

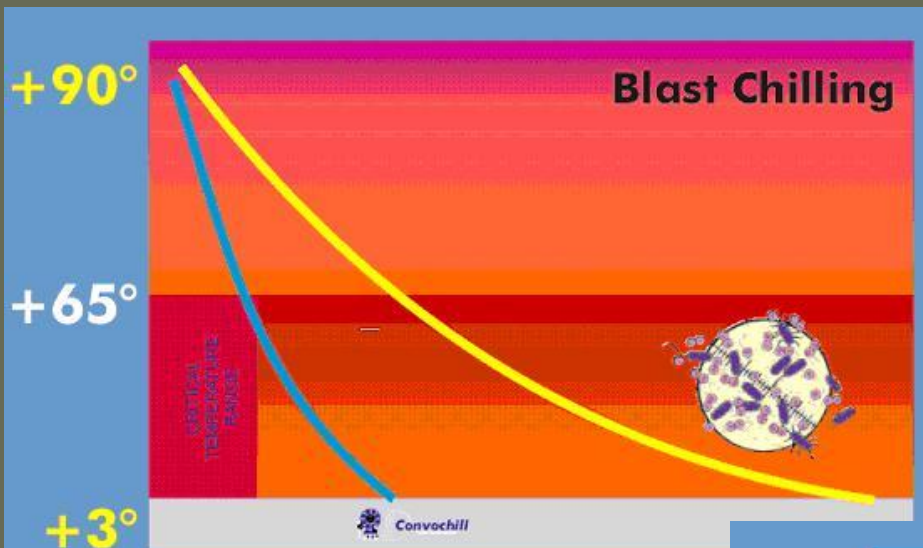
Современное оборудование

Бласт-фризеры, бласт-чиллеры, шокофростеры



Принцип работы

+90°C	размножение отсутствует
+65°C	начало размножения
+37°C	максимальное размножение бактерий (удвоение бактерий каждые 20 минут)
+10°C	
+3°C	незначительное размножение бактерий



■ With Convochill Blast Chiller low bacterial proliferation
■ Without Blast Chiller Higher bacterial proliferation



■ Micro ice crystals with Convochill shock freezing
■ Macro ice crystals without shock freezing



Выпечка



Шоковая заморозка

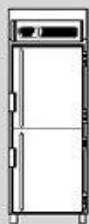


Хранение при $-18-20^{\circ}\text{C}$ (4-9 месяцев)

Использование аппарата шоковой заморозки



Шоковая заморозка



Хранение при $-18-20^{\circ}\text{C}$ (4-9 месяцев)



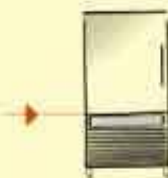
Размораживание - растойка



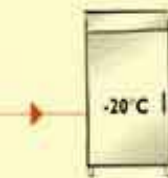
Выпечка



Продукт после Термической обработки



Замораживание в бласт-фризере

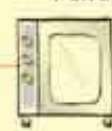


-20°C

Хранение 4-6 месяцев

Размораживание при Температуре $+3 - +4$ Градусов Целсия

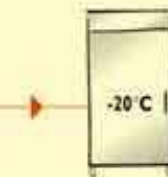
Генерация



Продажа готового блюда



Сырые продукты:



-20°C

Размораживание и/или тепловая обработка



Пароконвектомат Ы

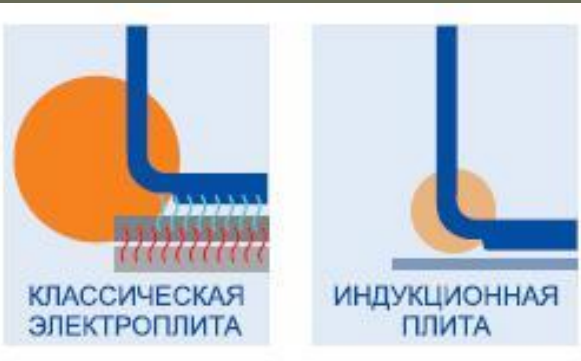
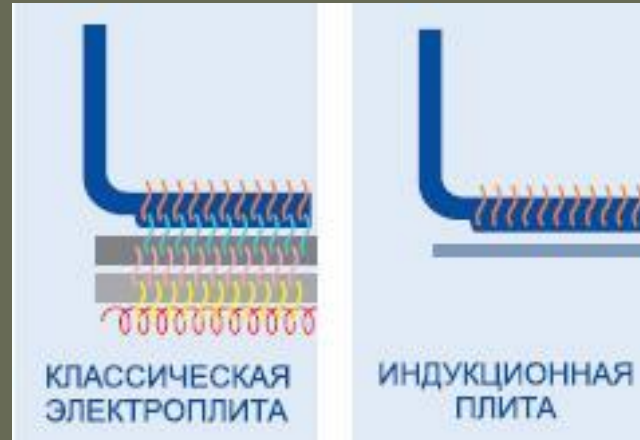


© Troostwijk Auctions and Valuations



<http://prorestoran.kazprom.net>

Индукционные ПЛИТЫ



Индукционная плита 4 x 3,5	Классическая эл. плита 4 x 3,5
Описание эксперимента: нагрев 2 литров воды от комнатной температуры до кипения	
Посуда: индукционная кастрюля, 16 л, без крышки	Посуда: кастрюля, 16 л, без крышки
Энергозатраты:	
1-й замер кипячение:	
Индукционная конфорка 3,5 кВт, 2 л воды, начальная температура 21 °С Время закипания: 5,5 мин. $3,5 \times 5,5 / 60 = 0,32$ кВт/ч.	Конфорка 3,5 кВт, 2 л воды, начальная температура 21°С. Время закипания: 30 минут. $3,5 \times 30/60 = 1,75$ кВт/ч.
2-й замер кипячение:	
15 минут, среднее потребление = 0,175 кВт/ч. Всего затраты энергии 0,5 кВт/ч	15 минут, среднее потребление = 0,175 кВт/ч Всего затраты энергии 1,93 кВт/ч
Расчет затрат:	
Затраты энергии x1,3 (часовое потребление) x 4 (конфорки) x 7 (часов в день) x 312 (рабочих дней) Максимальное энергопотребление только конфорки среднее предприятие. 312 рабочих дней за год. 5678 кВт/ч.	Затраты энергии x1,3 (часовое потребление) x 4 (конфорки) x 7 (часов в день) x 312 (рабочих дней). Максимальное энергопотребление только конфорки среднее предприятие 312 рабочих дней за год 21918 кВт/ч.
Стоимость	
При цене электроэнергии 3,6 руб. за кВт/ч 20442 руб./год.	При цене электроэнергии 3,6 руб. за кВт/ч 78907 руб./год.
Другие важные факторы:	
Затраты времени на чистку 4 индукционных конфорок: 8 минут в день 41,6 часа в год. Затраты на вентиляцию плиты 3,5 кВт/ч в день, или 1092 кВт/ч в год.	Затраты времени на чистку 4 конфорок: 15 минут в день 78 часов в год. Затраты на вентиляцию плиты 4,5 кВт/ч в день или 1404 кВт/ч в год.

<http://www.tehno-tt.ru/index.php?categoryID=807&categoryslug=indukcionnye-plity#!prettyPhoto/1/>

Утилизаторы и депульпаторы



Льдомиксеры или пакоджеты



Принцип работы пакоджета



Термомикс



Машина для вакуумирования



Использование машины для вакуумирования



- 1. Увеличение срока хранения продуктов
- 2. Сохранение прекрасных вкусовых свойств
- 3. Сохранение аромата, цвета, внешнего вида продукта
- 4. Возможно удобно расфасовать большие порции еды на маленькие



Мобильная кухонная система



Тендерайзер



ВОК ИНДУКЦИОННЫЙ



Коптильный пистолет



Антисковорода





Стефан- гриль