

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: **Холодильное и пищевое оборудование для блинного ларька**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevye-oborudovanie/kholodilnoe_i_pishchevye_oborudovanie_dlya_blinnogo_larka



Описание

Холодильное и пищевое оборудование для блинного ларька

Открытие блинной – мечта если не всех, то многих начинающих предпринимателей. Блины, как традиционное блюдо, неизменно привлекают посетителей. Это отличный перекус и даже полноценный обед. Они доступны по цене, а с их приготовлением не возникает никаких проблем. Еще один плюс блинной – возможность организовать бизнес на колёсах. Для такой мобильной блинной понадобится трёхметровый прицеп и минимум оборудования. А начальные вложения составят примерно 140 000 рублей.

Для ларька понадобится:

- блинница или блинный аппарат (последний стоит дороже – до 1,5 тысячи долларов);
- холодильник;
- кофейный аппарат;
- электрический чайник;
- рукомойник;

- гардероб.

Для выноса блинов используется бумажная посуда. Особое внимание уделяется качеству обслуживания. В первую очередь люди смотрят, конечно, на ассортимент и вкус готового продукта, но приветливый продавец – тоже немаловажная составляющая бизнеса. При правильной организации ежемесячный доход блинных такого типа составляет до 2 тысяч долларов.

Наша компания предлагает приобрести **холодильное и пищевое оборудование для блинного ларька** по доступной цене, покупку доставим по любому адресу в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Как выбрать оборудование

Блинницы отличаются количеством выпекаемых блинов (постов). Модели могут иметь один или два поста. Диаметр 35 или 40 сантиметров. Для подогрева рабочих панелей используется электричество или газовая плита. Максимальная температура разогрева 300 градусов. Мощность от 1,9 до 5 кВт. Столы должны быть изготовлены из нержавеющей стали. Модели с эмалированным каркасом стоят дешевле, но они менее устойчивы к коррозии.

Для ларьков обычно приобретается два холодильных стола: один 90 на 50 сантиметров, второй, устанавливаемый под ближней стеной, 180 на 60 сантиметров. Нестандартные размеры заказываются производителю в индивидуальном порядке. К основным параметрам тестомеса относится размер рабочей чаши (дежи). Для небольшого заведения достаточно объема в 8-10 литров.

При выборе холодильное и пищевое оборудование для блинного ларька со стеклянными дверцами в первую очередь нужно обратить внимание на его вместимость (объемы).

Важен также класс энергосбережения. Энергосберегающие модели стоят дороже, но в будущем они окупаются за счёт экономии электричества. Климатический класс оборудования может быть от +12 до +40 градусов. Шкаф с низким климатическим классом, в случае его установки вблизи ларька на улице, требует пребывания в тени.

Характеристики

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.