**Stoły chłodnicze do pizzy**

**<a href="https://gastrosalon.pl/Stoly-do-pizzy-c931">Stoły chłodnicze do pizzy</a> to element niezbędny w każdej pizzerii. Jest to miejsce, na którym przygotowujemy ciasto oraz nakładamy składniki na to danie. Odpowiednio dobrany stół chłodniczy przyspieszy pracę oraz zapewni zwiększenie jakości przyrządzania pizzy.**

**Stoły do pizzy**

**Stoły chłodnicze do pizzy** to elementy wyposażenia lokalów gastronomicznych, które zapewniają szybsze przygotowanie tego dania oraz większą możliwość przechowywania produktów. Zapewniają one odpowiednie komfortowe warunki pracy. *Stoły chłodnicze do pizzy* posiadają różne półki i szuflady oraz wytrzymały blat. Jest to najlepsze rozwiązanie dla każdego kto ceni sobie funkcjonalne i praktyczne miejsce pracy. Decydując się na zakup odpowiedniego modelu warto zwrócić uwagę na kilka czynników, które opiszemy poniżej.



**Jak wybrać stoły chłodnicze do pizzy?**

Ważnym czynnikiem przed zakupem stołu do pizzy jest odpowiednie zagospodarowanie posiadanej przestrzeni. Należy zmierzyć ilość posiadanego miejsca i wybrać dopasowany model, który zapewni idealne warunki pracy. Standardowy stół chłodniczy do pizzy składa się z takich elementów jak blat, szafek chłodniczych oraz podajnika na produkty. Do wyboru mamy także rodzaj materiału z jakiego blat będzie wykonany. Najczęściej spotkamy blaty granitowe, które są bardzo wytrzymałem i łatwe w zachowaniu czystości. Liczba komór stołu zależy od ilości oferowanych składników. Warto zdecydować się na ten element wyposażenia, który pozwoli na oszczędzenie czasu podczas przygotowywania pizzy.

[Stoły chłodnicze do pizzy](https://gastrosalon.pl/Stoly-do-pizzy-c931)