

# Виды оборудования бара, их характеристика



**Барная стойка** представляет собой конструкцию, включающую в себя определенное оборудование, предназначенное для приготовления, хранения и отпуска продукции.

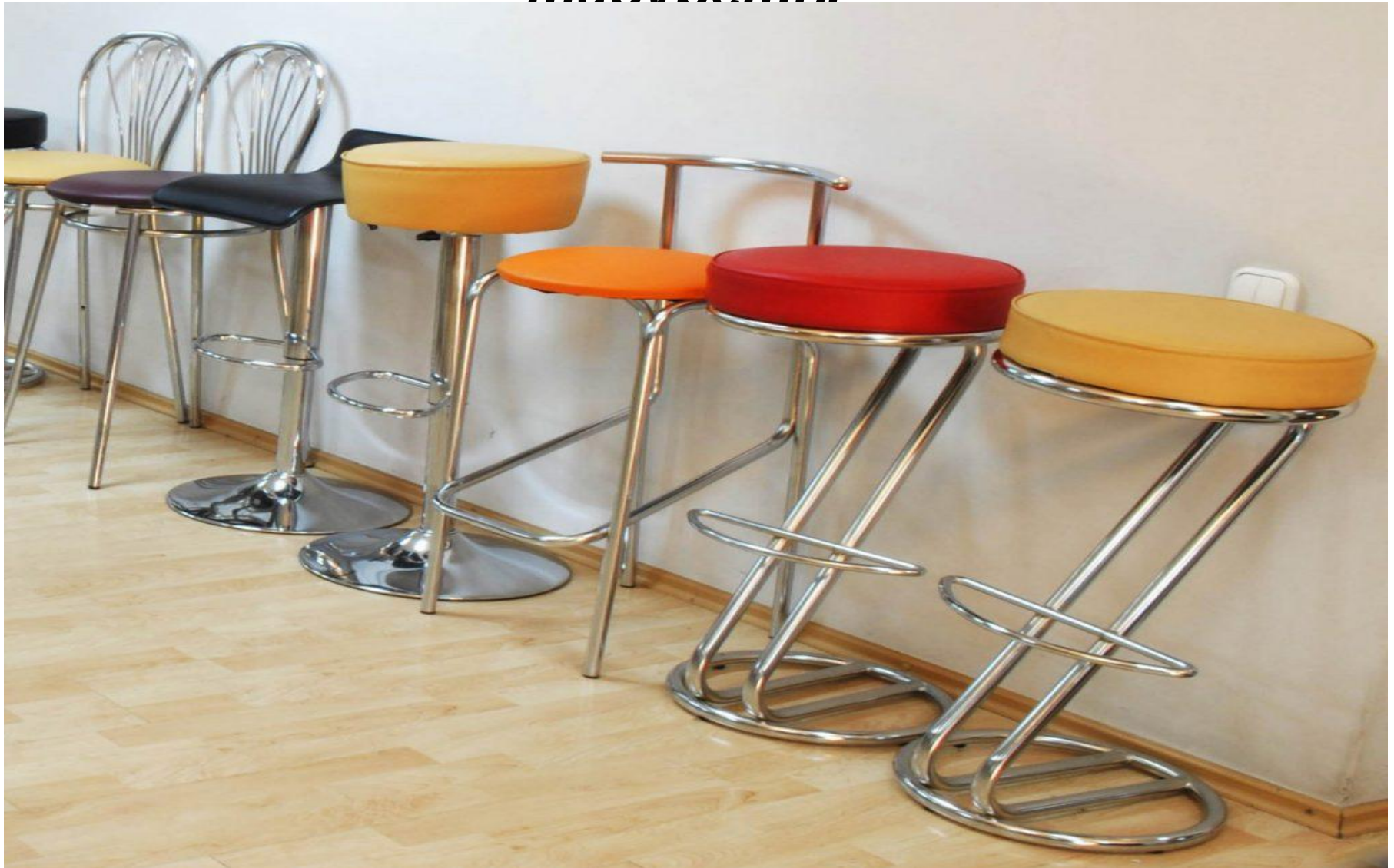


Барные стойки имеют верхний ярус, который крепится к потолку на подвесных элементах или устанавливается на опорных колоннах на столешницу. На этом ярусе крепят устройство с **бокалодержателями** и специальную **полку с ограничительными бортиками** для размещения бутылок.





У барной стойки размещают **барные  
табуреты**



**Блендер** предназначен для взбивания фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, а также для измельчения таких компонентов, как орехи, сухари, печенье, ягоды, фрукты, пряности. В отличие от миксера блендер является герметичной конструкцией и в нем можно готовить как холодные, так и горячие напитки.



**Миксер** предназначен для приготовления  
молочных коктейлей с пышной, нежной пеной,  
алкогольных коктейлей



**Соковыжималка** предназначена для получения соков. В комплект могут входить фильтр для получения осветленного сока, насадка для цитрусовых.



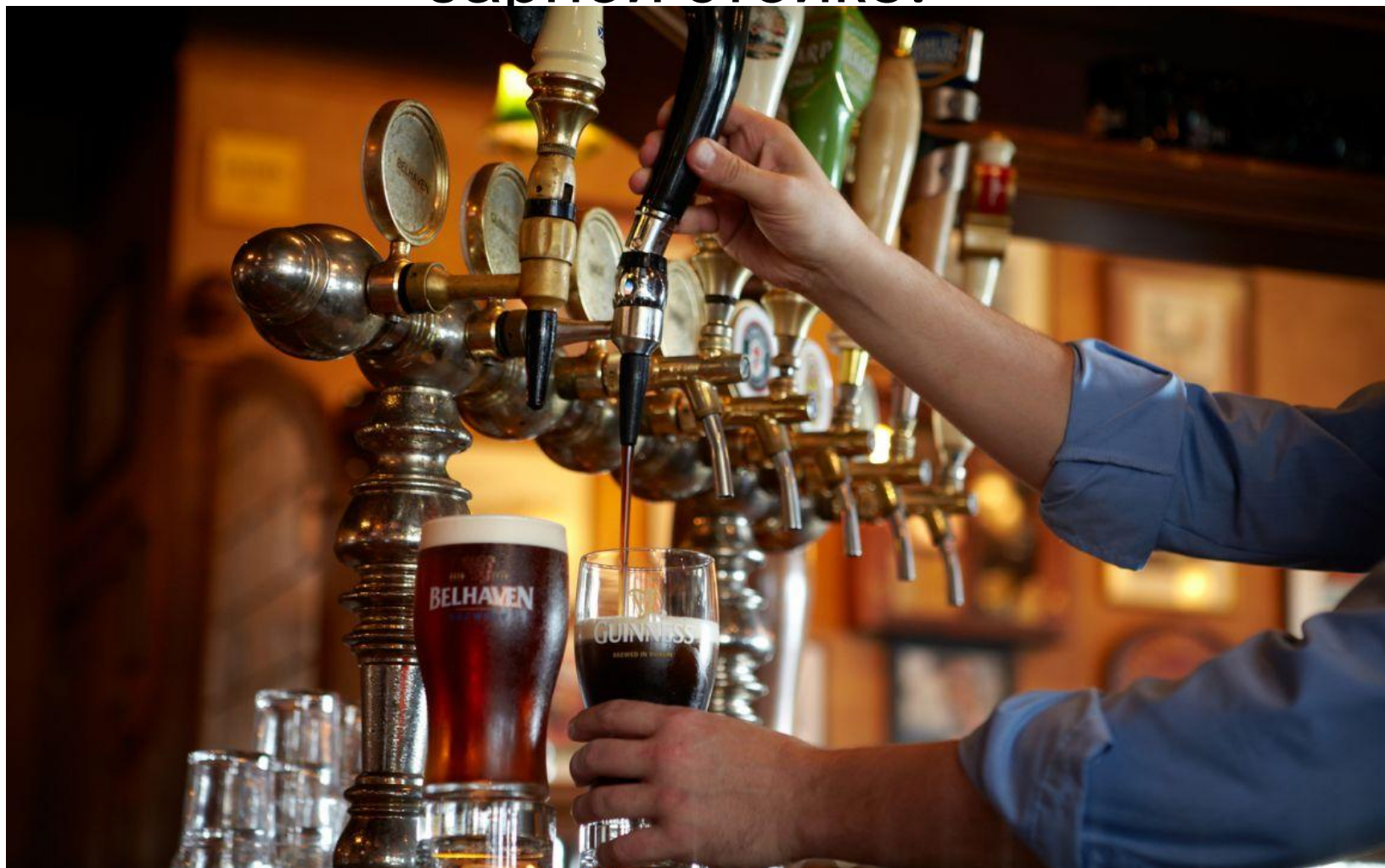


**Постмикс** предназначен для смешивания сиропов с водой и углекислым газом, т.е. для приготовления газированных напитков. К постмиксу может прилагаться специальный сифон для сливок, что позволяет получать цветные взбитые сливки





**Драфт** предназначен для отпуска  
разливного пива. Его устанавливают на  
барной стойке.



**Кофемолка** предназначена для измельчения зерен и приготовления молотого кофе. Современные кофемолки входят в состав кофемашин, степень помола и количество кофе для одной порции можно регулировать.



## Кофеварки или кофемашины

предназначены для приготовления кофе на основе натурального молотого кофе и молока.



**Льдогенератор** обычно встраивается в центральную часть стойки. С помощью генератора можно делать лед различной конфигурации - «гранулы», «кубики», «снег», «хлопья» и т.п. •





Для измельчения льда можно  
использовать электрическую  
льдодробилку



**Морозильник** встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур  $-11 \dots -24 \text{ }^{\circ}\text{C}$  и сохраняет мороженое и замороженные фрукты.



**Низкотемпературные охлаждаемые витрины** используются для хранения кондитерских изделий, фруктов и работают в интервале температур  $-10... + 10$  °С. Для более эффектного показа блюда или изделия в витрине монтируется подсветка, а полки делают вращающимися

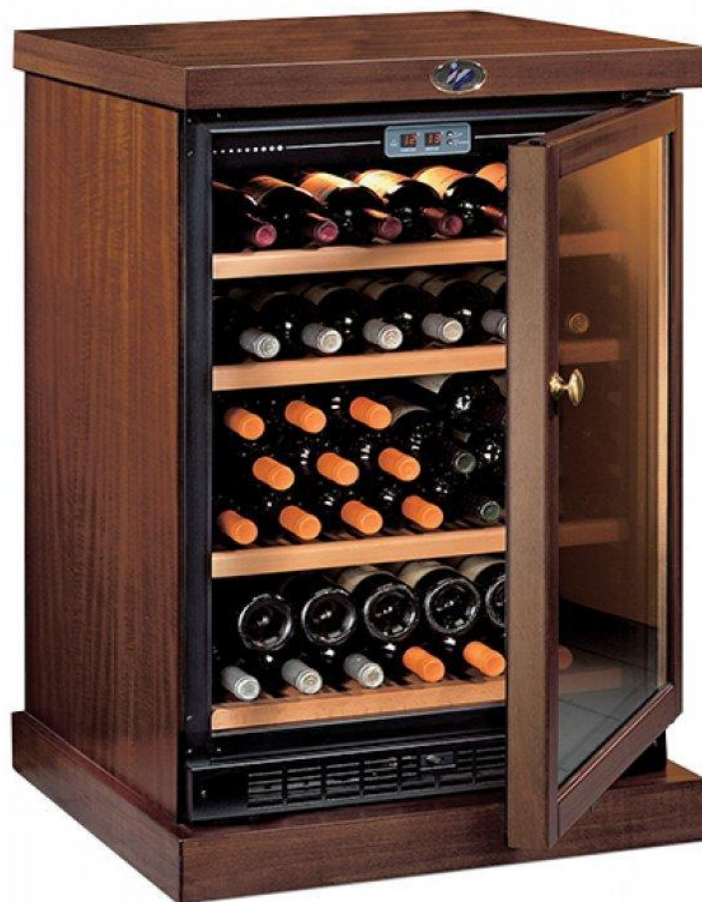


Для хранения и охлаждения бутылочного пива и пакетированных соков используют среднетемпературный холодильный шкаф с прозрачной дверцей и подсветкой, в котором поддерживается температура 1... 15 °С.





Для хранения и демонстрации вина в барах можно использовать **шкафы-витрины** для вина - **винотеки**.



К тепловому оборудованию бара относятся:  
**электроплиты настольные, тостер, гриль,  
микроволновка, электрочайник.**



Для быстрого приготовления кипятка  
можно использовать **электрический  
чайник** или **настольный кипятильник**.

