

# Список оборудования для пекарни

Технологии Общепита · Академия Общепита · +7 (904) 673-21-20

Чек-лист из 25 пунктов перед заказом оборудования.

- 1. Меню и суточный объём по SKU утверждены
- 2. Технологический проект или ТЗ на проектирование есть
- 3. Спецификация оборудования с габаритами и кВт
- 4. Печи: тип, количество камер, производительность в пик
- 5. Тестомес: объём чаши, кг/цикл, циклы в час
- 6. Расстойка: количество противней в пиковую смену
- 7. Холод: объёмы и температурные режимы по SKU
- 8. Витрины: планограмма и режимы
- 9. Столы и стеллажи остывания на плане
- 10. Мойка и жируловитель в спецификации
- 11. Тележки и такеры для противней
- 12. Суммарная кВт сверена с договором аренды
- 13. Вентиляция рассчитана под печной блок
- 14. Габариты проходят в проёмы (лифт, двери)
- 15. Сроки поставки в графике открытия
- 16. Пусконаладка и обучение в договорах поставки
- 17. Сервис и ЗИП в регионе проверены
- 18. Тендер 2–3 поставщикам по одной спецификации
- 19. Резерв 8–12% на оборудование заложен
- 20. Б/у позиции осмотрены технологом (если есть)
- 21. Поэтапная закупка: волна 1 / волна 2
- 22. Калибровка печей до soft opening
- 23. Журнал температур холодильников готов
- 24. СанПиН: зоны сырья и готового разделены
- 25. Финальная приёмка спецификации подписана

Статья: [технологии-общепита.рф/academy/bakery/oborudovanie-dlya-pekarni/](https://технологии-общепита.рф/academy/bakery/oborudovanie-dlya-pekarni/)