

Создано: 19.11.2025 в 14:12

Обновлено: 12.02.2026 в 08:57

<https://krim.move.ru/objects/9286688233>

Любовь

79138531293

Евпатория, Строителей, д. 5

32 000 000 ₽

Евпатория, Строителей, д. 5

Готовый бизнес

Общая площадь

479 м²

Детали объекта

Тип сделки

Продам

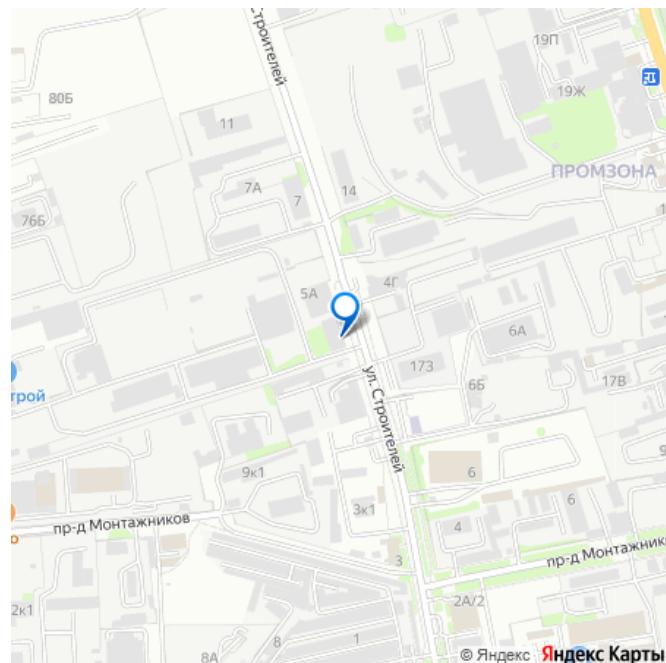
Раздел

[Коммерческая недвижимость](#)



Описание

Продается! Полностью реконструированный холодильный комбинат в черте города Евпатория по цене всего 32 000 000 рублей. Это идеальное, готовое решение для компаний, занимающихся хранением замороженной и охлажденной продукции, мясопереработкой, оптовой торговлей продуктами питания. Ключевые преимущества объекта: · ? Прямая продажа по привлекательной цене: 35 000 000 руб. технологичный комплекс "под ключ". · ?? Реконструкция 2017г. Законсервирован в 2019 г. Полностью заменены все холодильные системы, утепление стен, потолка и пола на современные сэндвич-панели. Объект не требует вложений в ремонт и готов к эксплуатации. · ? Выгодное расположение: Находится в городской черте



Евпатории, что обеспечивает удобную логистику, доступность для персонала и снижение транспортных расходов. · ? Мощная инженерная инфраструктура: · Электроснабжение: 420 кВт. · Подведен газ. · Собственная территория с подъездными путями , подходит для длинномеров. · ?? Гибкие условия хранения: · Общая площадь холодильного комбината: ~471 м?. Офисное помещение 20 м2. · 12 изолированные камеры с высотой потолков от 4 до 6 м. · 9 морозильных камер для мяса, оснащенных специализированной линией для подвесного хранения полутиш. · 3 камеры с регулируемой температурой 0...+2°C. · Возможность раздельной работы холодильных систем для экономии энергии. · ? Надежное оборудование: Холодильные централи с компрессорами Bitzer (Германия) и теплообменниками GUNTNER. Используется хладагент R507. Оборудование новое, находится на консервации, возможен быстрый запуск. ?? Здание Построено в 1985 г., капитально реконструировано Площадь здания 34 м x 18 м (с учетом современных стен) Утепление Стены, потолок: сэндвич-панели; Пол: сэндвич-панели + бетон + спецпокрытие Охлаждающее оборудование 2 централи Bitzer (Германия), испарители и конденсаторы GUNTNER Температурные режимы Глубокой заморозки (для мяса) и 0...+2°C (для охлажденной продукции)

