

Создано: 14.01.2026 в 14:17

Обновлено: 03.02.2026 в 18:16

Санкт-Петербург, Ленинский проспект,
155

5 000 000 ₽

Санкт-Петербург, Ленинский проспект, 155

Округ

[СПБ, Московский район](#)

Улица

[проспект Ленинский](#)

Готовый бизнес

Общая площадь

130 м²

Детали объекта

Тип сделки

Продам

Раздел

[Коммерческая недвижимость](#)

Описание

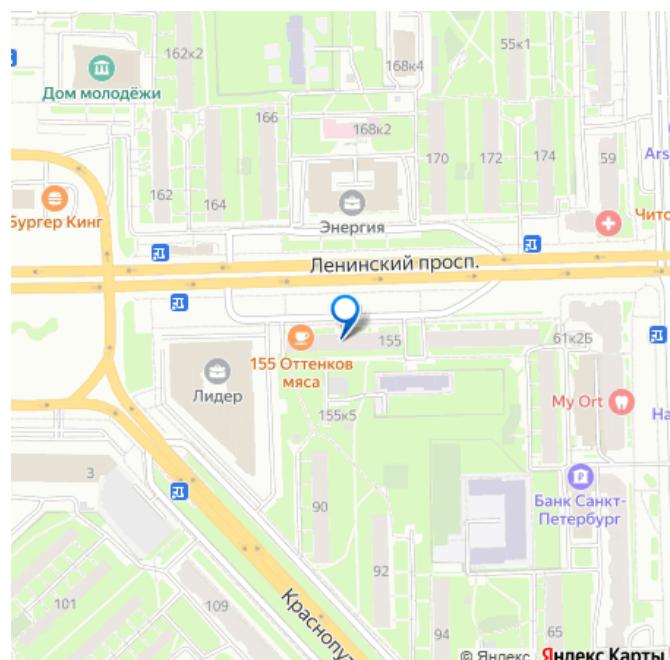
Срочная продажа! Дисконт 50%! Форма собственности: ООО Сфера деятельности: производство и реализация кондитерских и выпечных изделий. * производственный цех (площадь — 130 м²); * полный комплект производственного и торгового оборудования; * действующая клиентская база; * сайт с онлайн заказами; * договора с поставщиками; * рецептуры и технологические карты; * программное обеспечение (учетная система iiko, онлайн касс). 2. Производственные мощности

<https://spb.move.ru/objects/9287957104>

Денис Александрович Фурсов, Этажи
Санкт-Петербург

79819213432

для заметок



Помимо основного оборудования цех оснащён сопутствующим оборудованием для кондитерского цеха — это вспомогательные и технологические устройства, которые обеспечивают полный цикл производства, хранения и подготовки продукции к продаже.

Основные группы 2.1. Для подготовки сырья и замеса: * промышленный тестомес (для автоматического замеса большого объема теста) - 1 шт.; * миксеры (в т. ч. планетарные — для кремов, муссов, беze) - 2 шт.; * дежи (емкости для замеса) - 2 шт.; * весы (технические и точные) - 4 шт.; * ванны

моечные для сырья - 1 шт. 2.2. Для формовки и порционирования: * тестораскаточная машина (регулирует толщину пластина) - 1 шт.; * формы для выпечки (разной конфигурации); * скалки, делители, высечки; * кондитерские мешки и насадки; * шпатели, лопатки, кисти для нанесения покрытий; * силиконовые коврики и матрицы. 2.3. Для расстойки и выпечки: * расстойочный шкаф (создаёт условия для подъёма теста) - 1шт.; *

пароконвектомат - 1 шт.; * конвекционная печь (обеспечивает равномерное пропекание за счет циркуляции воздуха) - 2 шт.; *

противни и листы разных размеров; *

термозащитные рукавицы; 2.4. Для охлаждения и хранения: * камера шоковой заморозки (шкаф шоковой заморозки, предназначенный для быстрого охлаждения и глубокой заморозки продуктов до

температуры -18 градусов и ниже. Благодаря технологии шоковой заморозки сохраняются вкус, аромат и структура продукции. Быстрое снижение температуры останавливает рост бактерий, что позволяет продукции дольше храниться без использования консервантов) - 1 шт.; * холодильные шкафы и камеры (для сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) - 2 шт.; * морозильные камеры - 2 шт. 2.5. Для

упаковки и подготовки к отгрузке: * термо-принтер этикеток; * столы для фасовки; * контейнеры, коробки, плёнки, ленты. 2.6. Вспомогательное оборудование: * рабочие столы (с гигиеничной поверхностью); * стеллажи и полки (для хранения и сушки); * тележки вагонные и подкатные (для перевозки заготовок и готовой продукции); * вентиляционные зонты и системы вытяжки; * купольная посудомоечная машина - 1 шт.; * моечное оборудование (для инвентаря и посуды); * термометры (для теста, начинок, духовки); * бактерицидные облучатели (дезинфекция воздуха и поверхностей).

Производственная мощность: 15-18 тонн продукции в месяц. Код пользователя:
176712 Номер в базе: 10790143

