

Вспомогательное (нейтральное) оборудование

Сеничкина Галина Витальевна

Преподаватель поварского и кондитерского
дела

Тюменская область

Вспомогательное оборудование

Нейтральное кухонное оборудование для предприятий общественного питания — это те изделия, которые необходимы для обеспечения удобства работы персонала, а также улучшения используемых технологических процессов. Нейтральное оборудование – своеобразный «скелет» любой кухни. Именно оно используется для хранения посуды, приборов, продуктов. Помогает в приготовлении блюд и уборке посуды. По его состоянию судят о чистоте и соблюдении санитарных норм в заведении. Оно никогда не простаивает без дела: используется на всех этапах работы.

Любой заведения общепита имеет вспомогательное кухонное оборудование для столовой, ресторана, кафе или фастфуда.



Классификация нейтрального оборудования

Существует достаточно простая классификация нейтрального оборудования, применяемая его производителями. Она основана на том, какого уровня сотрудники будут пользоваться данным оборудованием и в заведении какого уровня оно будет установлено:

1. категория «профи» предназначена для ресторанов, где работают специалисты высокой квалификации; такие заведения могут специализироваться на определенной кухне или быть универсальными;
2. категория «эконом» предназначена для кафе, закусочных, баров и столовых, рассчитанных на массового посетителя.

От категории зависит материал, из которого производится оборудование, его виды (так, например, тележка для вина предназначена только для ресторанов, где есть должность сомелье).

Разновидности конструкций:

- моечные ванны;
- вытяжные зонты;
- открытые полки;
- производственные столы;
- лари для хранения;
- приточно-вытяжные зонты;
- металлические стеллажи;
- тележек и кондитерские шпильки;
- шкафы и тумбы;
- подтоварники и колоды для рубки.

Столы

Столы - обязательное вспомогательное оборудование для кухни столовой, фаст-фуда или ресторана. Без столов не обходится ни одна кухня предприятий общественного питания, причем специалисты насчитывают целый ряд их разновидностей: профессиональные, специализированные, разделочно-производственные, для сбора отходов, столы-тумбы. В производстве нейтрального оборудования для кухни столовой используется пищевая нержавеющая сталь, каркасы и ножки во многих случаях изготавливают от хорошо защищенной от коррозии стали оцинкованной.



Стол

ы для кухни

- Столы широко применяются на кухнях общепита и остаются незаменимым оборудованием на самой высокотехнологичной кухне.
- **Они бывают двух видов.**
- Первый вид — предназначенные для приготовления блюд. Именно на них выполняется вся основная работа на кухне.
- По месту расположения в помещении они бывают **островного и пристенного** типов. При выборе типа стола принимают во внимание количество сотрудников, одновременно участвующих в приготовлении блюд, и размер кухни. Понятно, что за большим островным столом может работать, не мешая друг другу, большее количество персонала, чем за пристенным.
- Столы изготавливаются **квадратные и прямоугольные**. Квадратные устанавливаются в центре помещения (островные), они могут дополняться с любой стороны другим оборудованием, например подтоварниками с установленным на них приборами: мясорубками, миксерами и другим.
- Прямоугольные обычно стоят вдоль стены (они и есть пристенные) и могут иметь любую длину.



В соответствии со специализацией столы бывают:

- кондитерские;
- для нарезки и компоновки;
- подтоварники.

Стол для сбора отходов бывает автономным, стоящим отдельно от другого оборудования, и приставным, которые устанавливают вплотную к линиям раздачи, посудомоечным машинам, транспортерам для посуды. Обычно у них есть отверстие в столешнице, под которым устанавливается



бак для отходов.

Существуют **консольные столы** для небольших помещений. Они крепятся к стене и экономят пространство.

Стол может быть **с бортами** для установки у стены и **без борта** для любого размещения и обеспечения доступа с каждой стороны, с выдвижными ящиками и тумбами, тумбами-купе для хранения мелкого оборудования и инструментов, полками, расположенными внизу параллельно столешнице. Есть **узкоспециализированные столы**, обычно устанавливаемые на кухнях больших предприятий общепита или в специализированных ресторанах и кафе:

- обвалочные — предназначенные для работы с тестом;
- для обработки мяса и рыбы с лотком для сбора



Стол производственный СП-2/950/800

Стол производственный СП-3/950/800



Стол овощной СО-2/1500/800

Стол для обработки мяса СМ-3/1200/600



Стол кондитерский СК-3/1200/700Д-ЮТ



Стол СР0Б-90/60/430 Л/П для сбора пищевых отходов с бортом (900x600x870)



Стеллажи и полки

Нержавеющее вспомогательное оборудование для кухни фаст-фуда, как стеллажи и полки, также являются неизменным атрибутом кухонь предприятий общепита. Они предназначены для хранения посуды, разнообразного кухонного инвентаря, продуктов. Это нейтральное оборудование для кухни фаст-фуда отличается рациональностью конструкции, значительной вместимостью, а также высокой прочностью.



Стеллажи и полки

Стеллаж технологический
(900x400x1800)

СК-90/40

Стеллаж для вина сборный



Стеллажи и полки

Стеллаж СКС-120/30/430 для сушки тарелок



Полка кухонная для досок ПКД-600К



Стеллажи и полки

Полка настенная сплошная (нерж.
сталь. aisi 430) ПК-90/40 900x400x300



Полка настенная закрытая с
дверцами ПЗК-1500



Тележки

Предназначение кухонных тележек — обеспечение быстрой и удобной транспортировки больших количеств посуды, продуктов, полуфабрикатов, готовых блюд и т. п. Такое нейтральное оборудование для кухни кафе отличается мобильностью, большой вместимостью, сами по себе имеют малую массу.

Тележки

Тележка грузовая Т 800х600х250



Тележка для уборочного инвентаря
STARFOOD



Тележки

Тележка для гастроемкостей ТГ-1

Тележка для сбора посуды ТСП



Тележки

Тележка для транспортировки тарелок
ТТ-3 (246 тарелок)



Тележка сервировочная с двумя
полками STARFOOD, верхняя полка
под бутылки



Тележки - шпильки

Тележка-шпилька для противней Шпилька Gastrorag / XMPR-2216HN
КАУМАН СШ-13/102



Моечные ванны и раковины

Это вспомогательное оборудование для кухни кафе также обязательно есть на каждой кухне, поскольку именно в таких ваннах моют посуду, кухонные принадлежности, овощи и фрукты.

Ванна-раковина ВРН-600 с/п



Ванна моечная ВМС/3-198/70/430
трехсекционная сварная



Вентиляционные зонты

Вентиляционные зонты выполняют на кухнях предприятий общественного питания весьма важные функции: они не только обеспечивают отток из помещения пара, дыма, но и удаляют из воздуха различные загрязнения.

Зонт вытяжной пристенный
Kauman ЗВП-211/1008



Зонт вытяжной центральный
Kauman ЗВЦ-211/1212



$L = 100 \times n$

Межрегиональный центр компетенций
в области искусства, дизайна и сферы услуг

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР Качество, дизайн
и сервис услуг

Вентиляционные зонты и ventoотсосы

Зонт приточно-вытяжной
пристенный Кауман 3ВП-222/0507



Вентоотсос МВО-500



Прочее нейтральное оборудование для кухни

Помимо перечисленных выше категорий, мы предлагаем своим покупателям и другое нейтральное оборудование: контейнеры, различные аксессуары, подставки, разрубочные колоды, рукомойники и т. д.

Стерилизатор для ножей СТУ



Подтоварник ПТ-40/40/430



Прочее нейтральное оборудование для кухни

Стол-тумба СТБ/1-120/60 с
бортом (1200x600x870)



Стол технологический
СТ-2/1200 (КУПЕ)



Прочее нейтральное оборудование для кухни

Овоскоп для проверки яиц
Ветзоотехника (Рязань) ПКЯ-10



Сушилка для рук
GASTRORAG GSX-1800



Прочее нейтральное оборудование для кухни

Колода разрубочная Атеси
КР-500/800



Контейнер для овощей
Проммаш Саратов
Контейнер для овощей К-2



Прочее нейтральное оборудование для кухни

Ларь для хранения картофеля
Проммаш Саратов Ларь для
картофеля ЛХК



Шкаф для хранения хлеба
в тарелках Проммаш
Саратов ШХХ




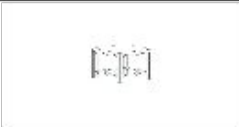

ЗАДАНИЕ

Подобрать нейтральное оборудование
для :

- 1) Заготовочных цехов
- 2) Горячего цеха
- 3) Холодного цеха
- 4) Кондитерского цеха

- Указать название оборудования, марку, типоразмеры.



Название цеха	Название оборудования	Назначение	Марка	Типоразмер
Мясной цех	 Колода для рубки мяса 20900 р	для использования на предприятиях общественного питания, в качестве вспомогательного оборудования, для выполнения работ, связанных с разделкой мяса.	Abat KPM-50	500x500x800 мм
	 Колода разрубочная из нетоксичного полипропилена, нерж сталь AISI 304 110 228	используется в заведениях общепита, мясных цехах супермаркетов, на пищевых производствах при разделке мяса и приготовлении полуфабрикатов	APACH CHEF LINE LCB 67	600x700x900 мм
	 Стол для обработки мяса с бортом CM-3/1200/600 14 020 руб	Столешница (толщиной 40мм) усилена подложкой из ламинированной ДСП толщиной 16 мм. Под столешницей расположен лоток для сбора жидкости, выполненный из нерж. стали. Сток жидкости в лоток осуществляется через отверстие в столешнице. Три борта по 50 мм высотой. Макс. нагрузка на столешницу (полку) 105 кг. Опорные ножки регулируются по высоте. Полка-решетка выполнена из оцинк. стали толщиной 1,2 мм и имеет 3 перемычки.	CM-3/1200/600	1200x600x870(920) мм

