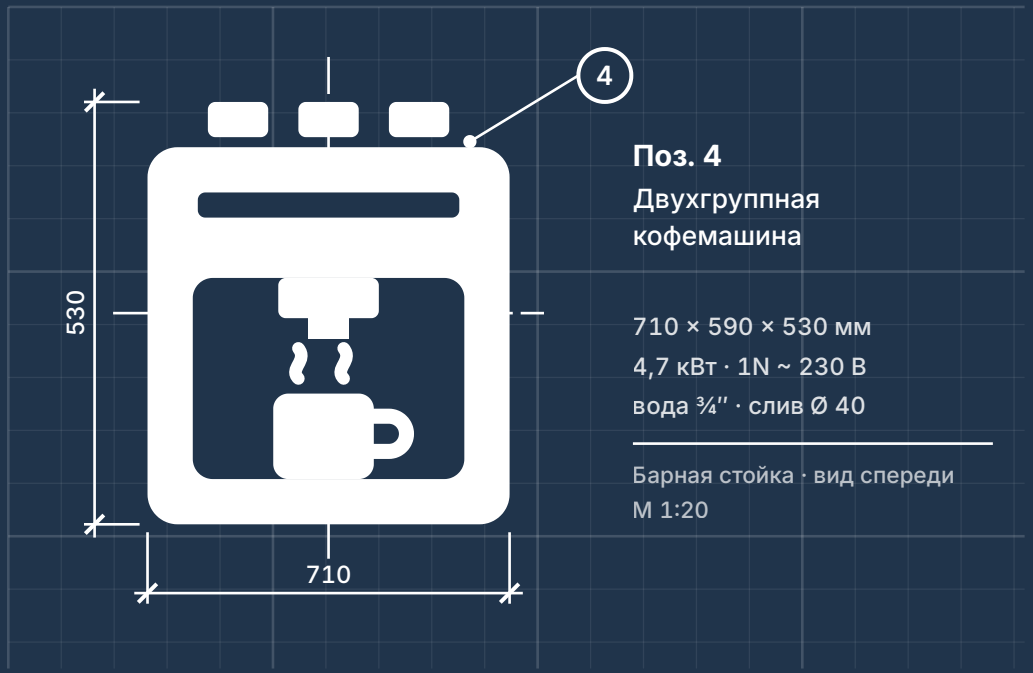
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

Кофейня



Поз. 4
Двухгруппная кофемашина

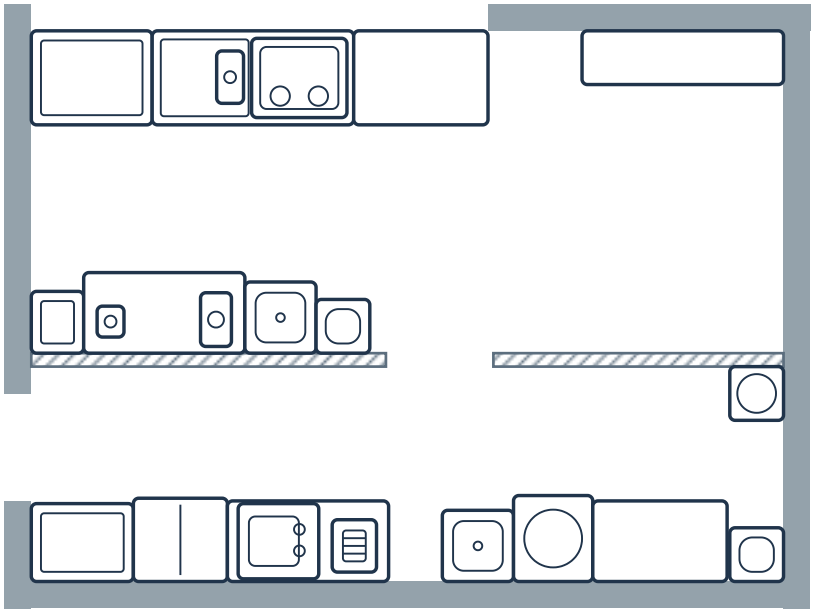
710 × 590 × 530 мм
4,7 кВт · 1N ~ 230 В
вода ¾″ · слив Ø 40

Барная стойка · вид спереди
М 1:20

Примечания

1. Размеры — в миллиметрах.
2. Позиции — по спецификации, лист 4.
3. Подключения — лист 7.
4. Площадь кухни 23 м², 30 мест.

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



23 м²
площадь кухни

30
посадочных мест

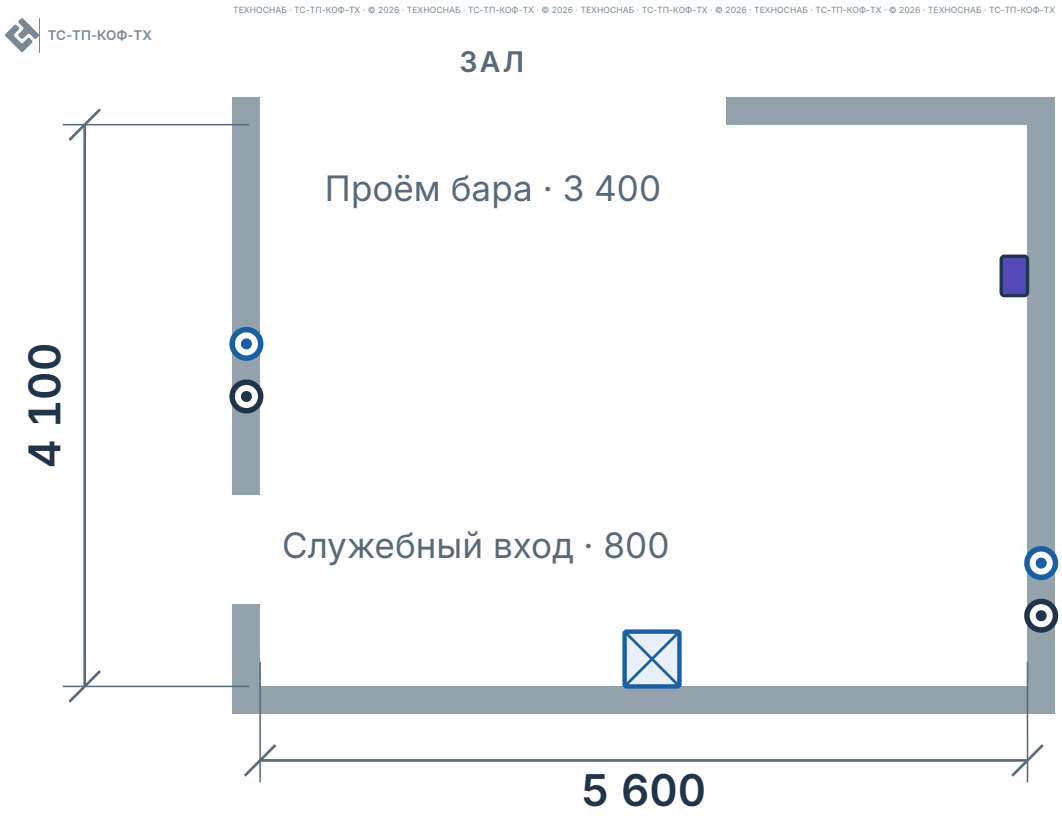
20 кВт
выделенная мощность

28
позиций в меню

Пример на условном помещении

02 · Обмерный план и исходные данные

Начинаем с вашего помещения и вашего меню



23 м² площадь кухни

30 посадочных мест

20 кВт выделенная мощность

28 позиций в меню

ПЕРСОНАЛ	3 человека в смену
ГАЗ	нет
ЧАСЫ ЗАВЕДЕНИЯ	08:00–22:00
ВЫСОТА ПОТОЛКА	3,0 м

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

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

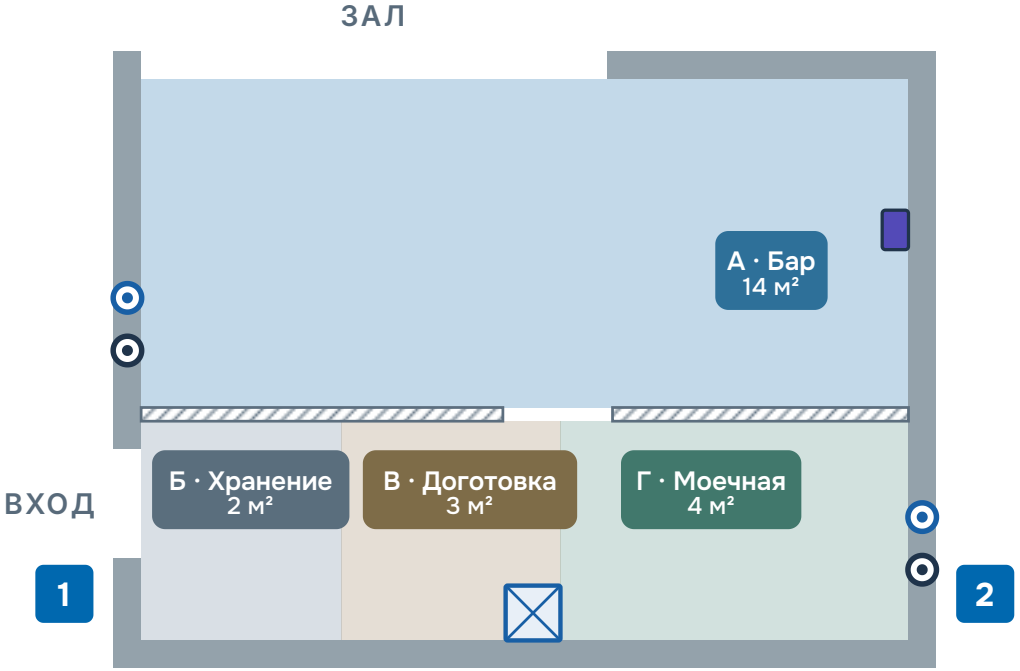
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-КОФ-ТХ, лист 2 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

03 · Зонирование

Определяем функциональные зоны кофейни

ТС-ТП-КОФ-ТХ

ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ



1 ПОЧЕМУ ТАК
Хранение — у служебного входа: продукты не несут через бар.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Моечная — у стояков: сливы короткие, вода рядом.

ЗОНЫ

- А · Бар — **14 м²**
- Б · Хранение — **2 м²**
- В · Доготовка — **3 м²**
- Г · Моечная — **4 м²**

Итого 23 м²

ПЕРЕГОРОДКИ

- Существующие стены
- Новые перегородки

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

Технолог делит 23 м² так, чтобы гость видел только бар, а работа шла за перегородкой. Бару отдали 14 м² из 23 — там стоит очередь и собирают напитки. Хранению, доготовке и мойке хватает узкой полосы: здесь не готовят с нуля, а доводят готовое.

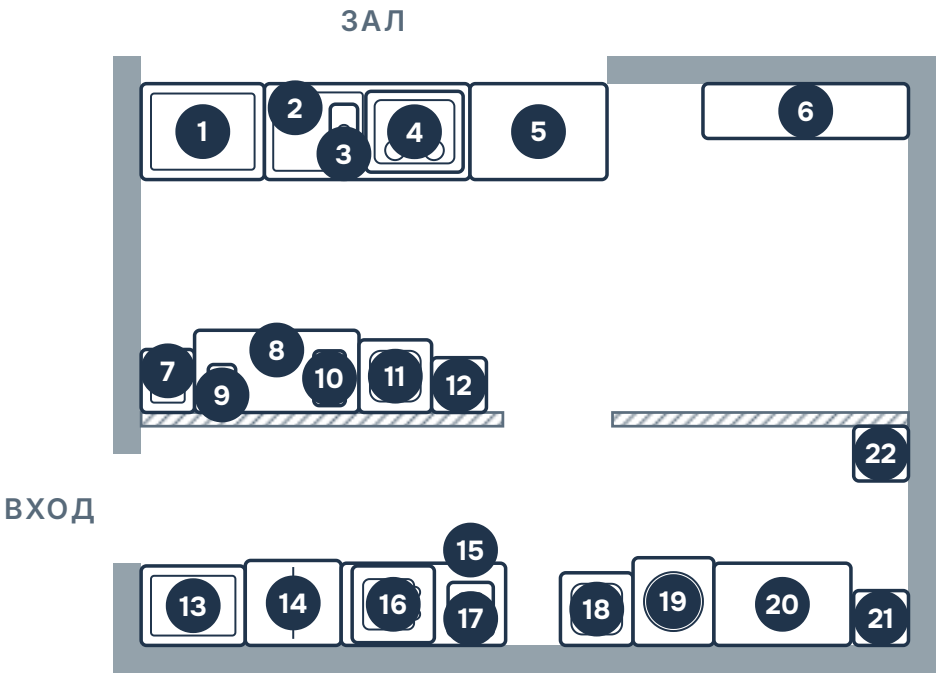
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-КОФ-ТХ, лист 3 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

04 · Расстановка и спецификация

Ставим оборудование в порядке, который даёт больше выработки

ТС-ТП-КОФ-ТХ

ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ



Барное оборудование

- 3 Кофемолка для эспрессо
- 4 Двухгруппная кофемашина
- 9 Блендер
- 10 Кофемолка для фильтр-кофе

Холодильное оборудование

- 1 Витрина кондитерская
- 2 Холодильный стол барный
- 7 Льдогенератор
- 13 Ларь морозильный
- 14 Шкаф холодильный

Моечное, тепловое и нейтральное

- 5 Стол выдачи с кассой
- 6 Стеллаж для запасов бара
- 8 Барный стол
- 11 Ванна моечная в баре
- 12 Рукомойник в баре
- 15 Стол для доготовки
- 16 Конвекционная печь, 4 противня
- 17 Контактный гриль
- 18 Ванна моечная
- 19 Посудомоечная машина фронтальная
- 20 Стол для грязной посуды
- 21 Рукомойник в кухне
- 22 Водонагреватель 100 л

Технолог собирает спецификацию из конкретных моделей, а не из категорий. Кофемолки для эспрессо и фильтра стоят отдельно — два помола не делят один жёрнов. Печь и гриль ушли за перегородку: в баре не пахнет едой, а бариста не отходит от стойки.

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

05 · Технологические потоки

Прорабатываем логику производственных потоков



1 ПОЧЕМУ ТАК
Продукт поднимается в бар по одной стороне двери, грязная посуда спускается по другой.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Отходы выносят через служебный вход в другое время, не при приёмке.

Продукт

1. **Приёмка** — служебный вход
2. **Хранение** — ларь и холодильный шкаф
3. **Доготовка** — печь и гриль
4. **Выдача** — витрина в баре

Посуда

1. **Сбор** — стол выдачи
2. **Перенос** — дверь в кухню
3. **Мойка** — посудомоечная машина

Отходы

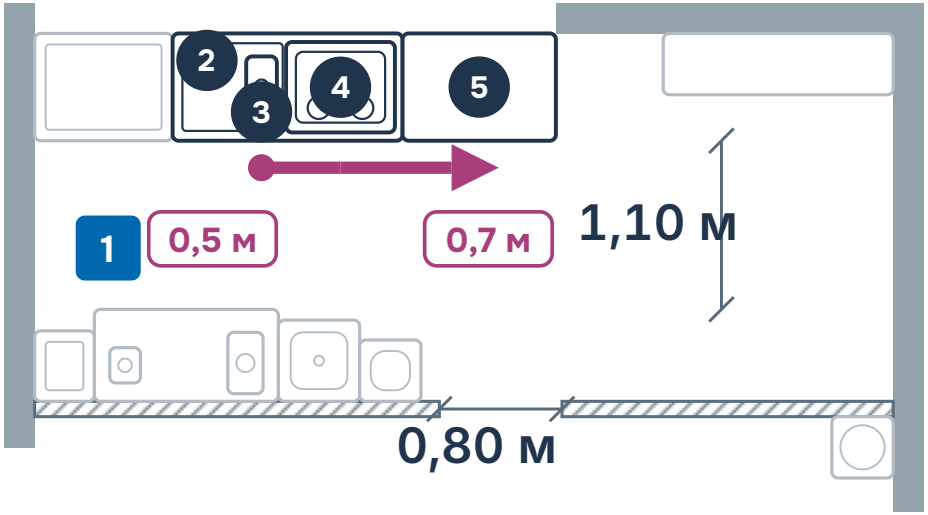
1. **Накопление** — у стола грязной посуды
2. **Вынос** — служебный вход, в другое время

Технолог прокладывает маршруты так, чтобы чистое и грязное нигде не встретились. Продукт идёт от приёмки через хранение и доготовку к витрине — в одну сторону, без возвратов на пройденный участок. Посуда и отходы движутся навстречу, но разведены и по пути, и по времени.

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

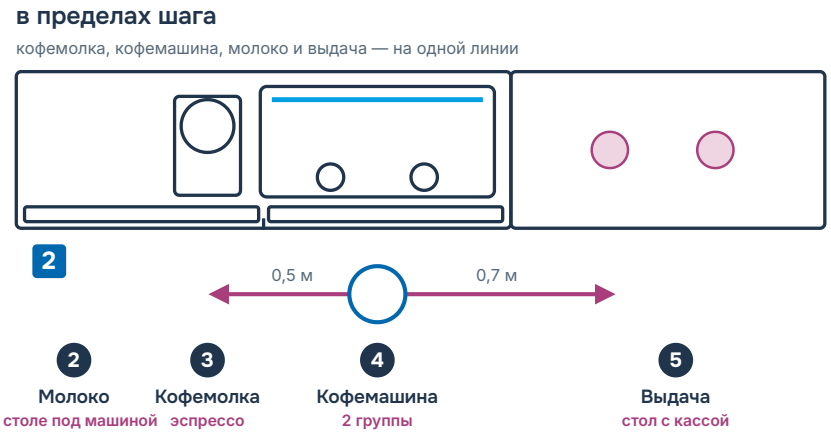
06 · Эргономика кухни

Убираем лишние движения из каждой операции



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
От кофемолки до кофемашины — 0,5 м, до выдачи — ещё 0,7 м. Проход за спиной — 1,10 м.

Технолог ставит кофемолку, кофемашину и выдачу в одну линию, а молоко — в стол прямо под машину. Бариста собирает напиток, не сходя с места.



2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Молоко — в холодильном столе прямо под кофемашиной: за ним не нужно отходить.

Каждый напиток собирается в пределах шага. Меньше шагов — быстрее очередь.

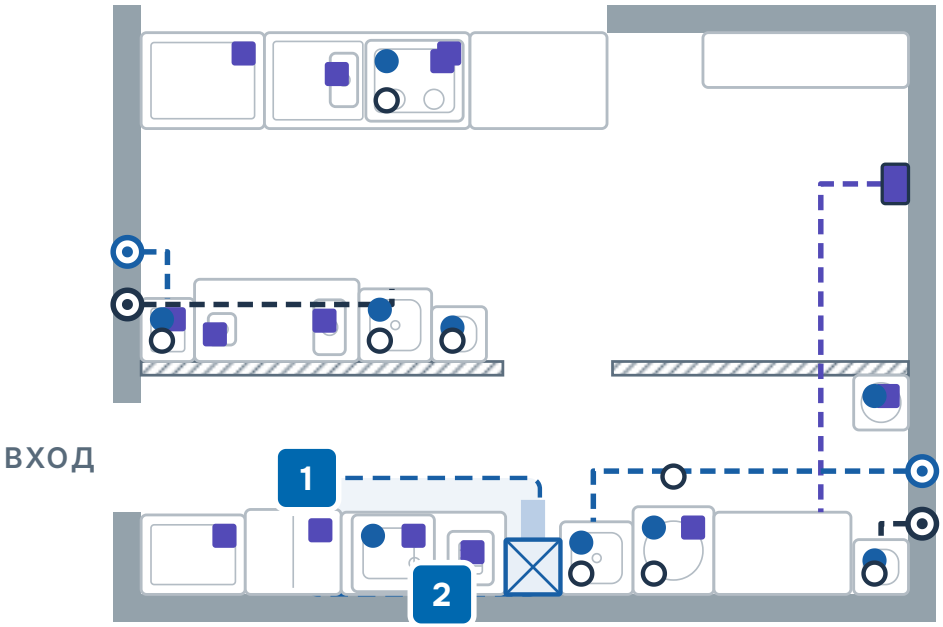
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-КОФ-ТХ, лист 6 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

07 · Инженерные коммуникации

Считаем мощности, воду, слив и вытяжку под каждую позицию

ТС-ТП-КОФ-ТХ

ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ · © 2026 · ТЕХНОСНАБ · ТС-ТП-КОФ-ТХ



1 ПОЧЕМУ ТАК
Зонт выступает на 250 мм за печь и гриль: запах не уходит в бар.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Всё сразу не включается: на 23 кВт оборудования хватает ввода 20 кВт.

Инженер проходит по спецификации и отмечает, что нужно каждой единице. Подключения ведутся от ввода, стояков и вентшахты, зафиксированных на обмере. Розетки и сливы встают там, где потом будет стоять оборудование.

23 / 20 кВт
установлено / выделено

9
точек воды

8
сливов, из них 1 трап

1 560 м³/ч
вытяжка: 1 зонт

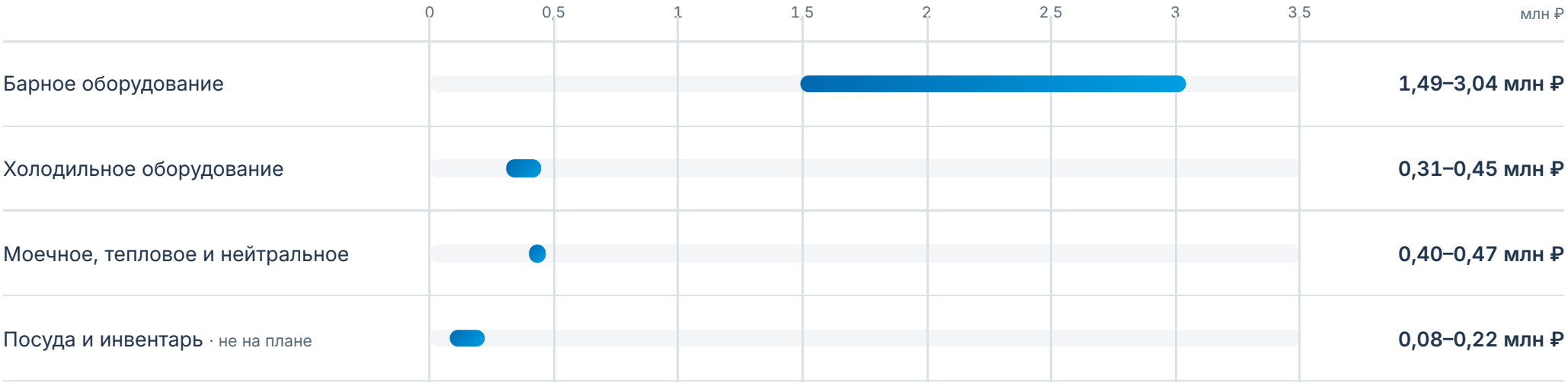
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ · ЛИСТ 2

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

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

08 · Ориентировочный бюджет

На оборудование — 2,3–4,2 млн ₽



Итого оборудование

2,28–4,18 млн ₽

Сумма зависит от класса кофемашины 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-КОФ-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-КОФ-ТХ, лист 9 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08