

Описание товара Оснащение пекарни для выпечки хлебо-булочных изделий



Описание

Оснащение пекарни для выпечки хлебо-булочных изделий

Оборудование для пекарни - основная статья бюджета. От качества и производительности будущего оборудования напрямую зависит доход предпринимателя и окупаемость бизнеса. Вариантов для приобретения оборудования множество и выбор зависит от количества продукции, которую планирует выпускать бизнесмен в своем заведении ежедневно.

Опытные владельцы пекарен утверждают, что производительность менее 750 кг продукции нерентабельна, так как весь расчет идет от суточной выручки. Приняв во внимание этот нюанс, рассмотрим, какое оборудование необходимо для запуска пекарни.

Условно для оснащение пекарни для выпечки хлебо-булочных изделий потребуется:

- технологическое оборудование (непосредственно для производства продукции);
- дополнительное оборудование (оно ускорит процесс работы и сделает производство более удобным);
- торговое оборудование (необходимо для взаимодействия с покупателями и продажи продукции);
- офисное оборудование (для ведения бухгалтерской и иной отчетности, администрирования деятельности).

Мы предлагаем купить оборудование для **оснащения пекарни для выпечки хлебо-булочных изделий** недорого, покупку доставим по любому адресу в #REGION_NAME_DECLINE_PP#. □

Как выбрать оборудование?

Мини-пекарня отличается от других предприятий тем, что чаще всего реализация продукции происходит непосредственно на месте. Возможно, со временем появятся дополнительные возможности по сбыту готовой продукции в заведения города, но на первых порах имеет смысл неспешно наращивать мощности.

Потому рассмотрим набор необходимого оборудования с производительностью от 750 до 1500 кг хлебобулочных изделий в сутки.

Сегодня на рынке представлены производственные линии для мини-пекарен. Их стоимость начинается с 500 000 рублей (на оборудование отечественного производства). Покупать такие линии очень удобно. Как правило, покупка предусматривает и гарантийное обслуживание, а значит, в случае неисправности не придется ломать голову над тем, где купить новую деталь и куда везти оборудование.

Пекарня может стать по-настоящему интересным и прибыльным делом, если к открытию этого бизнеса отнестись серьезно. Оборудование нужно выбирать внимательно, избегая поспешных и непоследовательных решений. Только качественные агрегаты для приготовления вкусной и ароматной выпечки способны поставить производство на поток в короткие сроки.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.