

Успешность бизнеса и прибыль в сфере общественного питания напрямую связаны с количеством посетителей. Приготовление вкусных блюд зависит не только от мастерства повара, но и от оснащения кухни. Компания «Бармагия» предлагает [купить оборудование для кухни кафе](#) под ключ. Кухонная техника изготовлена ведущими производителями и имеет гарантийный срок обслуживания.

Виды кухонного оборудования

Профессиональное оборудование на объектах общественного питания существенно отличается от используемого в быту. Оно должно выдерживать большие нагрузки, работая непрерывно. Кухонная техника должна быть прочной, многофункциональной и иметь длительный срок эксплуатации. При работе в производственных цехах наблюдается повышенная влажность и резкие перепады температур, поэтому материал кухонной техники должен выдерживать такие нагрузки.

Виды оборудования для кафе:

- Холодильное.
- Хлебопекарное.
- Барное.
- Тепловое.
- Посудомоечное.
- Вспомогательное.

Материал изготовления кухонной техники должен соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям. Оборудование приобретается в зависимости от потребности заведения, разнообразия и количества приготовленных блюд.

На что обратить внимание при выборе оборудования?

Оснащение объекта общественного питания зависит от вида заведения. В зависимости от выбора кухни (русская, итальянская, азиатская), дополнительно необходимо приобрести узкоспециализированную кухонную технику. Для кафе важна как скорость приготовления блюд, так и красивое оформление. Если в меню заведения есть блюда из японской кухни, следует купить рисоварки, термосы, аппарат для мойки риса и фритюрницы для приготовления суши и роллов. Для итальянской кухни необходимы овощерезка, пресс для пиццы, тестораскаточные машины для пасты и другая кухонная

техника. При выборе комплектации оборудования важно учитывать площадь производственных помещений и количество посадочных мест.

Наши преимущества

Компания «Бармагия» в течение 8 лет поставляет [профессиональное оборудование для кухни кафе](#) и оказывает квалифицированное обслуживание. В перечень услуг входит проектирование помещения, помощь в выборе техники для производственных цехов. В штате компании работают сотрудники с большим опытом работы и высокой квалификацией, которые окажут помощь в установке, настройке и запуске оборудования. Вся реализуемая техника есть на складах и имеет сопроводительные документы, подтверждающие ее качество и безопасность. Доставка товара по Москве и в регионы до транспортной компании осуществляется бесплатно. Для оформления заказа необходимо выбрать товар, поместив его в корзину. По вопросам оплаты и доставки следует позвонить по телефону, указанному на сайте или отправить письмо на электронный адрес.