



Качество процесса приготовления блюд в любых заведениях общественного питания во многом зависит от правильно выбранной техники. Быстрая готовка блюд совершенно невозможна без современных приборов для разделки, тепловой обработки, взбивания, хранения, презентации и т.д.

В каталоге нашего интернет-магазина вы сможете купить следующее оборудование для общепита:

1. Для горячего цеха: печи, пароконвектоматы, жаровые шкафы и поверхности, фритюрницы, сковороды, макаронварки, кипяtilьники, котлы, плиты, расстоечные шкафы, жарочные поверхности и т.д. Они предназначены для приготовления горячих блюд перед их непосредственной подачей на стол.

2. Для холодного цеха: [холодильное оборудование](#) для ресторана, морозильные камеры, холодильные шкафы, бонеты, кондитерские витрины, горки, разделочные охлаждающие столы, винные шкафы, лари, шкафы шоковой заморозки. Они предназначены для долгосрочного хранения замороженной продукции: мяса, рыбы и полуфабрикатов, а также краткосрочного сохранения заготовок и готовых охлаждённых блюд перед их подачей. Холодильное оборудование для кафе позволяет также хранить спиртные напитки при особой температуре на протяжении длительного промежутка времени.

3. Электромеханическое оборудование (к нему относятся мясорубки, картофелечистки, хлеборезки, машины до раскатывания теста и т.д.). Без этого вспомогательного оборудования на кухне ресторана не обойтись.

4. Нейтральное оборудование (разделочные поверхности, моечные ванны, вентиляционные зонты, кассовые боксы, различного типа подставки, металлические стеллажи, тумбы и тележки).

Оборудование для бара: ассортимент

Оборудование для бара является неотъемлемой частью оснащения, которое необходимо для ресторана. Согласитесь, без ароматных напитков, красивых и вкусных коктейлей, приятного кофе и чая очень сложно обойтись в процессе принятия пищи или во время релаксации. Наш интернет-магазин предлагает следующее холодильное оборудование для бара: льдогенераторы, охладители, барные холодильные витрины и шкафы, крошители льда, фригобары, экспресс-охладители, диспенсеры и т.д.

Вывод

[Кухонное оборудование](#) — залог качества ингредиентов, сохранности вкуса и аромата готовых блюд, а также гарантия приготовления настоящего шедевра. Правильное хранение продуктов питания значительно увеличивает срок их годности. По этой причине мы рекомендуем вовремя приобрести качественное кухонное оснащение. Исходя из ваших собственных потребностей, вы сможете подобрать подходящее оборудование для столовой, ресторана или кафе у нас.