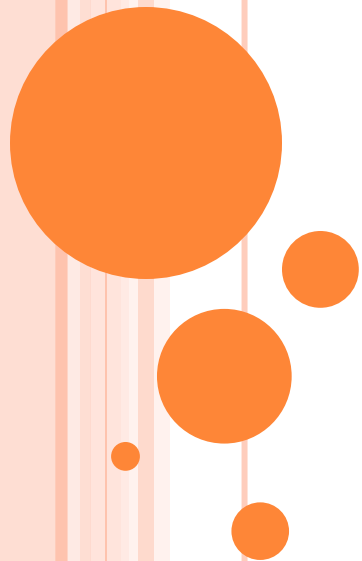
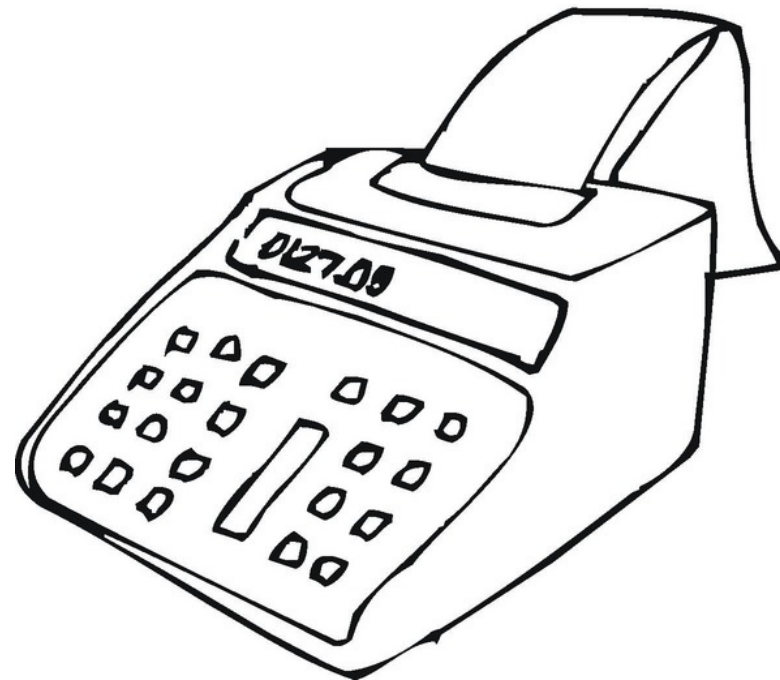
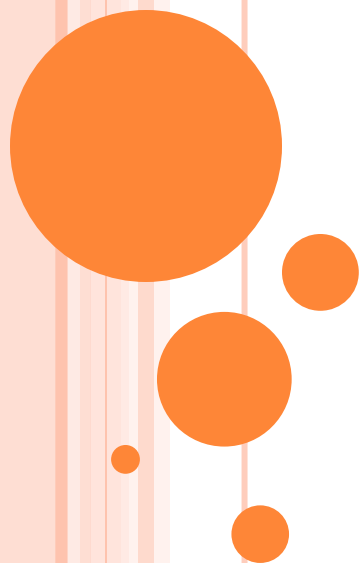


CHARAKTERYSTYKA URZĄDZEŃ SKLEPOWYCH



URZĄDZENIA CHŁODNICZE I ZAMRAŻAJĄCE

❖ Służą do
przechowywania
towarów o niskiej
temperaturze

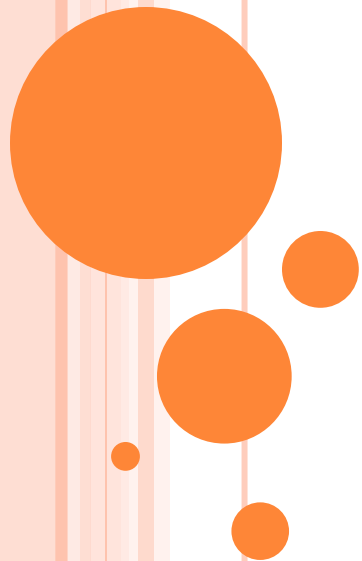
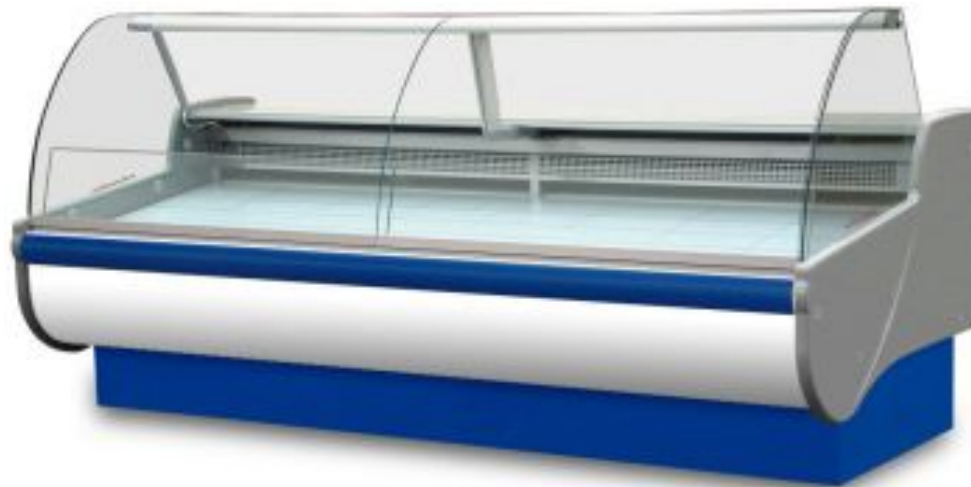


URZĄDZENIA CHŁODNICZE

- ❖ Zapewniają utrzymanie od 0-8°C.
- ❖ Przeznaczone są do przechowywania półproduktów spożywczych przez kilka do kilkunastu dni.

**Najczęściej w sklepach
wykorzystuje się;**

LADY CHŁODNICZE;

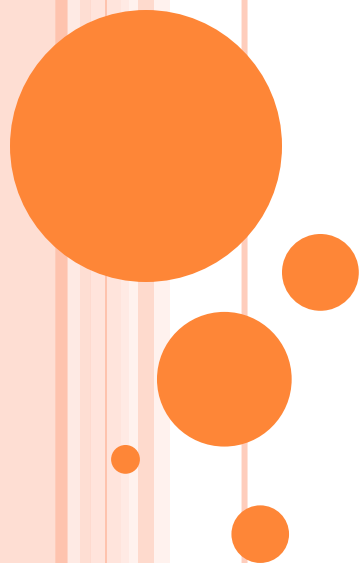


GONDOLE CHŁODNICZE ;



REGAŁY CHŁODNICZE

;



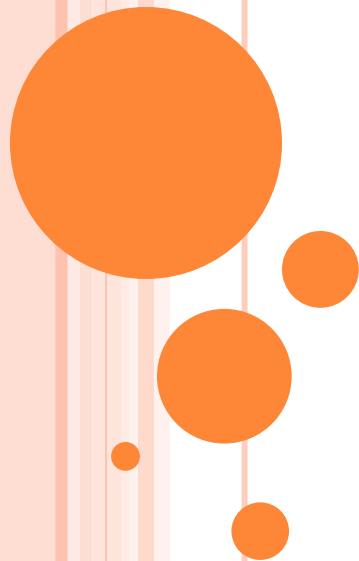
SZAFY CHŁODNICZE ;



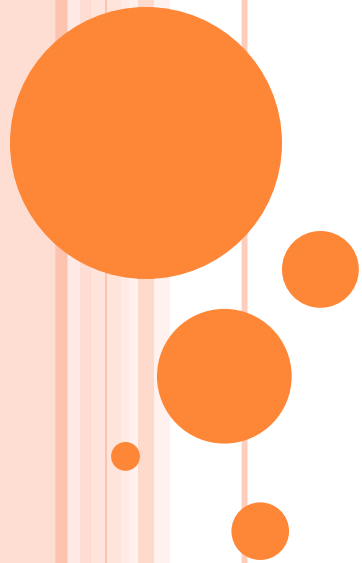
URZĄDZENIA ZAMRAŻAJĄCE

- ❖ Służą do przechowywania towarów o temp. Poniżej 0°C (od -8°C do -25°C)
- ❖ Towar można przechowywać przez dłuższy okres (nawet do kilku miesięcy)

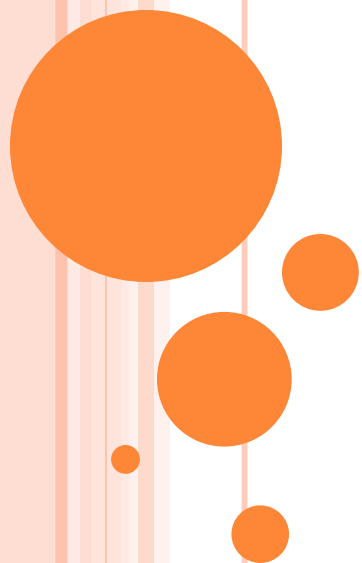
Wyróżniamy;



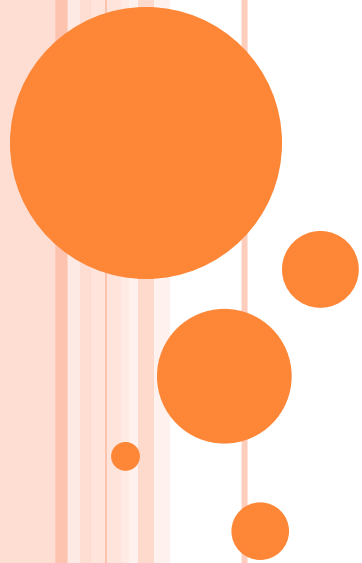
1. ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE;



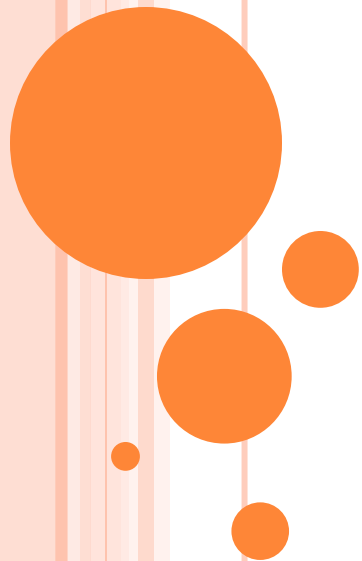
2. LADY MROŹNICZE;



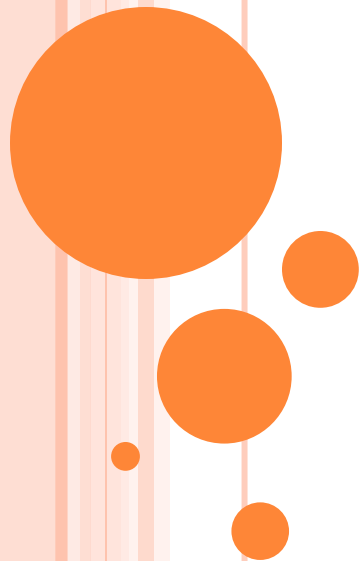
3. ZAMRAŽARKI OTWARTE;



4. GONDOLE MROŹNICZE;



5. ZAMRAŽARKI KOMPAKTOWE;



URZĄDZENIA CHŁODNICZE I MROŻĄCE MUSZĄ BYĆ DOBRANE DO;

- OFEROWANEGO ASORTYMENTU**
- WIELKOŚCI SKLEPU**
- FORMY OBSŁUGI KLIENTA**

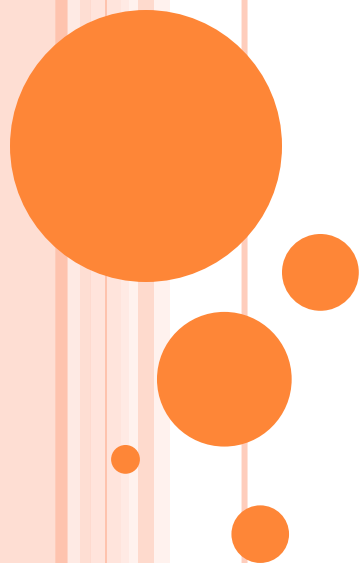
URZĄDZENIA TE NIE MOGĄ ZNAJDOWAC SIĘ PRZY;

- urządzeniach grzewczych**
- oknach wystawowych**
- przy wejściu do sklepu**

Takie umiejscowienie mogło by spowodować uszkodzenie, nadmierne zużycie energii, pogorszenie parametrów chłodniczych a w konsekwencji zniszczenie przechowywanego towaru

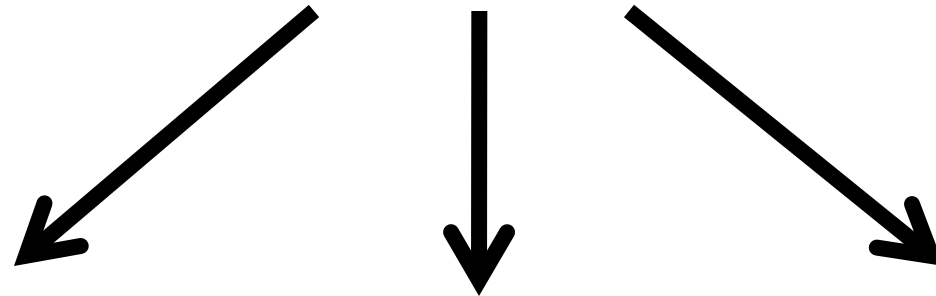
URZĄDZENIA PORCJUJĄCE

Do urzędzeń
porcjujących zalicza się;



WAGI

(muszą być
legalizowane co
dwa lata)



ELEKTRONICZNE
LABOLATORYJNE

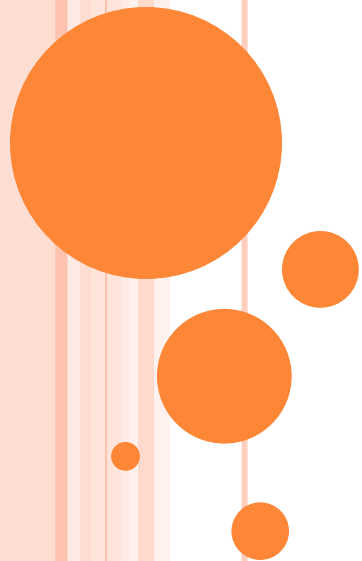
DZIESIĘTNE



DYSTRYBUTORY



CZERPAKI



MIARY TRADYCYJNE I LASEROWE.



KRAJALNICE



MASZYNKI DO MIELENIA MIĘSA

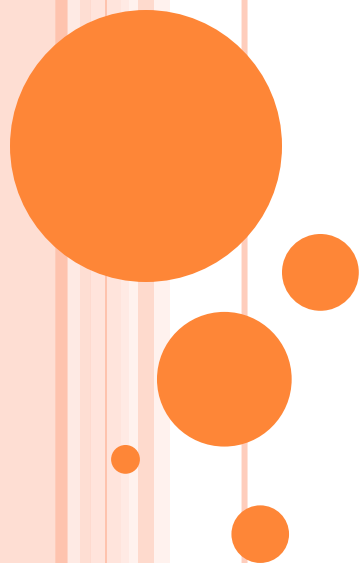


Kasę fiskalną musi posiadać
każdy sklep.
Urządzenia te pozwalają na
rejestrowanie sprzedaży,
ustalanie utargu i na
sporządzanie raportów
dotyczących sprzedaży dziennej.

KASA FISKALNA



SKANER



TAŚMA PRZESUWAJĄCA TOWARY

