Коммерческое предложение от 26.04.2025

Наименование товара: **Оснащение ресторана холодильным и пищевым оборудованием**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevoe-oborudovanie/osnashchenie_restorana_kholodilnym_i_pishchevym_oborudovaniem

Описание

Оснащение ресторана холодильным и пищевым оборудованием

Эффективность функционирования любого заведения общественного питания, особенно того, которое относится к высокой категории обслуживания, зависит не только от квалификации и таланта работающих в нем поваров, но и от качества оборудования, его комплектации и грамотного использования. Одно дело приготовить вкусное блюдо в домашних условиях и совсем другое — приготовить это же блюдо в гораздо большем объеме и как можно быстрее, чтобы не заставлять клиентов ждать. Именно для этого в ресторанах и кафе используется специальное оборудование, помогающее не только увеличить скорость всех технологических процессов, но и повысить вкусовые качества производимых блюд.

Оборудование для оснащения ресторана холодильным и пищевым оборудованием в заведениях общепита делится на несколько групп в зависимости от сферы применения.

Приобрести оборудование для **оснащения ресторана холодильным и пищевым оборудованием** вы можете на нашем сайте по низкой стоимости, покупку доставим в любую точку города

#REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Требования к ресторанному оборудованию

Требования к профессиональному оборудованию для ресторанов и кафе коренным образом отличаются от требований, предъявляемых к бытовому кухонному оборудованию.

- Во-первых, это прочность и долговечность. Нагрузка на профессиональную кухонную технику очень высока, она должна быть максимально надежной и способной в течение долгого времени работать без остановок.
- Во-вторых, функциональность и производительность. В больших заведениях общепита нередко требуется приготовление большого количества различных блюд. Производительность техники должна соответствовать потребностям кафе или ресторана.
- В-третьих, устойчивость к воздействию среды. Приготовление пищи обычно производится в помещении с повышенной температурой и влажностью, поэтому недопустимо использование материалов, подверженных ржавчине или появлению плесени.

  Важно!
  Все профессиональное оборудование для кухни должно быть выполнено из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и средами и утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.05.1997 № 10 «О Перечне материалов, изделий, оборудования». Кроме того, оно должно соответствовать нормам технического оснащения предприятий общепита, установленным в СанПиН 2.3.6. 1079-01.

Наряду с вышеперечисленными, требования к оборудованию могут зависеть от размера заведения, особенностей его концепции и кухни, специализации и даже времени работы.

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.