

# 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.



# Столы 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 СРОБ-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 СК-90/40  
(900x400x1800)



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

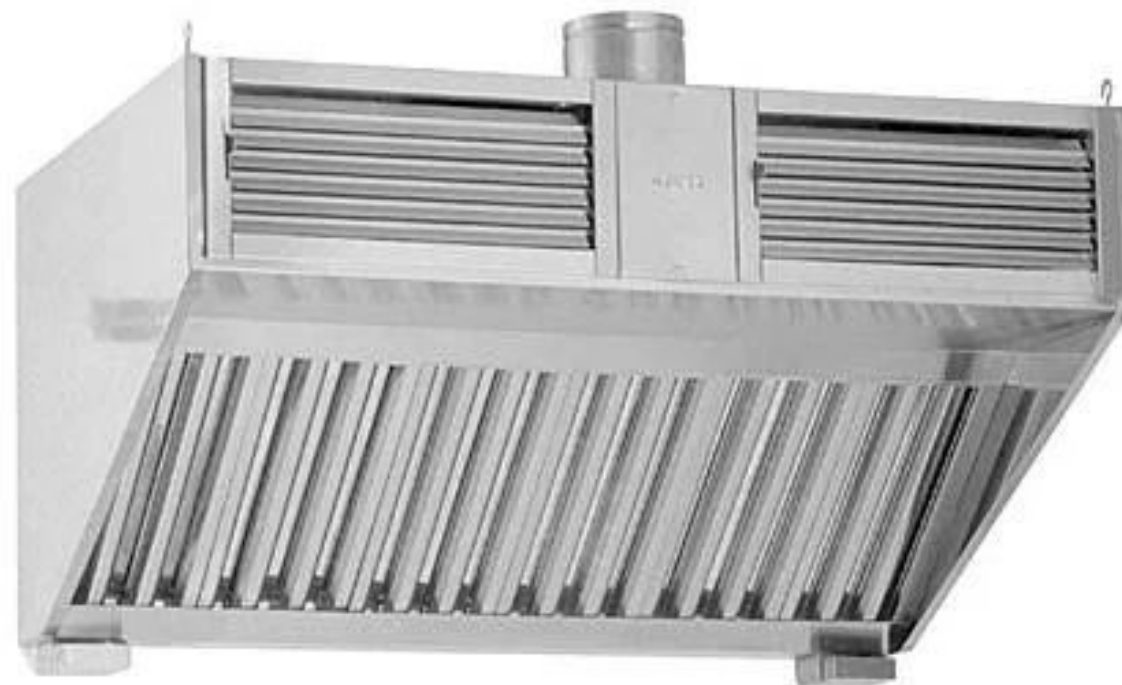
УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР Качество, дизайн  
и сервис услуг

# 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




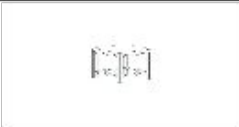

# ЗАДАНИЕ

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	 <p>Колода для рубки мяса 20900 р</p>	для использования на предприятиях общественного питания, в качестве вспомогательного оборудования, для выполнения работ, связанных с разделкой мяса.	Abat KPM-50	500x500x800 мм
	 <p>Колода разрубочная из нетоксичного полипропилена, нерж сталь AISI 304 110 228</p>	используется в заведениях общепита, мясных цехах супермаркетов, на пищевых производствах при разделке мяса и приготовлении полуфабрикатов	APACH CHEF LINE LCB 67	600x700x900 мм
	 <p>Стол для обработки мяса с бортом CM-3/1200/600 14 020 руб</p>	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

