



**ХОЛОДИЛЬНОЕ  
ОБОРУДОВАНИЕ НА  
ПРЕДПРИЯТИЯХ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

БЫТОВОЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ШКАФ – ЭТО ХОЛОДИЛЬНИК, КОТОРЫЙ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ТОЛЬКО СВЕЖИХ И ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ. ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ДЛЯ ОБЩЕПИТА ПРИ ОДИНАКОВЫХ РАЗМЕРАХ С БХП (БЫТОВОЙ ХОЛОДИЛЬНЫЙ ПРИБОР) МОГУТ ИМЕТЬ РАЗНЫЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЕ РЕЖИМЫ И ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В РАЗЛИЧНЫХ СОСТОЯНИЯХ, В ТОМ ЧИСЛЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ.

**НА РОССИЙСКОМ РЫНКЕ ПРЕДСТАВЛЕНО ОТЕЧЕСТВЕННОЕ И ИМПОРТНОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ РЕСТОРАНОВ, КАФЕ И ДРУГИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ:**

- ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ШКАФЫ РАЗНЫХ ТИПОВ,
- ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ КАМЕРЫ,
- ВИННЫЕ ШКАФЫ,
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И РОЗЛИВА НАПИТКОВ И ОЧИЩЕННОЙ ВОДЫ,
- БАРНОЕ ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ,
- ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ,
- ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПРОДАЖ МОРОЖЕНОГО И МОЛОЧНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ,
- ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ, ПРИЛАВКИ И СТОЛЫ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ,
- ХОЛОДИЛЬНЫЕ, НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ И ПРИЛАВКИ СУНДУЧНОГО ТИПА,
- МОРОЗИЛЬНЫЕ ЯЩИКИ И ВАННЫ.

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

БОЛЬШИНСТВО ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФОВ ИМЕЕТ 4 РОЛИКОВЫЕ ОПОРЫ ДЛЯ ОБЛЕГЧЕНИЯ ПЕРЕМЕЩЕНИЙ ПО ПОЛУ. ДВЕРИ БЫВАЮТ ПОВОРОТНЫМИ И СДВИЖНЫМИ, ГЛУХИМИ ИЛИ ПРОЗРАЧНЫМИ. ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ С ПРОЗРАЧНЫМИ ДВЕРЬМИ И ЯРКОЙ ПОДСВЕТКОЙ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ И ТОРГОВЛИ ПРОДУКТАМИ, СЛУЖАТ УКРАШЕНИЕМ ДЛЯ ТОРГОВОГО ПОМЕЩЕНИЯ. КАК ПРАВИЛО, ОНИ ДОРОЖЕ АНАЛОГОВ С ГЛУХИМИ ДВЕРЬМИ. ПО ТЕМПЕРАТУРАМ ХРАНЕНИЯ ВСЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА 4 ГРУППЫ: СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ, НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ, МОРОЗИЛЬНЫЕ ДЛЯ БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ («ШОКОВОЙ/УДАРНОЙ ЗАМОРОЗКИ») И КОМБИНИРОВАННЫЕ ХОЛОДИЛЬНО-МОРОЗИЛЬНЫЕ. СРЕДНТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРАХ ОТ  $-3$  ДО  $+12$  °С ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОХЛАЖДЕННЫХ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ. НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ШКАФЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ТОРГОВЛИ ЗАМОРОЖЕННЫМИ ПРОДУКТАМИ И ПОЛУФАБРИКАТАМИ. РАЗНЫЕ МОДЕЛИ МОГУТ ИМЕТЬ РАЗЛИЧНЫЕ РАБОЧИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ( $0...-6$  °С,  $-9...-24$  °С) В ЗАВИСИМОСТИ ОТ НАЗНАЧЕНИЯ ШКАФА И МАРКИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ. ОБОРУДОВАНИЕ С РАБОЧИМИ ТЕМПЕРАТУРАМИ ВЫШЕ  $-18$  °С НЕ ПРИГОДНО ДЛЯ БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ И ДЛИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ.

# Винные шкафы

ВИННЫЕ ШКАФЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ТОРГОВЛИ РАЗЛИЧНЫМИ ВИНАМИ В БУТЫЛКАХ, ПРЕДСТАВЛЯЮТ СОБОЙ ОСОБУЮ ГРУППУ ХОЛОДИЛЬНЫХ ШКАФОВ СО СПЕЦИФИЧЕСКИМИ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИМИ ХАРАКТЕРИСТИКАМИ. В РЕСТОРАНАХ И БАРАХ ЗАЧАСТУЮ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ ВИННЫЕ ШКАФЫ, КОТОРЫЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ И В ДОМАХ. ТАКЖЕ БЫВАЮТ ВИННЫЕ ШКАФЫ, КОТОРЫЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ТОЛЬКО ДЛЯ КОММЕРЧЕСКОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ИХ ОТЛИЧАЮТ БОЛЬШАЯ ВМЕСТИМОСТЬ И ВНУТРЕННЕЕ ОСНАЩЕНИЕ. ВИННЫЕ ШКАФЫ МОГУТ ИМЕТЬ ГЛУХИЕ ИЛИ ПРОЗРАЧНЫЕ ДВЕРИ СО СТЕКЛОПАКЕТАМИ, НЕПРОНИЦАЕМЫМИ ДЛЯ УЛЬТРАФИОЛЕТОВЫХ ЛУЧЕЙ. ОНИ БЫВАЮТ ОТДЕЛЬНО СТОЯЩИЕ И ВСТРАИВАЕМЫЕ. ТАКЖЕ ВИННЫЕ ШКАФЫ ОТЛИЧАЮТСЯ МЕЖДУ СОБОЙ ВМЕСТИМОСТЬЮ, ИСПОЛНЕНИЕМ, КОЛИЧЕСТВОМ ТЕМПЕРАТУРНЫХ ЗОН.



# ЛЕДОГЕНЕРАТОР Ы

ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОГО ЛЬДА, НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ (КОКТЕЙЛЕЙ, ЧАЯ И КОФЕ) И ПРИ ДЕМОНСТРАЦИИ МОРЕПРОДУКТОВ. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩЕВОГО ЛЬДА ИСПОЛЬЗУЮТ ОЧИЩЕННУЮ ВОДОПРОВОДНУЮ, БУТИЛИРОВАННУЮ ИЛИ НАЛИВНУЮ ВОДУ.

ЛЕДОГЕНЕРАТОРЫ ГОТОВЯТ ЛЕД В ВИДЕ КУБИКОВ РАЗЛИЧНЫХ РАЗМЕРОВ И ДРОБЛЕННЫЙ. КОМПАКТНЫЙ ЛЕДОГЕНЕРАТОР МОЖЕТ ПРИГОТОВИТЬ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ 12 КУБИКОВ ЛЬДА ЗА 15 МИНУТ ИЛИ 12-16 КГ ЛЕДЯНОЙ КРОШКИ ЗА СУТКИ, ЧТО ПОЛНОСТЬЮ ПОКРЫВАЕТ ПОТРЕБНОСТИ НЕБОЛЬШОГО БАРА. ДЛЯ НАКОПЛЕНИЯ ЛЬДА ПРЕДНАЗНАЧЕН ВСТРОЕННЫЙ БУНКЕР НА 175 КУБИКОВ ИЛИ 750 Г КРОШЕВА ЛЬДА.

# ОХЛАЖДАЕМЫЕ ВИТРИНЫ, ПРИЛАВКИ И СТОЛЫ ДЛЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОДУКТОВ

- ОХЛАЖДАЕМЫЕ (ИЛИ ХОЛОДИЛЬНЫЕ) ВИТРИНЫ, ПРИЛАВКИ И СТОЛЫ В БАРАХ, КАФЕ И ПИЦЦЕРИЯХ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИИ И ПРОДАЖ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, НЕ ТРЕБУЮЩИХ ГЛУБОКОГО ОХЛАЖДЕНИЯ РАЗЛИЧАЮТ 3 ТИПА ВИТРИН: СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ (ОТ  $-2$  ДО  $+12$  °С ДЛЯ ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ), НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ (НИЖЕ  $0$  °С ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ) И КОМБИНИРОВАННЫЕ ( $-6/+6$  °С ДЛЯ ОХЛАЖДЕННЫХ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ). РАЗНЫЕ ТИПЫ ВИТРИН БЫВАЮТ ПРЯМЫМИ УЗКИМИ И ШИРОКИМИ, ЛИБО УГЛОВЫМИ. СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ ВИТРИНЫ ИМЕЮТ ОТ 1 ДО 3 СЕКЦИЙ. ОДНА ИЗ СЕКЦИЙ МОЖЕТ БЫТЬ БЕЗ ОХЛАЖДЕНИЯ. ВИТРИНЫ С ТЕМПЕРАТУРАМИ ХРАНЕНИЯ  $1-7$  °С ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ ТОРГОВЛИ ГАСТРОНОМИЕЙ, МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ, ХОЛОДНЫМИ ЗАКУСКАМИ И КОНДИТЕРСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ, МЯСОМ И РЫБОЙ, КОЛБАСАМИ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИЕЙ. ВИТРИНЫ С ТЕМПЕРАТУРАМИ ХРАНЕНИЯ  $3-10$  °С ПРИМЕНЯЮТ ДЛЯ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ.

# ХОЛОДИЛЬНЫЕ, НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ И ПРИЛАВКИ СУНДУЧНОГО ТИПА

- ХОЛОДИЛЬНЫЕ ЛАРИ ИМЕЮТ ТЕМПЕРАТУРЫ ОТ 0 ДО 10 °С И ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПРОДАЖ ОХЛАЖДЕННЫХ ПРОДУКТОВ. НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ЛАРИ ИМЕЮТ РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ, °С: -8...-24, -9...-23, -11...-27, -12...-25, -15...-17. ЛАРИ С ТЕМПЕРАТУРАМИ НИЖЕ -15 °С ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ХРАНЕНИЯ И ПРОДАЖ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ, А ВЫШЕ ЭТОГО УРОВНЯ ДЛЯ КРАТКОВРЕМЕННОГО ХРАНЕНИЯ И ПРОДАЖ. МОРОЗИЛЬНЫЕ ЛАРИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ БЫСТРОГО ЗАМОРАЖИВАНИЯ, ИМЕЮТ РАБОЧИЕ РЕЖИМЫ, °С: -18...-25, -20...-40. КОМБИНИРОВАННЫЕ ХОЛОДИЛЬНО-«МОРОЗИЛЬНЫЕ» ЛАРИ ИМЕЮТ 2 ОТДЕЛЕНИЯ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ГРУПП ТОВАРОВ. ОНИ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ И ДЕМОНСТРАЦИИ ОХЛАЖДЕННЫХ И ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ТЕМПЕРАТУРАХ 0...10/-18 °С.