

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

❖ Назначение плит

❖ Виды электрических плит

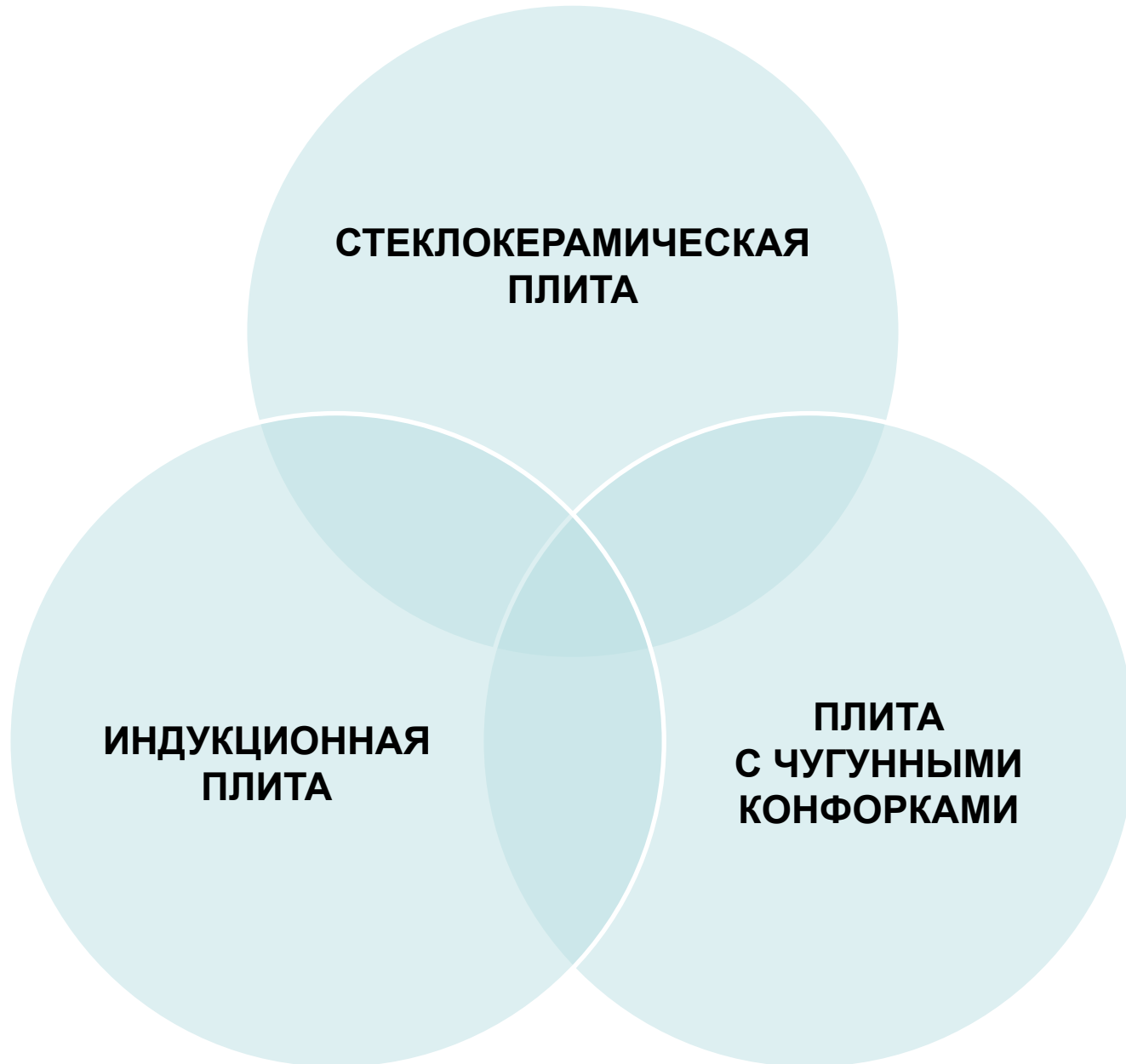
❖ Технические особенности

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



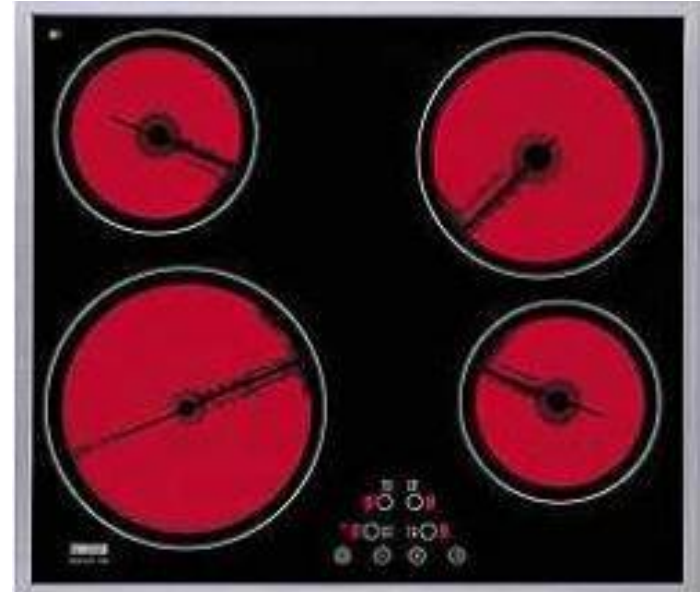
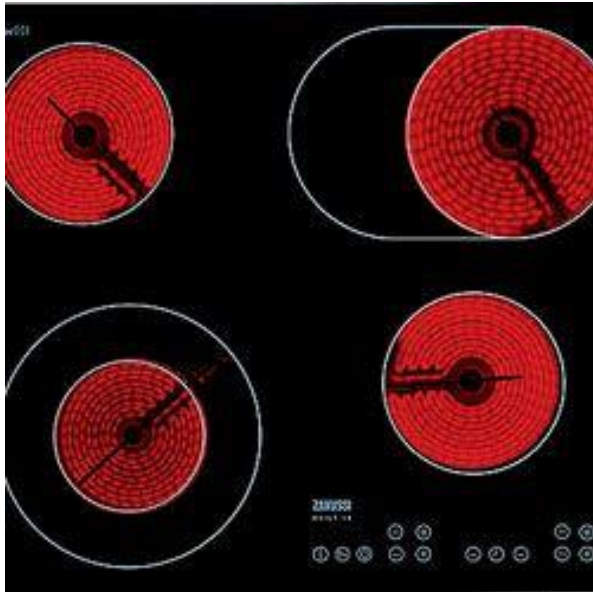


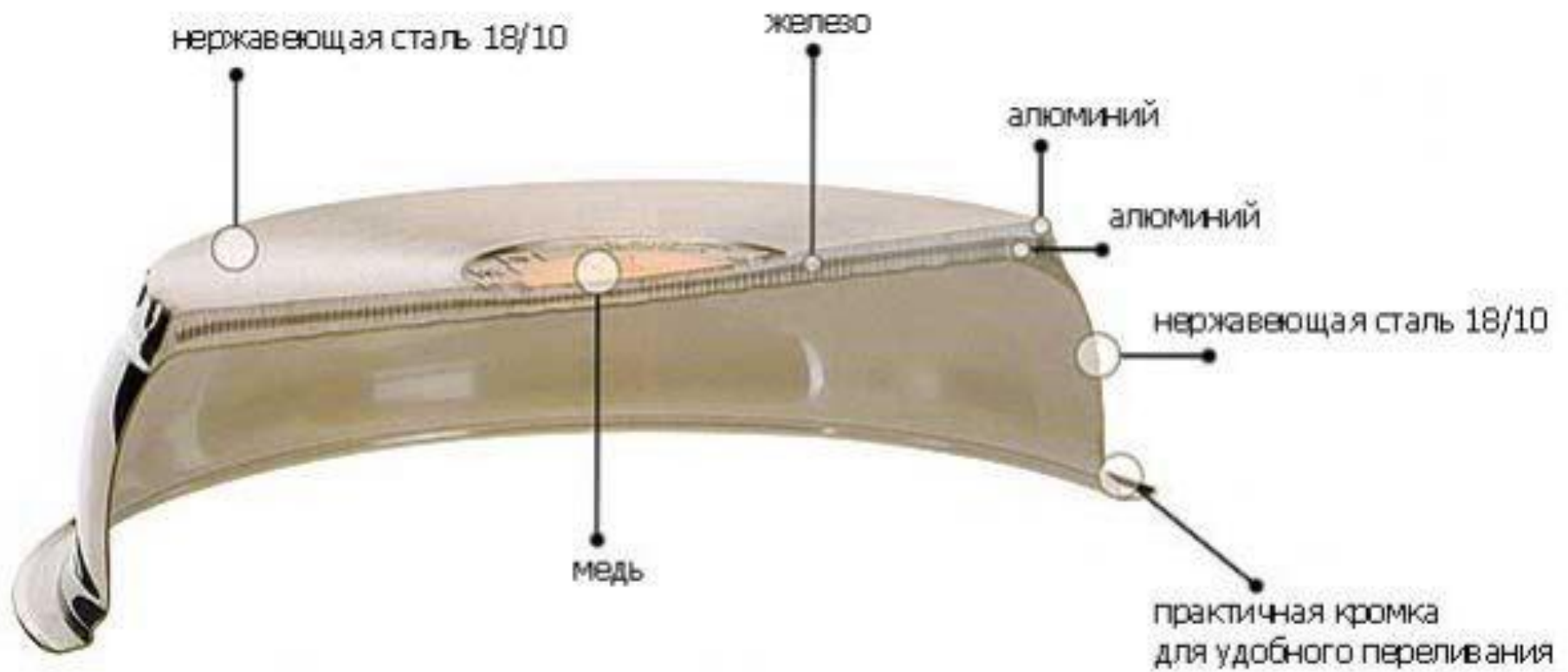
Модификации



**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.







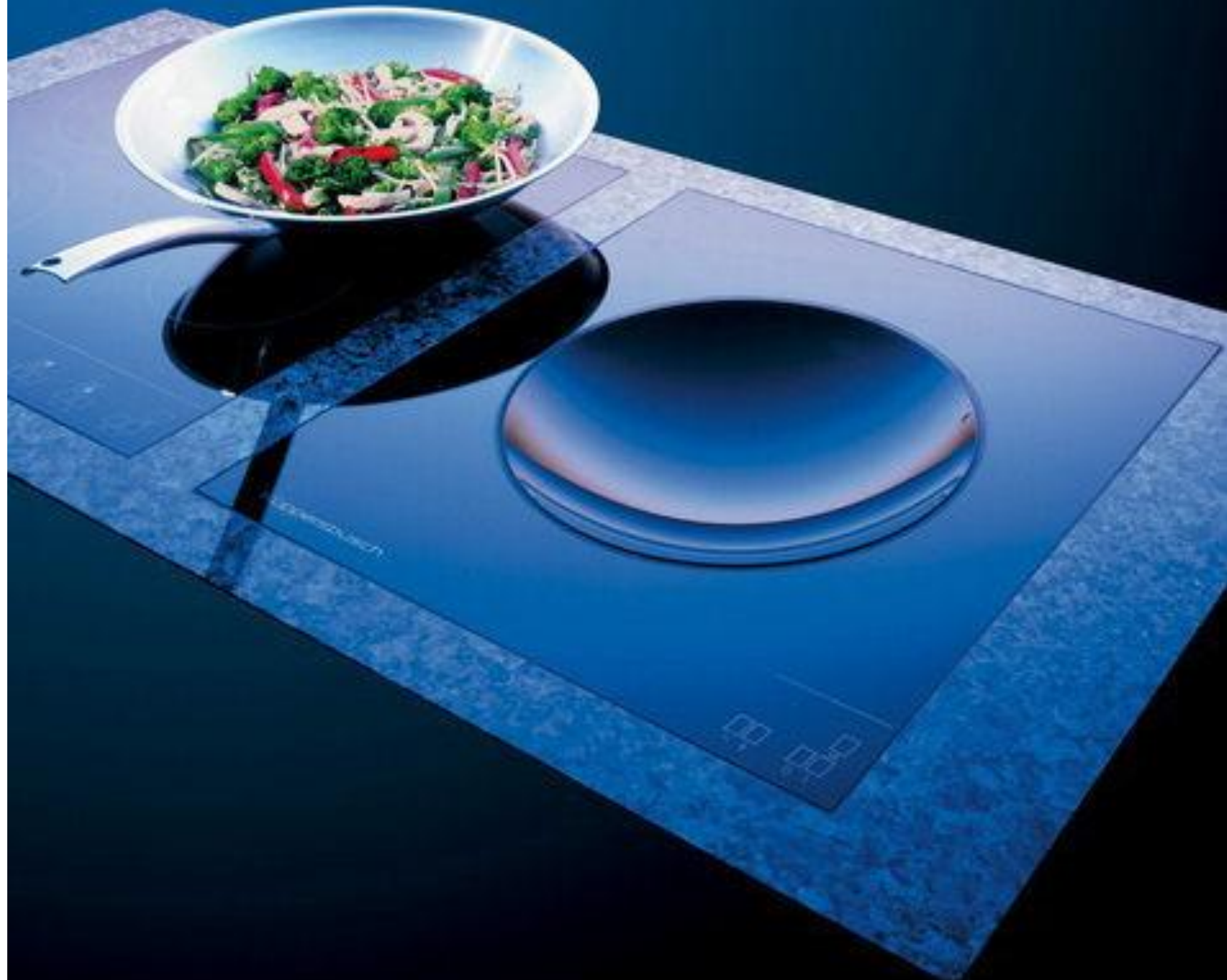
Индукционные плиты



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.

