

Описание товара Оснащение столовой холодильным и пищевым оборудованием



Описание

Оснащение столовой холодильным и пищевым оборудованием

Раньше предприятия питания формата столовых воспринимали с заводами, фабриками и учебными заведениями и многие из них были закрыта для массового потребителя. На сегодняшний день формат столовых ближе к кафе и его часто называют современная столовая.

В данных заведениях основной упор делается на цены и широкий ассортимент блюд, сервис идет по минимальному и достаточному принципу. *При проектирование и оснащение столовой холодильным и пищевым оборудованием стоит главная задача – это обеспечить питанием большое количество людей за короткий временной отрезок.* Важно отметить, что столовая не конкурент для ресторанов, так как в нее люди идут, чтобы поесть, а в рестораны отправляются за атмосферой и новыми блюдами.

Подобные заведения можно разделить по месту расположения (в офисном центре, торговом центре, в больнице, в школе, на заводе, в доме отдыха); технологическому принципу приготовления (столовая полного (замкнутого) производственного цикла или столовая с кухней - доготовочной); по форме обслуживания посетителей (фри-флоу, через линию раздачи и формата «шведский стол»).

Мы осуществляем **оснащение столовой холодильным и пищевым оборудованием** в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Из чего состоит оснащение столовой?

Оснащение столовых состоит из производственных помещений это горячий, холодных, овощной,

мясо-рыбный цеха, моечная кухонной и столовой посуды, кладовая суточного запаса и зала приема пищи для посетителей. Складские помещения это кладовые для сухих, охлажденных и замороженных продуктов, а также помещения для инвентаря, белья и тары. К административно-бытовым помещениям относятся кабинет директора, комната для персонала, гардеробные, душевые, уборная для персонала и т.п.. Торговым помещениям относятся обеденный зал, вестибюль с гардеробом.

Линия раздачи является связующим звеном между производственной и торговой зоной. Основное оборудование при оснащении столовой - это:

- пароконвектоматы,
- котлы,
- сковороды опрокидываемые,
- плиты,
- холодильные шкафы и столы,
- посудомоечные машины,
- нейтральное оборудование ,
- механическое оборудование,
- холодильные камеры.

Обеденная зона состоит из столов и стульев. Оснащение столовой и проектирование должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим нормам.

В столовой обязательно должен быть водопровод, канализация, электричества (проводка должна быть рассчитана под оборудования на 380 В), вентиляция. При оснащении столовой необходимо учитывать, что столовую посуду надо покупать с запасом 20%.

Характеристики

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.