

Как выбрать холодильную витрину

Современный рынок профессионального холодильного оборудования переполнен предложениями о продаже разнообразных моделей витрин для торговых залов продуктовых магазинов. Предпринимателю, впервые открывающему торговую точку, сложно сделать правильный выбор, соотносить желание купить качественное оборудование с часто ограниченным бюджетом. При подборе холодильного оборудования необходимо учесть множество факторов: продумать расположение его в торговом зале, выбрать температурный режим, определиться с типом хладоснабжения и многое другое. Параметры витрин, представленных на рынке холодильного оборудования, сильно различаются.

Основным критерием отличия холодильных витрин является температурный режим. Для правильного выбора типа холодильных витрин в первую очередь нужно определить цели их установки, а именно то, какие продукты будут в них выкладываться, и как быстро они будут реализовываться.

Температурный режим

Среднетемпературные витрины поддерживают режим от 0 до +7°C. Они предназначены для хранения и демонстрации незамороженных охлажденных продуктов: салатов, колбасных изделий, полуфабрикатов, молочных продуктов, пресервов, сыров.

Универсальные витрины имеют температурный диапазон от -5 до +5°C. Такие витрины применяются для хранения охлажденного мяса и рыбы, мясных или рыбных деликатесов.

Морозильные витрины предназначены для длительного хранения замороженных продуктов. Они поддерживают температурный режим до -18°C. Продукты, выложенные в морозильные витрины, надолго сохраняют товарный вид и вкусовые качества.

Для выкладки, демонстрации и продажи кондитерских изделий устанавливаются специальные **кондитерские витрины**, имеющие отличную от обычных витрин конструкцию, которая предполагает наличие нескольких полок и большего демонстрационного объема.

Тип охлаждения внутреннего объема

Витрины различаются также способом подачи холодного воздуха. Выделяют витрины с динамическим и статическим охлаждением.

При **статическом типе охлаждения** воздух от испарителя сам опускается на продукты. Главное преимущество данного типа охлаждения заключается в отсутствии шума, поскольку в конструкции охладителя нет вентиляторов. Главный недостаток – неравномерное распределение холодного воздуха.

При **динамическом типе охлаждения** воздух разгоняется по камере вентиляторами. Несомненными плюсами являются быстрое охлаждение холодильной камеры и поддержание заданной температуры на каждом ярусе витрины. Но есть и существенный недостаток: при частом открывании задних створок или передней панели неупакованные продукты подвергаются заветриванию.

Выносной или встроенный холод

Холодильные витрины со **встроенной системой выработки холода** снабжены вмонтированным в корпус холодильным агрегатом. Такие витрины легко устанавливать в торговом зале, к тому же стоят они дешевле, чем витрины с выносным холодом и отдельным холодильным агрегатом. Но система встроенного хладоснабжения имеет ощутимый недостаток: работающий холодильный агрегат выбрасывает излишки теплого воздуха в торговый зал, что ухудшает микроклимат помещения. В результате приходится тратить значительные средства на установку и эксплуатацию систем кондиционирования воздуха.

Система выносного хладоснабжения отличается тем, что холодильный агрегат вынесен за пределы торгового зала. Излишки выработанного теплого воздуха выбрасываются на улицу, что позволяет гарантировать комфортную температуру в помещении. Монтаж и пуско-наладка такого оборудования более трудоемки и дорогостоящи, но установка оборудования под выносной холод позволит сэкономить значительные средства при его эксплуатации.

Также при выборе холодильных витрин для вашего магазина нужно учитывать размеры входной группы или дверного проема, через который планируется заносить оборудование.

Подведем итоги. Холодильные витрины выпускаются множеством российских и зарубежных компаний, и сделать выбор зачастую бывает непросто. Обычно предприниматели выбирают среди схожих по параметрам моделей те, что имеют наиболее низкую стоимость. Нередко такая «расчетливость» приводит к плачевным результатам, ведь, выбирая дешевое оборудование, покупатель экономит на качестве, а значит надежности и долговечности приобретаемой продукции. Оптимальным сочетанием цены и качества отличаются холодильные витрины, выпускаемые под брендами Polus Carboma, Айсберг, Ариада, МариХолодМаш. Эти компании давно работают на рынке холодильного оборудования, их продукция пользуется большим спросом по всему миру.