ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- Назначение плит
- Виды электрических плит
- Технические особенности

Назначение

Плиты относятся к варочно-жарочному универсальному оборудованию. Предназначены они для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов в наплитной посуде, а также для запекания кулинарных и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу.

Виды электроплит

Плиты с чугунными конфорками

Жарочная поверхность плит с чугунными конфорками состоит из конфорок разной формы с нагревательными элементами закрытого типа.

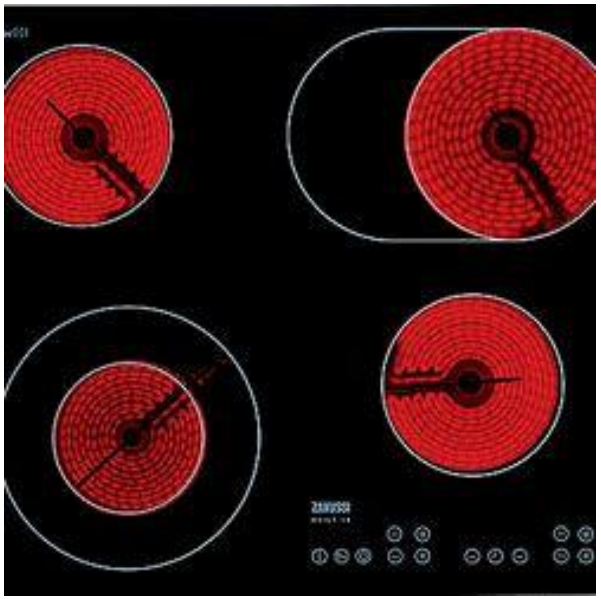
Электроплита с 4 чугунными конфорками, бортовой поверхностью и жарочным шкафом

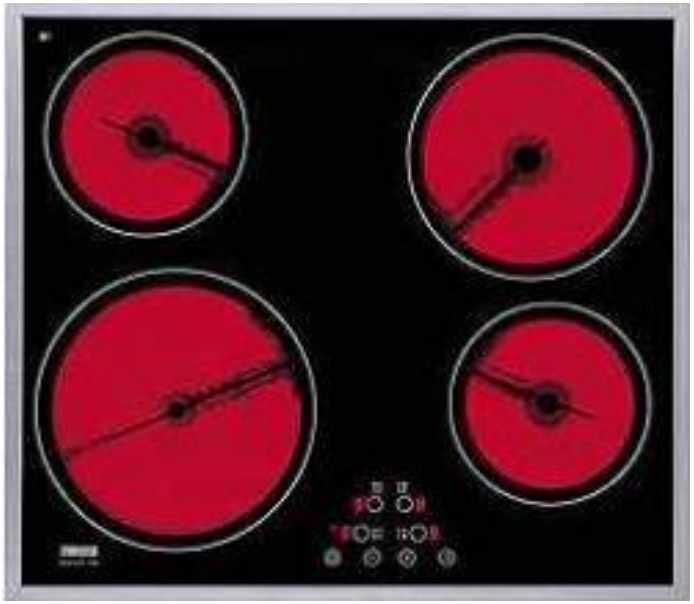
RATIONAL
RATIONAL

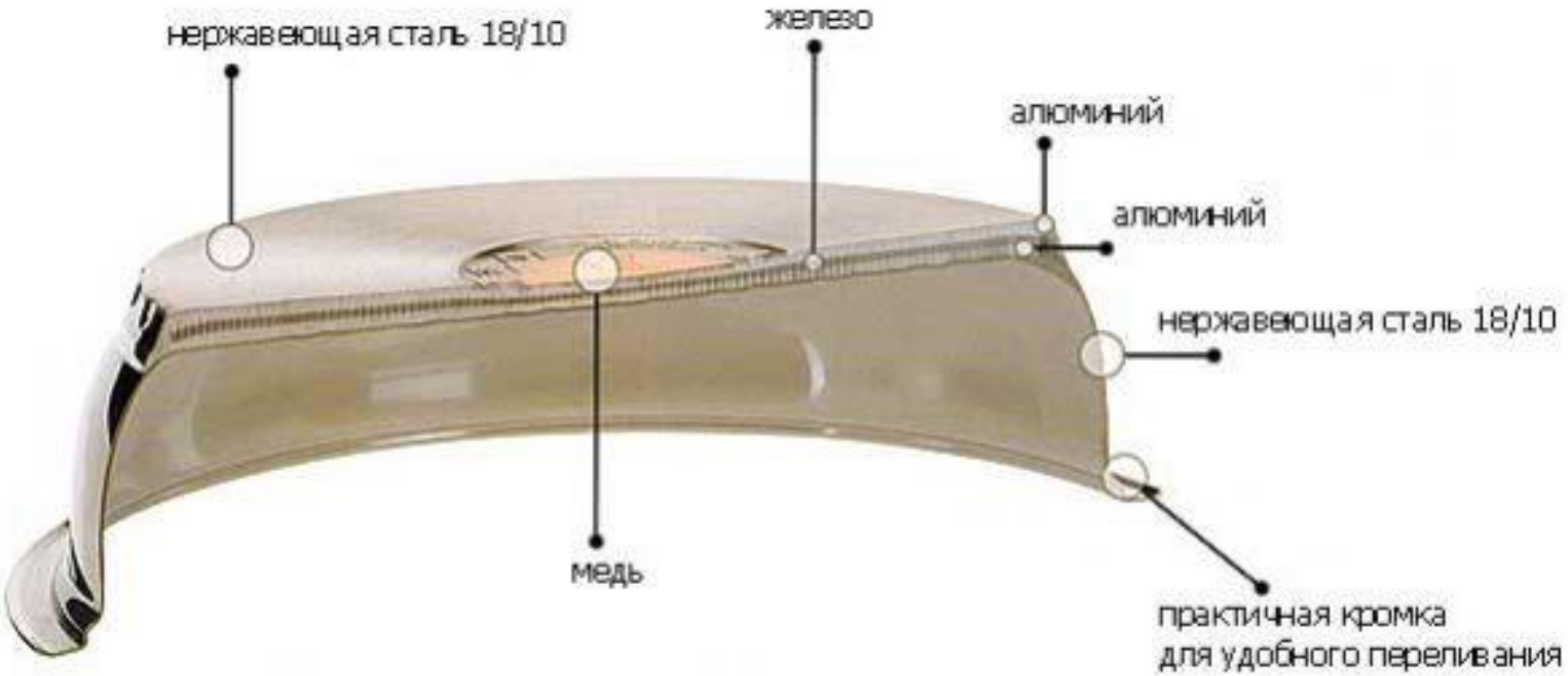
Модификации

Плиты со стеклокерамической поверхностью

Верхняя часть выполнена из церана - материала, хорошо проводящего тепло в одностороннем направлении. Источником тепла являются галогенные нагреватели, принцип действия которых основан на инфракрасном излучении.






нержавеющая сталь 18/10
железо
алюминий
алюминий
нержавеющая сталь 18/10
медь
практичная кромка
для удобного переливания

Miele

Индукционные плиты

Индукционные катушки скрыты в плоском корпусе.

Медные обмотки индукционных катушек, по которым бежит высокочастотный ток.

На современных производствах большим спросом пользуются секционно-модулированные плиты, предназначенные для встраивания в технологическую линию. Выбор модели зависит от пропускной способности предприятия и ассортимента блюд в меню.