

Виды и назначение технологического оборудования для горячих напитков



Презентацию подготовила Ухлинова Ю.И. ПКД20-11



Оборудование для приготовления горячих напитков имеет практически повсеместное применение на предприятиях общепита.

Выйдя за пределы ресторанов, всевозможных кафе и баров, машины приобрели широкую популярность в офисах, на предприятиях различной направленности, где чай и кофе стали неотъемлемой частью деловых переговоров, совещаний, или же просто перерывов для отдыха.



Ассортимент оборудования для горячих напитков

Шоколадница

– это устройство, предназначенное для приготовления горячего шоколада, а также глинтвейна и подобных горячих напитков.



Кофемашина



Лeverная
Полуавтоматическая
Автоматическая



Кофеварка

Рожковая



Гейзерная



Чем отличается кофеварка от кофемашины

Главной отличительной особенностью кофемашины является ее автономность. Напиток готовится в автоматическом режиме, машина способна отмерять количество кофе (зернового или молотого), воды, самостоятельно перемалывать зерна.

Диспенсеры для горячих напитков

- это устройства для поддержания в горячем состоянии и дозированного разлива напитков с температурой выше 50 градусов Цельсия, например кофе, чая, какао.



Спасибо за терпение!

