**Szafy chłodnicze - niezbędne wyposażenie każdego lokalu gastronomicznego**

**Jeżeli prowadzisz lokal gastronomiczny, lub planujesz jego otwarcie zapewne zdajesz sobie sprawę z tego, jak ważną rolę odgrywa szafa chłodnicza, dzięki której możliwe jest przechowywanie produktów i napojów w odpowiedniej temperaturze. Podpowiadamy co powinieneś wiedzieć podczas zakupu nowej szafy chłodniczej do swojej restauracji!**

**Jak wybrać odpowiednią szafę chłodniczą?**

Najważniejsze, aby *szafy chłodnicze*, które wybieramy do swojej restauracji wykonane były z najwyższej jakości materiałów. Przykładem tego może być stal nierdzewna, która zapewnia wieloletnią trwałość, odporność na uszkodzenia, a także jest bardzo łatwa w utrzymaniu czystości, co wpływa na duży komfort pracy. Na rynku dostępne są prze najróżniejsze **szafy chłodnicze**, różniące się ilością drzwi, wielkością i pojemnością. Największe tego typu urządzenia pomieszczą nawet do 1400 litrów produktów, co doskonale sprawdzi się w dużej restauracji. Warto zwrócić uwagę, czy dana szafa posiada energooszczędne agregaty, ponieważ przekłada się to na oszczędności finansowe.

**Inne urządzenia chłodnicze**

Oprócz standardowych szaf chłodniczych na rynku istnieją również inne urządzenia, które doskonale sprawdzą się w różnego rodzaju lokalach gastronomicznych. Są to między innymi chłodziarki do wina - które umożliwiają serwowanie tego rodzaju alkoholu w odpowiedniej temperaturze, w której uwalniane są wszystkie walory smakowe i aromatyczne, a także stoły chłodnicze, które doskonale sprawdzają się np w pizzeriach lub barach sałatkowych.



Zarówno [szafy chłodnicze](https://gastrosalon.pl/Szafy-chlodnicze-c1313), jak również inne tego typu urządzanie znajdą Państwo w naszym sklepie! Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!