



**ЛИНИЯ РАЗДАЧИ**

Раздача предназначена для реализации готовых блюд.

Раздача связана с горячим и холодными цехами, торговым залом, хлебоборезкой, моечной столовой посуды. В ресторане-сервизной и буфетом.



# Форма раздаточной зависит

**от:**

- планировки торгового зала
- мощности предприятия
- интенсивности потока
- форм обслуживания



# Мармиты

- стационарные
- передвижные



**СТАЦИОНАРНЫЕ** мармиты предназначены для кратковременного хранения в горячем состоянии гарниров, соусов вторых блюд .



Блюда хранятся в мармитницах, обогреваемых насыщенным паром.



Нагрев воды осуществляется тэнами, и защиту их обеспечивает реле давления, которое срабатывая отключает тэны парогенератора, а на панели загорается красная сигнальная лампочка.



**ПЕРЕДВИЖНЫЕ** мармиты отличаются от стационарных тем, что каждый передвижной мармит установлен на тележке, снабженной парой поворотных и парой неповоротных обрезиненных колес.



Передвижные мармиты применяются для нужд кейтеринга или обслуживания на предприятиях, где кухня расположена в одном месте, а раздавать теплую еду надо в другом.





# Тепловые стойки

Предназначены для подогрева тарелок и готовых блюд на раздаче.



Устройство выполняется в виде стола с гладкой полированной крышкой из нержавеющей стали. Обогреваются стойки тэнами.







# Холодильные прилавки и витрины

Холодильные и морозильные витрины для магазинов используются для демонстрации и кратковременного хранения охлажденных и замороженных продуктов.



**Холодильные витрины** - один из самых распространенных видов холодильного оборудования, с помощью их продают , мясо, рыбу, пресервы, молочные продукты, а также замороженные и кондитерские продукты. В них продукты сохраняют полезные свойства и отличный товарный вид.





# Кассовый прилавок

Кассовые прилавки или расчетно-кассовые столы устанавливаются в линию с холодильными витринами в продуктовых магазинах при прилавочной форме торговли, для удобной продажи продуктов питания.



Используются для размещения весов, кассовых аппаратов или другого оборудования. Наличие полочек у прилавков облегчает покупателю с сумками процесс покупки. Кассовые прилавки изготавливают в едином стиле с холодильными витринами.

