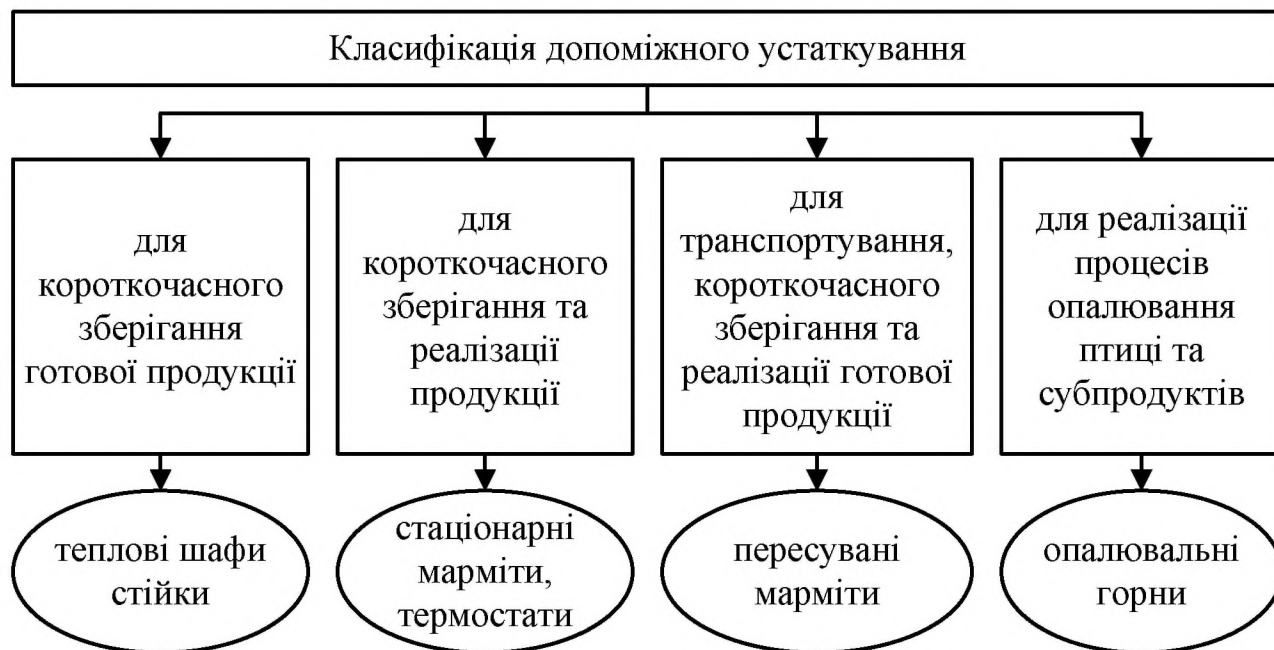
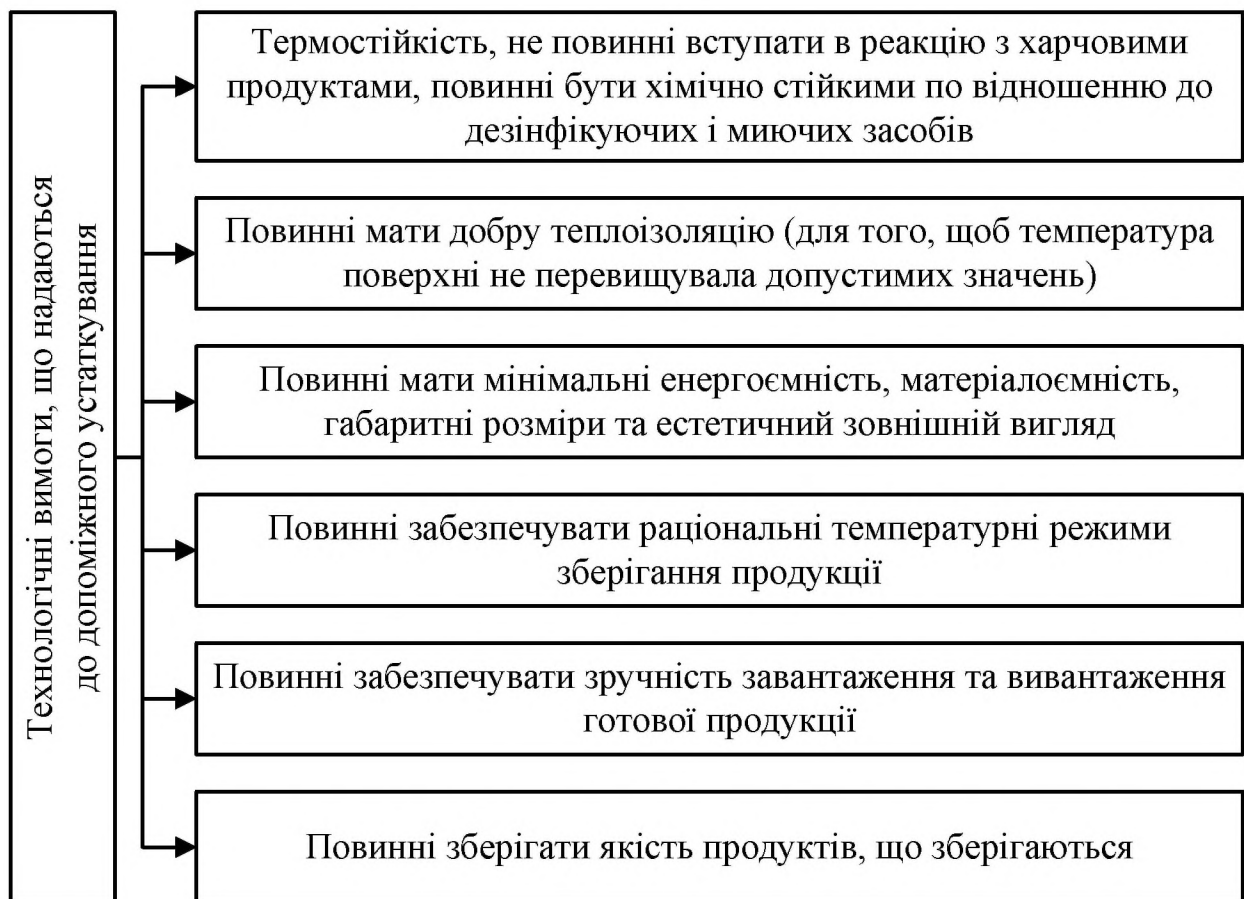


► **Призначення допоміжного устаткування. Класифікація, технологічні вимоги**



Допоміжне устаткування призначене для підтримання в гарячому стані продукції як безпосередньо в закладах ресторанного господарства, так і під час транспортування її до місць реалізації.





► *Устаткування для роздачі та самообслуговування, його номенклатура*

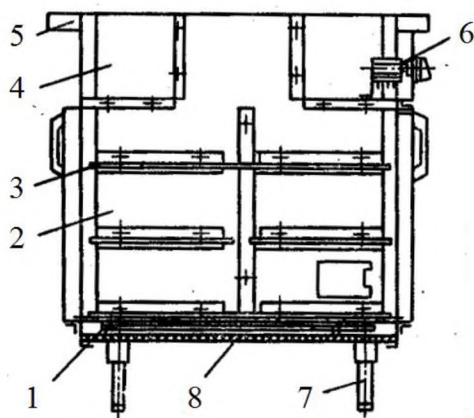


Рис. 10.1. Сійка тепла для роздачі СРТЭСМ: 1 – ТЕНи; 2 – тепла шафа; 3 – полиця; 4 – ніша; 5 – стіл; 6 – перемикач; 7 – ніжка; 8 – рама

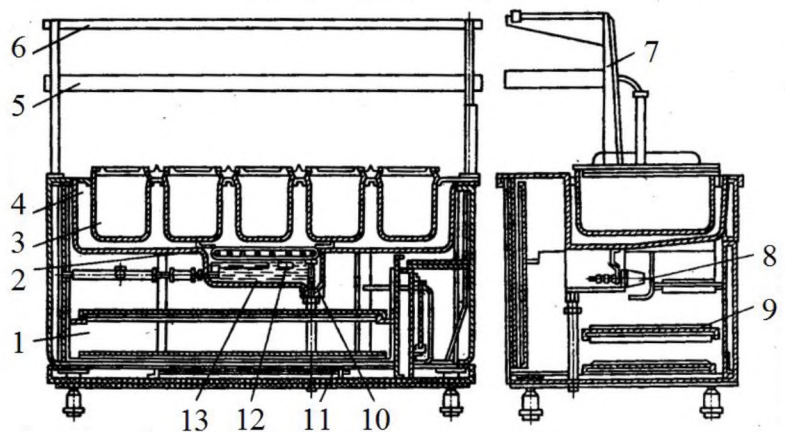


Рис. 10.2. Прилавок-мармит для других страв ЛПС-3: 1 – тепла шафа; 2 – парогенератор; 3 – мармітниця; 4 – паровий піддон; 5 – рампа; 6 – полка; 7 – сійка; 8 – реле тиску; 9 – полка теплової шафи; 10 – трубка переливання; 11 – ТЕН теплової шафи; 12 – поплавковий регулятор рівня; 13 – ТЕН парогенератора

Стойка тепла для роздачі СРТЭСМ призначена для підігріву тарілок перед порціонування страв. Випускається в секційно-модульованому виконанні, має стіл і теплову шафу, яку розділено на чотири частини. У відсіках розташовані полки для зберігання тарілок. Шафа обігривається чотирма ТЕНами.

► *Призначення, особливості конструкцій мармітів, роздавальних накопичувальних стоєк, електротермостатів, теплових електричних шаф*

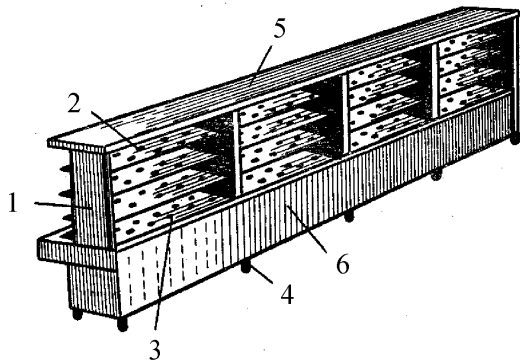


Рис. 10.3. Стойка-накопичувач СНР: 1 – бокова панель секції; 2 – полки; 3 – конфорки; 4 – ніжки; 5 – кришка; 6 – основа

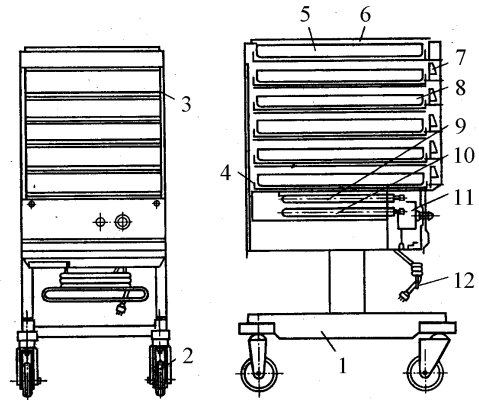


Рис. 10.4. Шафа пересувна тепла електрична ШПТЭ-1: 1 – каркас; 2 – колесо; 3 – кожух; 4 – піддон; 5, 8 – противні; 6 – кришка; 7 – напрямна; 9, 10 – ТЕНи; 11 – датчик-реле температури; 12 – шнур

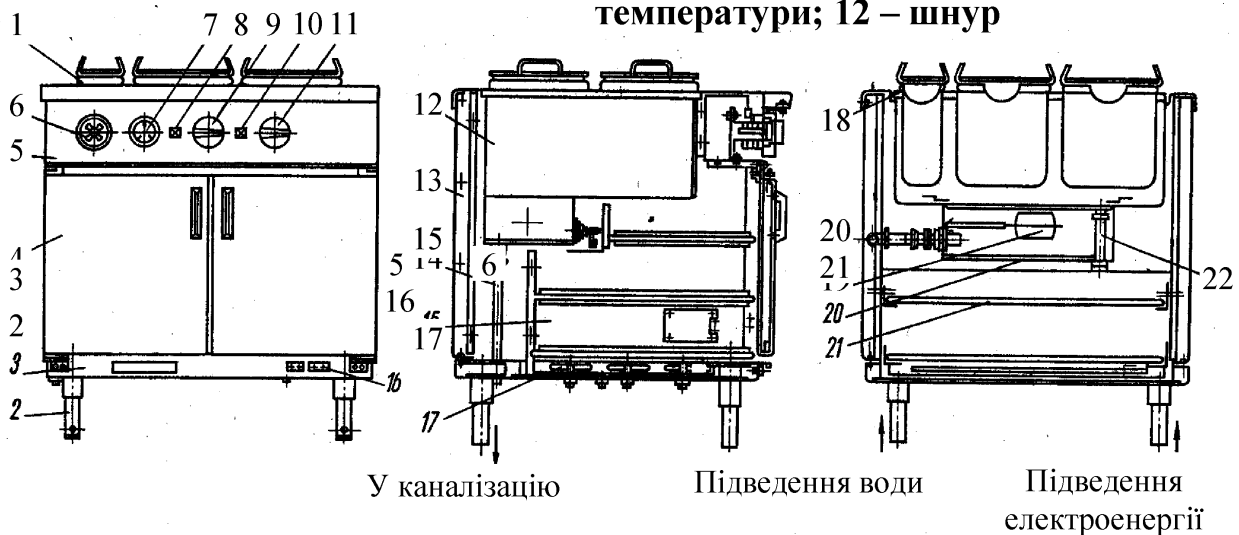


Рис. 10.5. Марміт стаціонарний електричний секційно-модульований МСЭСМ-50: 1 – мармітниця; 2 – ніжка; 3 – основа; 4 – дверцята; 5 – панель керування; 6 – вентиль підведення води; 7 – розетка У94-0; 8 – сигнальна лампа з червоним світлофільтром; 9 – вимикач; 10 – сигнальна лампа із зеленим світлофільтром; 11 – перемикач; 12 – стіл-піддон; 13 – кожух; 14 – труба зливна; 15 – шафа тепла; 16 – болт заземлення; 17 – трубчастий електронагрівач; 18 – вставка; 19 – пристрій поплавковий; 20 – ТЕН парогенератора; 21 – полка; 22 – труба-пробка

Стойка-накопичувач СНР призначена для накопичування та роздачі обідів, які скомплектовані на спеціальних підносах, а також для підтримання заданої температури перших та других страв.

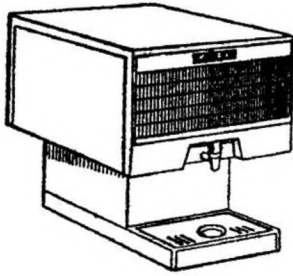


Рис. 10.6. Термостат ТЭ-25

Термостат ТЭ-25 призначений для нагрівання й утримання в гарячому стані какао, кави та інших гарячих напоїв. Встановлюється на прилавках буфетів, кав'ярних прилавках і в лініях самообслуговування. Складається з наступних елементів: рами з опором, кожуха (всередині кожуха є висувна ємність з краном, кришкою та фільтром), ТЕНа, кришки, датчика-реле температури, панелі керування, сигнальної лампи, решітки та піддону (під краном).

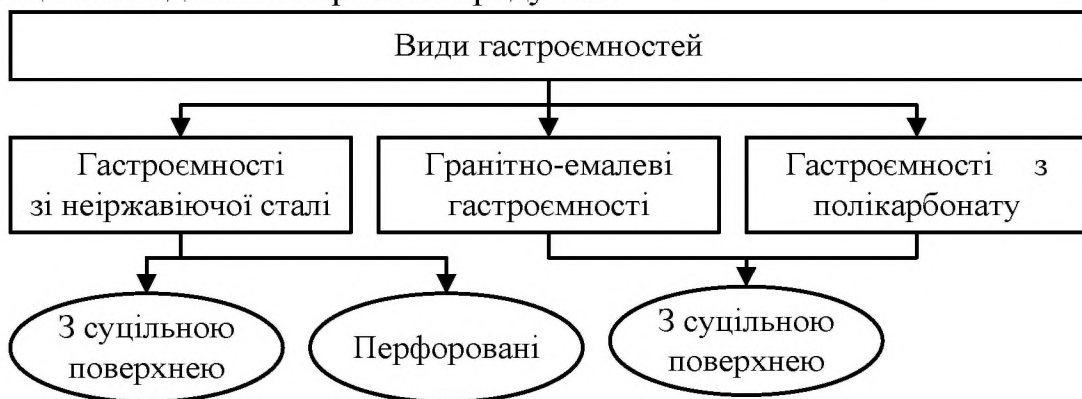


Кейтеринг – один із сучасних напрямів розвитку ресторанного господарства, який характеризується широкою комерційною орієнтацією. Під кейтерингом розуміють обслуговування клієнтів поза межами приміщень підприємств ресторанного господарства. У більш вузькому розумінні кейтерингом називають послуги ресторанів виїзного обслуговування.

Гастроємності із неіржавіючої сталі призначені для здійснення процесів варки в рідині, на парі, припускання тушіння, зберігання транспортування, роздачі та реалізації кулінарної продукції.

Гранітно-емалеві гастроємності призначені для проведення процесів жарки, запікання, випікання з наступним зберіганням, транспортування та роздачею.

Гастроємності з полікарбонату призначені для зберігання, демонстрації та реалізації охолоджених харчових продуктів.



Види обладнання для кейтерінгу:

теплові шафи	порційні контейнери
пересувні візки	таці з термоізоляцією
пересувні контейнери	термоконтейнери
марміти пересувні	транспортні контейнери
диспенсери для роздавання тарілок	термобокси
пересувні бари	