

КОММЕРЧЕСКОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ · ОБОРУДОВАНИЕ ПОД КЛЮЧ

Поставка и запуск ротационной печи для пекарни

Увеличим суточный объём выпечки и исключим отказы клиентам:
оборудование, монтаж, пусконаладка и обучение персонала под ключ.

АВТОР

Компания «ТермоЛайн»

РОЛЬ

Отдел продаж и монтажа

АУДИТОРИЯ

Для владельца пекарни, принимающего решение о закупке

— СИТУАЦИЯ ЗАКАЗЧИКА

Пекарня не успевает закрывать заказы

400 кг

Суточный объём выпечки
при полной загрузке оборудования

43%

Доля отказов клиентам
заказы, которые не можем принять

**≈ 900
тыс. ₽**

Потерянная выручка
оценка ежемесячных потерь

Показатели за 2025 год

Данные заказчика, 2025 год

— ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Комплект под ключ: от печи до обучения

Блок 1

Ротационная печь

Основное оборудование для выпечки хлеба и кондитерских изделий, производительность до 120 кг за цикл.

Блок 2

Расстоечный шкаф

Камера для расстойки теста с контролем влажности и температуры, синхронизирована с циклом печи.

Блок 3

Вытяжка, монтаж и пусконаладка

Вытяжная система, доставка, установка, подключение, пусконаладочные работы и обучение персонала.

РЕЗУЛЬТАТ

Итог: пекарня получает работающую линию «расстойка — выпечка» с обученным персоналом и единой гарантией по одному договору.

— ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

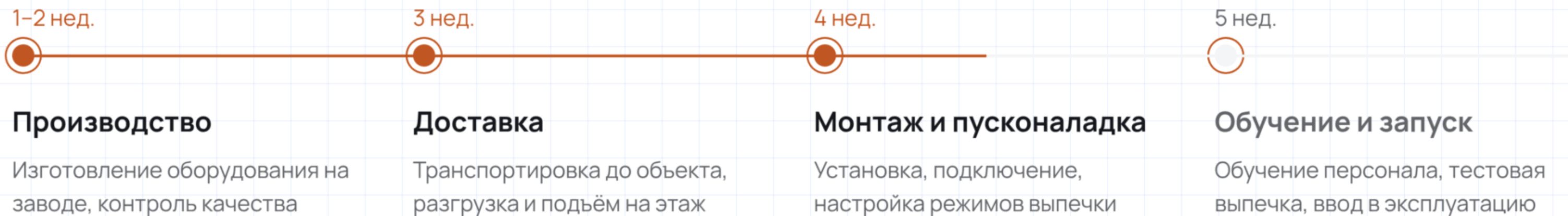
Оборудование под задачи пекарни

Параметр	Ротационная печь	Расстоечный шкаф	Вытяжка
Производительность	до 120 кг/ч	12 уровней	до 800 м³/ч
Температурный режим	до 300 °С	30–85 °С	—
Влажность	—	60–95%	—
Управление	Панель с программами	Электронное	Автоматическое

Комплект рассчитан на суточный объём до 1,5 тонн выпечки.

— ГРАФИК РАБОТ

Сроки поставки и монтажа – 5 недель



Три варианта комплектации под ваш бюджет

Базовый

Для старта

1,5 млн ₽

- ✓ Ротационная печь
- ✓ доставка
- ✓ базовый монтаж
- ✓ инструктаж оператора

Стандартный

Оптимальный выбор

2,2 млн ₽

- ✓ Печь + расстоечный шкаф
- ✓ доставка
- ✓ монтаж
- ✓ пусконаладка
- ✓ обучение персонала

Расширенный

Максимум

2,8 млн ₽

- ✓ Полный комплект: печь, шкаф, вытяжка
- ✓ монтаж
- ✓ пусконаладка
- ✓ обучение
- ✓ сервисный контракт 1 год

Окупаемость инвестиций в расширенный вариант

Вложения

2,8 млн ₽

расширенный вариант

Прирост объёма

300 кг/сут

к суточной выпечке

Выручка доп.

900 тыс. ₽

ежемесячно

Окупаемость

3,5 мес

от запуска печи

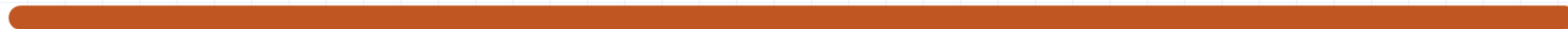
ВЫВОД Расчёт от запуска в 2026 г. при загрузке печи 70%

— ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

Надёжность, закреплённая договором

Гарантия на оборудование

24 мес.



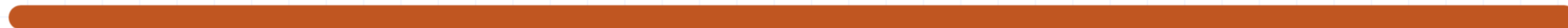
Выезд инженера за 24 часа

24 ч



Склад запчастей в Москве

В наличии



— РЕЗУЛЬТАТЫ

Что дали наши проекты

2×

рост объёма выпечки, «Хлебный дворик»

–90%

снижение отказов, «Хлебный дворик»

4 нед

срок запуска, «Крендель»

УСЛОВИЯ И СТАРТ

Прозрачная оплата и быстрый старт

1

Оплата 50/50

50% предоплата, 50% — после
пусконаладки

2

Выезд инженера

Бесплатный выезд: замеры, оценка
площадки, уточнение техусловий

3

Индивидуальное КП за 3 дня

Точная спецификация и финальная
стоимость — за 3 рабочих дня

Назначить созвон

Менеджер направления — контакты в сопроводительном письме к КП