

image not found or type unknown



Градации холодильного оборудования на современном рынке выделяют несколько. Так, по области применения холодильные машины делят на: бытовые, коммерческие, торговые и промышленные. Сегодня супер- и гипермаркеты, а также магазины самообслуживания, заняли основную часть рынка торговли. Поэтому грамотный подбор комплекса торгового холодильного оборудования стал важнейшим фактором для товарооборота и получения высокого дохода.

Согласно ГОСТу 23833–95 понятие «торговое холодильное оборудование» расшифровывается как «охлаждаемое оборудование для кратковременного хранения, экспозиции и продажи пищевых продуктов». Купить холодильное оборудование для торговли на современном рынке довольно просто. Но необходимо учитывать важные характеристики и помнить о том, что торговое холодильное оборудование выполняет в работе любого предприятия две важные роли — охлаждение и хранение продуктов питания, и их выгодную презентацию посетителям.

1.1 Виды холодильных установок для торговли

Холодильное оборудование для торговли классифицируется по нескольким параметрам:

— по функционалу и конструкции различают: камеры, стеллажи, шкафы, бонеты, витрины, прилавки, столы с охлаждаемой поверхностью, горки, лари, и др;

— температурные показатели охлаждаемого полезного объема (высокотемпературное, низкотемпературное, комбинированное, среднетемпературное);

— исполнение холодильных машин – доступ к товарам: закрытое (наличие распашных или раздвижных дверей) и открытое;

— положение холодильного агрегата: встроенный в корпус или вынесенный за его пределы;

— по типу охлаждения: с системой принудительного охлаждения и естественное охлаждение;

— по назначению для категории товаров: упакованных продуктов питания, без упаковки.

На рынке профессионального холодильного оборудования для торговли представлено огромное количество моделей, среди которых выделяют:

— шкафы холодильные и морозильные;

— витрины;

— камеры;

— горки холодильные;

— бонеты морозильные лари;

— ледогенераторы.

Холодильные витрины для магазинов — идеальный вариант хранения и экспозиции различных продуктов питания. В широком ассортименте на рынке представлены низко- и среднетемпературные витрины и установки комбинированного типа различных фирм-производителей. Габариты витрин разнообразны, как и стилевое оформление. Выпускаются витрины со встроенным и выносным хладоснабжением. Витрины могут собираться в единую линию нужной конфигурации. Надежность, качество комплектующих и дополнительные аксессуары позволяют владельцам торговых точек подобрать нужный комплект холодильных машин и оборудовать магазин любой площади и сложности. Торговая холодильная витрина кондитерская, витрина для мяса и рыбы, фруктовые витрины — все это легко найти и купить. Если самостоятельно с выбором определиться не получается, на помощь всегда рады прийти профессионалы.

Шкафы холодильные и морозильные для торговых предприятий просто незаменимы. Торговые холодильные шкафы отличает большая площадь экспозиции и продуманная конструкция. Использование шкафов позволяет представить товарный ассортимент в лучшем виде и выгодно использовать площадь торгового зала. Для продажи кондитерских изделий, гастрономии, напитков и молочных продуктов необходимые условия хранения обеспечит шкаф с режимом температур +2...+8°C. Качественно хранить рыбу, полуфабрикаты, мясо и овощи можно только в шкафу низкотемпературном (0...-18°C). Универсальный шкаф холодильный ШХ-0,56 с большой площадью выкладки, объемом 560 м³, сохраняет стабильный режим заданных температур и высокое качество товара.

Шкафы могут комплектоваться глухими или стеклянными дверями, типа купе или распашные.

Установка средне- и низкотемпературных камер в магазине решает проблему длительного периода хранения различных категорий продукции — замороженных и охлажденных товаров. Камеры размещают в подсобных помещениях магазинов и на складах. Морозильные и холодильные лари имеют увеличенный полезный объем и стильный дизайн. Лари выгодно устанавливать как в закрытых предприятиях торговли, так и в условиях уличных продаж. Они отлично функционируют даже при высокой температуре окружающей среды. Крышки ларей могут быть прозрачными или глухими, изогнутыми или прямыми. Ларь морозильный со стеклянной крышкой одинаково удобен для зала, уличного киоска или склада. Приобретение бонет для магазинов – верное и выгодное решение. Упакованная продукция в бонетах долго остается свежей и предстает перед покупателями во всей красе. К тому же, понравившийся товар посетители магазина могут рассмотреть поближе. Верхние неохлаждаемые полки бонет дают возможность эффективно презентовать соусы, консервы и т.п.

Не последнее место отводится в торговом зале холодильным горкам. По конструкции горки напоминают витрины охлаждаемые без остекления, что обеспечивает доступ к товарам. Горка на стене холодильная подходит для хранения и экспозиции различной продукции: молока, сыра, мяса, консервов, фруктов и овощей, а также напитков. Главное преимущество этого вида оборудования — возможность регулировки высоты полок, а также комплектация боковыми стеклами и задними зеркалами для улучшения обзора товара.

Каждая категория холодильных установок для торговли отличается технически и конструктивными особенностями, а также предназначением. Первостепенная задача торговых точек – привлечь большее число покупателей к продукции и надежно сохранить свежесть. Важнейшие критерии выбора оборудования холодильного для торговых предприятий – вместительность, бесперебойность в работе, удобство эксплуатации, функциональность и стильный внешний вид. Необходимо подбирать торговый холод так, чтобы техника отвечала техническим требованиям предприятия и позволяла распределять торговые площади разумно, а ресурсы экономно. Обращать внимание стоит и на соотношение цены и производительности. При выборе оборудования играет роль и уровень энергопотребления агрегатов, а также удобство обслуживания. Особого внимания заслуживают такие показатели как шумовой порог техники в работе и наличие микропроцессорного блока управления. Поддержание точно заданных

температурных режимов – главное условие работы холодильников. На рынке востребованы охлаждаемые установки с системой автоматического оттаивания. Холодильное торговое оборудование успешно эксплуатируется внутри помещения и на улице. Дополнительно холодильный шкаф уличный может оснащаться замками. Запросы потребителей ежегодно возрастают, поэтому компаниям-производителям приходится постоянно совершенствовать технику и расширять ассортимент профессионального холода для торговых компаний.

Основная литература

Чернухина Г.Н., Курганова Н.Ю. Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда: учебник. – М.: Университет «Университет», 2020

Дополнительная литература

Валигурский Д.И. Организация коммерческой деятельности в инфраструктуре рынка [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Валигурский Д.И.— Электрон. Текстовые данные.— Москва: Дашков и К, 2019.— 300 с. (Учебные издания для бакалавров). –URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495742> Библиогр. В кн. – ISBN 978-5-394-02836-6. – Текст : электронный.

Першиков А.Н. История российского предпринимательства: Курс лекций. – Томск: Томский политехнический университет.- 2009.

Развитие российской торговли в современных условиях» Сборник научных трудов кафедры Коммерции и торгового дела / под ред. Г. Н. Чернухиной. — М.: Университет «Университет», 2015. — 184 с.

Торговое дело: коммерция, маркетинг, менеджмент. Теория и практика /монография Д.И. Валигурский, М.Н. Авдокушина, В.А. Алексунин и др. ; под науч. Ред. Д.И. Валигурского. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 410 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495737> (дата обращения: 15.04.2020). – ISBN 978-5-394-02946-2. – Текст : электронный