

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: **Оснащение учебных учреждений холодильным и пищевым оборудованием**

Ссылка на товар:

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



Описание

Оснащение учебных учреждений холодильным и пищевым оборудованием

Основное назначение школьных столовых – обеспечение учащихся горячим питанием, для чего их оснащают оборудованием, выполняющим все виды тепловой обработки. В небольших столовых варка первых блюд, гарниров и напитков, а также жарка вторых блюд осуществляется в наплитной посуде, для чего подбирается необходимое количество электрических плит.

В крупных предприятиях целесообразно устанавливать электрические пищеварочные котлы. Их число и ёмкость рассчитывается на основе производственной программы и режима работы раздаточной. Жарочное оборудование для школьной столовой включает в себя опрокидывающиеся электрические сковороды, на которых продукты обжариваются, и жарочные шкафы, где они тушатся или запекаются до полной готовности. Все виды теплового оборудования для школьных столовых

размещают как самостоятельно, так и в виде технологической линии.

В последние годы наблюдается тенденция к модернизации и переоснащению школьных предприятий питания современным тепловым оборудованием, а именно, пароконвектоматами, которые выполняют обжаривание горячим воздухом, воздействуют паром, а также работают в комбинированном режиме. Такие виды тепловой обработки наиболее полезны для школьного питания, так как исключают негативное воздействие канцерогенных веществ, образующихся при нарушении режима жарки основным способом.

Виды оборудования

Пароконвектоматы для оснащения учебных учреждений холодильным и пищевым оборудованием просты в эксплуатации отличаются высоким качеством тепловой обработки, достаточной производительностью. А их относительная дороговизна компенсируется экономным потреблением электроэнергии, сокращением доли ручного труда и временных затрат на приготовление блюд. Для выпечки мучных и кондитерских изделий в мучных цехах устанавливают пекарские шкафы, число камер которых должно соответствовать производственной программе по выпуску мучных изделий.

Реализация готовых блюд в столовых школ осуществляется через линию раздачи, которая может располагаться как на площади горячего цеха, так и отделяться от него перегородкой. В комплект линии раздачи входят:

- мармит для первых блюд;
- мармит для вторых блюд;
- прилавок для холодных закусок;
- прилавок для напитков;
- прилавок для столовых приборов;
- нейтральный прилавок.

Порционирование и отпуск готовых блюд и напитков выполняют повара-раздатчики, а к комплектации обедов и сервировке столов привлекают школьников.

Наша компания предлагает оборудование для **оснащения учебных учреждений холодильным и пищевым оборудованием** и осуществляет доставку в в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

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.