**Namioty cateringowe - jakie modele zasługują na uwagę?**

**Nie wiesz, jakie namioty cateringowe wybrać? - Sprawdź już dziś subiektywny poradnik!**

**Wybieramy namioty cateringowe**

Chcesz otworzyć się na zupełnie nowe wyzwania biznesowe? Poszukujesz alternatywy dla zamkniętych, restauracyjnych punktów? Przestronne **namioty cateringowe** to rozwiązanie, które zagwarantuje Ci bezpieczeństwo, komfort, a przede wszystkim - doskonałą zabawę klientów. O czym warto pamiętać podczas zamawiania takiego elementu wyposażenia.

**Gastronomiczny, okolicznościowy, cateringowy**

Mimo że nazywany gastronomicznym, przez wzgląd na swoją uniwersalność, może posłużyć również jako model handlowy czy okolicznościowy. [Namioty cateringowe](https://litex.pl/kategorie-produktow/namioty-cateringowe/) to duże, zadaszone, wielofunkcyjne parawany osadzone na trwałym stelażu. Dzięki swojej konstrukcji gwarantują bezpieczeństwo, a, jednocześnie, są niezwykle łatwe w obsłudze. Można je bez problemu rozłożyć i złożyć po zakończonym sezonie. Przed zakupem zwróć jednak uwagę na:

l powierzchnię namiotu,

l rodzaj i jakość stelażu,

l rodzaj zadaszenia,

l wymiary konstrukcji,

l rodzaj zabezpieczenia namiotu.



**Namioty cateringowe a trudne warunki eksploatacji**

Oprócz funkcjonalności niezwykle istotnym czynnikiem powinno być również bezpośrednie przeznaczenie produktu. Co to oznacza? Dobry *namiot cateringowy* powinien być dostosowany do przyrządzania i serwowania dań ciepłych i gorących. Zadbaj więc o właściwy system wentylacji, by goście, czyli się komfortowo w takiej właśnie przestrzeni. Jakość i bezpieczeństwo to nie tylko gwarancja powodzenia Twojego biznesu (lub imprezy), ale, przede wszytskim - przedłużenie jakości produktów, które dla siebie wybrałeś. Jeśli właściwie je wybierzesz, z pewnością posłużą również w przyszłym sezonie!