



На каждой домашней кухне печь является центральным элементом всего оборудования. А в учреждениях общественного питания, где количество посетителей всегда большое, без профессиональных моделей не обойтись. Именно поэтому и требования к ним повышенные.

Установленная [промышленная жарочная плита](#) должна оказаться не только современной и надёжной, но и multifunctional.

Для элитных ресторанов и баров, для скромных кафе и столовых, для учреждений быстрого питания такое решение окажется идеальным, ведь позволит готовить практически любые блюда.

Разновидности плит

Профессиональное оборудование бывает как газовым, так и электрическим, которое отличается своей мобильностью. Это значит, что при необходимости можно менять места их установки. Среди электрических моделей есть выбор привычных для всех статических или более современных конвекционных, позволяющих равномерно распространять горячий воздух с помощью вентилятора.

Напольные плиты выбирают для оборудования заведений, где количество посетителей требует высокой скорости работы и больших объёмов приготовляемой пищи. Здесь предусмотрено несколько конфорок и духовые шкафы для выпечки.

Там, где поток людей небольшой, вполне подходящим будет настольный вариант. Он хоть и уменьшенный, но по функциональности не уступает другим моделям. Опираясь на личные предпочтения, можно выбирать чугунные конфорки различных форм, но есть и гладкие жарочные поверхности, позволяющие свободно перемещать посуду.

В виде дополнительных элементов выступают грили, сушилки, противни, полочки для расширения общей площади плиты и специальные ножки, регулирующие высоту. А функциональность расширяется за счёт оснащения моделей:

- механическими или автоматическими таймерами;
- осветительными приборами для духовых шкафов;
- датчиками памяти и контроля закипания воды;
- режимами, сокращающими время приготовления продукта.

Вариантов установки несколько

При этом учитывается планировка помещения и его размер.

Пристенное размещение подойдёт, если площадь кухни и объём работ невелики.

Островное размещение уместно при работе нескольких поваров, которые смогут подойти к ней с разных сторон.

Но бывает необходимость сделать плиту одним из модулей целой линии раздачи питания, когда приготовление блюд осуществляется на глазах посетителей либо требуется объединить несколько единиц различного оборудования.

Делая выбор, отдавайте предпочтение производителям, которые проверены временем. Большой популярностью пользуются [плиты Abat](#), Tecnoinox, FIMAR (Easyline) и Apach.

Все эти модели можно увидеть в интернет-магазине Chef Point, который предлагает высококачественные товары для ресторанов и кафе.