

ФРАНШИЗА

Хлеб да Хмель

МАГАЗИН

ПРОДУКТОВ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

СТАНЬТЕ ЧАСТЬЮ УСПЕШНОГО БИЗНЕСА





1. Печь хлебопекарная
2. Подставка под печь
3. Тележка-шпилька
4. Холодильный шкаф двухдверный (-18°C)
5. Витрина хлебная
6. Витрина для мелкоштучных хлебобулочных изделий
7. Стол производственный
8. Лист перфорированный
9. Ящик пластмассовый
10. Умягчитель воды
11. Отделка задней стены
12. Логотип "Хлеб да Хмель" объемный
13. Осветительные приборы
14. Форма для продавцов
15. Доставка оборудования

750 000 Р

Вариант 1

Хлеб да Хмель

Необходимые условия: метраж - 9 м. кв.; мощность - 8 кВт





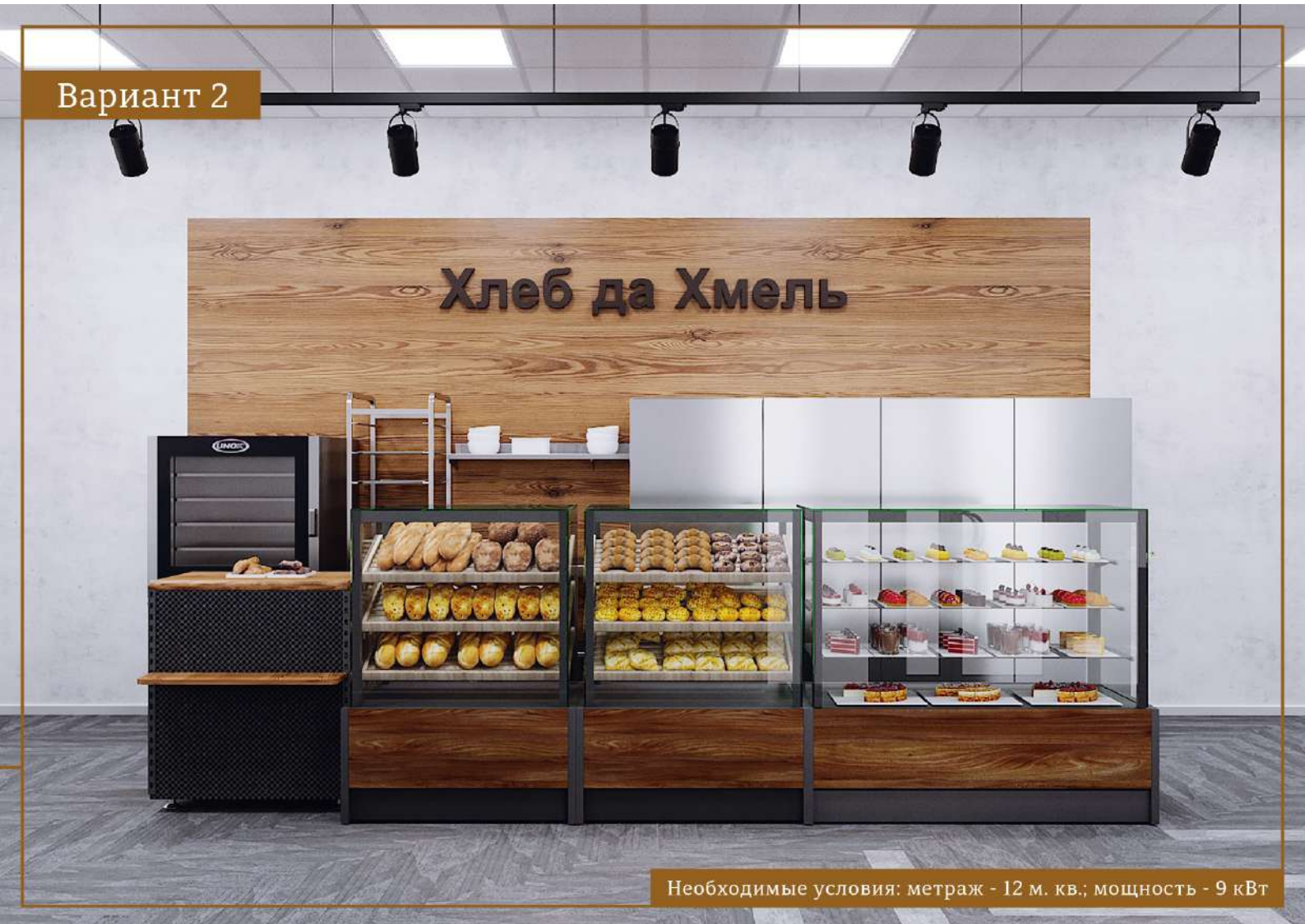
1. Печь хлебопекарная
2. Подставка под печь
3. Тележка-шпилька
4. Холодильный шкаф трехдверный (-18°C)
5. Холодильный шкаф однодверный (+8°C)
6. Витрина хлебная
7. Витрина для мелкоштучных хлебобулочных изделий
8. Кондитерская витрина
9. Стол производственный
10. Умягчитель воды
11. Лист перфорированный
12. Ящик пластмассовый
13. Отделка задней стены
14. Логотип "Хлеб да Хмель" объемный
15. Осветительные приборы
16. Форма для продавцов
17. Доставка оборудования

1 050 000 Р

Вариант 2

Хлеб да Хмель

Необходимые условия: метраж - 12 м. кв.; мощность - 9 кВт





ВАРИАНТ 3

1. Печь хлебопекарная
2. Подставка под печь
3. Тележка-шпилька
4. Холодильный шкаф трехдверный (-18°C)
5. Холодильный шкаф двухдверный (+8°C)
6. Витрина хлебная
7. Витрина для мелкоштучных хлебобулочных изделий
8. Кондитерская витрина
9. Кулинарная витрина
10. Стол производственный
11. Мойка
12. Лист перфорированный
13. Посуда
14. Умягчитель воды
15. Ящик пластмассовый
16. Отделка задней стены
17. Логотип "Хлеб да Хмель" объемный
18. Осветительные приборы
19. Форма для продавцов
20. Доставка оборудования

1 400 000 Р

Вариант 3

Хлеб да Хмель

Необходимые условия: метраж - 20 м. кв.; мощность - 10 кВт



РУКОВОДИТЕЛЬ НАПРАВЛЕНИЯ:
ЛЕОНИД ЗЕБЕЛЯН
8-800-2222-191
FRANSHIZA@ALCOPROFI.RU

ВАШ МЕНЕДЖЕР:

