

Кухонное оборудование для общепита

Оборудование, которым оснащается кухня ресторана, кафе, столовой или бара, должно:

- соответствовать санитарным нормам,
- отличаться высокой прочностью и износостойкостью,
- иметь продолжительный период эксплуатации в виду отсутствия коррозии.

Нержавеющая сталь полностью отвечает всем критериям и по праву считается востребованным материалом №1 для производства кухонного оборудования общепита, которое, в свою очередь, рассчитано на ежедневное активное использование, и должно выдерживать высокие температуры и перепады влажности.

Кухонной мебели из нержавейки не страшны горячие противни, острые ножи, брызги масла, разнообразные запахи и другие механические воздействия. Именно благодаря этим качествам ее принято считать профессиональной.

Технологии

Технологическая производственная мебель из нержавеющей стали не ограничивается столами и промышленными мойками. В продаже всегда можно найти полки, шкафы, стеллажи, тележки и прочие элементы. Их задача заключается в значительном облегчении труда и экономии времени поваров и их помощников.

В моечных ваннах на предприятиях общественного питания моют посуду, инвентарь, баки. Их наличие - обязательное требование СЭС. Выделяют несколько видов в зависимости от количества секций. Бывают односекционные, двухсекционные, трехсекционные. Первые и вторые пользуются наибольшим спросом, т.к. отличаются компактностью в сочетании с функциональностью. Это высококачественные изделия производимые штамповкой или сваркой из нескольких листов нержавейки. Цена моечной ванны зависит от габаритных размеров и варианта исполнения.

Разделочные столы. Нужны для приготовления, разделки и в качестве дополнительной поверхности под инвентарь. Нержавеющая сталь здесь наиболее

уместна, так как практически не подвержена механическим повреждениям (ударам, сколам, порезам).

Нержавеющие стеллажи - оптимальный вариант для рациональной организации рабочего пространства. Уместны не только на кухне, но и в кладовой. Имеют регулируемые ножки. Классифицируются по типу изготовления, стали и назначению.

Тележки. Упрощают подвоз продуктов питания в металлических контейнерах. Имеют фиксируемые ножки, что исключает самопроизвольное движение.

Вытяжные зонты. Удаляют пар, масло и продукты сгорания из рабочей зоны. В комплекте имеются лабиринтные фильтры, через которые проходит горячий воздух, из которого конденсируется жир и отводится в специальный герметичный сливной канал. Бывают островные и настенные вытяжные зонты.

Надежность и долговечность кухонного оборудования из нержавеющей стали невозможно недооценить. Только она способна обеспечить гигиеничность при высокой эффективности труда.