

Трудно представить себе продуктовый магазин, где нет весов. Но выбор соответствующих моделей – дело непростое. В работе магазина обычно используют торговые, фасовочные и складские весы.

Торговые весы для работы через прилавок оснащены двумя экранами, один из которых повернут к продавцу, другой к покупателю.

Для супермаркетов используются весы, печатающие этикетку с указанием наименования, массы, цены товара, иногда штрих-код для обслуживания на кассе. Для некоторых моделей таких весов существует возможность их подключения к кассовым аппаратам и компьютерной сети магазина.

Наличие в торговых точках контрольных весов регламентируется правилами торговли. Обычно это фасовочные весы. Также этот тип весов применяется для торговли готовыми порционированными блюдами в гастрономических, кондитерских, хлебо-булочных отделах и для предварительной расфасовки товаров.

Складские весы используются в крупных магазинах для получения товара. Важнейшая опция таких весов – возможность ввода тары. Можно взвесить один пустой ящик, весы сохраняют значение его массы и автоматически отнимут ее от массы наполненного.

Все весы могут работать в определенном диапазоне взвешивания. В технической характеристике каждого прибора указан предел от 1 кг до нескольких тонн, ниже и выше которого показания будут некорректными. Ни один производитель весов не гарантирует абсолютной точности взвешивания, но погрешность измерения различна у моделей, предназначенных для разных нужд. Обычно весы с большим диапазоном взвешивания менее точные. Для работы с товарами, требующими большой точности взвешивания, например, чай, кофе, специи, стоит выбирать весы с наименьшей погрешностью взвешивания. Обычно такие товары не приобретаются большими порциями, поэтому максимальная нагрузка может быть невелика.

В некоторых моделях весов используется многодиапазонный режим взвешивания. Весь диапазон у них разбит на несколько зон с различными значениями шага взвешивания и погрешности. Это удобно, например, для отдела бакалеи, где иногда приходится взвешивать как совсем маленькие порции товаров, так и достаточно крупные, в несколько килограмм.

Приобретая весы для мясных и рыбных отделов, следует учесть, что санитарные нормы запрещают взвешивать сырые продукты и полуфабрикаты на тех же весах, что и готовые. Для мясных и рыбных блюд, употребляемых без последующей обработки, стоит приобретать более точные весы с небольшим диапазоном взвешивания. Желательно, чтобы платформа весов для мясных и рыбных отделов было защищена от проникновения влаги, так как ее придется достаточно часто мыть.

Приобретая весы для магазина, придется учитывать огромное количество нюансов, в которых разберется только профессионал. Чтобы не ошибиться, стоит доверить выбор весового оборудования своего магазина организации, занимающейся продажей весов и их обслуживанием. В этом случае в торговую точку будут доставлены сертифицированные, поверенные и опломбированные весы, специалисты их правильно установят и научат персонал работе с ними.

[на главную](#)