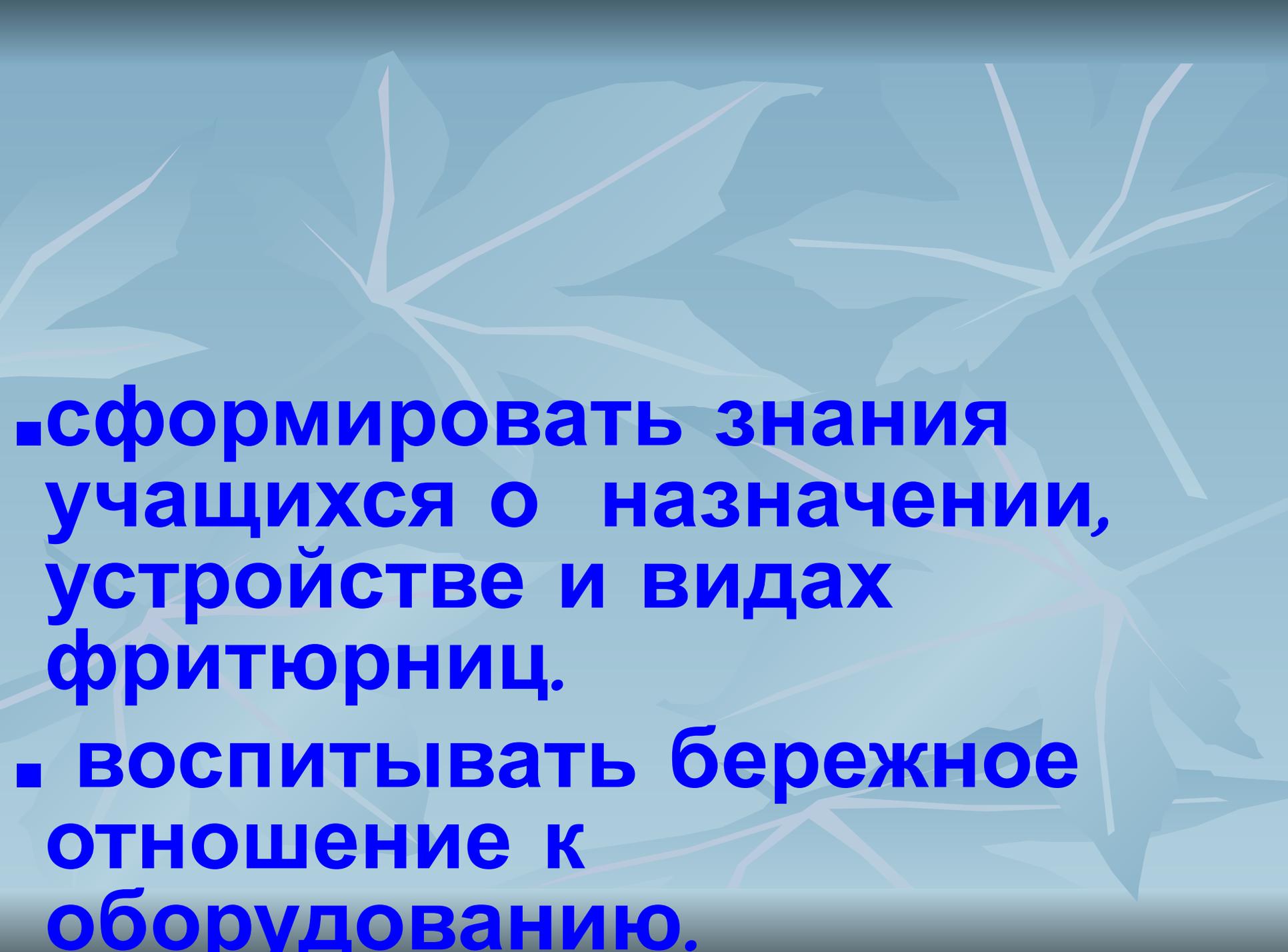


ОГАПОУ Борисовский агромеханический техникум

Тема: «Фритюрницы»

*Дисциплина «Техническое оснащение и
организация рабочего места»*

Преподаватель профцикла Рябина И.В.

- 
- сформировать знания учащихся о назначении, устройстве и видах фритюрниц.
 - воспитывать бережное отношение к оборудованию.

План:

1. Назначение фритюрниц, виды.
2. Устройство фритюрницы ФЭСМ – 20.
3. Правила эксплуатации фритюрниц.

Фритюрницы – это
специализированные жарочные
аппараты, предназначенные для
жарки кулинарных и кондитерских
изделий в большом количестве
жира, нагретого до температуры
160 – 180 °С.

Виды фритюрниц:

ФЭСМ – 20- фритюрница

электрическая секционнo-

модулированная емкостью **20**

дм³. Производительность **12**

кг/ч.

ФЭ – 20

По принципу работы и устройству аналогичны ФЭСМ – **20**, отличаются конструктивными устройствами и габаритами.

ФНЭ – **10** и ФНЭ – **5** –
аналогичны по конструкции
ФЭСМ – **20** и отличаются
габаритами и
производительностью.

ФНЭ – 40 – предназначен для жарки картофеля и рыбы. устанавливаются в горячих цехах. Состоит из жарочной ванны, шнека с электродвигателем, загрузочного устройства, смонтированного на сварном каркасе, облицован листами с теплоизоляцией, тэны, электроконтактный термометр.

Импортные фритюрницы



PHILIPS



FALCON



Фритюрницы.



Правила эксплуатации:

1. Проверяют санитарное и техническое состояние, заземление.
2. Закрывают сливной кран и заливают жир до отметки.
3. Включают до определенной температуры.
4. В корзине опускают продукты.
5. Вынимают и вешают на скобу для стекания жира.
6. Отключают, жир сливают и санитарная обработка.

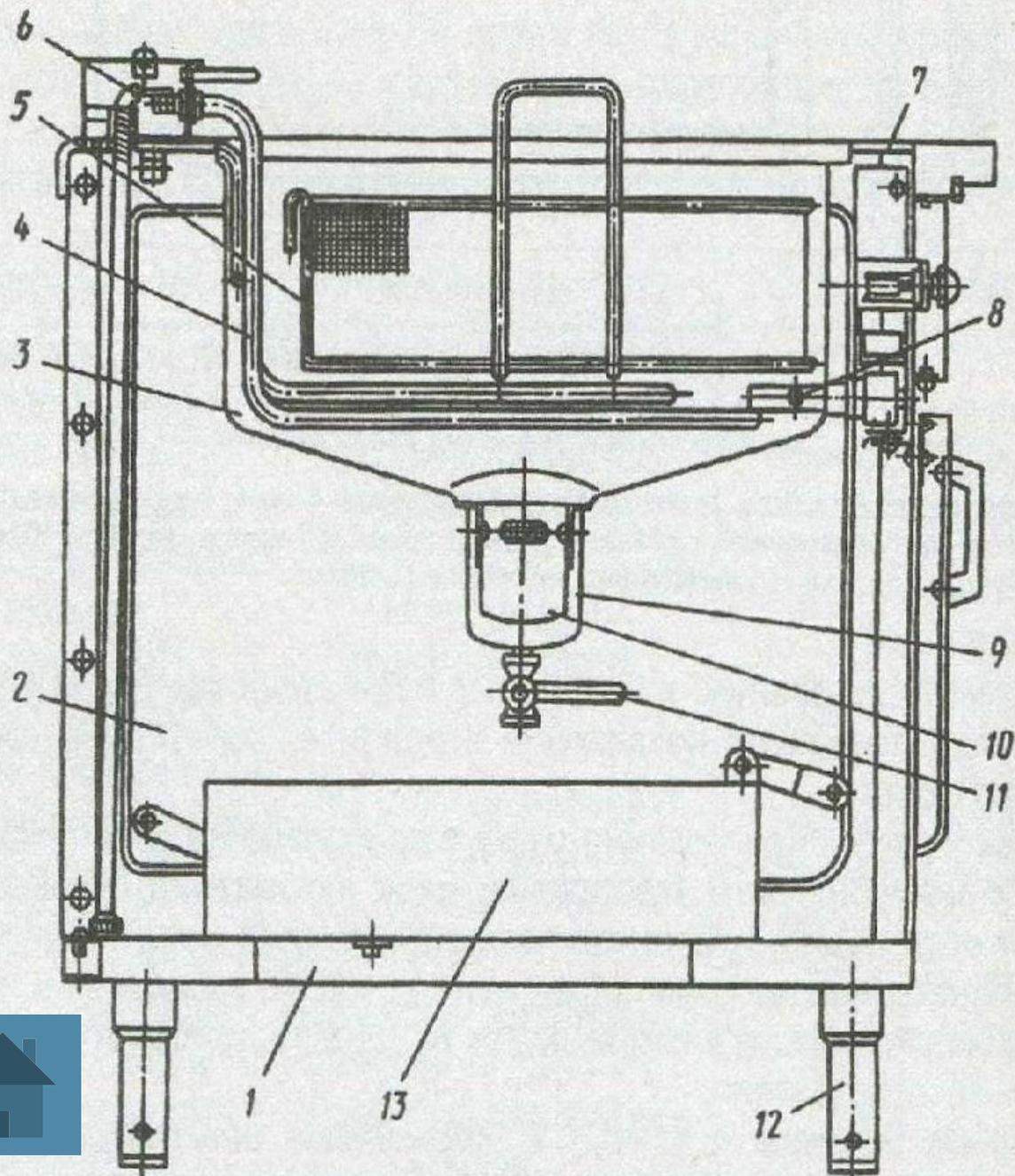
Жир используют не более 40 часов.

Вопросы для закрепления:

- 1.** Для чего предназначены фритюрницы?
- 2.** Назовите основные части аппаратов?
- 3.** Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при эксплуатации фритюрниц?
- 4.** Сколько можно использовать жир при работе на фритюрницах?

Домашнее задание:

В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М . Академия. **2009**. Гл.**11**,
Стр.**178- 184**



1. - рама;
2. - облицовка;
3. - жарочная ванна;
4. - ТЭНы;
5. - сетчатая корзина;
6. - тэнодержатель;
7. - стол;
8. - термобаллон терморегулятора;
9. - маслоотстойник;
10. - фильтр;
11. - кран;
12. - ножка;
13. - сливной бачок.



ФЭСМ - 20



ФЭ - 20

