ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

Кондитерская



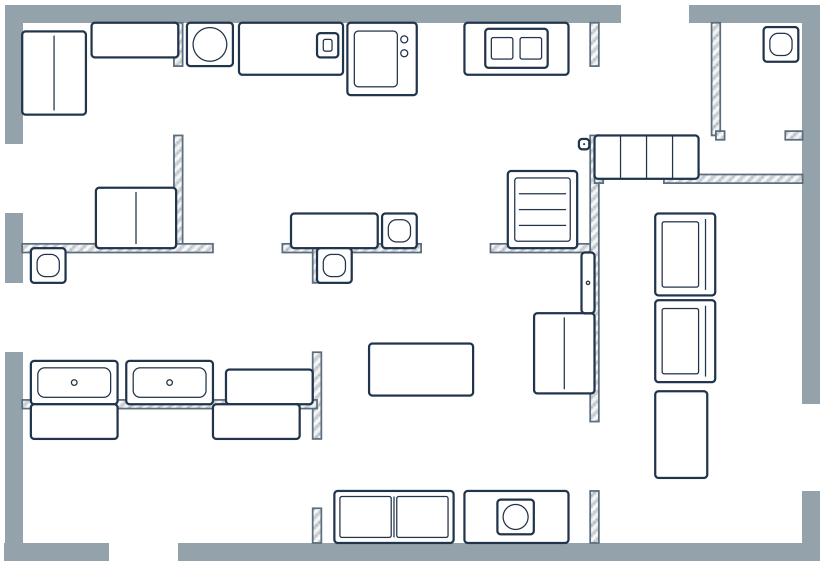
Поз. 10
Шкаф шоковой заморозки,
4 × 600 × 400

800 × 890 × 1 020 мм
1,8 кВт · 1N ~ 230 В
вилка · ёмкость для талой воды

Кремовый участок · вид спереди
М 1:20

Примечания

1. Размеры — в миллиметрах.
2. Позиции — по спецификации, лист 4.
3. Подключения — лист 7.
4. Площадь 54 м², без посадки.



54 м²
общая площадь

2–3
кондитера

25 кВт
выделенная мощность

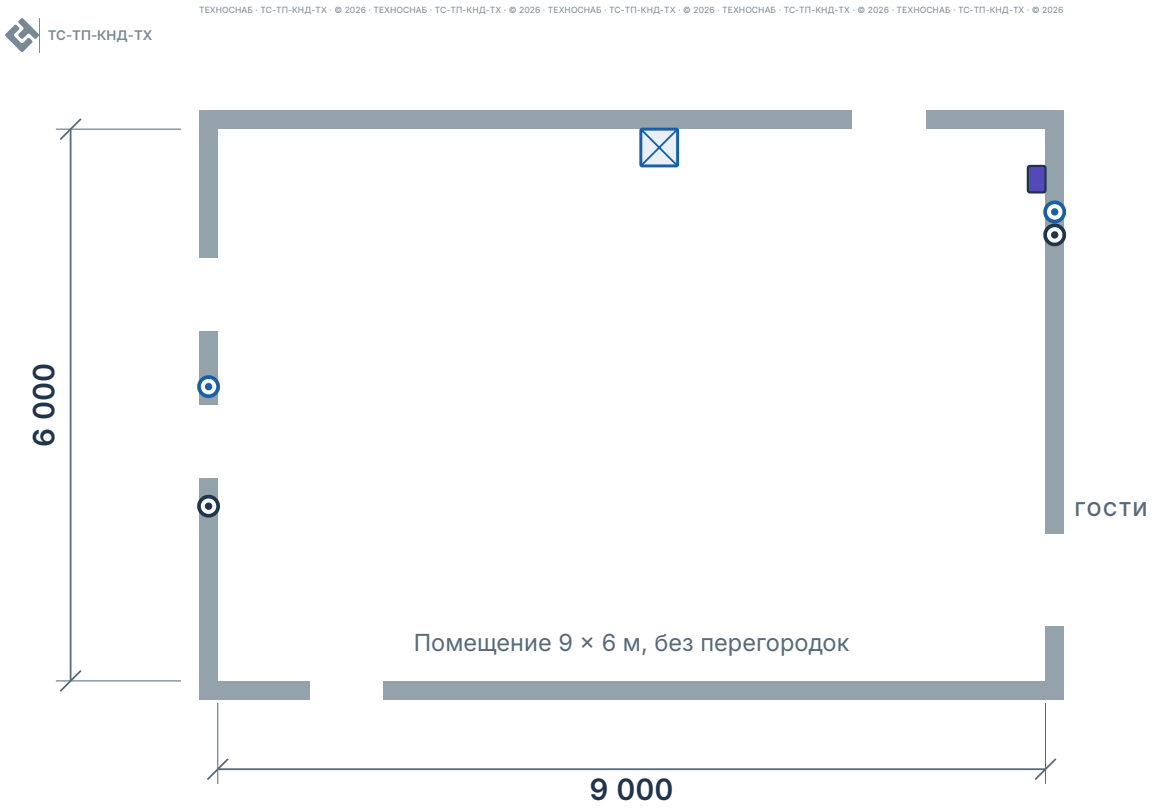
30
позиций в меню

Пример на условном помещении

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

02 · Обмерный план и исходные данные

Начинаем с вашего помещения и вашего ассортимента



54 м² общая площадь

2–3 кондитера

25 кВт выделенная мощность

30 позиций в меню

ПОСАДКА	нет · витрина и заказы
ГАЗ	нет
ЧАСЫ ЗАВЕДЕНИЯ	09:00–21:00
ВЫСОТА ПОТОЛКА	3,0 м

Технолог обмеряет помещение и отмечает, что в нём уже есть: ввод, стояки, вентшахту. Вместе с ассортиментом и форматом — витрина и заказы — это исходные данные проекта.

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

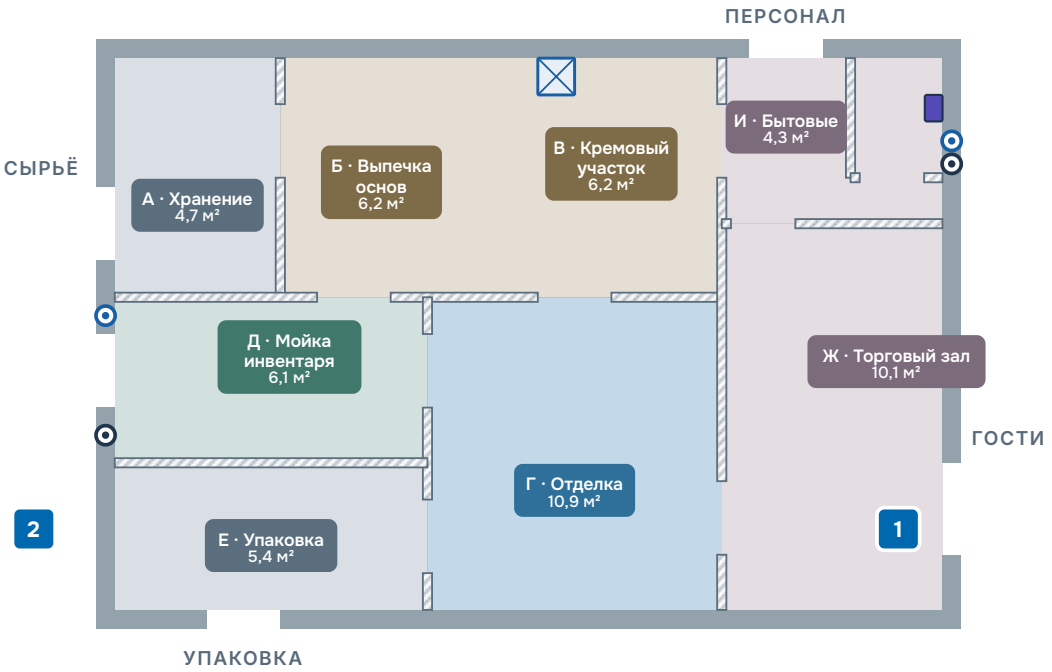
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-КНД-ТХ, лист 2 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

03 · Зонирование

Делим помещение по температуре продукта

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

ТС-ТП-КНД-ТХ



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Зал без посадки: охлаждаемые витрины, как требует п. 32, и касса.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Упаковка — у своей двери: коробки не идут через цех.

Технолог делит цех по температуре: горячая половина — выпечка основ и варка крема, холодная — отделка. Отделка вынесена в отдельное помещение с рециркулятором, как требует п. 17 СанПиН: торты собирают за стеной от печи, а не рядом с ней. Мойку инвентаря поставили между цехом и отделкой — у неё дверь в каждое помещение и свой выход наружу для отходов.

ЗОНЫ

- А · Хранение — **4,7 м²**
- Б · Выпечка основ — **6,2 м²**
- В · Кремовый участок — **6,2 м²**
- Г · Отделка — **10,9 м²**
- Д · Мойка инвентаря — **6,1 м²**
- Е · Упаковка — **5,4 м²**
- Ж · Торговый зал — **10,1 м²**
- И · Бытовые — **4,3 м²**

Итого 54 м²

ПЕРЕГОРОДКИ

- Существующие стены
- Новые перегородки

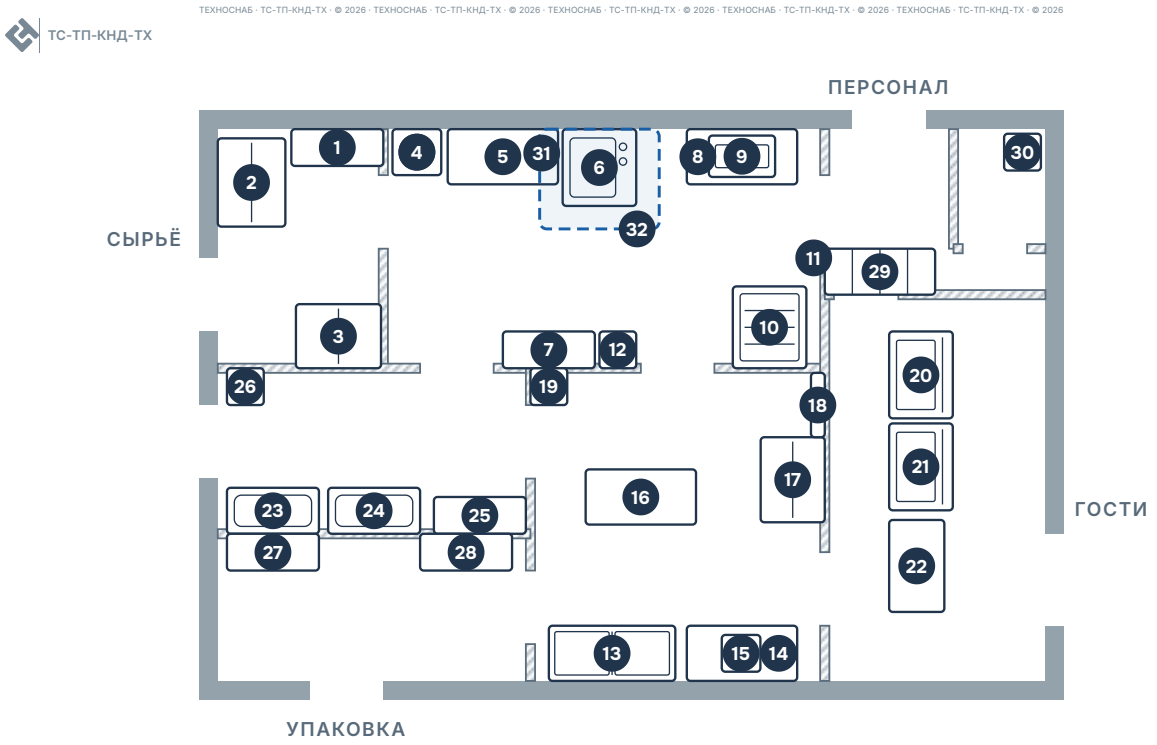
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

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

04 · Расстановка и спецификация

Ставим оборудование по ходу крема от плиты до витрины



Тепловое оборудование

6 Печь конвекционная, 4 × 600 × 400
9 Плита индукционная

Холодильное оборудование

2 Шкаф морозильный
3 Шкаф холодильный, сырьё
10 Шкаф шоковой заморозки
13 Стол холодильный, гранит
17 Шкаф холодильный, готовое
20, 21 Витрина кондитерская

Механическое оборудование

4 Миксер планетарный, 20 л
15 Темперирование шоколада

Моечное оборудование

12, 19, 26, 30 Рукомойник
23, 24 Ванна моечная

Нейтральное оборудование и зонт

1 Стеллаж для сухих продуктов
5, 8, 14, 16 Стол производственный
7 Стеллаж для остывания основ
11, 18 Рециркулятор бактерицидный
22 Прилавок кассовый
25 Стеллаж для чистого инвентаря
27, 28 Стеллаж для упаковки
29 Шкаф для одежды персонала
31 Весы порционные
32 Зонт вытяжной над печью

Технолог ставит шоковый шкаф прямо под плитой: крем с огня уходит в охлаждение через несколько шагов и не остывает на столе. Печь стоит у вентшахты под своим зонтом, а гранитный охлаждаемый стол и темперирование шоколада — в отделке у южной стены, рядом со шкафом готовых изделий.

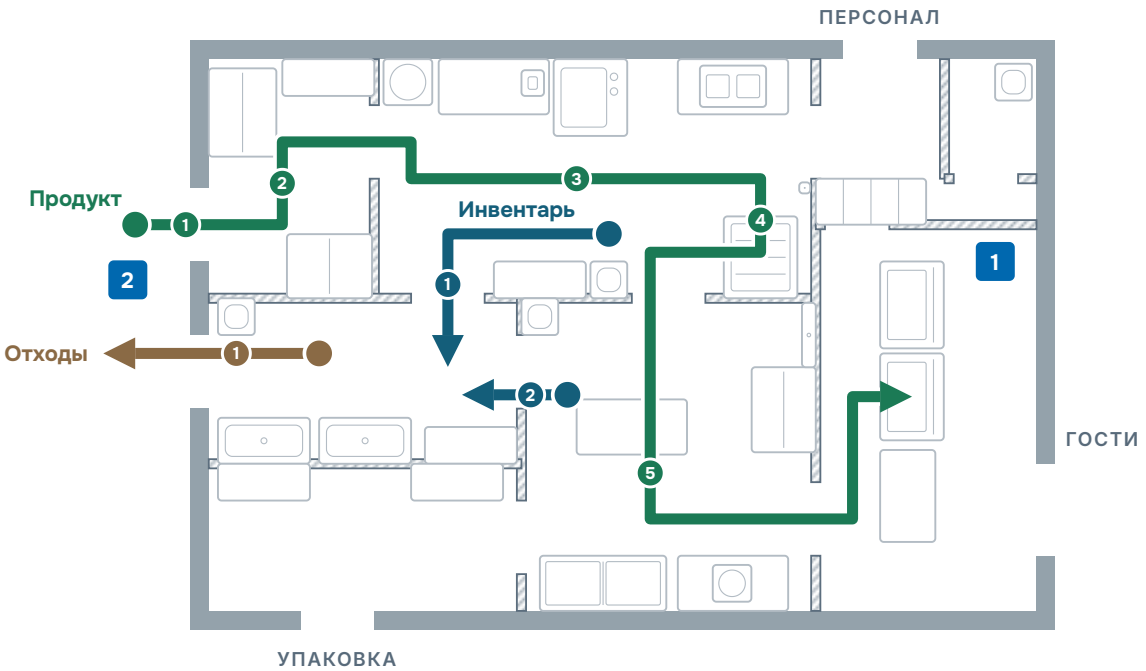
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-КНД-ТХ, лист 4 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

05 · Технологические потоки

Ведём продукт по цепочке температуры в одну сторону

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

ТС-ТП-КНД-ТХ



1 ПОЧЕМУ ТАК
Готовое — из шкафа сразу к витрине, не через цех.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Температуры — по паспортам оборудования, не по норме хранения.

Продукт

1. **Приёмка** — служебный вход
2. **Хранение** — шкафы 0…+6 °C и −18 °C
3. **Основы и крем** — печь, индукция
4. **Охлаждение** — шоковый шкаф
5. **Отделка** — гранитный стол, шкаф готового

Инвентарь

1. **Из цеха** — дверь в мойку
2. **Из отделки** — своя дверь в мойку

Отходы

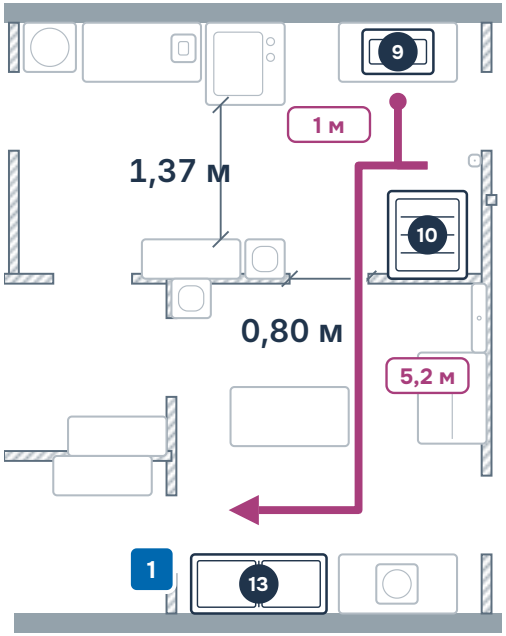
1. **Мойка** — свой выход наружу

Технолог ведёт продукт в одну сторону: со склада через выпечку и крем в шоковый шкаф, оттуда в отделку, в шкаф готовых изделий и на витрину. Грязный инвентарь из цеха и из отделки уходит в мойку через свои двери и не заходит туда, куда продукт идёт дальше; отходы выносят из мойки через отдельный выход.

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

06 · Эргономика кухни

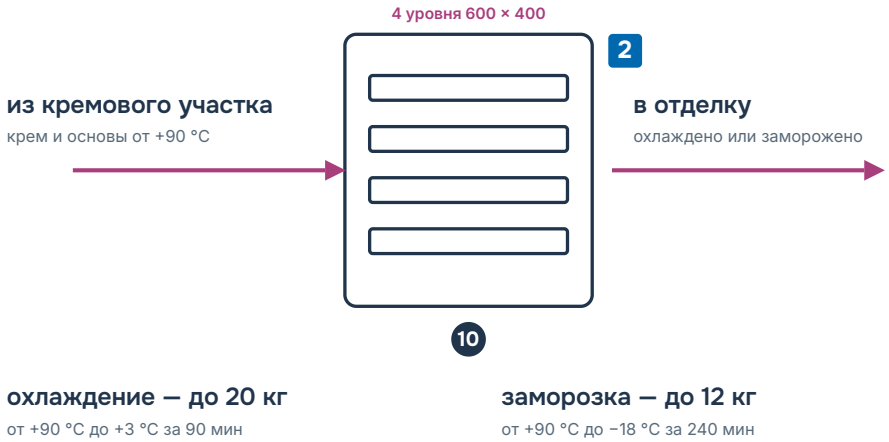
Выстраиваем путь крема от плиты до отделки



1 ПОЧЕМУ ТАК

От плиты до шкафа — 1 м, до гранитного стола — ещё 5,2 м. Проход у печи — 1,37 м.

Технолог сокращает путь горячего крема: шоковый шкаф стоит под плитой, и кондитер переносит ёмкость в несколько шагов. Из шкафа противень идёт через дверь прямо в отделку и не пересекает зону печи.



2 ПОЧЕМУ ТАК

Загрузка, температуры и время — по паспорту Abat ШОК-4-1/1.

Инженер подбирает шкаф под загрузку партии: четыре уровня 600 × 400, до 20 кг на охлаждение и до 12 кг на заморозку. По паспорту крем остывает с +90 до +3 °C за полтора часа, а заморозка до −18 °C занимает четыре.

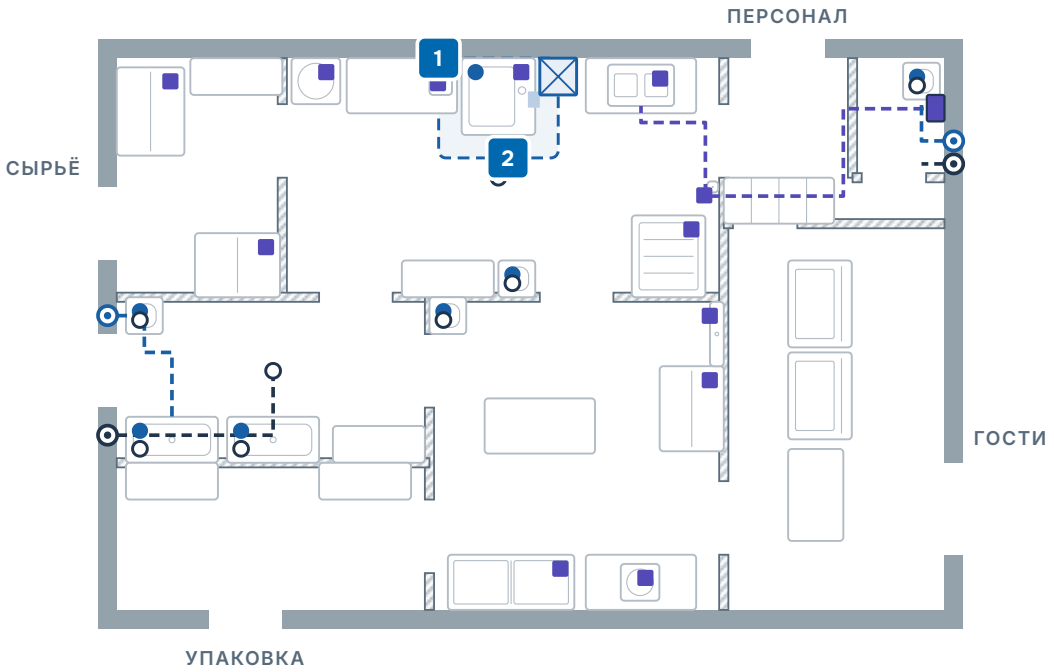
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-КНД-ТХ, лист 6 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

07 · Инженерные коммуникации

Считаем мощности, воду, слив и вытяжку под каждую позицию

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

ТС-ТП-КНД-ТХ



1 ПОЧЕМУ ТАК
Зонт над печью с пароувлажнением — у вентшахты, воздуховод короткий.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Ввод 25 кВт при 18 кВт оборудования: запас под холод.

18 / 25 кВт
установлено / выделено

7
точек воды

8
сливов, из них 2 трапа

1 520 м³/ч
вытяжка: 1 зонт

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ · ЛИСТ 2

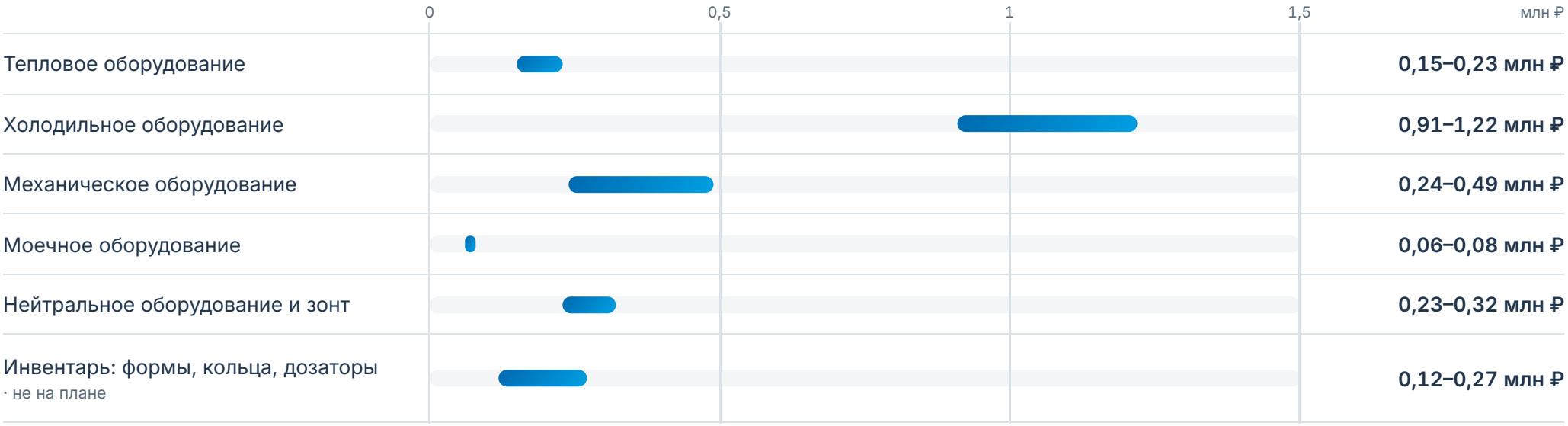
- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

Инженер проходит по спецификации и отмечает, что нужно каждой единице. Печь и индукция — 13,5 кВт, они работают вместе с утра, а холод не выключается круглые сутки, поэтому ввод берут с запасом. Трапы — в мойке и у печи, к которой подведена вода.

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

08 · Ориентировочный бюджет

На оборудование — 1,7–2,6 млн ₽



Тепловое оборудование	0,15–0,23 млн ₽
Холодильное оборудование	0,91–1,22 млн ₽
Механическое оборудование	0,24–0,49 млн ₽
Моечное оборудование	0,06–0,08 млн ₽
Нейтральное оборудование и зонт	0,23–0,32 млн ₽
Инвентарь: формы, кольца, дозаторы · не на плане	0,12–0,27 млн ₽

Итого оборудование

1,71–2,61 млн ₽

Сумма зависит от класса шокового шкафа и охлаждаемого стола. 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-КНД-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-КНД-ТХ, лист 9 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08