

Коммерческое предложение от 26.04.2025

Наименование товара: Оснащение кафе-кондитерской холодильным и пищевым оборудованием

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevye-oborudovanie/osnashchenie_kafe_konditerskoy_kholodilnym_i_pishchevym_oborudovaniem



Описание

Оснащение кафе-кондитерской холодильным и пищевым оборудованием

Оборудование для кондитерской - важная часть бюджета. Оно должно быть функциональным, комплексным и современным. От этого зависит успех вашего предприятия.

Оборудование для оснащения ☐ кафе-кондитерской холодильным и пищевым оборудованием, которое потребуется купить, можно подразделить на три группы:

- торговое;
- офисное;
- технологическое.

Там, где происходит непосредственная работа по созданию кондитерских изделий, необходимо технологическое оснащение. Сюда относится техника для готовки, выпечки, обработки десертов.

Кроме этого, нужны тестоделители и тестораскатки (однако, первое время можно обойтись и без них). Понадобятся также установки для мойки посуды и рук. Законопослушные предприятия оборудуют отдельные комнаты для этих целей. Так полагается по инструкции. Ну и куда же без мелкого инвентаря? Это посуда, противни, различные формы, тазы и т. д.

Наша компания предлагает приобрести **оснащение кафе-кондитерской холодильным и пищевым оборудованием** по доступной цене, покупку доставим по любому адресу в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Виды оборудования для кафе-кондитерской

Основная проблема кондитерских цехов – загрязнение воздуха частичками пыли. Мука, сахарная пудра, какао-порошок оставляют в воздухе мелкие частицы пыли, поэтому к системе вентиляции нужно отнестись серьезно.

Вытяжку необходимо приобретать мощную, так как объемы производимой продукции будут большими. В соответствии с нормативом в кухонном пространстве должен поддерживаться определенный уровень влажности и степень концентрации вредных веществ. Например, содержание продуктовой пыли не должно превышать 6 мг/м³, а уровень влажности варьируется в диапазоне от 55 до 70% в зависимости от зоны помещения.

Плита необходима профессионального типа. Они бывают электрическими, газовыми, индукционными (самые современные виды). Лучше всего установить электрическую, с несколькими конфорками. Если производство большое, понадобится несколько таких плит.

Печи для кондитерской тоже бывают разных видов. Их надо выбирать в зависимости от продукции, которую планируется изготавливать: печенье, пряники, бисквиты, эклеры и т. д. Например, чтобы выпекать овсяное или сдобное печенье, понадобится электрическая печь, оснащенная тефлоновой лентой. Для сахарной выпечки или баранок печь должна иметь сетчатый транспортер.

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.