

ПМ-03 ОБОРУДОВАНИЕ
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ
ТЕМА: ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ

ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ

- ▣ предназначены для демонстрации и
- ▣ кратковременного хранения, поддержания в разогретом (от 30 до 90°) состоянии кондитерских и хлебобулочных изделий,
- ▣ ГОТОВЫХ К употреблению: сэндвичей, пиццы,



ПО СВОЕМУ НАЗНАЧЕНИЮ И КОНСТРУКТИВНЫМ ОСОБЕННОСТЯМ ВСЕ ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ ДЕЛЯТСЯ НА ТРИ ГРУППЫ:

одно- и двухъярусные настольные модели;

**многоярусные, остекленные со всех сторон
вертикальные напольные витрины-шкафы со
стационарными или вращающимися полками;**

**витрины для раздаточных линий с выкладыванием
продукции как поштучно, так и в гасстроемкостях.**

**В нижней части таких витрин со стороны операторов могут
располагаться встроенные шкафы для подогрева тарелок.**

КОНСТРУКЦИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

- Все модели оборудования состоят из нескольких основных элементов:
- • корпус – обычно изготавливается из нержавеющей стали;
- • стеклянные элементы – создаются из гнутого или ровного материала;
- • полки – решетчатая конструкция предупреждает конденсацию влаги, элементы могут быть круглыми (для вращающихся стоек) или прямоугольными (вставляются в направляющие);
- • ТЭНы – обеспечивают нагрев и соблюдение выбранного температурного режима;
- • элементы управления – регуляторы температуры, влажности, конвекции (набор опций зависит от модели);
- • ножки – могут быть простыми или регулируемыми по высоте.
- Устройство тепловых витрин достаточно простое, поэтому обучения персонала работе с оборудованием



-
- В зависимости от варианта загрузки блюд различают три конструкции шкафов:
 - с размещением блюд в гастрономических емкостях (противнях) на полках, закрываемых дверцей;
 - с размещением блюд в выдвигающихся независимо друг от друга ящиках;
 - с размещением блюд на передвижных стеллажах в сквозных шкафах, имеющих две двери, расположенные со стороны кухни и со стороны зала.

ТЕПЛОВЫЕ ВИТРИНЫ

- **необходимы в заведениях, где выпечка составляет основу меню.**
- **Также они пригодятся в торговых предприятиях, в кондитерских цехах, в пекарнях, словом, везде, где предлагают клиентам горячую свежую продукцию.**



□ ТЕПЛОВАЯ ВИТРИНА

- чаще всего устанавливается на прилавке, перед посетителями, чтобы эффективно представить продукцию зрителям.
- Наиболее часто такое оборудование применяется для хранения и экспозиции выпечки, горячих бутербродов, всевозможного печенья.
- Частным видом тепловой витрины является витрина для пиццы, востребованная в кафе итальянской кухни.



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ ТЕПЛОВОЙ ВИТРИНЫ

- В тепловой витрине создается атмосфера, поддерживающая изделия в теплом виде, как если бы их только вынули из печи.
- Не всегда выпечка продается, не успев остыть, поэтому часть партии помещают в тепловую витрину.
- Внутри воздух обогревается ТЭНами, а необходимая влажность создается за счет нагрева воды в специальной ванночке.
- Тепло и влажность не дают выпечке черстветь и заветриваться, поэтому долгое время она остается свежей, вызывая аппетит при одном взгляде на нее.

Спасибо за
внимание!

