

Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: **Оснащение кулинарии холодильным и пищевым оборудованием**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/kholodilnoe-i-pishchevye-oborudovanie/osnashchenie_kulinarii_kholodilnym_i_pishchevym_oborudovaniem



Описание

**Оснащение кулинарии холодильным и пищевым
оборудованием**

Жители больших городов в наши дни испытывают большой недостаток времени. Поэтому большой популярностью пользуются не только обеды и ужины, подаваемые в ресторанах, но и качественные готовые блюда, продаваемые в кулинарных отделах супермаркетов. И такое боложение дел играет на руку владельцам торговых предприятий. Идея продажи готовых блюд в супермаркетах впервые была реализована в сети Marks & Spencer, в магазинах которой клиентам предлагались готовые сэндвичи.

В наши дни эта схема продаж стремительно набирает обороты. Многие посетители магазинов по достоинству оценили возможность приобрести готовые блюда для ужина. А управляющие супермаркетов, которые решаются открыть в магазине производственный цех и установить холодильную витрину с готовыми блюдами, отмечают тенденцию роста прибыли, поскольку открытие такого отдела не только увеличивает средний чек, но и является эффективным методом привлечения новых клиентов.

□ В гастрономическом отделе можно предложить очень широкий ассортимент блюд: от разнообразных салатов и гарниров до блюд, которые подают в ресторанах.

Наша компания предлагает расширенный ассортимент товаров для **оснащения кулинарии холодильным и пищевым оборудованием** и осуществляет доставку в в #REGION_NAME_DECLINE_PP#.

Необходимое оборудование для кулинарии

Поскольку производство находится при магазине, поварам всегда доступен огромный арсенал самых разнообразных продуктов. Единственный недостаток заключается в том, что срок реализации такой продукции очень недолог, обычно он составляет от 12 часов до 72 часов, но такие блюда пользуются спросом и раскупаются очень быстро.

Для того, чтобы оснастить кулинарный отдел таким образом, чтобы продукты оставались свежими длительное время и вызывали аппетит у посетителей магазина, потребуется специальное холодильное оборудование. Это могут быть холодильные витрины, охлаждаемые столы или холодильные шкафы со стеклянными дверцами.

В зависимости от размера отдела и величины ассортимента можно выбрать напольную или настольную холодильную витрину, которая работает в диапазоне температур от 0 до 10 градусов С. Охлаждаемые столы отлично подойдут для демонстрации салатов и гарниров. Эти устройства предоставляют покупателям отличный обзор и сохраняют свежесть продуктов длительное время.

Необходимое оборудование для оснащения кулинарии холодильным и пищевым оборудованием:

- холодильное оборудование: витрины, стеллажи, бонеты на встроенном и выносном холоде, холодильные шкафы;
- торговое оборудование: стеллажи, прилавки, витрины, упаковочные столы, весы;
- тепловое оборудование: плиты, пароконвектоматы и конвекционные печи, грили, микроволновые печи;

- механическое оборудование: овощерезки, мясорубки, миксеры, сыротёрки;

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.