

В современном мире ни одна торговая точка занимающаяся реализацией продуктов питания не обходится без холодильного торгового оборудования. Областью применения холодильных витрин являются и крупные гипермаркеты самообслуживания, и магазины формата «у дома» и даже киоски на улицах и рынках. Для привлечения покупателей, грамотной организации торговли просто необходимо специализированное холодильное оборудование: холодильный и морозильные витрины, камеры, горки (регалы), низкотемпературные и среднетемпературные холодильные шкафы, лари, бонеты, охлаждаемые столы, льдогенераторы и прочее.

Являясь независимым ресурсом, Пермский холодильный портал воздерживается от рекомендации конкретных марок оборудования в этой статье, и лишь пытается помочь вам решить некоторые принципиальные вопросы, возникающие при выборе холодильного торгового оборудования. Следует отметить, что общей схемы при проектировании холодильного оборудования для магазина попросту не существует. Каждый объект обладает множеством нюансов, поэтому конкретный технический расчёт должен осуществляться опытным техническим специалистом исходя из конкретных условий и задач.

Итак, прежде чем обращаться к проектировщикам вам нужно ответить для себя на несколько важных принципиальных вопросов:

1. Сколько и какие единицы оборудования (шкафов, витрин, горок и т.п.) необходимы для нормального функционирования магазина?

Ответ на этот вопрос зависит в первую очередь от таких параметров как доступные вам торговые и вспомогательные площади, поток покупателей и планируемый ассортимент. От ассортимента зависит тип выбираемого оборудования – некоторые товары удобней размещать в вертикальных витринах (регалах, горках), а некоторые в горизонтальных. Схожая ситуация с холодильными и морозильными шкафами, они выпускаются различных размеров с разным количеством и типом дверей (распашные, раздвижные), могут быть оборудованы стеклянными дверьми для демонстрации и продажи товара (например охлаждённых напитков) или глухими дверьми для длительного хранения товара. При большом обороте магазина или не высокой периодичности поставок и значительных товарных запасах экономически целесообразно организовывать хранение в холодильных камерах, расположенных во вспомогательных помещениях магазина. Что касается холодильных и морозильных ларей, ванн (бонет), то они как правило используются в магазинах самообслуживания, и могут быть оборудованы дополнительными надстройками существенно увеличивающими полезную площадь экспозиции.

При выборе торгового холодильного оборудования следует помнить о

санитарно-гигиенических нормах, регламентирующих возможность совместного хранения отдельных видов пищевых продуктов. Информация об этом есть в нашей [библиотеке](#)

2. Витрины с каким температурным режимом вам необходимы?

Решение основывается от специализации и ассортимента вашего магазина.

Существует несколько типичных температурных режимов:

- +1..+7°С для хранения незамороженных продуктов: сыров, салатов, колбас, полуфабрикатов, молочных продуктов и т.п.;

- 0..-6°С для демонстрации и кратковременного хранения предварительно охлаждённых продуктов, например мяса;

- 0..-18°С для хранения продуктов глубокой заморозки:пельменей, полуфабрикатов, мороженых овощей, рыбы.

Также существуют витрины для хранения кондитерских изделий и продуктов, требующих специальных условий хранения для которых температура подбирается индивидуально.

3. Какому производителю оборудования отдать предпочтение?

На сегодняшний день конкуренция на рынке холодильного торгового оборудования настолько велика, что производители некачественного оборудования просто не выживают. Тем не менее, мы рекомендуем вам делать выбор в пользу известных марок исходя из конкретных потребностей и рациональности. Существует условное деление оборудования на «премиум-класс», «люкс-класс», «бизнес-класс» и «эконом-класс». От этого зависит качество применяемых материалов, качество сборки, внешний вид, удобство и долговечность использования. Однако нельзя сказать, что один тип оборудования «плохой», а другой «хороший». Просто производители выпускают витрины для разных покупателей: кто-то для бюджетного магазина формата «у дома», а кто-то для дорогого бутика деликатесов. Выбирайте оборудование по соотношению цена/качество в зависимости от концепции вашего магазина.

4. Какой холод будет применяться для охлаждения витрин?

Этот один из принципиальных вопросов подразумевает два варианта: встроенный или выносной. Существует торговое оборудование со встроенными холодильными агрегатами в каждой единице. Также возможно подключение каждой единицы торгового оборудования к одному (или нескольким) холодильным агрегатам. Подробно этот важный вопрос рассмотрен в статье « [Вынос или встроенка](#) ».