

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Оснащение кафе холодильным и пищевым оборудованием

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevye-oborudovanie/osnashchenie_kafe_kholodilnym_i_pishchevym_oborudovaniem



Описание

Оснащение кафе холодильным и пищевым оборудованием

Выбирать технологический инвентарь стоит после изучения санитарных норм для общепита. Существуют определенные стандарты для комплектации кухни, установленные исходя из правил пожарной безопасности и санитарных нормативов.

Рабочий день повара зачастую длится дольше, чем открыто само заведение. Примерно столько же работает и вся кухонная техника, поэтому все должно быть максимально оптимизировано и надежно.

Например, кухня должна иметьделения на цехи, которые не могут быть проходными.

Исключение — цехи, связанные последовательными технологическими процессами.

Холодильное оборудование также должно размещаться таким образом, чтобы исключить встречу сырья, готовой продукции и полуфабрикатов. Разделочные доски необходимо маркировать соответствующим образом, например «СМ» — сырое мясо.

Если не придерживаться правил расстановки оборудования в начале обустройства кухонного пространства, то первая же проверка контролирующих органов выявит все недочеты и вам придется приостановить работу заведения.

Какое оборудование входит в оснащение?

Оборудование для ресторанов и кафе можно условно разделить на несколько категорий:

- холодильное;
- тепловое;
- хлебопекарное и кондитерское;
- посудомоечное;
- электромеханическое;
- барное;
- вспомогательное.

В этот перечень оборудования для открытия кафе также может входить торговое оснащение, мебель и посуда.

Основной критерий в оснащении кафе холодильным и пищевым оборудованием — исправно ли техника поддерживает определенный температурный режим. Также стоит обратить внимание на герметичность, вместительность и габариты.

Существуют как шкафы шоковой заморозки, так и камеры быстрого охлаждения, которые по функционалу практически не отличаются. Шкафы менее габаритны, поэтому они лучше подходят для профессиональной кухни.

Почти все холодильное оборудование для ресторанов различается температурными режимами, габаритами, наличием и количеством дополнительных ящиков.

Мы осуществляем продажу оборудования для **оснащения кафе холодильным и пищевым оборудованием** в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Характеристики

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.