

## Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Оснащение учебных учреждений холодильным и пищевым оборудованием

Ссылка на товар:

[https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevoe-oborudovanie/osnashchenie\\_uchebnykh\\_uchrezhdeniy\\_kholodilnym\\_i\\_pishchevym\\_oborudovaniem](https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevoe-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.