**Lista para una panadería**

**Equipamiento.**

* Horno $400.00
* dos batidoras $60.00
* refrigerador $350.00
* dos mesas de trabajo de acero inoxidable $400.00
* 1 báscula $100.00
* 2 Pala de madera para horno $8
* 2 Espátulas $6
* 2 Rodillos diversos $20  
  2 Cuchillos $10  
  2 Termómetros de ambiente, digital y de masa. $40
* moldes diversos $30
* 10 bandejas de aluminio. $75  
  2 balanzas para medir la materia prima. $35
* 2 Mangas de pastelería $5
* juego de boquillas metálicas.$10

Total de equipamiento $1,550

**Insumos.**

* Harinas $25
* Féculas $5
* Miel $10
* grasas (margarina, mantequilla) $10
* aceites $10
* chocolates $8
* sal $2
* leche (fresca, condensada, en polvo) $10
* levaduras $3
* huevos $10
* fruta (fresca, en mermelada o en puré) $5
* extractos de café y otros saborizantes $5
* Pintura vegetal en polvo $8
* obleas de azúcar y otros elementos decorativos. $8
* jarabes varios; $15
* azúcar y sustitutos. $15
* Material para envase y embalaje $25

Total de insumos $177

Total de inversión $1,727