

REGAŁY ZE STALI NIERDZEWNEJ JAKO ELEMENT ZAPLECZA GASTRONOMICZNEGO

Zakłady gastronomiczne podlegają ścisłym rygorom sanitarnym. Wszelkiego typu sprzęt wykorzystywany w takich miejscach musi być wykonany z materiałów najwyższej jakości i prosty w utrzymaniu czystości.

Jaką rolę pełnią regały w gastronomii?

Regały pełnią ważną rolę w każdym zakładzie gastronomicznym. Powinny być one wykonane z solidnego materiału oraz dopasowane do rodzaju działalności i dostępnego miejsca.

Najchętniej wybierane są [regały ze stali nierdzewnej](#), wyposażone w różnego rodzaju półki, które pozwalają na wiele możliwości aranżacyjnych. Dzięki dobrze dopasowanym regałom możliwe jest **odpowiednie przechowywanie produktów spożywczych oraz wszelkiego typu sprzętu, jak i drobnych akcesoriów kuchennych**. Regały w dużym stopniu ułatwiają utrzymanie ładu i porządku. Wszystkie przedmioty można ułożyć tak, aby dostęp był do nich prosty dla wszystkich pracowników.

Jak powinny wyglądać regały?

Zarówno kuchnia, jak i całe zaplecze gastronomiczne wyposażone są w odpowiednie regały. Wszystko powinno być dobrze przemyślane pod względem organizacyjnym, technicznym i sanitarnym. Najlepiej, jeśli regały wykonane są ze stali nierdzewnej. Taki rodzaj regałów bardzo dobrze się prezentuje, a ponadto stal jest najprostsza w utrzymaniu porządku. Można je łatwo czyścić, są efektowne i bardzo wytrzymałe. Przy wyborze regałów warto zwrócić uwagę na rodzaj użytej do ich produkcji stali. Meble gastronomiczne powinny być

wykonane ze stali o wysokiej jakości parametrach. Ponadto każdy regał powinien być dopasowany do wagi przedmiotów, które mają być na nim umieszczane. Musi być solidny, mocny i odporny na uszkodzenia mechaniczne. Wiele rodzajów wysokiej jakości regałów dostępnych jest w firmie SOMET.

