

БЛОГ · СТАТЬИ

Мукопросеиватель ВС-31: Инвестиция, которая окупается за 90 дней

В профессиональном хлебопечении покупка оборудования — это не расход, а способ ликвидировать «невидимые налоги», которые вы платите за неэффективность. Если на вашем производстве мука до сих пор попадает в дежу напрямую из мешка или через ручное сито, вы теряете деньги трижды. Разберем экономику автоматизации на примере нашего флагмана ВС-31.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

обновлено 16.03.2026



В профессиональном хлебопечении покупка оборудования — это не расход, а способ ликвидировать «невидимые налоги», которые вы платите за неэффективность. Если на вашем производстве мука до сих пор попадает в дежу напрямую из мешка или через ручное сито, вы теряете деньги трижды.

Разберем экономику автоматизации на примере нашего флагмана ВС-31.

1. Ликвидация потерь сырья (Борьба с «распылом»)

При ручной загрузке и просеивании мучная пыль неизбежно поднимается в воздух. Потери на «распыл» составляют от 0,5% до 1% объема сырья.

- Математика: Если вы перерабатываете 1 тонну муки в сутки, в воздух улетает до 10 кг.
- Итог за месяц: 300 кг муки превращаются в пыль на стеллажах и в легких сотрудников вместо того, чтобы стать хлебом.

Мукопросеиватель ВС-31 работает в закрытом цикле. Герметичная конструкция и система

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

- Производим
- Поставляем
- Обслуживаем

8 (800) 351-18-05
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
 zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

мешкоопрокидывателя сводят потери сырья практически к нулю.

2. Оптимизация ФОТ: Пекарь должен печь, а не таскать тяжести

Просеивание 500 кг муки вручную — это час изнурительного физического труда.

- Цена времени: Вы платите квалифицированному пекарю за работу грузчика.
- Человеческий фактор: Усталость сотрудника — главный риск. Пропущенный комок муки, нитка от мешка или случайный мусор могут привести к браку всей партии. Машина не устает и обеспечивает стабильный результат на каждом килограмме.

3. Технологическая безопасность и магнитная сепарация

Партия бракованного теста (например, 50 кг) — это прямые убытки: стоимость сырья, воды, электроэнергии и 3–4 часа оплаченного времени смены.

Инженерное решение: Модель ВС-31 оснащена мощными магнитными уловителями. Они извлекают из муки даже микроскопическую металлическую стружку, которая могла попасть туда на этапе помола. Это ваша юридическая и репутационная страховка.

Сравнение операционных затрат: Ручной труд vs ВС-31

Параметр (в месяц)	Ручной труд	С просеивателем ВС-31	Ваша экономия
Потери муки (распыл/навеска)	~18 000 руб.	~2 000 руб.	16 000 руб.
Оплата рабочего времени	~15 000 руб.	~3 000 руб.	12 000 руб.
Брак (примеси/пересорт)	2–3% продукции	< 0.1%	~10 000 руб.
ИТОГО:			38 000 руб./мес.

Расчет произведен при средней загрузке 800 кг муки в смену.

Сверхприбыль за счет аэрации

Главный секрет ВС-31 — не только в очистке. В процессе работы мука активно насыщается кислородом (аэрируется).

1. Улучшение структуры: Тесто быстрее набирает силу и лучше поднимается.
2. Качество мякиша: Хлеб получается более пористым и эластичным.

ХОРОШЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЗДЕСЬ

-  Производим
-  Поставляем
-  Обслуживаем

 8 (800) 351-18-05
 +7 (999) 024-38-88 Max · WhatsApp · Telegram
 zakaz@mhnz.ru



mhnz.ru

3. Увеличение выхода: Правильно подготовленная мука дает на 2–4% больше готовой продукции из того же объема сырья.

Итоговый расчет ROI

Учитывая прямую экономию на сырье и снижение процента брака, мукопросеиватель полностью окупает себя уже на 3-й месяц эксплуатации. Далее оборудование работает на вашу чистую прибыль и безупречную репутацию бренда.

Закажите индивидуальный расчет окупаемости для ваших объемов производства у инженеров компании «МЕХАНИЗМЫ».

[Получить расчет для моей пекарни](#)

[Технические характеристики мукопросеивателя ВС-31](#)

