



СПЕЦИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Рекомендации по выбору оборудования для кофе-пойнта

Правильный выбор оборудования - залог качества напитков и эффективности работы кофе-пойнта. Некачественная кофемашина или кофемолка могут испортить вкус даже лучшего зерна. В этой спецификации мы даем рекомендации по трем уровням: стартовый (микроформат), средний (стандартная точка) и премиум (высокая проходимость).

 **Принцип:** Не экономьте на кофемашине и кофемолке - это сердце вашего бизнеса. Лучше купить менее мощную, но надежную модель, чем дешевый аналог, который сломается через полгода.

1. КОФЕМАШИНА

1.1. Типы кофемашин

- **Автоматические (суперавтоматы):** самый простой в обслуживании вариант. Все происходит автоматически: помол, дозировка, заваривание. Подходят для неопытных бариста и точек с высоким потоком (вокзалы, ТЦ). Минус - менее гибкие настройки.
- **Полуавтоматические (эспрессо-машины):** требуют навыков бариста. Дают максимальный контроль над процессом: можно регулировать помол, дозировку, давление. Идеальны для точек, где качество - главный приоритет.
- **Рожковые (классические):** для опытных бариста, позволяют создавать сложные рецепты. Требуют больше времени на приготовление.

1.2. Рекомендуемые модели по уровням

Уровень	Тип	Рекомендуемая модель	Особенности	Цена (₽)
---------	-----	----------------------	-------------	----------

Уровень	Тип	Рекомендуемая модель	Особенности	Цена (₽)
Стартовый	Автомат	De'Longhi Magnifica S (ECAM 22.110)	Компактная, простая, подходит для 30-50 чашек в день	40 000 - 50 000
Средний	Полуавтомат	Gaggia Classic Pro + кофемолка	Профессиональная, надежная, требует навыков, 80-120 чашек в день	70 000 - 100 000
Премиум	Профессиональная (2 группы)	Victoria Arduino Black Eagle / Nuova Simonelli Appia II	Для высокого потока (200+ чашек в день), идеальна для киберспорта / ТЦ	250 000 - 450 000

2. КОФЕМОЛКА

Кофемолка не менее важна, чем кофемашина. Жерновые кофемолки дают равномерный помол, что критично для вкуса эспрессо. Не используйте ножевые кофемолки - они греют зерно и дают неравномерный помол.

Уровень	Рекомендуемая модель	Особенности	Цена (₽)
Стартовый	De'Longhi KG89	Недорогая жерновая, подходит для 20-30 чашек в день	8 000 - 10 000
Средний	Eureka Mignon Specialita	Профессиональная, 55 мм жернова, регулировка помола	30 000 - 40 000
Премиум	Mahlkönig K30 / Mazzer Super Jolly	Высокая производительность (до 5 кг/день), надежность	60 000 - 120 000

3. ХОЛОДИЛЬНИКИ И МОРОЗИЛЬНИКИ

- **Для молока:** холодильник с температурой +2...+6 °С. Важно, чтобы он был чистым и проветриваемым. Рекомендуемый объем - от 100 л для точки до 200 л для стационарной.
- **Для сиропов и топпингов:** можно использовать отдельный холодильник или ту же камеру, если она вместительная.
- **Для заморозки (лед):** при наличии льдогенератора или морозильной камеры.
- **Рекомендуемые бренды:** Liebherr, Ariston, Beko (бюджетные), True, Electrolux (профессиональные).

4. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- **Льдогенератор:** если планируете продавать холодные напитки (айс-латте, фраппе). Мощность - от 5-10 кг льда в день.
- **Стол производственный:** из нержавеющей стали, легко моется. Размер зависит от площади точки.
- **Стеллажи и полки:** для хранения посуды, сиропов, снеков.
- **Весы:** для точной дозировки кофе (для профессиональных бариста).
- **Термометр для молока:** для контроля температуры взбивания.
- **Темпер:** для утрамбовки кофе в холдере (для полуавтоматов).
- **Питчеры (кувшины для молока):** разного размера, из нержавеющей стали.
- **Столик / подставка для готовых напитков:** для выдачи заказов.

5. ПОСУДА И РАСХОДНИКИ

- **Стаканчики:** бумажные (объем 200-400 мл) с крышками. Выбирайте с плотной стенкой, чтобы не обжигать руки.
- **Держатели для стаканов (картонные подстаканники):** обязательны для горячих напитков.
- **Салфетки:** бумажные, белые или с логотипом.
- **Трубочки и мешалки:** для холодных напитков.
- **Упаковка для снеков:** бумажные пакеты или коробки.
- **Расходные материалы:** фильтры для воды, таблетки для очистки кофемашины, чистящие жидкости.

6. КАССОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- **Онлайн-касса:** обязательна для приема наличных и банковских карт. Популярные модели: Атол 30Ф, Штрих-М, Эвотор.
- **Терминал для карт:** принимайте все виды карт (Visa, Mastercard, МИР).
- **Программа для учета:** можно использовать как онлайн-кассу с интегрированным ПО (например, Атол + 1С, или облачные решения типа SmartMoney).

7. ПРИМЕРНЫЙ БЮДЖЕТ НА ОБОРУДОВАНИЕ

Уровень	Статья	Сумма (₽)
Стартовый (микро)	Кофемашина (автомат)	45 000
	Кофемолка	9 000
	Холодильник (для молока)	15 000
	Прочее (стол, стеллаж, посуда)	15 000
Итого стартовый	84 000 ₽	
Средний (стандарт)	Кофемашина (полуавтомат)	85 000
	Кофемолка (профессиональная)	35 000
	Холодильник (льдогенератор)	50 000
	Прочее (мебель, посуда, касса)	50 000
Итого средний	220 000 ₽	
Премиум (высокий поток)	Кофемашина (2-группная)	350 000
	Кофемолка (профессиональная)	90 000
	Холодильник + льдогенератор	100 000
	Прочее (дизайн, касса, терминал)	80 000
Итого премиум	620 000 ₽	



Важно: Не забывайте про регулярное обслуживание оборудования: очистка, декальцинация, замена фильтров - это обязательные расходы (примерно 5-10% от стоимости оборудования в год).



Совет: При покупке оборудования заключайте договор на сервисное обслуживание. Это сэкономит деньги в долгосрочной перспективе.