



Lokale gastronomiczne to miejsca, w których przygotowuje i przechowuje się różne posiłki. Można to robić na stołach nierdzewnych oraz w szafach chłodniczych. Co, jednak gdy walczymy o każdy centymetr wolnej przestrzeni. Wówczas warto zastanowić się nad zakupem [stołów chłodniczych](#)

. W artykule tym przedstawimy Wam te rozwiązania.

Stoły chłodnicze – urządzenia dwa w jednym.

Stoły chłodnicze to maszyny, które tak naprawdę łączą **dwie funkcjonalności**. Przede wszystkim można na nich

przygotowywać różne dania

. Posiadają one blaty ze

stali nierdzewnej

, które naprawdę będą w stanie wiele przetrwać. Także w łatwy sposób zadbane o ich czystość.

Jednak urządzenia te również mogą służyć, jako miejsce **przechowywania produktów łatwo psujących** się. Na swoim

wyposażeniu posiadają one

agregat chłodniczy

, który wychładza wnętrze do odpowiedniej temperatury. Zazwyczaj zakres ten plasuje się pomiędzy

-2° C

a +8° C

. Wartości te są wystarczające, aby uchronić przetrzymywane produkty przed zniszczeniem.

Połączenie dwóch większych urządzeń w jedno pozwoli **zaoszczędzić cenne miejsce**, tym bardziej, jeżeli posiadacie mniejszy lokal. Wówczas warto rozważyć zakup

stołów chłodniczych

.



Rodzaje stołów chłodniczych.

Ze względu na wykonywane zadania **stoły chłodnicze** możemy podzielić na:

- **Stoły chłodnicze robocze** – dla tego typu maszyn, charakterystyczne jest to, że w swojej **górnej części posiadają tylko duży blat roboczy**. To właśnie na nim będziecie w stanie **przygotowywać** różne potrawy.
- **Stoły chłodnicze sałatkowe** – urządzenia z tej rodziny posiadają w swoim blacie **otwory na pojemniki GN**. Takie wykonanie sprawia, że będziecie mogli

przechowywać
w wygodny sposób

surówki

oraz

sałatki

. Posiadają one także nadbudowę ze stali nierdzewnej bądź szkła chroniącą przechowywane produkty.

- **Stoły chłodnicze do pizzy** – rozwiązania **przeznaczone** dla lokali serwujących **kuchnię włoską**

W odróżnieniu od stołów roboczych tutaj występuje blat ze stali nierdzewnej. Gwarantuje on nieprzywierania ciasta podczas jego wyrabiania.

Wyżej przedstawione maszyny są najczęściej występującymi w **profesjonalnych zastosowaniach**

Położenie agregatu w stołach chłodniczych.

Wbrew pozorom **położenie sprężarki** ma dość duże znaczenie. To ono determinuje niektóre cechy **stołów chłodniczych**. Jednak zacznijmy od początku. Agregaty mogą być umieszczone z

prawej, lewej strony urządzenia

bądź na

jego spodzie

. Dwa pierwsze ułożenia

zwiększają wymiary

całej maszyny, jednak

nie zabierają

ani milimetra z

przestrzeni przechowalniczej

. Co za tym idzie umieścimy w

środku więcej produktów



Wszystkie urządzenia w naszym sklepie zostały wybrane z myślą o maksymalnym bezpieczeństwie i higienie. Nasze stoły chłodnicze dla gastronomii.

Stoły chłodnicze to urządzenia, które przydadzą się w **większości lokali gastronomicznych**.

W związku, z czym warto zastanowić się nad ich zakupem. Jeżeli będziecie już zdecydowani, zajrzyjcie na stronę:

www.wyposazenie-sklepowe.pl

. W miejscu tym znajdziecie

bogaty asortyment

maszyn od

różnych producentów

. Jesteśmy przekonani, że w tym sklepie internetowym zakupicie interesujące Was produkty. My dziękujemy za uwagę oraz zapraszamy do innych naszych artykułów.

Materiał zewnętrzny