



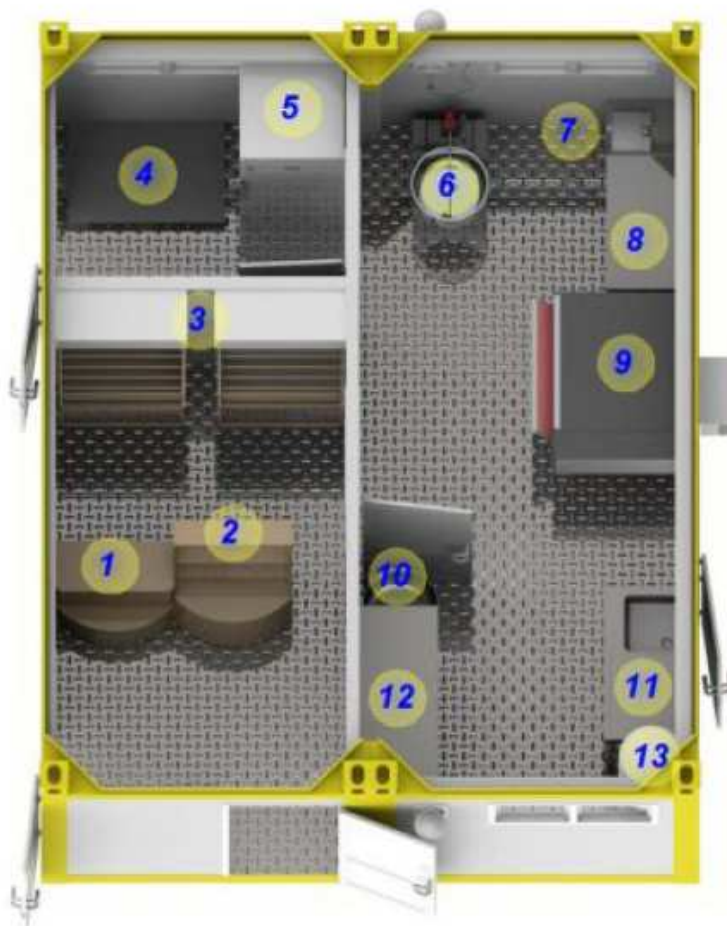
Пекарня



в модульном помещении.



Пекарня для выпечки 150 кг. хлебобулочных изделий в смену.

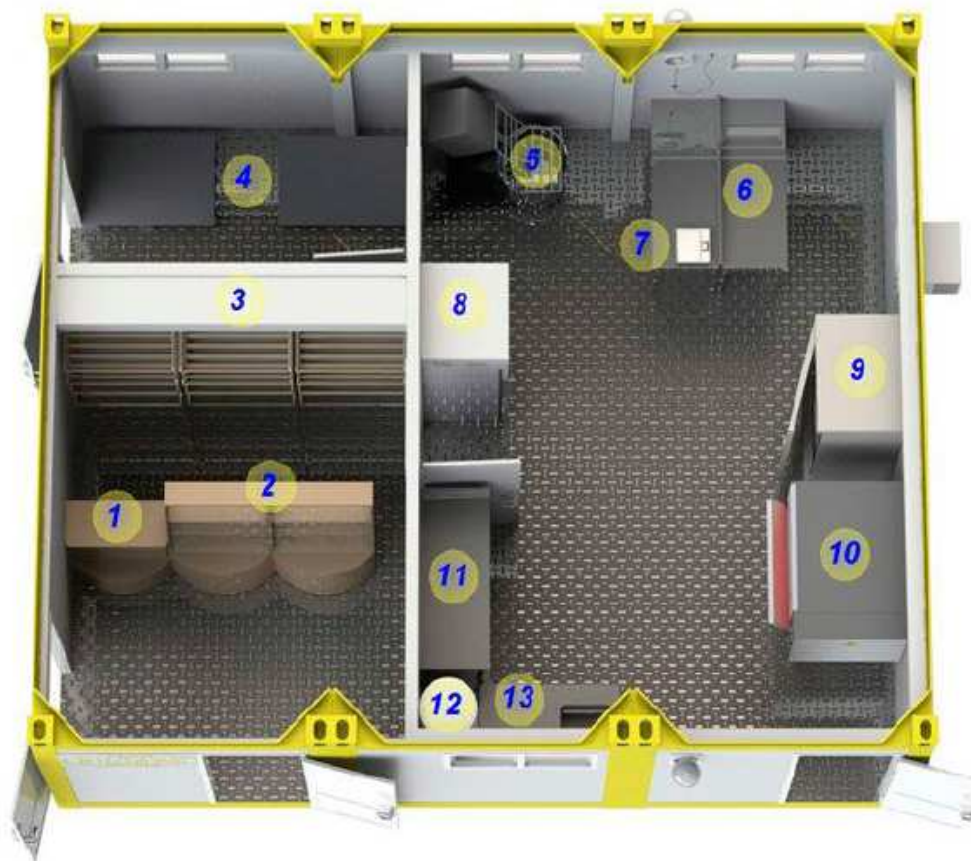


- 1) прилавок;
- 2) витрина;
- 3) стеллаж хлебный;
- 4) поддон;
- 5) холодильник;
- 6) тестомес;
- 7) весы настольные;
- 8) стол технологический;
- 9) печь;
- 10) дежа;
- 11) ванна с рабочей поверхностью;
- 12) стеллаж;
- 13) водонагреватель.

Пекарня дополнительно укомплектована хлебобулочными формами и подовыми листами, с учетом сменной выработки (на схеме не отображены).



Пекарня для выпечки 300 кг. хлебобулочных изделий в смену.

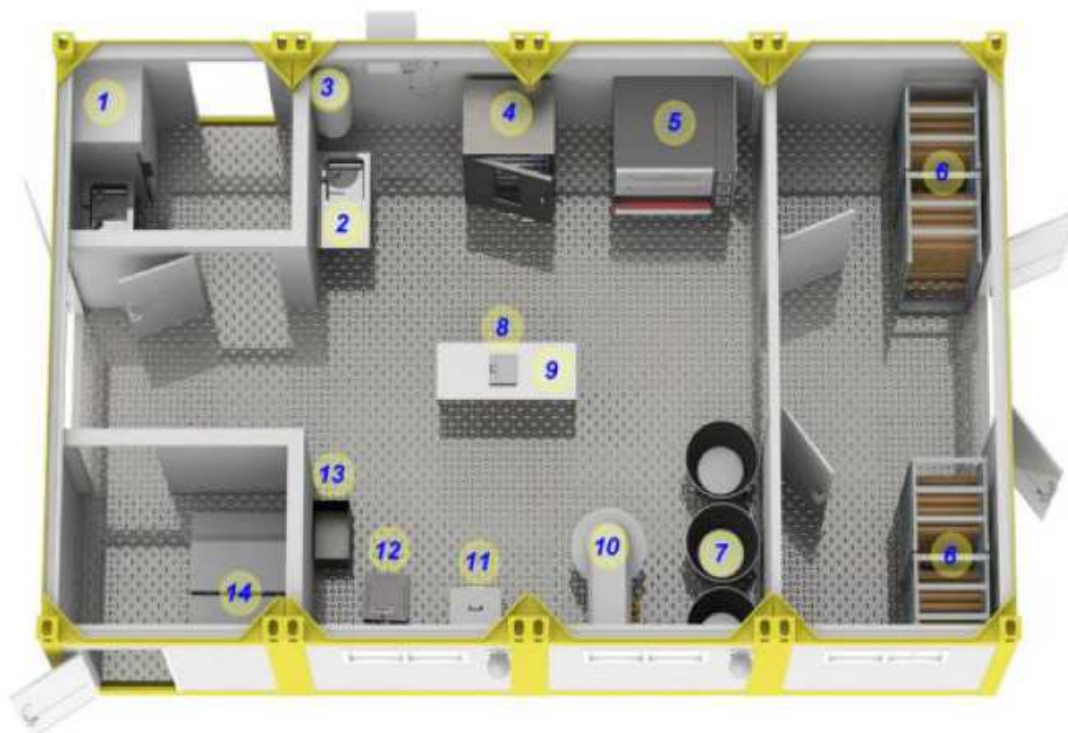


- 1) прилавок;
- 2) витрина;
- 3) стеллаж хлебный;
- 4) поддон;
- 5) тестомес;
- 6) стол технологический;
- 7) весы напольные;
- 8) холодильник;
- 9) расстойный шкаф;
- 10) печь хлебопекарная;
- 11) стеллаж;
- 12) водонагреватель;
- 13) ванна с рабочей поверхностью

Пекарня дополнительно укомплектована хлебопекарными формами и подовыми листами, с учетом сменной выработки (на схеме не отображены)



Пекарня для выпечки 500 кг. хлебобулочных изделий в смену.



- 1) холодильный шкаф; 2) ванна моечная; 3) водонагреватель; 4) шкаф расстойный; 5) печь хлебопекарная;
6) вагонетка лотковая разборная; 7) дежа; 8) весы; 9) стол технологический; 10) тестомес;
11) просеиватель муки; 12) весы напольные; 13) ящик для муки; 14) поддон.



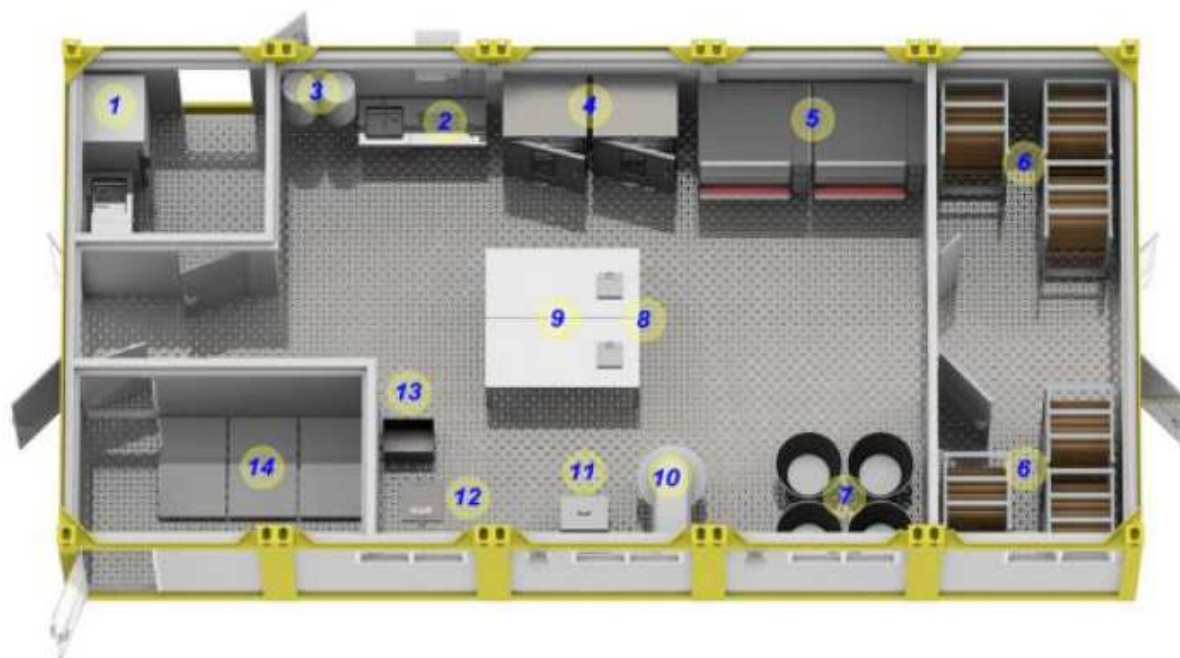
Помещение для персонала пекарни.



1. Шкаф для одежды
2. Раукомойник
3. Унитаз
4. Водонагреватель
5. Душевая кабина
6. Стул
7. Стол для столовой
8. Стол технолога



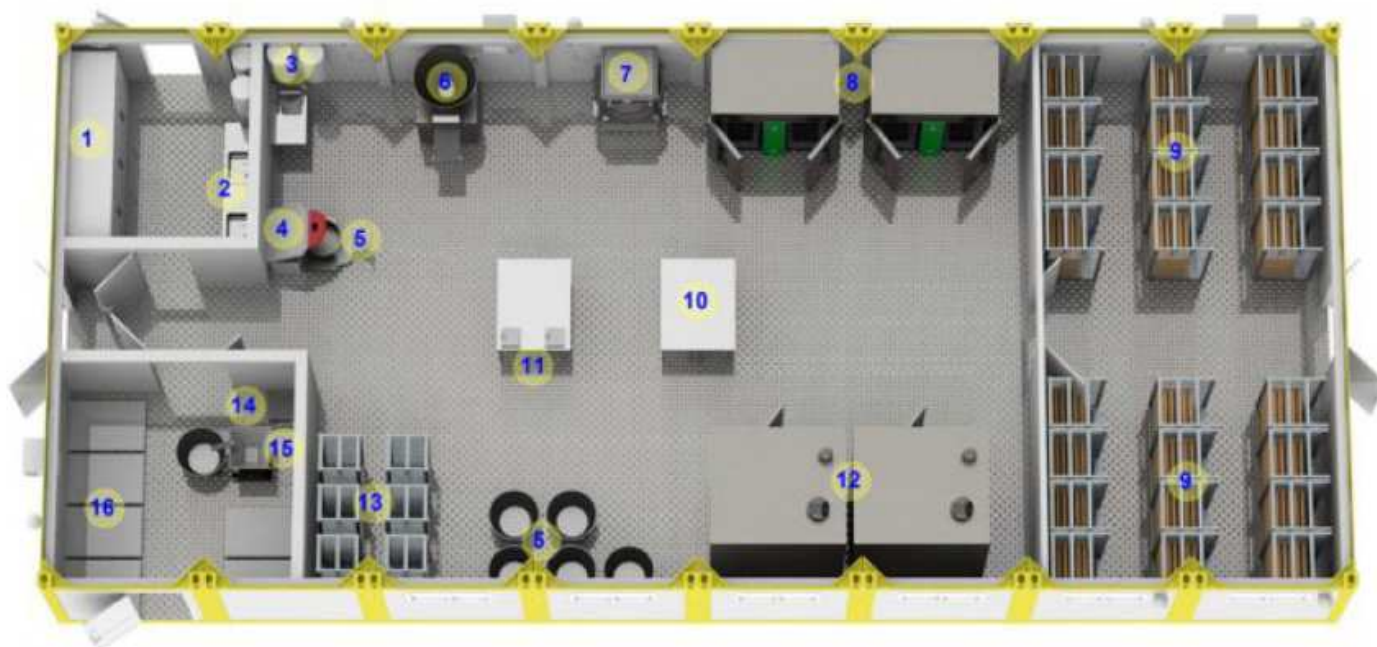
Пекарня для выпечки 1 000 кг. хлебобулочных изделий в смену.



- 1) холодильный шкаф; 2) ванна моечная; 3) водонагреватель; 4) шкаф расстойный; 5) печь хлебопекарная;
6) вагонетка лотковая разборная; 7) дежа; 8) весы; 9) стол технологический; 10) тестомес;
11) просеиватель муки; 12) весы напольные; 13) ящик для муки; 14) поддон.



Пекарня для выпечки 3 500 кг. хлебобулочных изделий в смену.



- 1) холодильный шкаф; 2) ванна моечная; 3) водонагреватель; 4) тестомес; 5) дежа; 6) тестоделитель;
7) тестокруглитель; 8) шкаф расстойный; 9) вагонетка лотковая разборная; 10) стол технологический;
11) весы; 12) печь ротационная; 13) тележка стеллажная; 14) весы напольные; 15) просеиватель муки;
16) поддон.

Кафе-пекарня в Германии.



Кафе-пекарня в Германии.



Кафе-пекарня в Германии.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

ЖДЕМ ВАШИХ ЗАКАЗОВ

+7 (7232) 53-27-17