложится на лаваш. Фритюрница с мармитом напротив стола выдачи: картошку досыпают к заказу в последний момент, она не остывает.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 4 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

05 · Технологические потоки

Прокладываем маршруты продукта, инвентаря и отходов



1 ПОЧЕМУ ТАК
Гости заходят с улицы, сырьё — через служебный вход: их пути не встречаются.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Отходы заготовки выносят через служебный вход в другое время.

Технолог ведёт продукт в одну сторону: от служебного входа через заготовку на линию и к выдаче, без возвратов. Грязные гастроёмкости идут обратно южнее по проходу и спускаются в моечную через отдельную дверь — навстречу готовым роллам они не идут.

Продукт

1. **Приёмка** — служебный вход
2. **Хранение** — шкаф и ларь
3. **Заготовка** — маринад, нарезка овощей
4. **Гриль** — два вертела
5. **Сборка** — саладетта и пресс
6. **Выдача** — стол с кассой

Инвентарь

1. **Сбор** — гастроёмкости с линии
2. **Мойка** — ванна в моечной

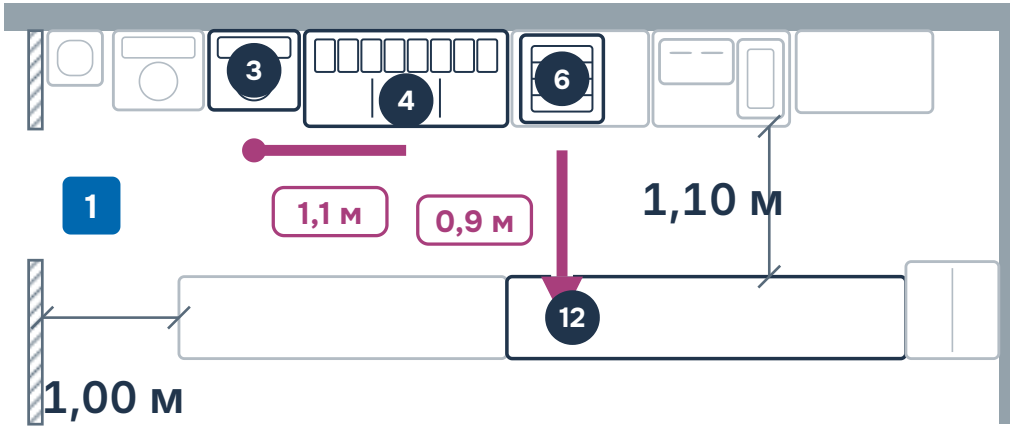
Отходы

1. **Накопление** — у стола для мяса
2. **Вынос** — служебный вход, в другое время

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 5 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

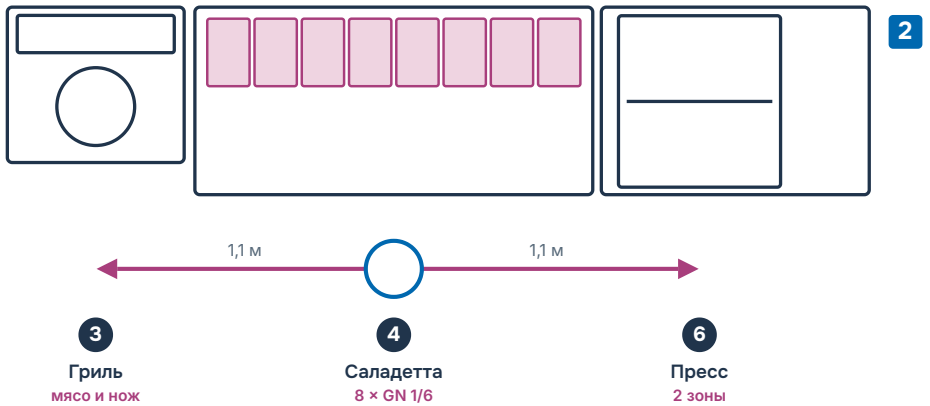
06 · Эргономика кухни

Убираем лишние движения из сборки ролла



1 ПОЧЕМУ ТАК
От гриля до саладетты — 1,1 м, от пресса до выдачи — 0,9 м. Проход за спиной — 1,10 м.

Технолог делит линию на два поста: первый повар срезает мясо и собирает ролл, второй прессует, жарит картошку и отдаёт заказ. Каждый работает у своего участка и не заходит на соседний.



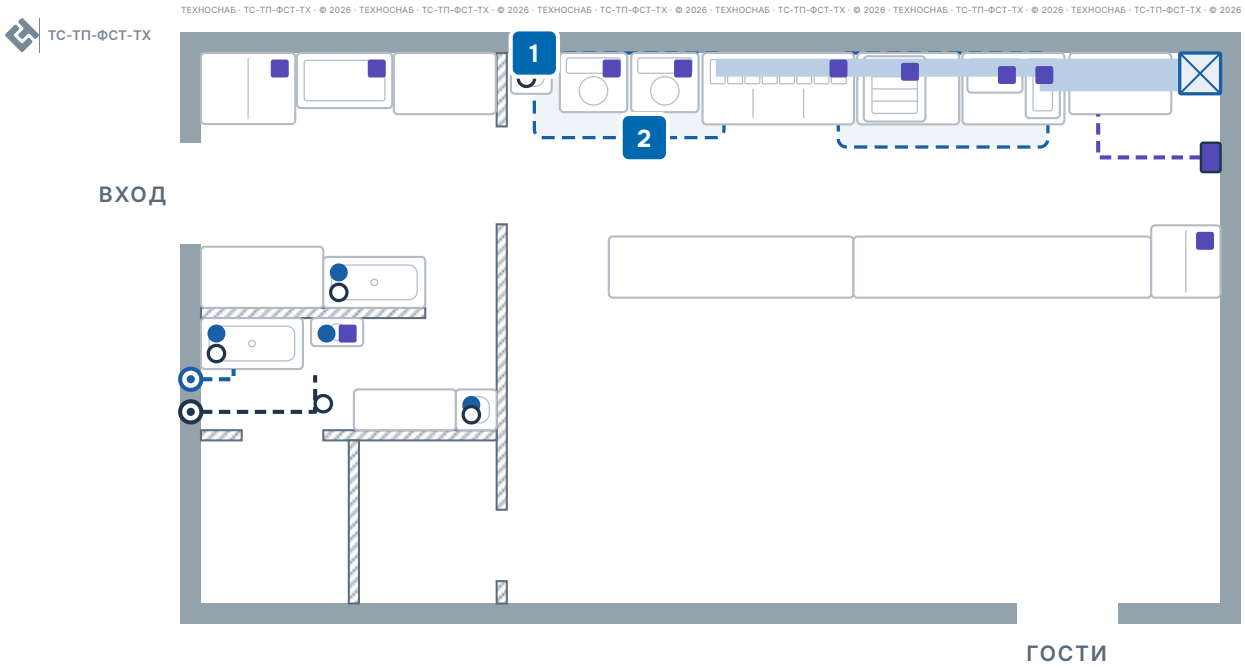
2 ПОЧЕМУ ТАК
Восемь начинок в GN 1/6 стоят одним рядом — повар берёт их, не поворачиваясь.

Гриль, саладетта и пресс стоят подряд: ролл передают из рук в руки, а не носят.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 6 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

07 · Инженерные коммуникации

Считаем мощности, воду, слив и вытяжку под каждую позицию



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Два зонта: над грилями и над прессом с фритюрницей, с выступом 250 мм.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
В пик работает всё сразу: под 28 кВт — ввод 30 кВт.

28 / 30 кВт
установлено / выделено

5
точек воды

5
сливов, из них 1 трап

3 720 м³/ч
вытяжка: 2 зонта

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ · ЛИСТ 2

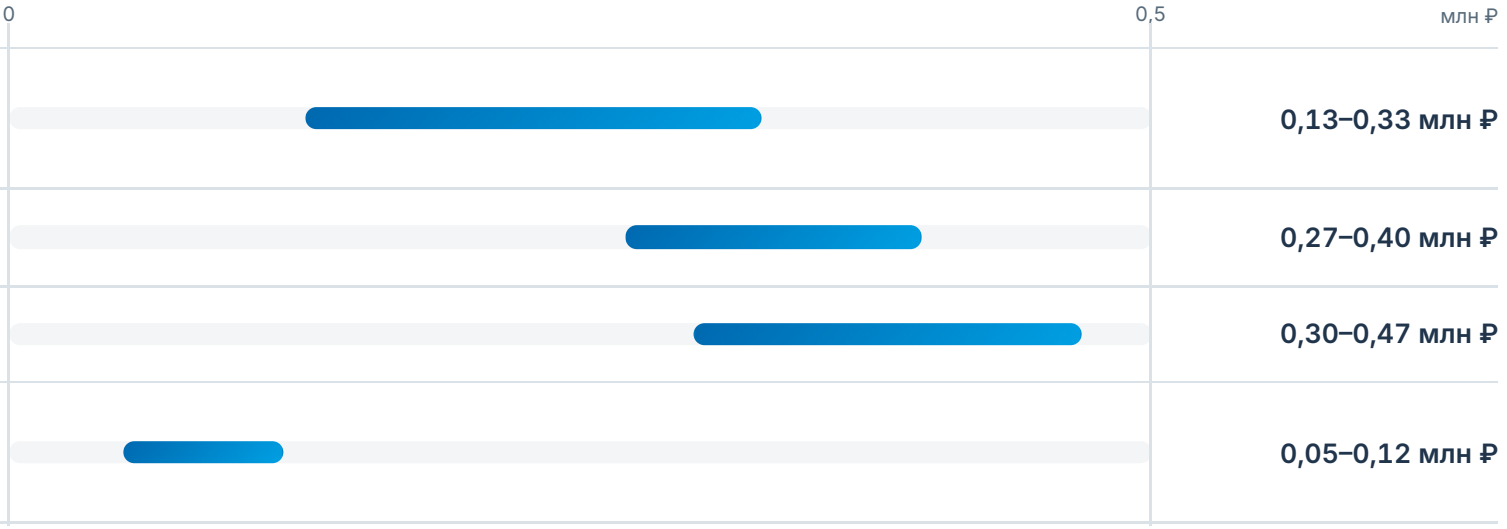
- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

Инженер проходит по спецификации и отмечает, что нужно каждой единице. Вода на линии нужна только рукомойнику у входа повара — мокрые операции остались в заготовке и моечной. Трап стоит в моечной, где моют гастроёмкости: вода с пола не уходит в цех.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 7 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

08 · Ориентировочный бюджет

На оборудование — 0,8–1,3 млн ₽



Тепловая линия: грили, пресс, фритюр	0,13–0,33 млн ₽
Холодильное оборудование	0,27–0,40 млн ₽
Нейтральное, моечное, зонты	0,30–0,47 млн ₽
Инвентарь и гастроёмкости · не на плане	0,05–0,12 млн ₽

Итого оборудование

0,75–1,32 млн ₽

Сумма зависит от класса грилей, пресса и брендов. Точную смету считаем по вашему проекту.

Ориентир, не коммерческое предложение. Цены с НДС — октябрь 2026.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 8 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

09 · Ваш проект

Проект под ваше помещение — от двух дней

Проект — от 500 ₽ за м²

При заказе оборудования стоимость проекта вычитается из сметы.

Содержание проекта

Обмерный план ..... лист 2

План зонирования ..... лист 3

План расстановки оборудования ..... лист 4

Спецификация оборудования ..... лист 4

Схема технологических потоков ..... лист 5

Эргономика кухни ..... лист 6

План инженерных коммуникаций ..... лист 7

Ориентировочный бюджет ..... лист 8

Процесс работы

01	**Выезд и замер**	Сразу
02	**Проект**	От двух дней
03	**Поставка, монтаж**	От двух недель
04	**Гарантия и сервис**	Один год

+7 (965) 880-08-08

г. Махачкала, проспект Казбекова, 387
Пн–Сб 10:00–18:00, воскресенье — выходной

Написать в WhatsApp

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ФСТ-ТХ, лист 9 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08