


Холодильне обладнання в роботі офіціанта.

Огляд ключових видів холодильного обладнання для офіціантів.

Пояснення їх ролі в організації ефективної роботи.

 **Викладач**
Інна Гагач





Холодильні шафи та вітрини: Збереження свіжості напоїв

○ Збереження оптимальної температури +5°C для безалкогольних напоїв, соків, пива

○ Експозиція продуктів
Вітрини демонструють десерти, салати, закуски

○ Популярні моделі
Liebherr FKv 4140, Tefcold BC70

Льодогенератори: Забезпечення



ЛЬОДОМ

Типи льоду

- Кубиковий
- Гранульований
- Лускатий

Продуктивність

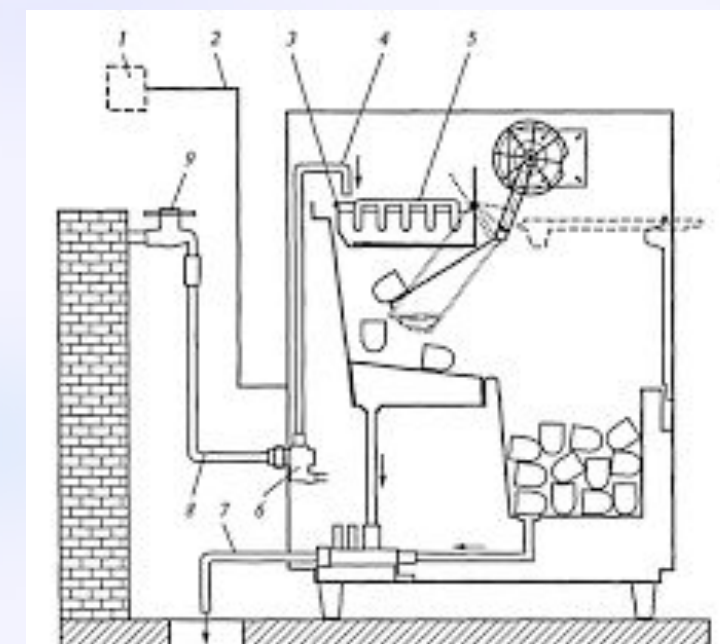
20 кг/добу – малі кафе,
понад 100 кг/добу – великі
ресторани

Популярні бренди

Scotsman, Brema, Hoshizaki

Вода для льоду

Потрібні фільтри та
пом'якшувачі для якості





Холодильні столи: Зручність та компактність

Зберігання під

рукою доступ офіціанту до продуктів

Вбудовані

гастроємності для розміщення інгредієнтів та готових страв

Температурні

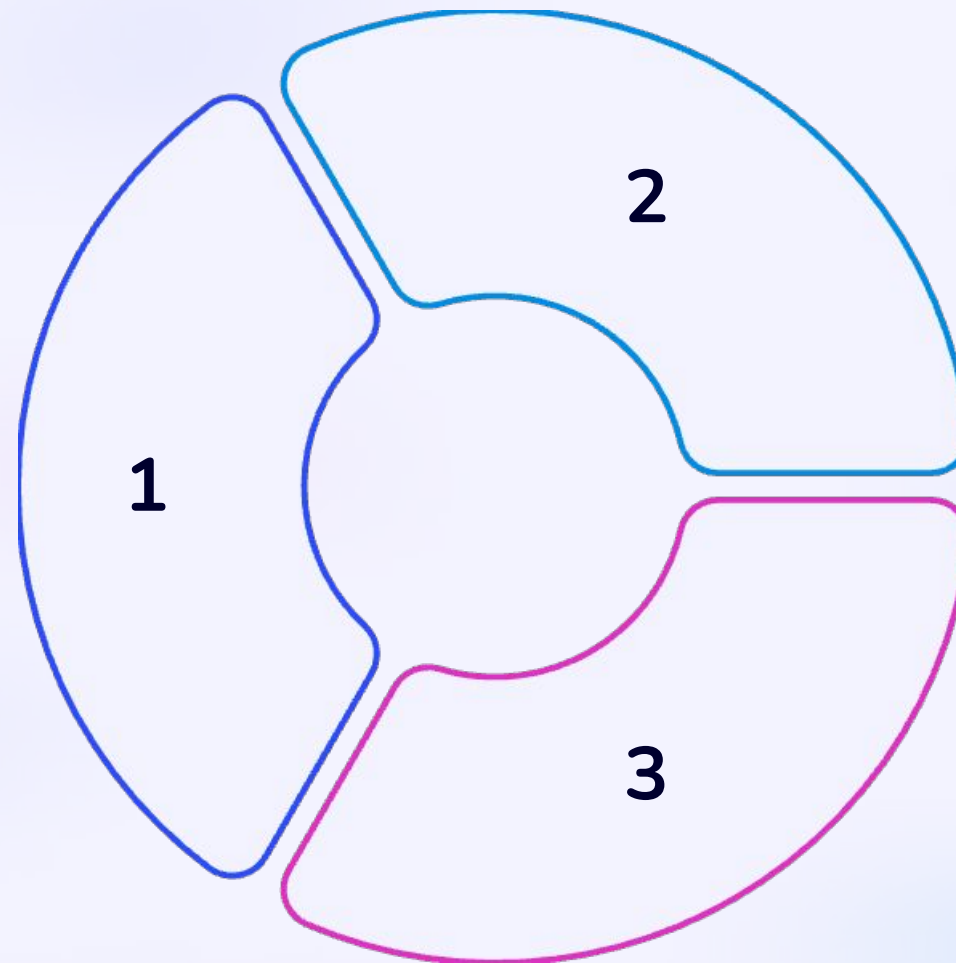
режими для салатів і закусок

Приклади пристроїв

Tecnodom, Frosty

Термоконтейнери: Підтримання температури при транспортуванні

Ізотермічні властивості
Підтримання температури до 48 годин



Об'єми

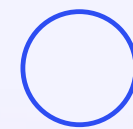
Від 5 до 50 літрів для різних потреб

Матеріали

Пінополіуретан, міцний пластик для ізоляції

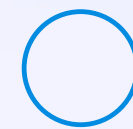


Міні-холодильники для персоналу: Комфорт та гігієна



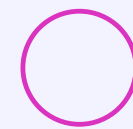
Індивідуальне зберігання

Місце для напоїв і їжі персоналу



Об'єм

30-50 літрів, оптимальний для комфорту



Розміщення

Кімнати відпочинку та службові приміщення

Важливість правильного вибору та обслуговування

Енергоефективність

Вибір класу A+++ до A+

Регулярне

обслуговування
можливою виїзною чистка для довговічності

Перевірка

герметичності
щільності дверей для збереження холоду

Технічний сервіс

Виклик спеціаліста при несправностях



Висновок: Оптимізація роботи офіціанта



Підвищення

швидкості
швидке обслуговування клієнтів



Свіжість продуктів

Якість та безпека їжі



Задоволені клієнти

Покращення досвіду відвідувачів

