

WZG

TEMAT 2: GASTRONOMICZNE
URZĄDZENIA CHŁODNICZE.
(Urządzenia chłodnicze
magazynowe)

Izabela Zero

Korzystając z prezentacji, proszę zrobić notatkę w zeszycie oraz wykonać zadania.

Zadania proszę wysłać na adres izabelazero@wp.pl do dnia 31 marca – z tym dniem włącznie.

1. Podział ogólny:

- a) Urządzenia chłodnicze magazynowe
- b) Urządzenia chłodnicze technologiczne
- c) Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne

Ad.a) Urządzenia chłodnicze magazynowe:

1. Szafy chłodnicze

- Pełne lub przeszklone
- Szafy na ryby
- Szafy chłodnicze bankietowe
- Chłodziarki barowe
- Stoły chłodnicze barowe
- Chłodziarki

2. Szafy mroźnicze:

- Szafy mroźnicze ogólnego przeznaczenia
- Szafy mroźnicze do lodów

3. Szafy dwutemperaturowe

4. Zamrażarki skrzyniowe

5. Lodówki na próbki żywności

6. Schładzarki odpadów

7. Komory chłodnicze i mroźne

SZAFY CHŁODNICZE:

- Mają różne przeznaczenie (przechowujemy w nich owoce, warzywa, wędliny, dania gotowe itp.)
- Mają jedno lub dwa drzwi
- Drzwi mogą być ze stali nierdzewnej lub przeszklone
- Sterowane cyfrowo



SZAFY CHŁODNICZE BANKIETOWE:

- Wyposażone w koła z hamulcami, dzięki czemu usprawniony jest transport wewnętrzny



SZAFY MROŹNICZE

- Służą do przechowywania produktów w stanie zamrożenia
- Temperatura w szafach mroźniczych waha się od -12 do -21 °C
- Wnętrze wyposażone w półki lub haki



SZAFY DWUTEMPERATUROWE

- Spełniają funkcje zamrażania i chłodzenia
- Składają się z dwóch komór
- Mają dwa niezależnie działające agregaty

ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- Przeznaczone do przechowywania dużej ilości mrozonek
- Zakres temperatur -14 do -26°C
- Sterowane mechanicznie
- Odszraniane ręcznie



LODÓWKI NA PRÓBKŻYWNOCI

ZADANIE. Na podstawie informacji z podręcznika (str.372 Wyposażenie zakładów gastronomii zamkniętej) omów budowę i zastosowanie przedstawionego na ilustracji urządzenia.



SCHŁADZARKI ODPADÓW

- Służą do schładzania odpadów stałych, których nie można unieszkodliwiać za pomocą młynków koloidalnych.
- Odpady dostarcza się do schładzarki przez otwór do zrzutu zaopatrzony w klapę.
- Schładzarka ma regulację temperatury od +2 do +15°C



KOMORY CHŁODNICZE I MROŻNE

ZADANIE. Uzupełnij tę część notatki odpowiadając na pytania:

1. Czym jest komora chłodnicza?
2. Które półprodukty i produkty przechowuje się w komorze chłodniczej?

* Pomocne będą strony z podręcznika 330-335 (temat: wyposażenie magazynów)