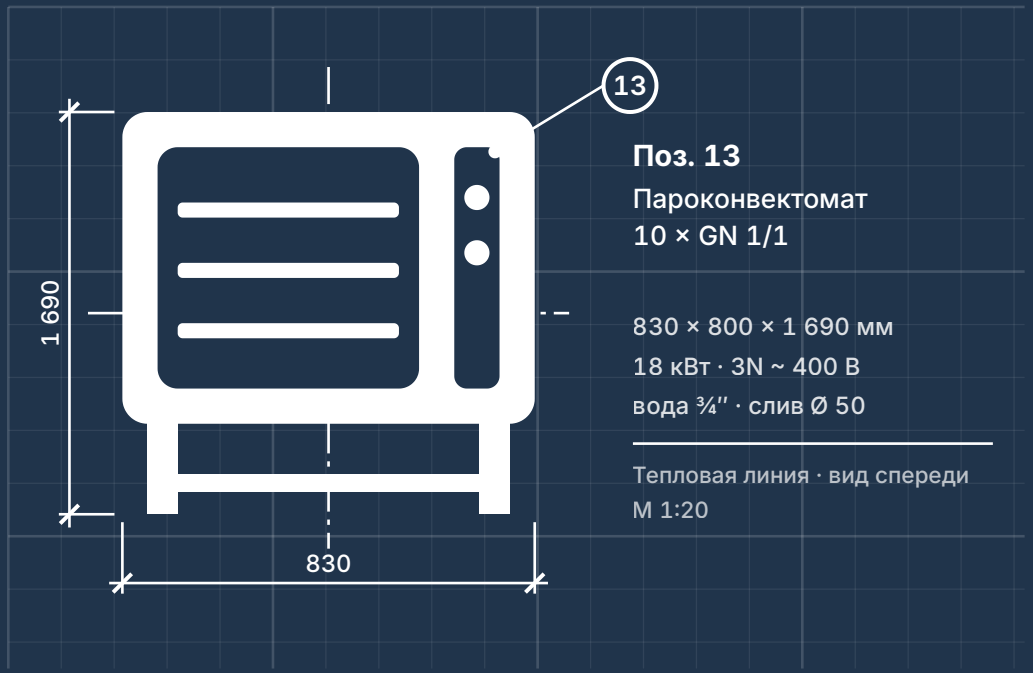
ТИПОВОЙ ПРОЕКТ

Ресторан



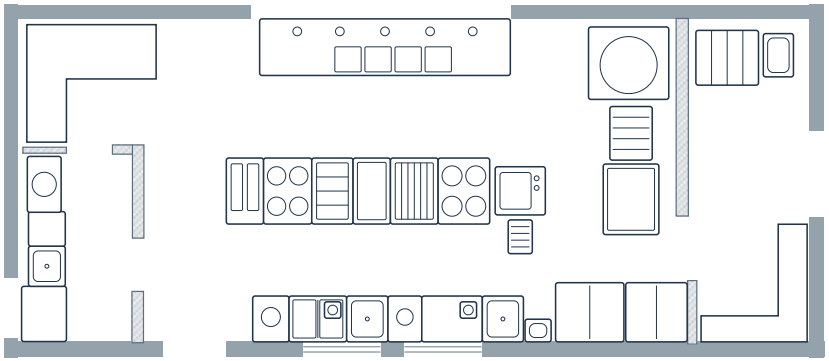
Поз. 13
Пароконвектомат
10 × GN 1/1

830 × 800 × 1 690 мм
18 кВт · 3N ~ 400 В
вода ¾″ · слив Ø 50

Тепловая линия · вид спереди
М 1:20

Примечания

1. Размеры — в миллиметрах.
2. Позиции — по спецификации, лист 4.
3. Подключения — лист 7.
4. Площадь кухни 70 м², 60 мест.



70 м²
площадь кухни

60
посадочных мест

90 кВт
выделенная мощность

45
позиций в меню

Пример на условном помещении

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

02 · Обмерный план и исходные данные

Начинаем с вашего помещения и вашего меню



70 м²
площадь кухни

60
посадочных мест

90 кВт
выделенная мощность

45
позиций в меню

ПЕРСОНАЛ	7 человек в смену
ГАЗ	природный, низкое давление
РАСХОД ГАЗА	выделено 6 м³/ч
ЧАСЫ ЗАВЕДЕНИЯ	10:00–23:00
ВЫСОТА ПОТОЛКА	3,2 м

Технолог обмеряет помещение и отмечает, что в нём уже есть: ввод, газ, стояки, вентшахту. Вместе с меню и посадкой это исходные данные проекта. Дальше каждое решение опирается на цифры, а не на глаз.

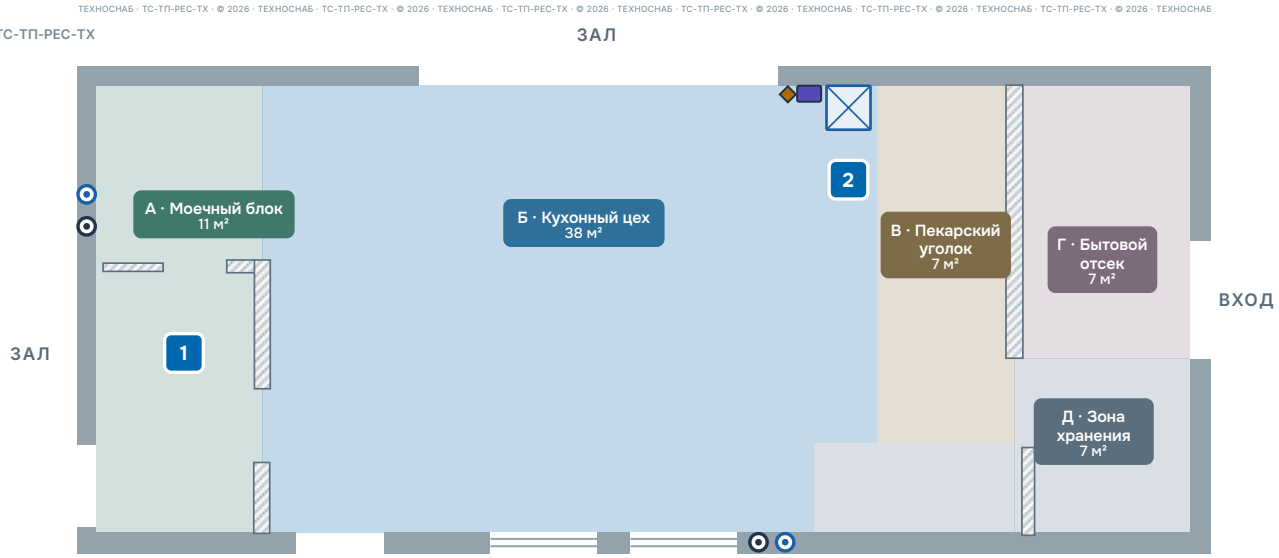
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Ввод газа
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

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

03 · Зонирование

Формируем зонирование, которому подчиняется вся кухня



1 **ПОЧЕМУ ТАК**
Моечная — у окна приёма посуды и у стояков: посуда не идёт через цех, сливы короткие.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Кухонный цех — у вентшахты и проёма раздачи: короткий воздуховод, блюда сразу в зал.

Технолог разбивает 70 м² на пять зон и привязывает каждую к тому, что в помещении уже есть: дверям, стоякам, вентшахте. Кухонный цех получил больше половины площади — там готовят. Пекарский уголок и бытовой отсек ушли в дальний конец: туда не ходят ни с продуктом, ни с посудой. Этому делению дальше подчиняются и оборудование, и инженерия.

ЗОНЫ

- А · Моечный блок — **11 м²**
- Б · Кухонный цех — **38 м²**
- В · Пекарский уголок — **7 м²**
- Г · Бытовой отсек — **7 м²**
- Д · Зона хранения — **7 м²**

Итого 70 м²

ПЕРЕГОРОДКИ

- Существующие стены
- Новые перегородки

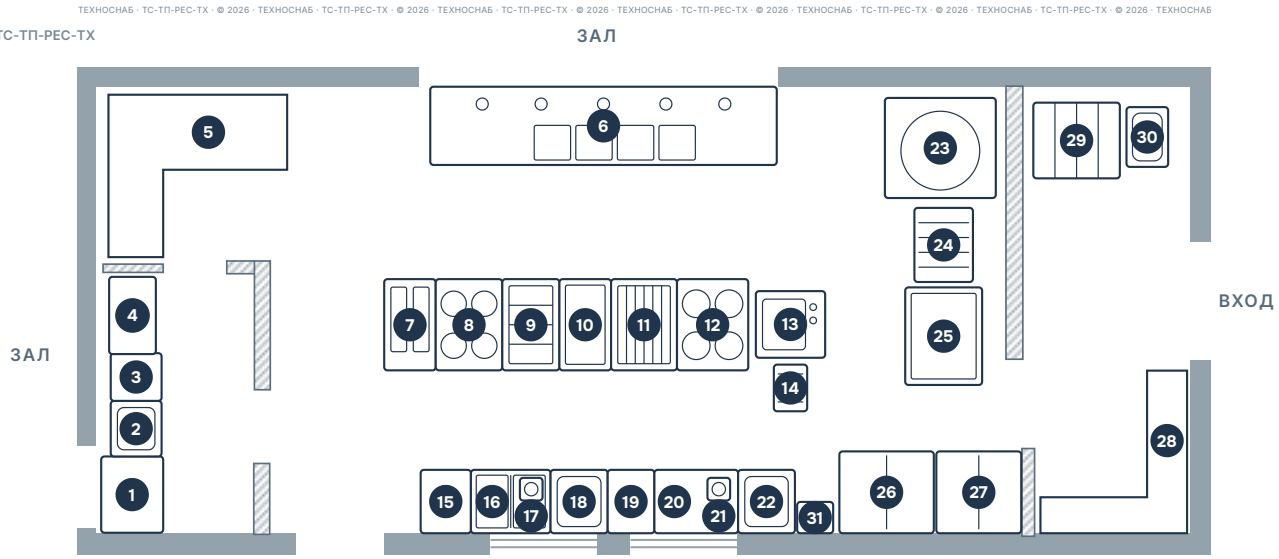
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ

- Ввод электричества
- Ввод газа
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

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



Технолог подбирает каждую позицию под меню, посадку и выделенную мощность, а потом ставит её по ходу работы. Тепловая линия собрана в один ряд под общий зонт — не нужно три вытяжки вместо одной. Мясорубка и овощерезка стоят у своих моек: заготовку не носят через цех. В вашем проекте к каждой позиции — модель, количество и цена.

Тепловое оборудование

- 6 Раздача с мармитом GN 1/1
- 7 Фритюрница
- 8 Электроплита
- 9 Жарочная поверхность
- 10 Тепловой передаточный шкаф
- 11 Гриль
- 12 Газовая плита
- 13 Пароконвектомат 10 × GN 1/1

Холодильное оборудование

- 16 Холодильный стол GN 1/1
- 26 Холодильный шкаф
- 27 Морозильный шкаф

Нейтральное оборудование

- 1 Стол приёма грязной посуды
- 3 Стол сброса отходов
- 5 Стеллаж для чистой посуды
- 14 Тележка-шпилька GN 1/1
- 15 Стол с баком для отходов
- 19 Стол с баком для отходов
- 20 Производственный стол
- 28 Стеллаж кладовой
- 29 Шкафчики персонала

Моечное оборудование

- 2 Ванна для замачивания
- 4 Купольная посудомоечная машина
- 18 Мойка для мяса
- 22 Мойка для овощей
- 30 Рукомойник
- 31 Рукомойник в цехе

Мясо- и овощепереработка

- 17 Мясорубка
- 21 Овощерезка

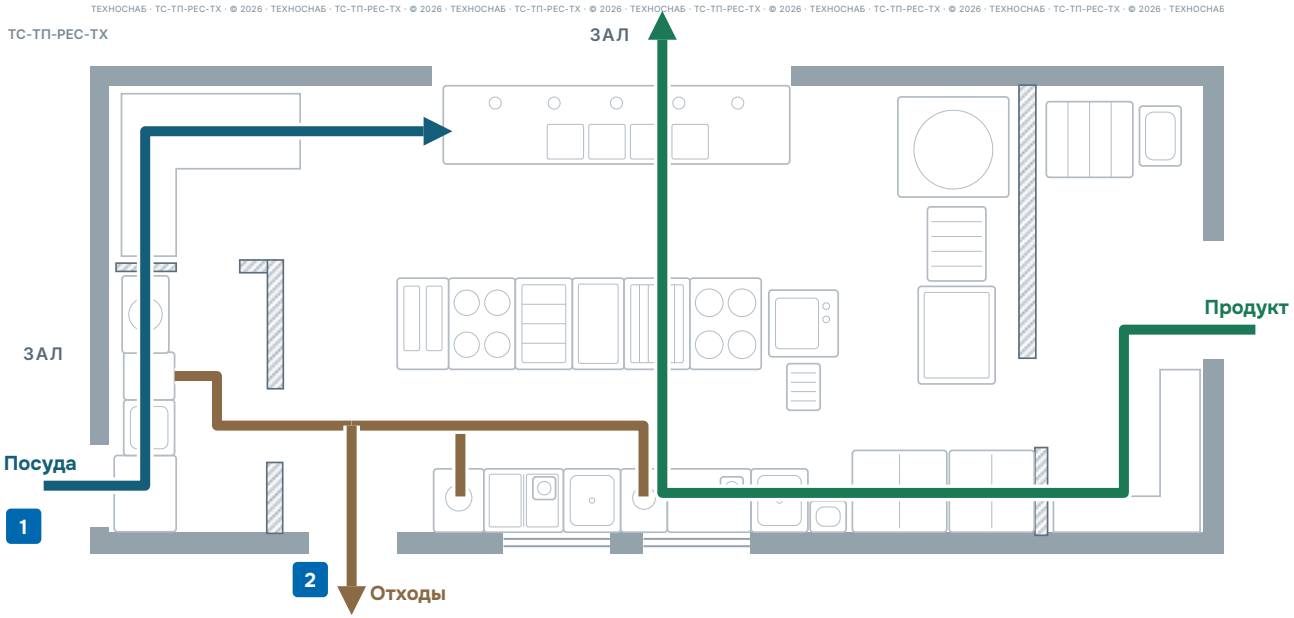
Пекарский уголок

- 23 Ротационная печь
- 24 Тележка для ротационной печи
- 25 Расстоечный шкаф

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-РЕС-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**
Грязная посуда из зала сразу попадает в моечную, а чистая уходит на раздачу и в цех своим путём.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Отходы выносят через свою дверь, а не через вход для продуктов.

Технолог прокладывает три маршрута и следит, чтобы они не пересеклись. Продукт идёт от входа через хранение и заготовку к раздаче — в одну сторону, без возвратов на пройденный участок. Посуда движется своим кругом вдоль стены, отходы собираются в трёх точках и уходят одной линией.

Продукт

1. **Приёмка** — вход
2. **Хранение** — стеллаж, холодильный и морозильный шкафы
3. **Заготовка** — мойка для овощей, стол, овощерезка
4. **Приготовление** — гриль тепловой линии
5. **Сервировка и выдача** — раздача

Посуда

1. **Сбор** — окно приёма, стол приёма
2. **Замачивание** — ванна
3. **Очистка** — стол сброса отходов
4. **Мойка** — посудомоечная машина
5. **Хранение** — стеллаж для чистой посуды
6. **Выдача** — на раздачу

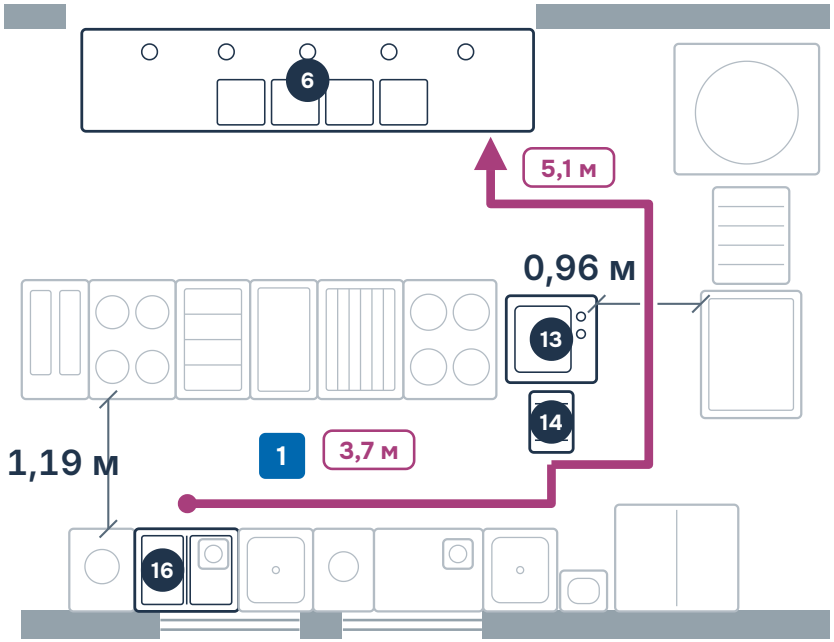
Отходы

1. **Накопление в трёх точках** — стол сброса и два стола с баком
2. **Сбор** — одна линия в проходе
3. **Вынос** — через свою дверь

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

До печи — 3,7 м по главному проходу шириной 1,19 м; до раздачи тележка везёт всё за один рейс, ещё 5,1 м.

Технолог меряет расстояния между позициями и ставит рядом то, что используют вместе. Холодильный стол — у пароконвектомата, мармит — на раздаче в конце пути. Повар не ищет, где взять и куда поставить: всё стоит по порядку операций.



2 ПОЧЕМУ ТАК

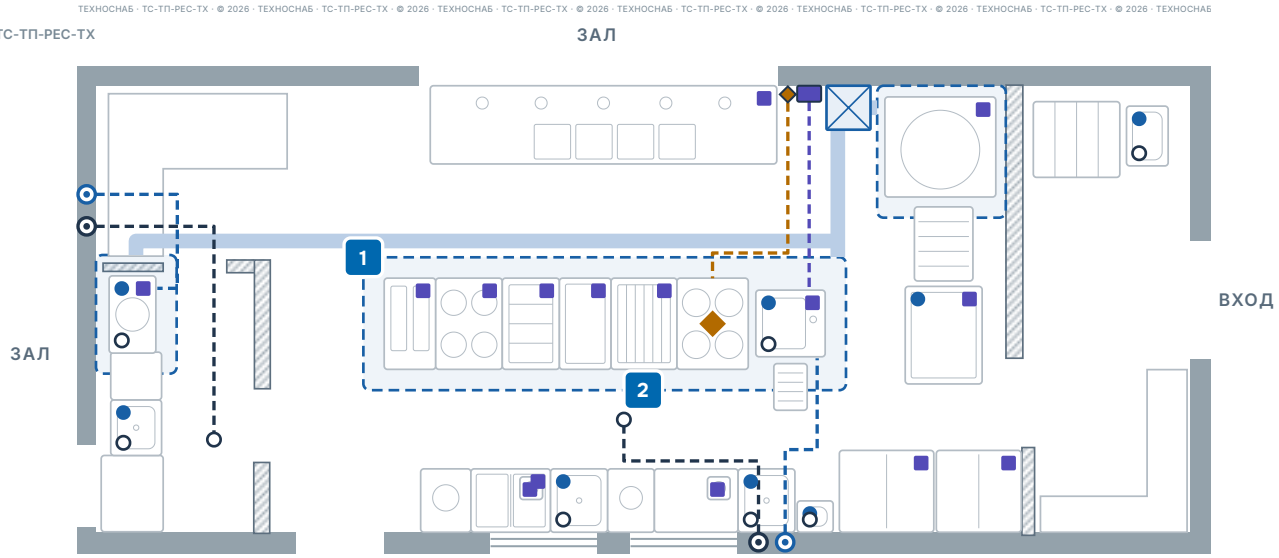
Заготовку не перекладывают: одна ёмкость идёт из холодильного стола в печь, на тележку и на раздачу.

Всё под одну гастроёмкость — продукт не перекладывают. Меньше шагов — быстрее отдача.

© 2026 ТехноСнаб (ИП Омарова С.М.) · Типовой проект ТС-ТП-РЕС-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**
Зонт выступает на 250 мм за линию — пар и жир не уходят в цех.

2 **ПОЧЕМУ ТАК**
Всё сразу не включается: на 102 кВт оборудования хватает ввода 90 кВт.

Инженер проходит по спецификации и отмечает, что нужно каждой единице. Каждая розетка — под своим оборудованием, каждый слив — под своей мойкой. Подключения ведутся от ввода, стояков и вентшахты, которые зафиксировали на обмере. После ремонта ничего не переносят.

102 / 90 кВт
установлено / выделено

8
точек воды

9
сливов, из них 2 трапа

6 500 м³/ч
вытяжка: 3 зонта

1
газовая плита

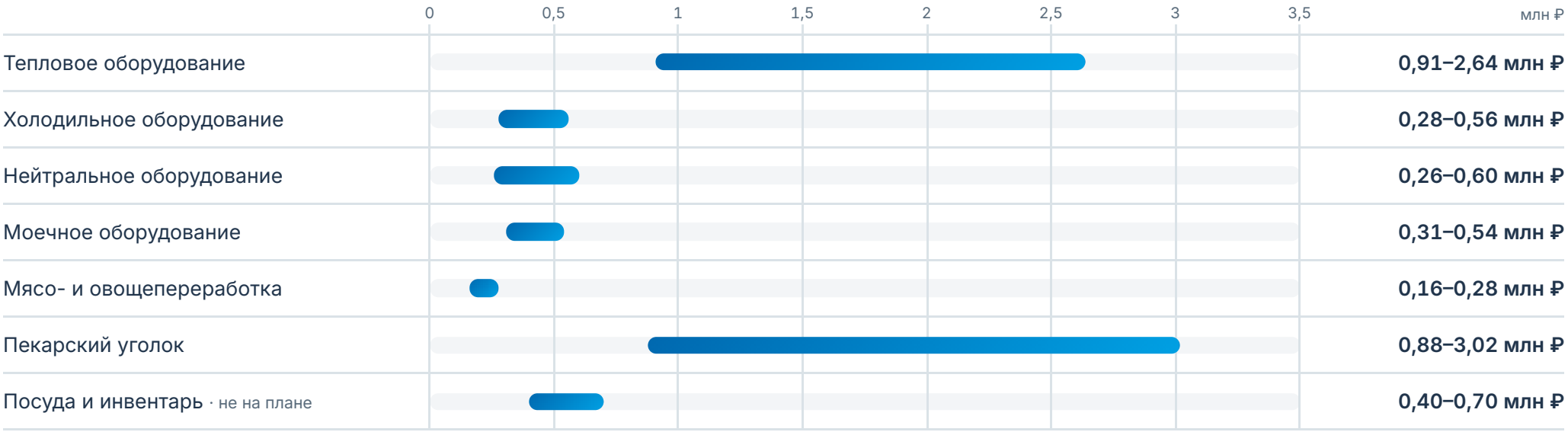
УЖЕ ЕСТЬ В ПОМЕЩЕНИИ · ЛИСТ 2

- Ввод электричества
- Ввод газа
- Стояк воды
- Стояк канализации
- Вентшахта

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

08 · Ориентировочный бюджет

На оборудование — 3,2–8,3 млн ₽



Итого оборудование

3,20–8,34 млн ₽

Сумма зависит от брендов и комплектации. Точную смету считаем по вашему проекту.

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

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