**Для чего нужен на кухне вытяжной зонт**

Для каждого работника, где бы он ни трудился, очень важны условия, в которых происходит его деятельность. И практически самую первую роль здесь играет создание таких условий, в которых человек ощущает физический комфорт. Это касается не только профессий, связанных с тяжелой промышленностью, а также и предприятий общественного питания. Так, для занятых в горячих цехах кухни важнейшим условием является поддержание комфортной температуры в помещении, с чем помогает справиться такое устройство, как **зонт вытяжной**.

Эти вытяжные приборы устанавливают непосредственно над нагревательными приборами, на которых готовят пищу. Благодаря мощному вентилятору и фильтрам **зонт вытяжной** способен захватывать горячий воздух и выводить его наружу. Кроме того, что специальный фильтр устройства очищает воздух от копоти, вытяжки оснащаются еще и жироулавливателями, которые не дают частицам жира распространяться по воздуху и загрязнять помещение.

Конструкция **зонта вытяжного** бывает различной. Например, пристенный вытяжной зонт используется там, где плита или другой нагревательный прибор находится у стены. Такие зонты более простые по своей конструкции. А островной вытяжной зонт применяется тогда, когда плита расположена вдали от стены, например, посередине комнаты. Из-за того, что такой прибор не примыкает к стене, здесь используются два ряда фильтров.

Чтобы правильно подобрать **зонт вытяжной**, обязательно нужно проконсультироваться со специалистами. Например, эффективность использования той или иной модели зависит и от площади кухонной плиты, и от энергопотребления устройства, и от свойств тех блюд, которые готовятся на кухне. Так, если в вашем заведении готовят блюда на открытом огне (мангале), то обязательно нужно оснащать вытяжку искрогасящей сеткой. Кроме того, существуют вытяжные устройства с жироулавливателями, осветительными функциями.

В нашем интернет-магазине <http://hicold.ru/> вы сможете выбрать наиболее подходящий для нужд вашего предприятия вытяжной зонт. Благодаря установке качественных вытяжных устройств повышается эффективность любого ресторана или кафе, ведь от правильной работы вытяжного зонта зависит самочувствие работников кухни, а также длительность службы электрооборудования и даже качество готовых блюд. Приобретая вытяжные зонты в нашем интернет-магазине, вы можете быть уверены в высоком качестве оборудования, ведь наша компания предоставляет его непосредственно от производителя по доступным ценам.

**Вытяжные зонты от профессионалов**

На российском рынке оборудования для пищевой промышленности ведущие позиции вот уже много лет занимает компания HiCold. В основу эффективности работы этого крупного производства положено взаимодействие с зарубежными коллегами. Компания HiCold производит из импортных деталей качественное оборудование для предприятий общественного питания. Товары компании достаточно востребованы среди владельцев ресторанов и кафе не только в России, но и за рубежом.

Интернет-магазин <http://hicold.ru/> предлагает большой выбор разновидностей такого необходимого в любой кухне оборудования, как **зонт вытяжной**. Наш магазин реализует только высококачественные вытяжки, которые изготавливаются из нержавеющей стали, разрешенной к использованию в пищевой промышленности. Благодаря тому, что производитель контролирует качество изделий на каждом этапе изготовления, вытяжные устройства имеют длительный срок эксплуатации, при этом выглядят эстетично. В изготовлении зонтов используются специальные противожировые фильтры лабиринтного типа, которые по праву считаются наиболее эффективными. К тому же за **зонтом вытяжным** легко ухаживать, что позволяет постоянно поддерживать комфортную температуру и чистоту в рабочем помещении ресторана.

На нашем сайте представлены островные и пристенные вытяжные устройства в различных вариантах. Они оснащены жироуловителями и дополнительным освещением на передней панели. При выборе **зонта вытяжного** нужно принимать во внимание не только его размеры, но и функции, которые он должен будет выполнять. Поэтому перед покупкой зонта следует проконсультироваться со специалистом.

Наш интернет-магазин поставляет кухонное оборудование напрямую от производителя – российской компании HiCold, которая давно зарекомендовала себя как фирма, которая изготавливает высококачественное, надежное и безопасное оборудование. Приобретая для своего ресторана, кафе или столовой **зонт вытяжной** на нашем сайте, вы получите не только качественное устройство, но также и уверенность в длительной бесперебойной работе зонта. К тому же цены на кухонное оборудование на нашем сайте достаточно доступны, ведь мы предлагаем товары непосредственно от производителя. Поддержание чистоты и нормальной температуры на кухне благодаря вытяжным зонтам HiCold позволит не только поднять производительность труда работников, но также и продлить срок службы электроприборов, которые используются в горячем цеху. Все это, конечно, положительно отразится на эффективности работы вашего ресторана.

**Вытяжные зонты поддерживают комфортные условия в кухне**

В крупных предприятиях общественного питания, например, в столовых, больших ресторанах, зачастую кухня является самым жарким местом. Здесь тяжело дышать из-за большого количества пара и копоти в воздухе. Естественно, что поварам приходится несладко, если владельцы ресторана не заботятся о достаточной вентиляции воздуха в горячем цеху. А вопрос комфорта в сфере общественного питания стоит едва ли не на первом месте. Поэтому следует обращать особенное внимание на обеспечение комфортного климата в помещении кухни. Оборудование, которое помогает полностью решить эту проблему – это **вытяжные зонты**.

По своей конструкции это устройство достаточно простое. Зонт представляет собой металлический конус, который оснащен фильтром и вентилятором и подсоединен к системе вентиляции. Вентилятор, вращаясь, захватывает воздух вместе с копотью, дымом, паром и частичками жира, пропускает его через фильтр и выводит наружу. Более «продвинутые» **вытяжные зонты** имеют дополнительный вентилятор для нагнетания свежего воздуха внутрь помещения, однако и без него вытяжки достаточно хорошо справляются со своими обязанностями.

Обычно **вытяжные зонты** устанавливаются непосредственно над нагревательным прибором (плитой, мангалом, пароконвектоматом). Это позволяет минимизировать потери работы вытяжки. Конструкция зонтов бывает различной. Так, существуют пристенные вытяжки, которые располагаются над стоящими у стены плитами, а также островные. Островные размещаются по центру кухни, непосредственно над стоящей в середине помещения плитой.

Различные по мощности и другим характеристикам **вытяжные зонты** могут быть эффективными в одном случае и недостаточно эффективными в другом. Так, например, если вытяжка плохо справляется с устранением загрязненного воздуха из помещения, то можно считать, что ее работа напрасна. А если, наоборот, она работает слишком хорошо, стоит задуматься, откуда у предприятия появились дополнительные расходы на электроэнергию. Поэтому при выборе подходящей вытяжки лучше обратиться к специалисту, который поможет соотнести потребности конкретного кухонного помещения и возможности вытяжного зонта.

На сайте <http://hicold.ru/> представлены различные модели вытяжных устройств, среди которых вы можете подобрать наиболее подходящий для нужд вашего предприятия вытяжной зонт.Пристенные и островные, с дополнительной подсветкой и жироулавливателями – в нашем интернет-магазине имеются все виды вытяжных зонтов, а цены на них вполне доступны и демократичны.

**Вытяжные зонты от ведущего российского производителя**

Для владельцев ресторанов и кафе забота об эффективности бизнеса должна начинаться с заботы о создании комфортных условий труда его работников. Кухня предприятия общепита – это самое горячее и душное место, поэтому там зачастую довольно трудно находиться. А что говорить о поварах, которые вынуждены весь день работать у горячих котлов и раскаленных плит. Решить эту проблему стараются специалисты компании HiCold, продукцию которой вы найдете на нашем сайте <http://hicold.ru/> . У нас представлены различные модели **вытяжных зонтов**, которые помогут поддерживать температуру и влажность воздуха в горячем цеху на приемлемом уровне.

В нашем интернет-магазине представлена продукция российской компании HiCold, которая уже давно работает на рынке оборудования для кухонь. **Вытяжные зонты** от этой фирмы отличаются высоким качеством и длительным сроком эксплуатации. Благодаря тому, что продукция производится с тщательным контролем на всех этапах изготовления, а для нее используются только самые высококачественные материалы, готовые изделия отвечают всем европейским и российским стандартам. Для изготовления вытяжек используется нержавеющая сталь, которая прошла контроль и разрешена к использованию в пищевой промышленности. Понимая, что для эффективной работы предприятия необходимым условием является высокая производительность труда, мы предлагаем вытяжки, которые помогут значительно сократить количество пара, копоти и частичек жира в воздухе и таким образом сделать пребывание в кухне более комфортным. Естественно, что улучшение температурного и кислородного режима помещения влечет за собой улучшение самочувствия работников кухни. Поэтому, устанавливая **вытяжные зонты** компании HiCold, вы можете быть уверены в их эффективности и качестве.

На нашем сайте вы можете ознакомиться с описанием и техническими характеристиками **вытяжных зонтов** пристенных и островных. Мы предлагаем вытяжки со специальными жироулавливателями типа «лабиринт», за которыми очень легко ухаживать. По желанию покупателя мы оснащаем вытяжки дополнительной подсветкой, что достаточно удобно для пристенных зонтов. Кроме того, можно добавлять несколько секций приточной вентиляции. Это позволяет свежему воздуху с улицы более интенсивно поступать в помещение кухни.

Наш интернет-магазин поставляет товары непосредственно от производителя, поэтому цены на оборудование для кухни вполне доступны даже для небольших предприятий общественного питания.

**Что нужно знать о вытяжных зонтах для кухни**

Обеспечение физического комфорта играет основную роль при создании условий труда. Для каждого работника, неважно каким видом деятельности он занимается, очень важны условия, в которых он трудится. Это касается всех сфер: работников, трудящихся в цехах, на улице, в офисах, а также работников сферы общественного питания. Здесь имеются кухни, горячие цеха, в которых постоянно избыточное количество пара, влаги и повышенная температура. С этими недостатками позволяют справиться **зонты вытяжные**.

Мощные вентиляторы устройства затягивают горячий воздух и пар и выводят на улицу. Они оснащаются специальными фильтрами, очищающими воздух от копоти, а также жироулавливателем, которые задерживают частицы жира, распространяющиеся по воздуху и загрязняющие помещение.

Приборы устанавливаются непосредственно над нагревательными приборами, где приготавливается пища. Конструкции **зонтов вытяжных** бывают различными: по способу крепления – пристенные и островные. Там, где плита стоит у стены, используют пристенные вытяжные зонты, они более просты по своей конструкции.

Островные конструкции крепятся к потолку. Они используются там, где нагревательный прибор находится посередине помещения. Конструкция этого устройства позволяет использовать два ряда фильтров.

Во многом эффективность использования конкретной модели зависит от различных факторов, например, от площади помещения, мощности плиты, свойств блюд, готовящихся на кухне. Вытяжку обязательно оснащают искрогасящей сеткой, если в вашем заведении готовятся блюда на открытом огне. Кроме этого, вытяжные устройства оснащают осветительными функциями, жироулавливателями и другими способностями, в зависимости от требований заказчика. Чтобы правильно подобрать хороший вытяжной зонт, нужно обратиться к специалисту, который проконсультирует по поводу функций конкретной модели.

Посетив наш сайт <http://hicold.ru/> вы сможете самостоятельно просмотреть новые модели, характеристики, и выбрать наиболее подходящий вашим запросам и нуждам предприятия вытяжной зонт. Устанавливая качественные **зонты вытяжные**, вы повышаете эффективность вашего предприятия. Правильная работа вытяжного прибора влияет на многие факторы: длительность срока эксплуатации электроприборов, самочувствие поваров, общую санитарию кухни, на качество приготовленных блюд. Приобретая вытяжные зонты у нас, вы можете не сомневаться в качестве нашего оборудования, ведь мы являемся производителем, поставляющим продукцию во многие предприятия общественного питания. Наши клиенты нам доверяют, и мы этим очень гордимся.

**Качественные вытяжные зонты – забота о комфорте**

Компания HiCold занимает одно из ведущих мест на рынке производства оборудования для пищевой промышленности уже не первый год.

Товары компании качественны, они проходят тестирования и регулярные проверки, и потому широко востребованы как на российском, так и на зарубежном рынке. Сотрудничество с иностранными партнерами является основным принципом эффективной работы крупного производства.

В интернет-магазине <http://hicold.ru/> представлен большой выбор разновидностей оборудования, изготовленного на основе современных технологий и удовлетворяющего потребности любого предприятия. Наш магазин предлагает **зонты вытяжные** исключительно высокого качества, изготовленные из нержавеющей стали, имеющей разрешение на использование в пищевой промышленности.

Производитель осуществляет контроль качества изделий на всех этапах изготовления, вытяжные устройства выглядят эстетично и имеют длительные сроки эксплуатации.

Специальные противожировые фильтры, используемые лабиринтного типа, используемые в изготовлении зонтов, заслуженно считаются наиболее эффективными. Уход за **зонтами вытяжными** не сложный, что позволяет поддерживать чистоту и комфортную температуру в рабочих помещениях без особых усилий.

Представленные на нашем сайте пристенные и островные вытяжки имеют различные модификации, многие модели оснащены дополнительным освещением на передней панели, специальным жироуловителем.

При выборе **зонтов вытяжных** нужно учитывать их характеристики (габариты, выполняемые функции, мощность) и условия, в которых они будут эксплуатироваться. Обязательно проконсультируйтесь со специалистом перед покупкой, он поможет подобрать оптимальный вариант.

Мы поставляем оборудование от производителя – российской компании HiCold, которая сотрудничает с крупнейшими предприятиями общественного питания и зарекомендовала себя как надежный производитель высококачественного, безопасного оборудования. Приобретая на нашем сайте для своего кафе, ресторана или столовой эти вытяжные устройства, вы получаете качественный прибор, который подарит годы бесперебойной работы.

Мы предлагаем товары от производителя, поэтому цены на предлагаемое нами оборудование доступны. Вытяжные зонты HiCold позволяют подлить срок эксплуатации электроприборов, используемых на кухне, путем поддержания оптимальной температуры, влажности и чистоты. Все эти качества позитивно повлияют на эффективность работы любого ресторана.

**Чистота на кухне – залог успешности ресторана**

Соблюдение высоких требований к чистоте – это обязательное условие успешной работы любого предприятия общественного питания, будь то ресторан, рабочая столовая или кафе. От того, поддерживается ли идеальная чистота в рабочем помещении, сверкает ли посуда и насколько чисто вымытыми используются продукты для приготовления пищи, напрямую зависит не только престижность заведения, но даже и здоровье посетителей. Поэтому немаловажным моментом для повышения эффективности работы ресторана является использование качественного оборудования для поддержания чистоты.

Для того, чтобы очищать посуду, овощи, а также размораживать рыбу, мясо или полуфабрикаты, нужны высококачественные моечные ванны. На сайте <http://hicold.ru/> представлены разнообразные модели такого кухонного оборудования, как **ванна моечная**. Мы предлагаем обычные моечные ванны, а также столы под посудомоечную машину, рукомойники и моечные ванны эконом-варианта.

Ванны различаются по технологии изготовления, от чего зависит удобство в использовании и гигиеничность изделия. Так, цельнотянутые ванны по сравнению со сварными имеют более длительный срок службы, так как у них отсутствует сварной шов, в месте которого **ванна моечная** может подвергаться разрушительным процессам. Кроме того, этот шов сложнее очистить от частичек пищи и вредных веществ, которые в нем задерживаются. Поэтому с появлением технологии производства цельнотянутых ванн у них появилось большое количество сторонников.

На нашем сайте вы можете подобрать моечные ванны, ножки которых можно регулировать по высоте, что немаловажно для помещений с неровным полом. Кроме того, мы предлагаем ванны эконом варианта, которые имеют оцинкованный или нержавеющий каркас, а также решетчатую или сплошную полку. Для более крупных заведений мы предлагаем выбрать **ванну моечную** цельнотянутую или сварную под посудомоечную машину. Эти ванны имеют крыло, которое полностью закрывает машину сверху. А удобные и гигиеничные рукомойники от компании HiCold позволят вашим сотрудникам поддерживать руки в чистоте, что очень важно для любого предприятия пищевой промышленности.

Представленные на нашем сайте моечные ванны отвечают всем международным требованиям к безопасности и надежности оборудования, которое используется в предприятиях питания. Для изготовления рабочих поверхностей используется только высококачественная нержавеющая сталь, которая не дает реакций с продуктами или посудой. Кроме того, цены на оборудование для кухни на нашем сайте – одни из самых низких среди подобных магазинов.

**Профессиональные моечные ванны**

На рынке нейтрального оборудования уже много лет удерживает лидирующие позиции российская компания HiCold. Компания производит высококачественное оборудование для предприятий общественного питания из импортных комплектующих. Работая на рынке профессионального кухонного оснащения, компания закрепила за собой репутацию производителя надежного, долговечного и безопасного оборудования. Разработки компании пользуются спросом не только среди руководства отечественных ресторанов, кафе и фаст-фудов, но и экспортируются за границу, где уже давно оценили качество и доступную стоимость изделий от компании HiCold.

В интернет-магазине <http://hicold.ru/> представлен широкий выбор разновидностей такого необходимого элемента любой кухни, как **ванна моечная**. Для изготовления ванн компания использует только высококачественную нержавеющую сталь, которая прошла испытания и разрешена к использованию в пищевой промышленности. Ванны из нержавеющей стали позволяют не только мыть посуду и продукты для приготовления блюд, но также и оттаивать замороженные полуфабрикаты, мясо или рыбу. На нашем сайте вы можете подобрать наиболее подходящий для вашего ресторана или кафе вариант мойки. У нас есть и обычные цельнотянутые ванны, и ванны с крылом под посудомоечную машину, и экономный вариант **ванны моечной** с решетчатой или сплошной полкой. Все ванны имеют пластиковые регулируемые ножки, что позволяет не только подобрать высоту по росту работника, но также и устойчиво располагать ванну на неровном полу. Кроме того, мы предлагаем удобные и компактные рукомойники из нержавеющей стали, которые позволят вашим сотрудникам всегда поддерживать руки в чистоте.

Мы понимаем, насколько важно поддержание идеальной чистоты кухни как для здоровья посетителей заведения, так и для престижности и востребованности ресторана или кафе. Поэтому мы предлагаем вам высококачественное оборудование от российского производителя, которое не только безопасно и гигиенично в использовании, но также имеет длительный срок службы благодаря новейшим технологиям изготовления. К тому же высокое качество изготовления позволяет сделать **ванну моечную** от компании HiCold красивой и элегантной. В нашем интернет-магазине вы всегда можете найти новинки оборудования для кухонь, а также ознакомиться с характеристиками представленных товаров. Все это позволяет нам предлагать своим клиентам самые оптимальные решения для выбора того или иного вида моечных ванн.

**Моечные ванны для предприятий общепита**

Для любого предприятия общественного питания соблюдение чистоты как на кухне, так и в других помещениях является обязательным условием хорошей посещаемости. Естественно, что посетитель, которому, грубо говоря, подали блюдо на грязной тарелке, второй раз в это кафе не придет. Поэтому важным условием для прибыльности бизнеса в этой сфере услуг является использование качественного оборудования, которое помогает поддерживать идеальную чистоту посуды, столовых приборов, а также продуктов, из которых изготавливается пища.

Для того, чтобы сделать процесс очистки более удобным и эффективным, а главное – гигиеничным, вы можете выбрать в интернет-магазине <http://hicold.ru/> любую из представленных **ванн моечных**. Мы предлагаем только высококачественные мойки, в которых можно не только очищать продукты и посуду, но также и оттаивать замороженные мясо, рыбу или полуфабрикаты.

У нас представлены **ванны моечные** обыкновенной конструкции, ванны с крылом для посудомоечной машины, а также более экономичный вариант с каркасом из нержавейки или оцинковки. Независимо от модели, для изготовления ванн могут использоваться два способа производства. Это ванны цельнотянутые и сварные. Цельнотянутые ванны пользуются все большим спросом, поскольку в них отсутствует сварной шов. Благодаря отсутствию сварного шва эти ванны более прочные, долговечные и гигиеничные.

Кроме того, ванны от компании HiCold, изготовленные из высококачественной пищевой нержавейки, имеют пластиковые ножки, которые могут регулироваться по высоте. Поэтому их можно подстраивать для любых неровностей пола.

У нас имеются **ванны моечные** с крылом под посудомойку, которые ориентированы вправо или влево. Такие ванны имеют защитный бортик, который не дает забрызгивать стену, а также дополнительную сплошную полку для хранения корзин посудомоечной машины или другой посуды.

Для того, чтобы руки ваших сотрудников были всегда чистыми, мы предлагаем стильные и гигиеничные рукомойники из разных видов нержавеющей стали. Благодаря удобной форме этих рукомойников их можно закреплять в любом месте кухни, где есть коммуникации. Они также оснащены дополнительным бортиком со стороны стены.

В нашем интернет-магазине вы найдете не только описание этого моечного оборудования, но также и его технические характеристики, сможете ознакомиться с ценами и сравнить их с другими предложениями. Наверняка наши цены вас приятно удивят, ведь мы поставляем товар от производителя. Это позволяет удерживать стоимость продукции на вполне доступном уровне.

**От чего зависит качество моечной ванны**

Для предпринимателей, работающих в сфере общественного питания, достаточно известной является российская торговая марка HiCold – ведущий производитель нейтрального оборудования для ресторанов, кафе, столовых и фаст-фуда. Продукцию этой компании мы предлагаем выбрать на нашем сайте <http://hicold.ru/>. У нас представлен широкий ассортимент такого необходимого для любого ресторана оборудования, как **ванны моечные**.

При разработке конструкции моек производители основывались на том, что ванна должна быть, во-первых, гигиеничной, во-вторых, удобной в использовании, а в-третьих, долговечной. Поэтому была выбрана технология изготовления цельнотянутой ванны. Она производится из целого листа нержавеющей стали. Таким образом удается избежать необходимого в других случаях сварного шва, который делает ванну уязвимой. Зачастую именно в месте шва происходит разрушение материала, а также из-за неровностей там могут задерживаться различные вредные вещества и остатки пищи.

Наш интернет-магазин предлагает вам выбрать подходящую для вашей кухни моечную ванну. Это обычные **ванны моечные**, которые имеют регулирующиеся по высоте ножки, а также дополнительную нижнюю полку. Кроме того, эти ванны оснащены бортиком, который защищает стену от забрызгивания водой. Мы предлагаем ванны, которые имеют одну, две или три секции. Среди них можно выбрать такую по величине ванну, которая наиболее подойдет для решения проблем грязной посуды в вашем заведении. Ванны с одной или двумя секциями имеют дополнительную площадку слева или справа для того, чтобы складывать на нее вымытую посуду. Кроме того, мы предлагаем **ванны моечные** с крылом под посудомойку, также ориентированным влево или вправо.

Все представленные модели отвечают самым высоким требованиям к качеству, безопасности и гигиене. Заботясь о здоровье потребителей, компания HiCold изготавливает свою продукцию только из высококачественной пищевой нержавеющей стали, что позволяет также увеличить срок эксплуатации этих ванн. На нашем сайте вы найдете исключительно качественные и демократичные по цене модели ванн. Поставляя продукцию напрямую от производителя, мы можем уверить вас в том, что купленный у нас товар прослужит вам долгое время и сохранит свой стильный и строгий внешний вид. К тому же цены на продукцию компании HiCold на нашем сайте вполне доступны.

**Какой должна быть качественная моечная ванна**

Для любого предприятия, которое занимается приготовлением пищи, будь то ресторан, столовая или фаст-фуд, обязательным требованием к организации работы является соблюдение идеальной чистоты в рабочем цеху, а также поддержание в чистом состоянии посуды, столовых приборов и других необходимых средств. Поэтому предприниматели, которые заботятся о репутации своего заведения, обязательно уделяют большое внимание оборудованию, служащему для поддержания чистоты.

Основным видом такого оборудования являются **моечные ванны**, которые имеют множество разновидностей в зависимости от нужд предприятия. Так, для достаточно небольших заведений подойдут ванны эконом-класса, которые стоят дешевле и при этом сочетают в себе комфорт, удобство в использовании, а также имеют дополнительные полки – сплошные или решетчатые. Поскольку не всегда требуется для очищения посуды использовать посудомоечную машину, предлагаются моечные ванны с одной, двумя или тремя секциями. Каждый из таких вариантов может иметь крыло для выкладывания вымытой посуды. Трехсекционные ванны занимают, конечно же, больше места, чем ванны с меньшим количеством секций. Поэтому они подходят для кухонь, где достаточно много пространства. Кроме того, такие ванны имеют специальную конструкцию ножек. Выполненные из пластика опоры позволяют регулировать **моечную ванну** по высоте, а также надежно устанавливать ее даже на неровном полу.

Существуют также ванны с крылом под посудомоечную машину, которые позволяют сочетать автоматическую и ручную мойку. Такие ванны выполняются с крылом, ориентированным либо в левую, либо в правую сторону. Они удобны и практичны, к тому же позволяют экономить пространство кухни за счет встраивания в них габаритной посудомоечной машины.

На нашем сайте <http://hicold.ru/> , который предлагает **моечные ванны** непосредственно от производителя, представлен широкий выбор ванн, а также рукомойников для поддержания в чистоте посуды, столовых приборов и рук сотрудников. Такие ванны удобны также для мытья овощей и зелени, к тому же в них можно размораживать мясо, рыбу или полуфабрикаты. Все товары, представленные на нашем сайте, имеют высокое качество и длительный срок службы, причем цены на продукцию российской компании HiCold вполне доступны.

**Где лучше покупать моечное оборудование**

Потребность любого предприятия общественного питания в поддержании постоянной чистоты и гигиены учитывает российская компания HiCold, которая производит моечные ванны для профессиональной кухни. Среди ассортимента компании – ванны одно-, двух- и трехсекционные, с ориентированным влево или вправо крылом, а также ванны моечные под посудомойку.

Для того, чтобы обеспечивать ресторану или кафе хорошую посещаемость, поддерживать высокий статус заведения, необходимо вкладывать средства в оборудование, которое будет содействовать поддержанию идеальной чистоты. И **моечные ванны**, представленные в нашем интернет-магазине <http://hicold.ru/> , прекрасно справятся с этой задачей. Кроме того, что в них удобно очищать посуду и столовые приборы, эти ванны просто незаменимы, когда необходимо оттаять большой объем замороженных продуктов, а также вымыть овощи и зелень для приготовления салатов.

Наш сайт предлагает только высококачественное оборудование для кухни, которое производится на российском заводе HiCold из импортных материалов. У нас представлены моечные ванны, изготовленные по технологии сваривания, а также цельнотянутые из единого стального листа мойки. Последний вариант ванн пользуется все большим спросом, поскольку такие ванны имеют более длительный срок эксплуатации, а также намного проще поддерживать их гигиеническое состояние.

Одно- и двухсекционные ванны имеют цельнотянутое крыло, которое позволяет выкладывать на него вымытую посуду для стекания воды. Кроме того, **моечные ванны**, представленные на нашем сайте, имеют строгий элегантный дизайн и очень удобны в использовании.

В нашем интернет-магазине оборудования для профессиональной кухни вы найдете не только подробное описание каждой модели моечных ванн, но также их технические характеристики, вид нержавеющей стали, из которой они изготовлены, а также можете сравнить цены на наши товары с товарами других производителей.

Для изготовления **моечных ванн** российский производитель использует нержавеющую пищевую сталь высокого качества, которая прошла все испытания и имеет разрешение к применению в пищевой промышленности. Работая напрямую с заводом-изготовителем, мы гарантируем отличное качество продукции по вполне доступным ценам.

**Что значит «качественная моечная ванна»**

Одно из основных условий хорошей работы предприятия общественного питания, и ресторанов, и кафе, и столовых – это соблюдение чистоты и гигиены. Престиж заведения и здоровье посетителей непосредственно зависит от поддержания чистоты в кухонных помещениях, сверкающей посуды и идеально вымытых продуктов, используемых для приготовления блюд. Для повышения эффективности работы ресторана немаловажным моментом является использование качественного оборудования для поддержания чистоты.

Для мойки посуды, овощей, а также разморозки рыбы, мяса или полуфабрикатов нужны моечные ванны высокого качества. Мы реализуем различные моечные ванны и обычные, ванны эконом-врианта, а также столы под посудомоечные машины. Все модели такого кухонного прибора, как **моечная ванна** представлены на сайте <http://hicold.ru/>. Здесь вы всегда можете с ними ознакомиться и сделать свой выбор.

Технологии изготовления ванн различные, это влияет на гигиеничность изделия, удобство использования. Цельнотянутые ванны, например, имеют более длительный срок эксплуатации, нежели сварные, по причине отсутствия сварного шва, в котором **моечная ванна** наиболее часто подвергается процессам разрушения. Кроме всего, сварочный шов требуется чистить от задерживающихся в нем частичек мусора, что приносит дополнительные хлопоты. Именно эти факторы повлияли на привлечение большого количества сторонников с появлением технологии изготовления цельнотянутых ванн.

Наша компания предлагает ванны с регулирующимися по высоте ножками, это незаменимо в помещениях с неровным полом. На нашем сайте также представлены варианты для небольших заведений, ванны, имеющие нержавеющий или оцинкованный каркас, сплошную либо решетчатую полку. Для более крупных предприятий наша компания представляет **моечную ванну** под посудомоечную машину, сварную или цельнотянутую. Ванны такой конструкции имеют крыло, полностью закрывающее посудомоечную машину сверху. Рукомойники от нашей компании очень удобны и гигиеничны, руки ваших сотрудников будут в чистоте постоянно, а для любого предприятия общественного питания это очень важно.

Все моечные ванны, представленные на нашем сайте, отвечают нормам и требованиям к надежности и безопасности оборудования, используемого на предприятиях пищевой промышленности. Для рабочих поверхностей используется нержавеющая сталь наивысшего качества. Кроме всего прочего, соотношение цены и качества вас приятно удивят.

**Где купить моечную ванну для кафе и ресторана**

Компания HiCold производит оборудование высокого качества, пользуясь импортными комплектующими, для предприятий, работающих в сфере общественного питания. Эта организация на протяжении многих лет удерживает лидирующие позиции, пользуется репутацией производителя качественного, надежного, безопасного оборудования. Продукция компании пользуется спросом не только на отечественном рынке, но также и на зарубежном, где ценят высокое качество и демократичную стоимость продукции от компании HiCold. Компания гордится сотрудничеством с крупнейшими предприятиями общественного питания.

На сайте <http://hicold.ru/> в широком ассортименте представлены моечные ванны, выбор разновидностей этого оборудования огромен. Изготавливаются ванны из нержавеющей стали, прошедшей все необходимые проверки и разрешенной для использования в пищевой промышленности. Ванны из нержавеющей стали пригодны не только для мытья посуды и продуктов, но и для размораживания полуфабрикатов, мяса или рыбы. На нашем сайте представлены модели ванн на любой вкус, вы можете подобрать подходящий для ваших потребностей вариант. У нас есть ванны цельнотянутые и сварные, обычные и с крылом под посудомоечную машину, и экономный вариант **моечной ванны** с полкой решетчатой или сплошной. А также мы предлагаем рукомойники из нержавеющей стали, удобные и компактные, позволяющие вашим работникам постоянно поддерживать чистоту рук.

Соблюдение идеальной чистоты кухонных помещений и гигиены сотрудников очень важно для здоровья клиентов и для престижа кафе или ресторана. Мы предлагаем оборудование отечественного производителя, высококачественное, безопасное в использовании, имеющее длительный срок эксплуатации благодаря использованию новейших технологий производства. К тому же дизайнерские решения и высокое качество изготовления позволили сделать **моечную ванну** красивой и элегантной.

На нашем сайте представлены новинки кухонного оборудования, описаны модификации, характеристики представленных товаров. У нас вы можете найти интересующее вас оборудование, все ваши требования к **моечной ванне** будут удовлетворены. Мы предлагаем самые оптимальные решения для разных кухонных помещений.

**Престижность заведения зависит от чистоты**

Многие предприниматели, которые занимаются бизнесом в сфере общественного питания, уделяют большое внимание поддержанию чистоты и порядка как в рабочих помещениях, так и в залах своих ресторанов и кафе. И это не случайно, ведь от того, насколько тщательно заботятся о чистоте в том или ином учреждении, напрямую зависит не только его престижность, но и зачастую здоровье посетителей. К тому же идеальная чистота помещений, посуды и столовых приборов – это единственная возможность успешно пройти комиссию из санэпидемстанции.

Для того, чтобы престижность ресторана возрастала, а вместе с ней возрастали доходы от предприятия, владельцам бизнеса нужно обзаводиться высококачественным оборудованием для кухни, в частности, моечными ванными. Без этого с виду обычного оборудования не может обойтись ни один ресторан или фаст-фуд. Вымыть посуду, столовые приборы, овощи и фрукты для приготовления, а также разморозить полуфабрикаты, рыбу или мясо – со всеми этими функциями успешно справляется **моечная ванная**.

В зависимости от способа изготовления ванны подразделяются на цельнотянутые и сварные. Технология производства цельнотянутых ванн позволяет делать их не только более гигиеничными, но и продлевать срок эксплуатации. Это становится возможным благодаря отсутствию сварного шва, который больше других поверхностей подвержен разрушению и накоплению в нем частичек вредных веществ. Поэтому цельнотянутые ванны приобрели в последнее время большую популярность.

Существуют такие разновидности **моечной ванной**, как одно-, двух- и трехсекционные, а также ванны под посудомоечную машину. Ванны с одной или двумя секциями подразумевают в некоторых случаях дополнительное крыло, которое может быть ориентировано влево или вправо, в зависимости от расположения ванны в помещении. Кроме того, **моечная ванная** имеет специальные регуляторы высоты, что позволяет подстраивать ее и устойчиво размещать на поверхностях, которые имеют некоторые неровности.

На нашем сайте <http://hicold.ru/> вы найдете не только моечные ванны с одной, двумя или тремя секциями, а также ванны под посудомойку, рукомойники и моечные ванны более экономного варианта – для учреждений, которые не имеют потребности в мытье больших объемов грязной посуды. Наш интернет-магазин представляет нейтральное оборудование непосредственно от производителя, поэтому цены на товары всегда держатся на приемлемом уровне.

**Где приобрести моечную ванну для кафе**

Перед владельцами предприятий общественного питания часто встает вопрос о том, где приобретать специальное оборудование, которое поможет более эффективно работать ресторану или кафе. Для того, чтобы иметь уверенность в качестве и долговечности приобретенного оборудования, нужно доверить его производство профессионалам. Именно с такой компанией, которая специализируется на изготовлении нейтрального и другого оборудования для кухонь, сотрудничает наш интернет-магазин.

Мы предлагаем широкий ассортимент такого необходимого для любого предприятия общественного питания оборудования, как **моечная ванная**. Благодаря специальной технологии изготовления ванных из цельного листа нержавеющей стали эти ванны становятся более долговечными, практичными и лучше выглядят по сравнению с ванными, которые выполняются посредством сваривания двух или больше листов. Кроме того, в интернет-магазине <http://hicold.ru/> представлены товары для кухни, которые изготовлены исключительно из высококачественной нержавеющей стали, имеющей сертификаты на использование в пищевой промышленности. Это обеспечивает полную безопасность для человека той пищи, которая контактировала с поверхностями ванны.

Поскольку наш интернет-магазин сотрудничает с производителем оборудования для кухни – российской компанией HiCold, мы рады предложить вам качественные товары по самым доступным ценам. Известно, что данная компания давно зарекомендовала себя как производитель высококачественной продукции. Естественно, что при выборе той или иной **моечной ванной**, рукомойника или другой продукции нужно ориентироваться на производителей, которые имеют большой позитивный опыт работы на этом рынке. И компания HiCold – одна из таких компаний. Продукция компании, представленная на нашем сайте, собирается в России из импортных компонентов. Благодаря осуществлению тщательного контроля производства на всех его этапах вы можете быть уверены в том, что вы приобретаете высококачественный и надежный товар. Желаете ли вы купить моечную ванную с одной, двумя или тремя секциями или мойку с крылом для посудомойки – вы можете подобрать наиболее подходящее для вашей кухни оборудование на нашем сайте.

**Что надо знать о производственных столах**

Важным условием эффективной работы поваров ресторана или другого заведения является создание комфортной обстановки. Не последнюю роль в этом играет оборудование, с которым ежедневно работает повар. И основным таким кухонным предметом является, конечно же, стол. **Столы производственные** для различных предприятий общественного питания могут различаться по назначению, размеру и другим функциям, однако всегда нужно обращать в первую очередь внимание на качество такой продукции.

Для удобства в работе существуют **столы производственные** открытые и закрытые. Поскольку предприятия питания имеют свои особенности, то и столы они будут использовать различные. Производственные открытые столы могут быть обычными, со сплошной или решетчатой полкой, кондитерские или для сбора отходов, а также столы с полипропиленовой столешницей. Кондитерские столы отличаются также материалом столешницы. Покрытие качественного кондитерского стола изготавливается из бука, что дает возможность кондитеру готовить наиболее вкусные и аппетитные лакомства.

Разделочные столы для рыбы и мяса обязательно должны быть выполнены из высококачественной нержавеющей стали, которая разрешена к использованию в пищевой промышленности. Такие столы удобно очищать и мыть, что очень важно в работе с такими продуктами, как сырое мясо.

Закрытые **столы производственные** в зависимости от потребностей предприятия можно подбирать такие, которые имеют распашные двери или двери-купе, а также столы, в которых имеется встроенная моечная ванна. В некоторых случаях удобно пользоваться закрытым с трех сторон столом (с открытыми полками). Для того, чтобы не пачкались стены, некоторые столы оснащены бортиками вдоль дальней стороны.

Для более экономных хозяев можно подобрать открытые столы, которые имеют каркас из нержавеющей стали или из оцинковки, а также нижнюю сплошную или решетчатую полку.

Все эти модели, а также многое другое вы найдете в интернет-магазине <http://hicold.ru/>, где представлен широкий ассортимент производственных столов различных размеров и назначения. В нашем магазине вы можете ознакомиться с фотографиями, описанием и техническими характеристиками этого важного кухонного оборудования, а также подобрать наиболее подходящий вариант стола. Кроме того, наш магазин работает напрямую с производителем, поэтому цены на товары держатся на вполне доступном уровне.

**Как приобрести качественный производственный стол**

На рынке оборудования для пищевой промышленности, в том числе нейтрального оборудования, давно зарекомендовала себя российская компания HiCold. На сегодняшний день в интернет-магазине <http://hicold.ru/> представлен широкий ассортимент нейтрального оборудования для профессиональной кухни, в частности, **столов производственных** от компании HiCold.

Если вы хотите приобрести качественные и долговечные производственные поверхности для кухонь, обращайтесь в наш интернет-магазин. Мы работаем непосредственно с производителем, поэтому гарантируем высокое качество товаров, представленных на сайте. Поскольку эффективность работы любого кафе, ресторана или столовой зависит напрямую от оборудования, которым пользуются повара, нужно выбирать наиболее качественные **столы производственные**.

Мы понимаем, что у каждого предприятия общественного питания есть свои потребности, поэтому предлагаем широкий ассортимент рабочих поверхностей для кухни. У нас есть закрытые и открытые столы, кондитерские столы со столешницей из бука, а также со столешницей из полипропилена. У нас есть столы центральные и пристенные, с дополнительным бортиком и без него. Эти варианты столов могут также иметь нижнюю решетчатую или сплошную полку. Кроме того, мы предлагаем разнообразные закрытые **столы производственные**. Они могут быть с распашными дверями, а также с дверями-купе, что позволяет экономить рабочее пространство кухни. Закрытые столы представлены также со встроенными моечными ваннами, а также с дополнительным бортиком для предотвращения забрызгивания стены. Для более простых производственных нужд мы предлагаем столы эконом-варианта, которые имеют каркас из оцинковки или нержавеющей стали, а также дополнительную полку снизу.

Для того, чтобы представить вашему вниманию такой широкий выбор производственных поверхностей, на заводе HiCold работает команда высококлассных специалистов. Производство оснащено по самому последнему слову техники, что дает возможность эффективно затрачивать время и ресурсы и таким образом делать цены на товары наиболее доступными и демократичными. К тому же вся продукция изготавливается только из высококачественной пищевой нержавеющей стали, поэтому покупатели могут быть уверены в безопасности и длительном сроке службы столов. В нашем интернет-магазине вы найдете не только перечень имеющихся моделей, но и полное описание каждого экземпляра столов для кухни. Широкий выбор и доступные цены позволяют каждому покупателю оценить качество и надежность столов от компании HiCold.

**Каким должен быть стол для профессиональной кухни**

Эффективность деятельности кухонного работника кафе или ресторана напрямую зависит от комфортности рабочего места. Немаловажную роль играет оборудование, используемое поваром ежедневно. И, конечно же, стол является одним из основных кухонных предметов. Производственные столы в зависимости от характера работы предприятия различаются по размеру, назначению, другим функциям, однако качество такой продукции должно оставаться непременно на высоком уровне.

Разные предприятия общественного питания имеют свои особенности, следовательно, и столы они используют разные. **Производственные столы** для удобства в работе различают открытые и закрытые. Открытые столы могут быть кондитерские, обычные с решетчатой или сплошной полкой, столы для сбора отходов и столы с полипропиленовой столешницей. У кондитерских столов столешница также отличается материалом. Качественный кондитерский стол будет сделан из бука, что позволяет мастеру готовить лакомства наивысшего качества.

Для мяса и рыбы разделочные **производственные столы** должны быть изготовлены из высококачественной нержавеющей стали, разрешенной к использованию в пищевой промышленности. В работе с такими продуктами, как мясо и рыба, важно, чтобы столы было удобно мыть и очищать.

Закрытые **производственные столы** бывают с дверями-купе или распашные дверями, и столы, в которые встроена моечная ванна. Такие столы подбираются в зависимости от потребностей предприятия. Удобным вариантом является модель, закрытая с трех сторон с открытыми полками. Некоторые столы оснащены бортиками вдоль задней стены для того, чтобы не пачкались стены.

Широкий ассортимент производственных столов различного назначения и размеров представлен в нашем интернет-магазине <http://hicold.ru/>. Все эти модели, а также многое другое вы найдете здесь. У нас вы сможете подобрать вариант стола, удовлетворяющего требованиям вашего предприятия, ознакомиться со всеми техническими характеристиками, описанием этого важного кухонного оборудования и просмотреть фотографии. Качество нашего оборудования постоянно проверяется и, поэтому, остается на довольно высоком уроне уже многие годы. Наш магазин работает с производителем на прямую, поэтому цены на доступном уровне.

**Отечественный производитель качественных производственных столов**

Российская компания HiCold давно зарекомендовала себя как серьезный производитель оборудования для организаций сферы общественного питания, в том числе нейтрального оборудования. Широкий ассортимент нейтрального оборудования для профессиональной кухни представлен на нашем сайте <http://hicold.ru/>,здесь также большой выбор **производственных столов** от компании HiCold.

Наш интернет-магазин предлагает качественные и долговечные **производственные столы** для кухонь предприятий общественного питания. Следует выбирать наиболее качественные производственные поверхности, поскольку эффективность работы любого ресторана, кафе или столовой зависит непосредственно от оборудования, используемого работниками кухни. Поскольку мы сотрудничаем непосредственно с производителем, то гарантия высокого качества товаров, выставленных на сайте, неотъемлемая часть нашей работы.

Мы предоставляем широкий ассортимент кухонных рабочих поверхностей, так как у каждого предприятия общественного питания свои потребности, и мы это понимаем. Мы предлагаем столы пристенные, с дополнительным бортиком вдоль дальней стенки, и центральные. У нас имеются открытые и закрытые столы, столы с полками из решетки и сплошного листа.

Если есть необходимость в приобретении действительно качественных и профессиональных **производственных столов**, то это дело лучше доверить специалистам. Наш интернет-магазин предлагает не просто высококачественную мебель для кухни, но также и удобные и практичные вещи. Если ваше предприятие специализируется на приготовлении кондитерских изделий, мы можем предложить специальные кондитерские столы, которые имеют столешницу из древесины бука. Кроме того, у нас есть столы с полипропиленовой столешницей, столы для сбора отходов. Для более простых предприятий мы предлагаем экономичный вариант производственного стола – стол на оцинкованном или нержавеющем каркасе, который имеет нижнюю полку.

Следует отметить, что производитель данного оборудования большое внимание уделяет качеству материала, из которого изготавливает свои изделия. Для всех поверхностей, которые соприкасаются с пищей, используется только высококачественная пищевая нержавейка. Именно поэтому оборудование от компании HiCold пользуется огромным спросом не только в России, но и за рубежом. А цены на товары, которые поставляются напрямую от производителя, позволяют каждому покупателю подобрать наиболее подходящий вариант.