

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

«ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»

**ПО ПРЕДМЕТУ: « Техническое оснащение и
организация рабочего места»**

Плиты газовые

- Широко используются на предприятиях общественного питания, так как позволяют производить практически все виды тепловой обработки различных пищевых продуктов (варку, жарку, тушение и т. д.). Основное преимущество газовых плит перед электрическими — это возможность быстрого изменения температуры нагрева, путем изменения мощности горения огня. За счет этого газовая плита обеспечивает максимальный контроль над процессом приготовления пищи, а так же значительно сокращает расходы, связанные с потреблением электроэнергии



Электрические плиты

- Предназначены для приготовления первых, вторых и третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий на предприятиях общественного питания



Размещение пароконвектоматов и тепловых линий



Тепловые линии

- Тепловые линии — универсальное оборудование для предприятий общественного питания любого профиля (кафе, ресторана, столовой и т. д.). Тепловые линии повышают производительность кухни и облегчают труд персонала



Линии раздачи

- Предназначены для кратковременного хранения готовых блюд, а так же для раздачи холодных закусок, первых, вторых блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, обеспечения клиентов столовыми приборами.



Мармит

- Специальное устройство для сохранения нужной температуры гастрономических с разнообразными готовыми блюдами.



Жарочный шкаф

- Это универсальное устройство для тепловой обработки, которое предназначается не только для жарки, но и для выпечки хлебобулочных изделий, запекания, пассерования, тушения. Главное преимущество жарочного шкафа — простота и удобство использования, при эксплуатации устройства от персонала не требуется никаких специальных навыков.



Шкафы пекарные

- Электрические предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания в качестве универсального электрического аппарата, используемого для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для тепловой обработки различных продуктов при температуре от 50 до 300° С.



Пищеварочные котлы

- Предназначены для приготовления каш, супов, варки овощей, приготовления кипятка в больших объемах. Пищеварочные котлы представляют собой многослойный цилиндрический резервуар на опорах, оснащенный регулятором температуры нагрева, клапаном заполнения водяной рубашки, клапаном заполнения котла водой, кранами слива воды из котла и рубашки.



Пароконвектомат

- Это тепловое устройство, совмещающее в себе достоинства многих приборов. Он способен заменить сразу несколько видов технологического оборудования — плиту, жарочный и духовой шкаф, конвекционную печь и опрокидывающую сковороду, пищеварочный котел и фритюрницу и др. Это возможно за счет совмещения нескольких видов тепловой обработки, используя при этом одну рабочую камеру.



Кипятильники

- Это профессиональное оборудование, применяемое для приготовления кипятка на предприятиях общественного питания. Обычно кипятильник устанавливается на линию раздачи или барную стойку. **Кипятильники** могут быть проточными (с автоматическим заливом воды) или заливными (с ручным заливом воды).



Сковороды электрические

- Предназначены для быстрого и экономного приготовления различных готовых блюд, а также промежуточных продуктов, например заправок к супам и т. д. Сковороды используются для жарки продуктов основным способом, пассерования овощей, тушения, а также припускания мясных, рыбных и овощных изделий на предприятиях общественного питания.

