**Jakie urządzenia gastronomiczne do restauracji?**

**Odpowiednie wyposażenie pełni niezwykle istotną rolę w każdym lokalu gastronomicznym. Wraz z doświadczonym szefem kuchni oraz interesującymi pozycjami w menu jest to jeden z podstawowych czynników mających kluczowe znaczenie w funkcjonowaniu lokalu. Jakie urządzenia gastronomiczne do restauracji wybrać, aby odniosła ona sukces? Sprawdź, co jest najważniejsze!**

**Profesjonalna kuchnia**

Kuchnia jest sercem każdej restauracji. To właśnie tutaj powstają prze najróżniejsze dania i desery, które sprawiają, że klienci chętnie powracają do naszego lokalu. Odpowiednio wyposażona kuchnia powinna zawierać trzy strefy: magazyn przeznaczony do przechowywania składników, miejsce do obróbki żywności, które pozwoli zachować odpowiednią higienę oraz przestrzeń do ostatecznego przygotowania zarówno ciepłych, jak również zimnych posiłków.

**Najważniejsze wyposażenie kuchni**

W żadnym lokalu nie może zabraknąć profesjonalnego wyposażenia do kuchni cieplnej. Są to wszelkiego rodzaju urządzenia grzewcze, takie jak: grill, piec, piekarnik, czy zestaw patelni. Bardzo ważne są również maszyny wieloczynnościowe takie jak: miksery, krajalnice, szatkownice itp. Jednak **jakie urządzenia gastronomiczne do restauracji wybrać**, aby spełniały one wymagane warunki? Przede wszystkim musi to być sprzęt wykonany z materiałów nie oddziałujących na żywność oraz nie wchodzących w żadne reakcje z środkami myjącymi i dezynfekującymi. Co więcej, powinien być łatwy w czyszczeniu i utrzymaniu nienagannej czystości. Warto odpowiednich narzędzi zwiększy komfort pracy w kuchni i wpłynie na doskonałą jakość serwowanych posiłków.



Sprawdź: [jakie urządzenia gastronomiczne do restauracji](https://gastrosalon.pl/news/n/151/Jakie-urzadzenia-gastronomiczne-do-Twojej-restauracji) i dowiedz się więcej!