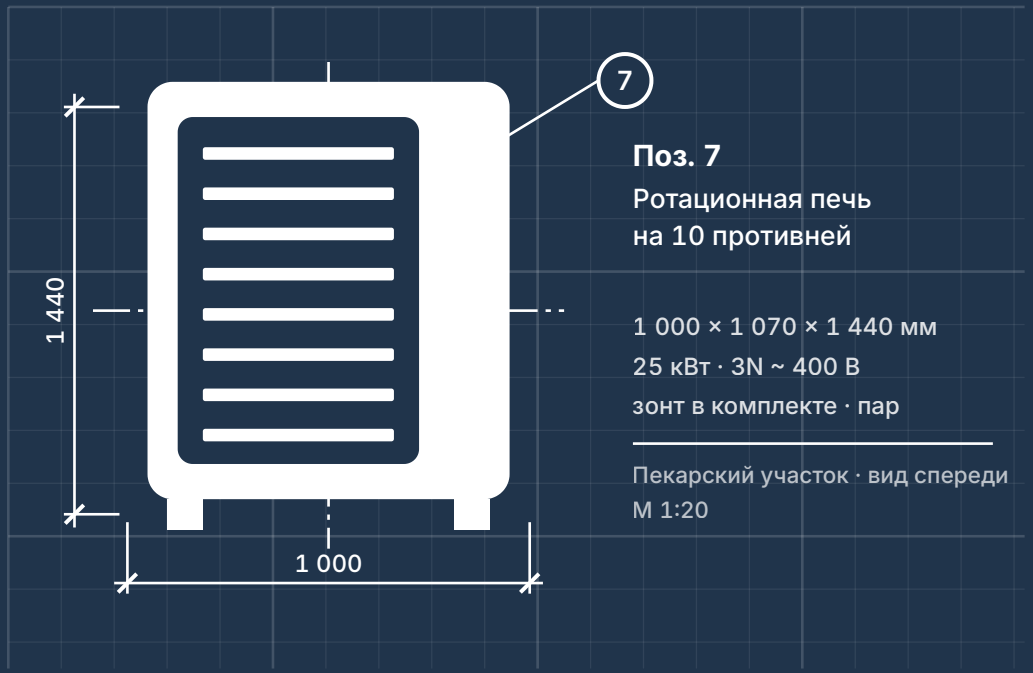
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

Пекарня



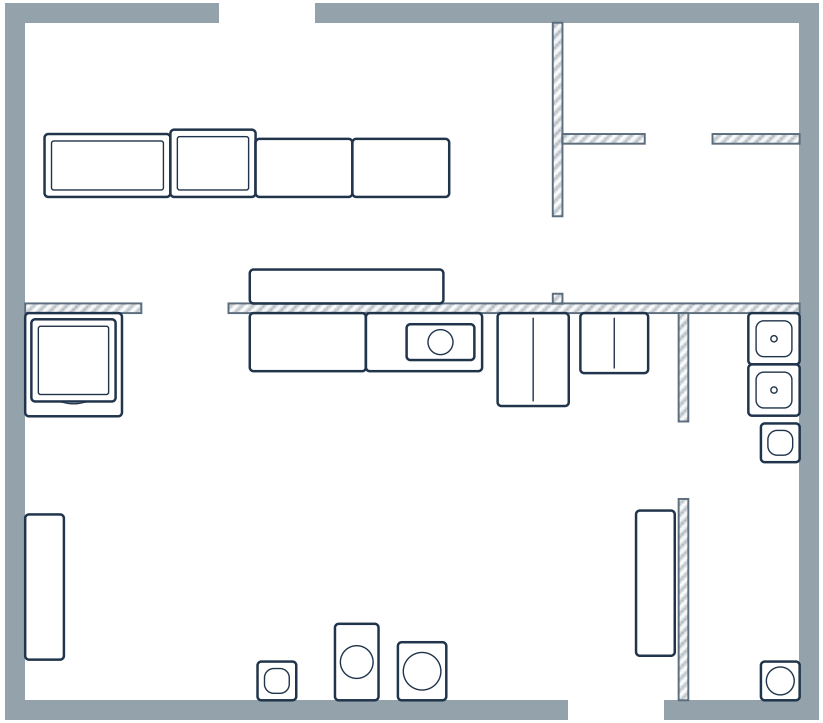
Поз. 7
Ротационная печь
на 10 противней

1 000 × 1 070 × 1 440 мм
25 кВт · 3N ~ 400 В
зонт в комплекте · пар

Пекарский участок · вид спереди
М 1:20

Примечания

1. Размеры — в миллиметрах.
2. Позиции — по спецификации, лист 4.
3. Подключения — лист 7.
4. Площадь 56 м², без посадки.



56 м²
общая площадь

2–3
пекаря

40 кВт
выделенная мощность

25
позиций в меню

Пример на условном помещении

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

02 · Обмерный план и исходные данные

Начинаем с вашего помещения и вашего ассортимента



56 м²
общая площадь

2–3
пекаря

40 кВт
выделенная мощность

25
позиций в меню

ПОСАДКА	нет · прилавок и доставка
ГАЗ	нет
ЧАСЫ ЗАВЕДЕНИЯ	07:00–21:00
ВЫСОТА ПОТОЛКА	3,2 м

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

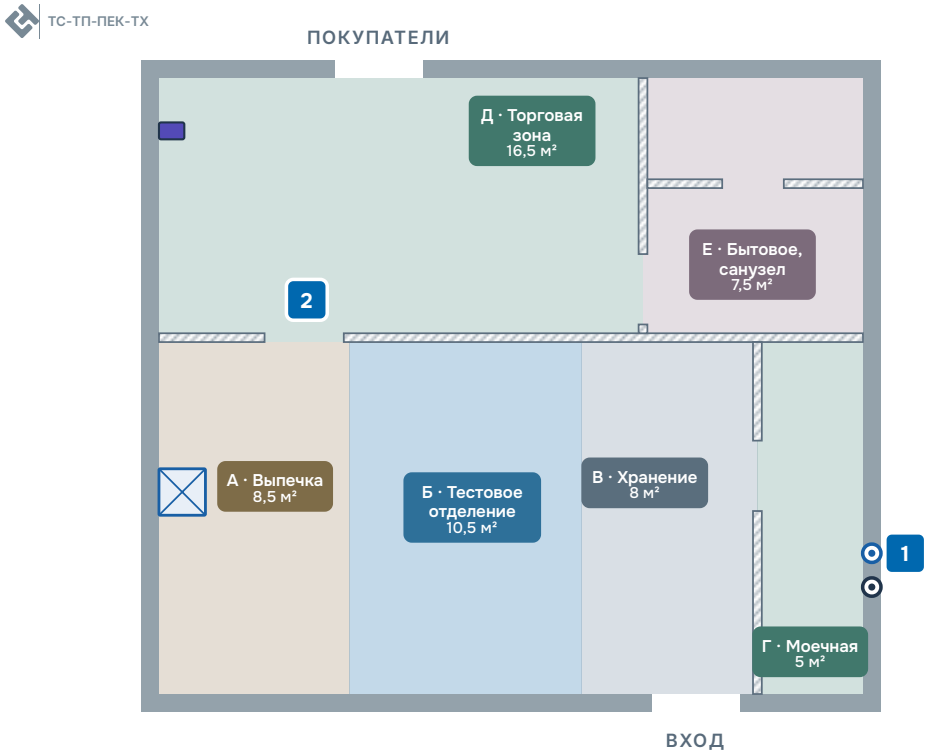
Технолог обмеряет помещение и отмечает, что в нём уже есть: ввод, стояки, вентшахту. Вместе с ассортиментом это исходные данные проекта.

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

03 · Зонирование

Делим помещение на зоны и разводим чистое с грязным

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



1 ПОЧЕМУ ТАК
Моечная — за перегородкой у стояков, не в цехе.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Выпечка — у двери к прилавку: хлеб сразу на витрины.

Технолог разбивает цех на участки так, чтобы процессы не мешали друг другу. Тестовое отделение отделили от выпечки: мучная пыль остаётся там, где с ней работают, и не оседает на готовом хлебе. Хранение поставили у служебного входа — сырьё попадает на склад сразу, не пересекая производство.

ЗОНЫ

- А · Выпечка — **8,5 м²**
- Б · Тестовое отделение — **10,5 м²**
- В · Хранение — **8 м²**
- Г · Моечная — **5 м²**
- Д · Торговая зона — **16,5 м²**
- Е · Бытовое, санузел — **7,5 м²**

Итого 56 м²

ПЕРЕГОРОДКИ

- Существующие стены
- Новые перегородки

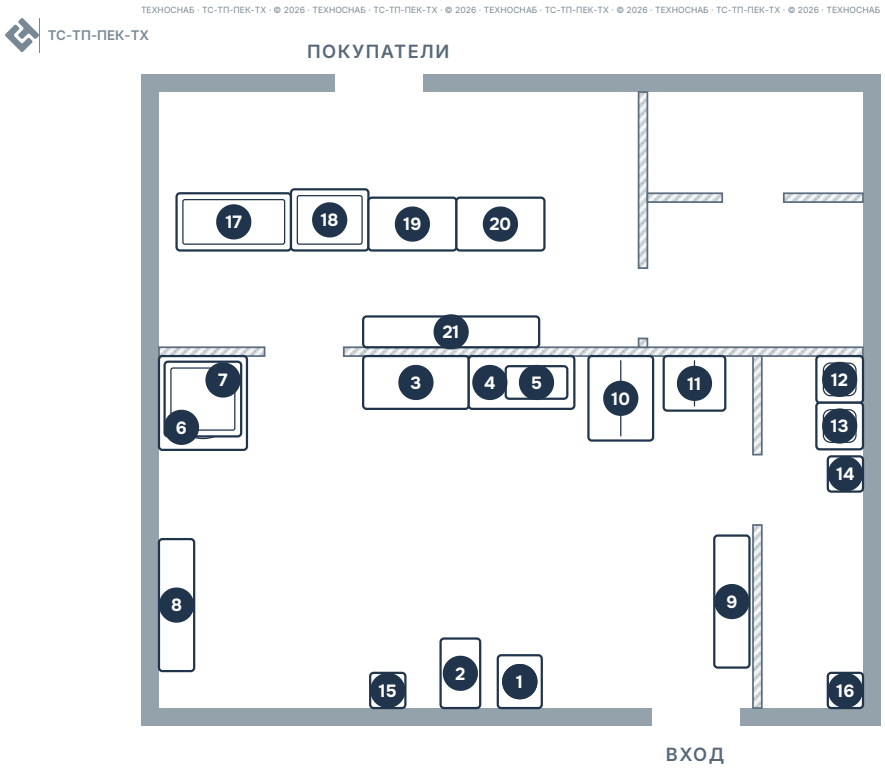
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ПЕК-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



Пекарный участок

- 1 Мукопросеиватель
- 2 Тестомес спиральный, 40 л
- 5 Тестораскаточная машина
- 6 Расстоечный шкаф под печью
- 7 Ротационная печь на 10 противней

Холодильное оборудование

- 10 Морозильный шкаф
- 11 Холодильный шкаф

Нейтральное и моечное

- 3 Стол для разделки теста
- 4 Стол для формовки
- 8 Стеллаж для остывания
- 9 Стеллаж для муки
- 12 Ванна моечная для дежей
- 13 Ванна моечная для противней
- 14 Рукомойник в моечной
- 15 Рукомойник в цехе
- 16 Водонагреватель 100 л

Торговая зона: витрины, касса, упаковка

- 17 Хлебная витрина
- 18 Кондитерская витрина
- 19 Стол с кассой
- 20 Стол упаковки
- 21 Стеллаж для хлеба

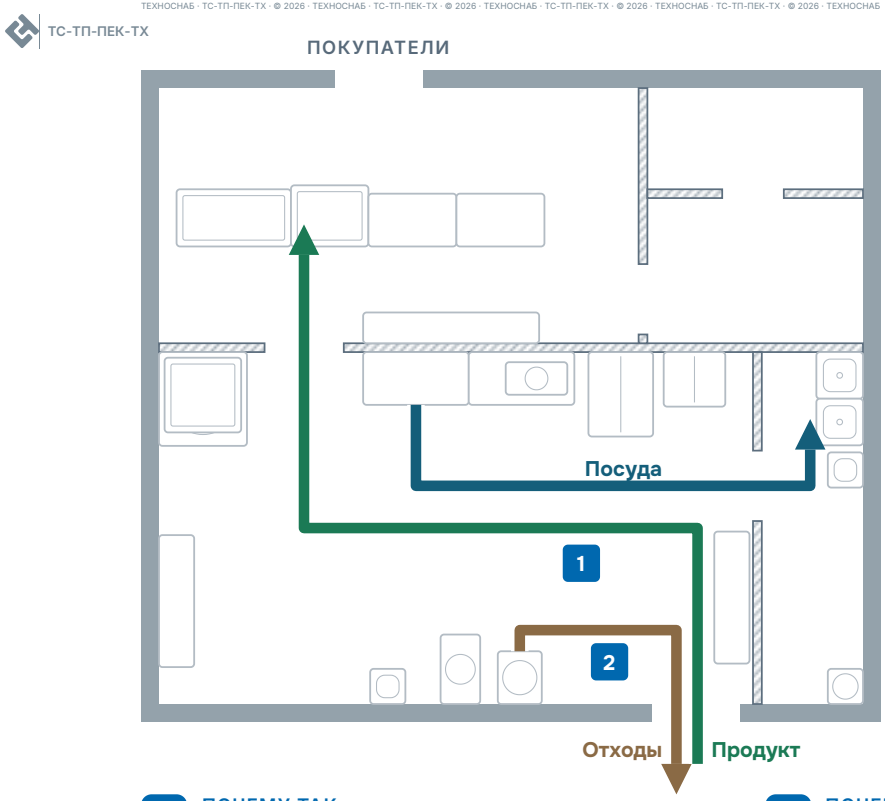
Технолог привязывает оборудование к ходу процесса, а не к свободному месту у стены. Просеиватель поставили вплотную к стеллажу с мукой — мешок открывают там же, где он лежит. Расстоечный шкаф встал под печь: противни поднимаются на тележку, и пекарь не носит их через цех.

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

05 · Технологические потоки

Прокладываем маршруты сырья, продукта и инвентаря

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



1 ПОЧЕМУ ТАК
Мука идёт через служебный вход, покупатели — с улицы.

2 ПОЧЕМУ ТАК
Мешки из-под муки выносят в другое время.

Продукт

1. **Приёмка** — служебный вход
2. **Хранение** — стеллаж для муки, шкафы
3. **Замес** — просеиватель, тестомес
4. **Формовка** — столы, тестораскатка
5. **Расстойка и выпечка** — печь на расстоечном шкафу
6. **Выдача** — стеллаж и витрины

Посуда

1. **Сбор** — дежи и противни у столов
2. **Мойка** — две ванны в моечной

Отходы

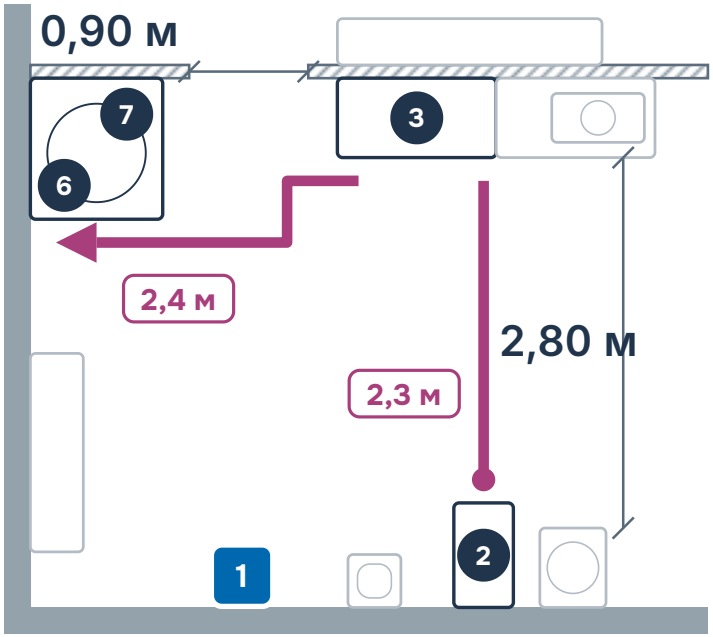
1. **Накопление** — мешки у просеивателя
2. **Вынос** — служебный вход, в другое время

Технолог разводит пути так, чтобы они нигде не пересекались. Продукт идёт от склада к печи и дальше в торговую зону, в одну сторону, без возвратов. Грязные дежи и противни возвращаются в моечную севернее прохода — навстречу готовой выпечке они не идут.

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

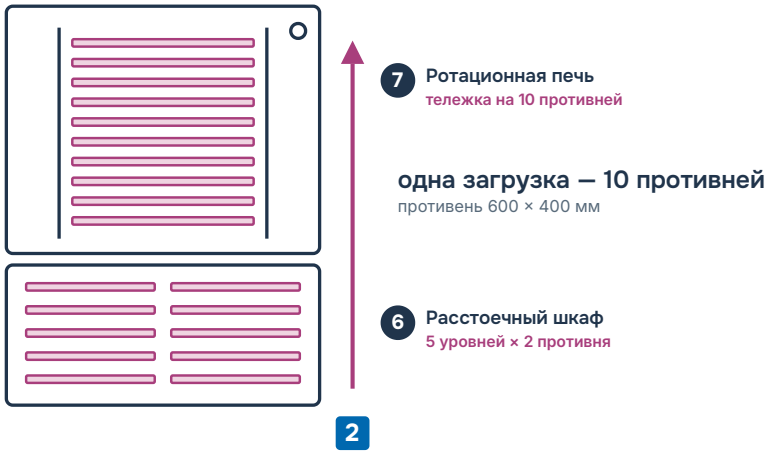
06 · Эргономика кухни

Убираем лишние движения из каждой операции



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
От тестомеса до стола — 2,3 м через проход 2,80 м, от стола до печи — 2,4 м.

Технолог меряет расстояния между позициями и ставит рядом то, что используют вместе. Тестомес, стол разделки и раскатка стоят в одну линию — тесто не носят.



2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Десять противней из расстойки — одна загрузка печи: тележка уходит в камеру целиком.

Расстойка под печью даёт полный цикл загрузки на одном месте: десять противней за один заход.

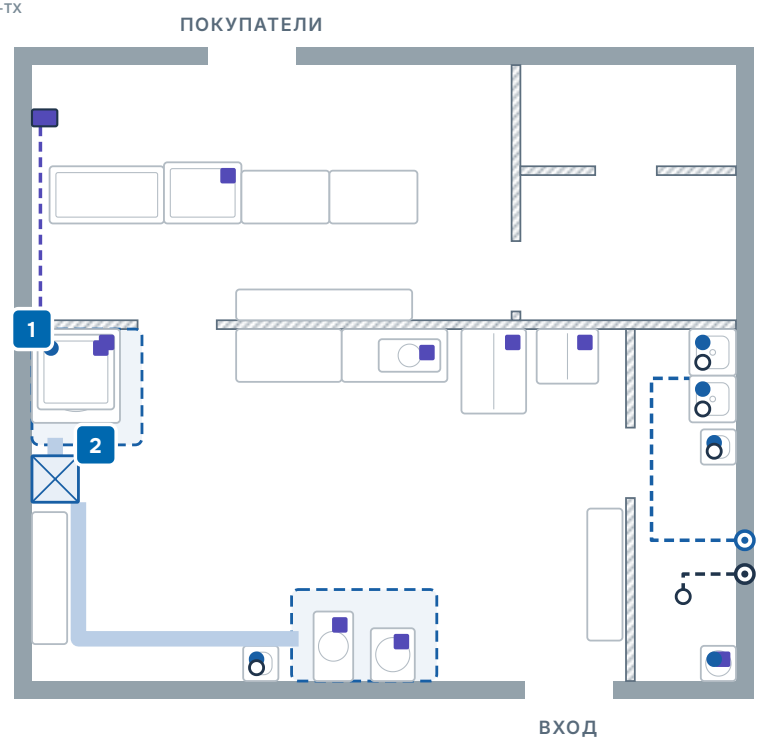
© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-ПЕК-ТХ, лист 6 из 9 · Материалы можно использовать со ссылкой на ТехноСнаб · +7 (965) 880-08-08

07 · Инженерные коммуникации

Считаем мощности, воду, слив и вытяжку под каждую позицию

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

ТС-ТП-ПЕК-ТХ



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Зонт над печью, отсос мучной пыли — над тестомесом.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Печь работает на полную: под 32 кВт — ввод 40 кВт.

32 / 40 кВт
установлено / выделено

6
точек воды

5
сливов, из них 1 трап

3 630 м³/ч
вытяжка: 2 зонта

УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ · ЛИСТ 2

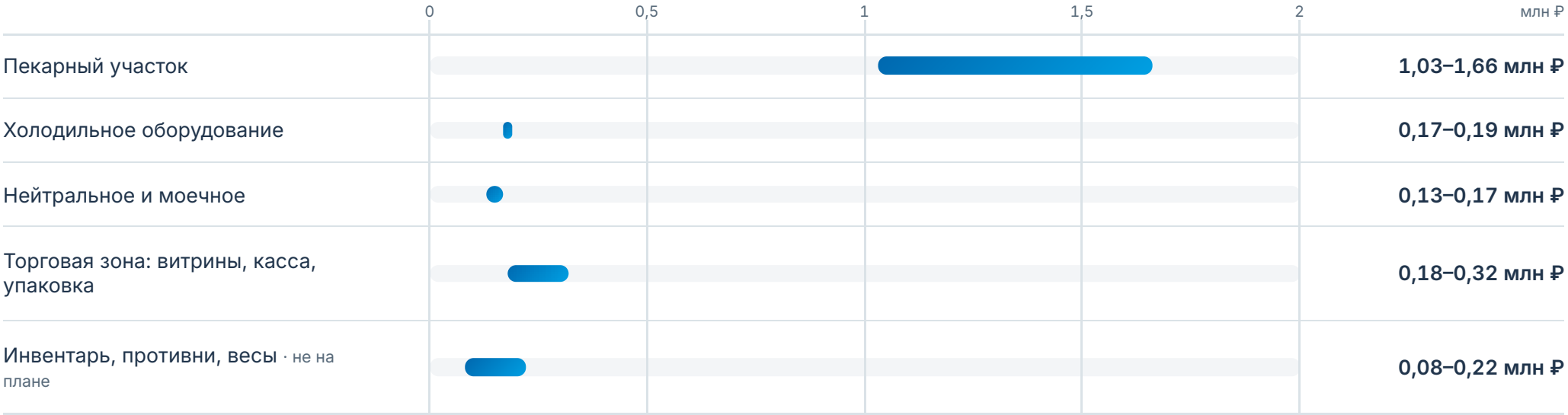
- Ввод электричества
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

Инженер проходит по спецификации и считает, что нужно каждой единице. Выделенная мощность взята с запасом над установленной: печь работает на полную, и просадки быть не должно. Над просеивателем поставили отдельный зонт — мучная пыль уходит сразу, а не оседает в цехе.

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

08 · Ориентировочный бюджет

На оборудование — 1,6–2,6 млн ₽



Итого оборудование

1,59–2,56 млн ₽

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