

Вопросы самозакрепления

1. Что вы знаете о классификации электроплит?

По виду энергоносителя:

- электрические
- газовые.

По использованию в производственном процессе:

- с использованием наплитной посуды;
- для приготовления непосредственно на жарочной поверхности;
- для комбинированного использования (специальные покрытия).

По конструктивному решению:

- несекционные и секционные (для установки в линию);
- с круглыми и прямоугольными конфорками (с неподвижными и шарнирно установленными);
- с чугунными или стеклокерамическими конфорками;
- жарочный шкаф с конвекцией (с пароувлажнением или без) или без конвекции.



2. Каково основное назначение электроплиты?

На предприятиях общественного питания на рабочей поверхности плиты и в объеме ее жарочного шкафа (при его наличии) осуществляют практически все технологические операции по тепловой обработке пищевых продуктов.



3. Какие конструктивные особенности имеет ПЭСМ-4Ш

- Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4ШБ. Состоит из четырех прямоугольных конфорок и жарочного шкафа с бортами для перемещения наплитной посуды, а также для жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу.
- Корпус плиты представляет собой каркас, к которому крепится рабочая поверхность имеет четыре прямоугольные конфорки, образованные в два унифицированных блока. Каждая конфорка имеет свой четырехпозиционный переключатель, с помощью которого регулируется мощность ее нагрева в соотношении 4:2:1.
- Жарочный шкаф представляет собой камеру, состоящую из двух стальных коробов - внутреннего и наружного, а пространство между ними заполнено теплоизоляционным материалом. Нагрев жарочного шкафа осуществляется тенами, расположенными по три сверху и снизу и имеющими раздельное включение.
- Температура в шкафу поддерживается автоматически терморегулятором ТР-4К. Переключатели управления и сигнализации работы плиты установлены на передней панели с правой стороны.



4. Как регулировать температуру конфорок во время работы?

Для разогрева конфорок до рабочей температуры необходимо установить ручки переключателей в положение «3» (сильный нагрев). После разогрева конфорок до требуемой температуры ручки переключателя устанавливают в положение «2» (средний нагрев или) «1» (слабый нагрев) согласно требованиям технологического режима и помещают на конфорке наплитную посуду с обрабатываемой продукцией.