

WzG

Temat 1: Gastronomiczne urządzenia chłodnicze (urządzenia chłodnicze technologiczne).

Izabela Żero

- Bardzo proszę zrobić notatkę w zeszycie na podstawie slajdów z prezentacji i wykonać zadania do tematu, które znajdują się w slajdach 7,9,10.

- **Do czego wykorzystuje się urządzenia chłodnicze technologiczne?**
 - Wykorzystuje się je w procesach obróbki surowców, półproduktów, do utrwalania wyrobów gotowych oraz do produkcji lodu i lodów w zakładach gastronomicznych.
- **Rodzaje najczęściej stosowanych urządzeń chłodniczych:**
 - Stoły chłodnicze, stoły mroźnicze
 - Lady sałatkowe
 - Chłodnicze stoły do produkcji pizzy
 - Kostkarki, kruszarki i łuskarki do lodu
 - Urządzenia szokowo-udezreniowe
 - Maszyny i automaty do produkcji lodów

1. Stoły chłodnicze i mroźnicze



- Wykorzystywane do produkcji kanapek, sałatek.
- Wyposażone w półkę do przechowywania surowców.
- Wykonane ze stali nierdzewnej lub malowanej blachy
- Urządzenie może być wyposażone w moduły z szafkami lub szufladami
- Drzwi mogą być pełne lub przeszklone
- Błat może być ze stali nierdzewnej lub granitu
- Urządzenia sterowane są cyfrowo
- Możliwość rozmrażania ręcznego lub automatycznego
- Wymuszony obieg powietrza znajdujący się w komorze zapewnia równomierny rozkład temperatury.
- Zakres : -2 do +8°C (w stołach chłodniczych), -21 do -14°C (w stołach mroźniczych)

2. Lady sałatkowe

- Wykorzystywane do produkcji, przechowywania i eksponowania sałatek
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Na górnej powierzchni znajduje się miejsce na GN-y oraz deska do krojenia z polietylen
- W dolnej części znajdują się szafki
- Urządzenie posiada zbliżone funkcje do omówionych wcześniej w stołach chłodniczych



3. Chłodnicze stoły do produkcji pizzy



- Wykorzystywane do produkcji ciasta i przechowywania dodatków
- Mogą być wyposażone w część garowniczą do przechowywania gotowego ciasta
- Materiał wykonania to stal nierdzewna, blat jest z granitu

4. Kostkarki

ZADANIE 1. Sporządź tę część notatki analizując punkty/odpowiadając na pytania:

- Do czego służą kostkarki?
- Jakie sterowanie mają w swoim wyposażeniu?
- Z czego wykonane są pojemniki na lód?
- Odszukaj informacje na temat różnych technologii wykorzystywanych do wytwarzania kostek lodu. WSKAZÓWKA: jedną z nich jest zamrażanie bez wymieszania wody w wannach i formach komórkowych.



5. Kruszkarki do lodu

- Powstaje w nich pokruszony lód do zakąsek lub drinków
- Kruszkarki mogą być ręczne lub elektryczne
- Wykonane ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego
- Zamontowany młynek kruszy lód z pomocą noży ze stali szlachetnej
- Lód jest wysypywany przez lejek, kruszony i zbierany w pojemnik
- W ciągu godziny można wyprodukować około 15 kg lodu



Chłodnicze urządzenia szokowo-uderzeniowe

ZADANIE 2. Dowiedz się jakie są trzy pozostałe nazwy urządzeń szokowo-uderzeniowych.

- Urządzenia te służą do szybkiego chłodzenia lub zamrożenia produktów po ugotowaniu, smażeniu, grillowaniu
- W gastronomii używane są trzy rodzaje:
 - Schładzarki szokowe
 - Zamrażarki szokowe
 - Schładzarko-zamrażarki szokowe
- W przeciwieństwie do klasycznych urządzeń - można w nich umieszczać gorące wyroby
- Niską temperaturę w krótkim czasie uzyskuje się dzięki nowoczesnym sprężarkom
- Ważną częścią urządzenia jest wentylator przyspieszający wymianę ciepła między produktem a powietrzem
- Wyposażone w elektroniczny panel sterowania
- Możliwość programowania w zależności od rodzaju produktu

ZADANIE 3. Jakie są plusy szybkiego chłodzenia produktów po obróbce termicznej?

Rozwiązane zadania proszę przesyłać na adres izabelazero@wp.pl do dnia 5.04.2020 r.