

Список оборудования для открытия объекта

Технологии Общепита · +7 (904) 673-21-20

Чек-лист категорий и контрольных пунктов закупки при комплексном оснащении общепита.

- 1. Тепловое: плиты, пароконвектоматы, фритюр, гриль — по меню
- 2. Пекарское: печи, расстойка, тестомес — для пекарни
- 3. Холодильное: камеры, столы, витрины — по объёму сырья
- 4. Моечное: посудомойка, ванны — по потоку
- 5. Нейтральное: столы, стеллажи, тележки
- 6. Вентиляция: зонты, ПВУ — по тепловой карте
- 7. Бар: кофемашина, кофемолки, холодильник барный
- 8. Линия раздачи: мармиты, витрины — для столовой/самообслуживания
- 9. Весовое и дозирующее — для производства
- 10. Упаковка: вакуум, стикеры — для доставки/производства
- 11. IT: касса, принтеры, КСО — по формату
- 12. Жироуловитель — при жарке
- 13. Пожарная безопасность на кухне — по проекту
- 14. Запас 10% бюджета на непредвиденное
- 15. График поставок согласован с ремонтом
- 16. Приёмка по спецификации
- 17. Обучение персонала на ключевом оборудовании
- 18. Сервисные контракты на критичные позиции
- 19. Резервные позиции (фильтры, расходники)
- 20. Соответствие франшизе / СанПиН

Услуга: технологии-общепита.pf/services/osnashchenie-obshchepita-pod-klyuch/