

Тема: "Жарочные и пекарные шкафы".

*Дисциплина «Техническое оснащение и организация
рабочего места»*

Преподаватель профцикла Рябинина И.В.

Назначение:

Жарочные шкафы предназначены для жарки мясных и рыбных продуктов, а также запекания овощных и крупяных блюд.

Пекарные шкафы предназначены для выпечки мелких хлебобулочных и кондитерских изделий.

Жарочные и кондитерские шкафы различаются между собой количеством и размерами рабочей камер, температурой в камере и удельной поверхностью мощностью нагревателя.

Шкаф жарочный
электрический
секционно-
модулированный
ШЖЭСМ-2К.

Шкаф пекарский
электрический
секционно-
модулированный
ШПЭСМ-3.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ:

- К работе допускаются лица, знающие его устройство и правила техники безопасности.
- Ежедневно перед включение шкафа проверяют исправность заземления и санитарное состояние, а также исправность пускорегулирующих приборов.

- Затем устанавливают лимб терморегулятора на необходимую температуру, подключают шкаф к электросети и с помощью пакетных переключателей включают рабочие камеры на сильный нагрев (загораются сигнальные лампы).
- Открывают дверки, устанавливают противни (кондитерские листы) с продуктами.

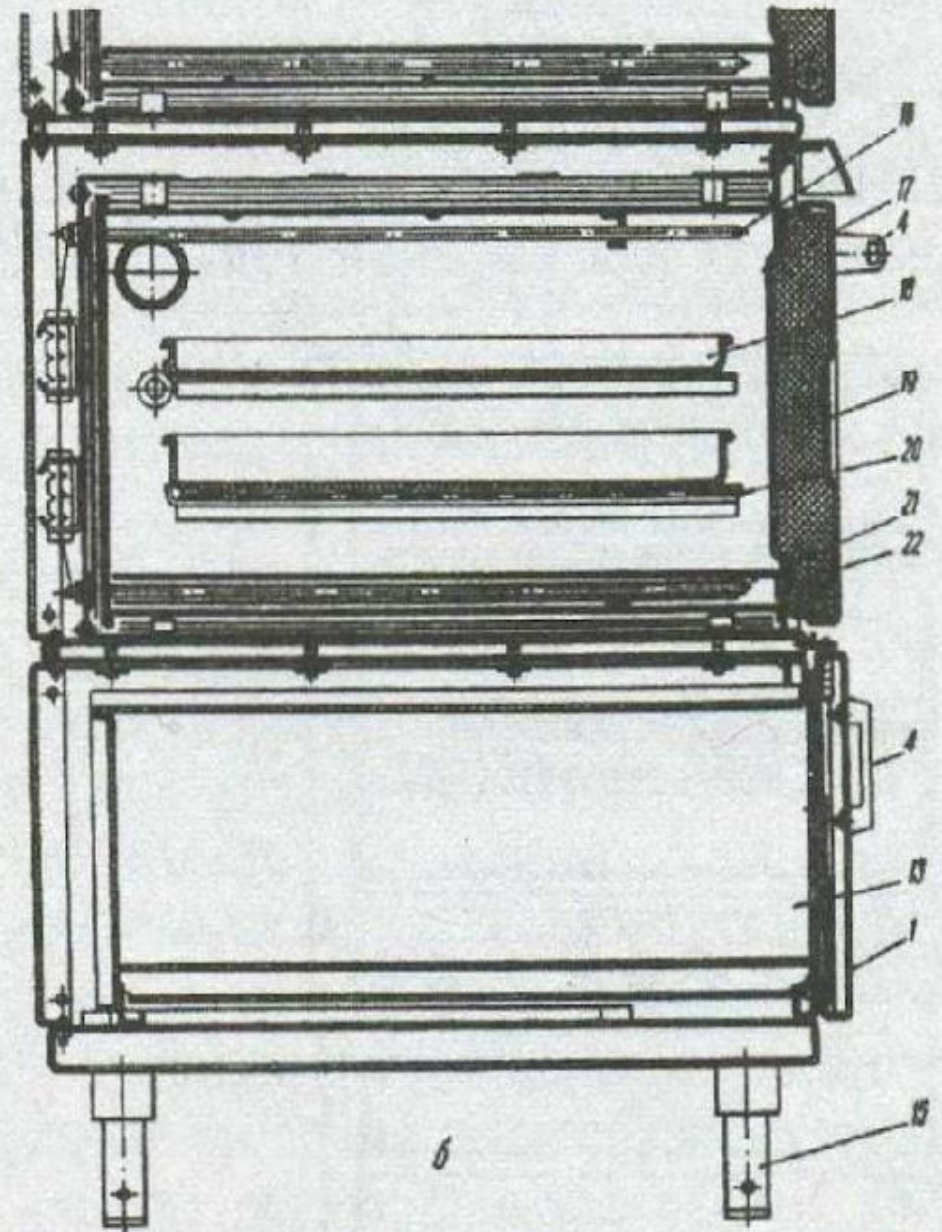
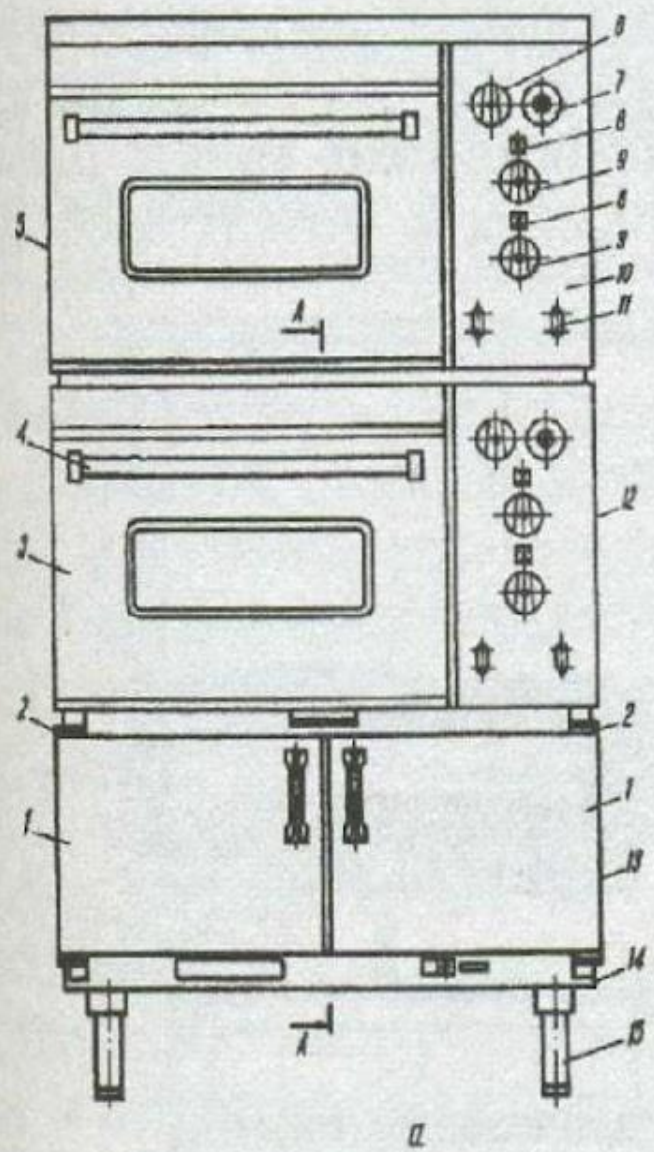
- После пакетные переключатели переводят на слабый или сильный нагрев в зависимости от требований технологии приготовления кулинарных изделий.
- При переводе шкафа на более низкую температуру нагрева выключают тены и дают шкафу остыть до необходимой температуры.

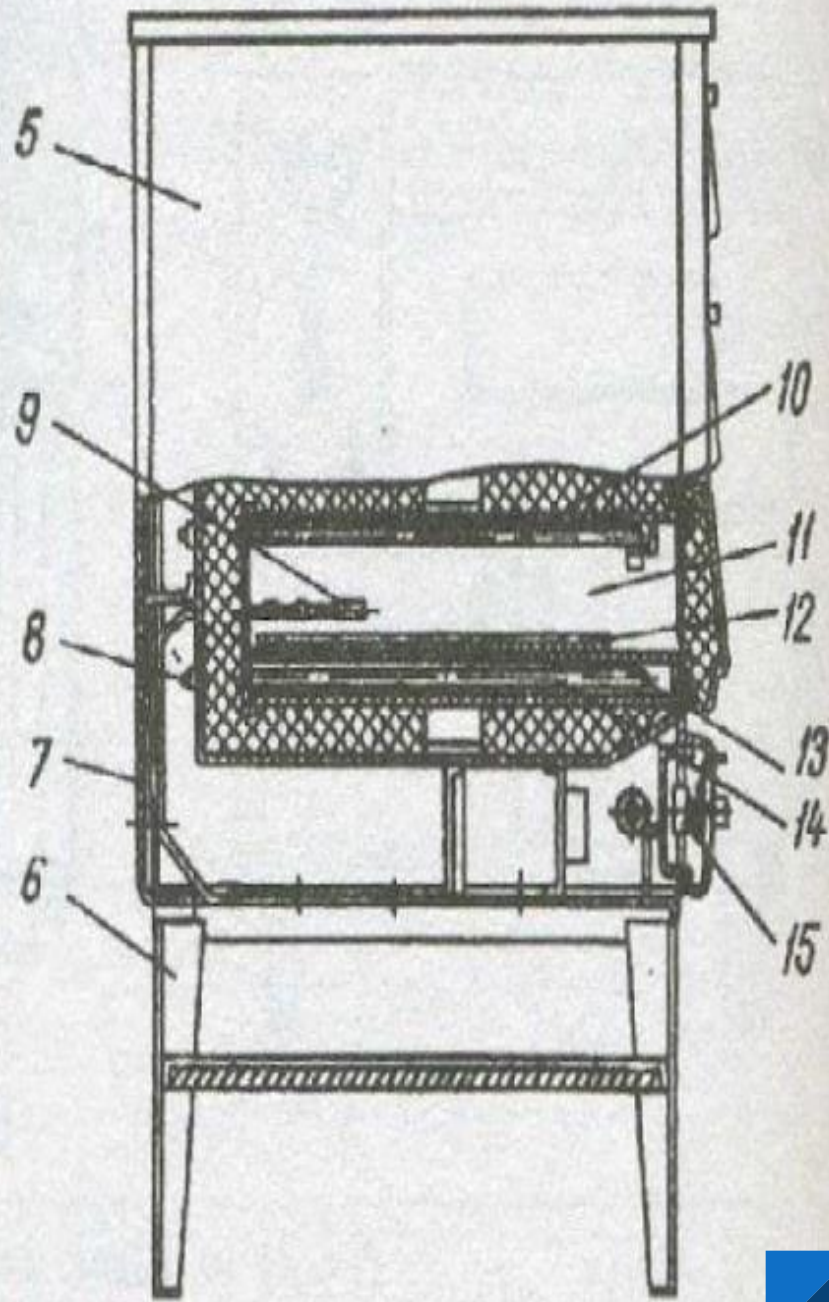
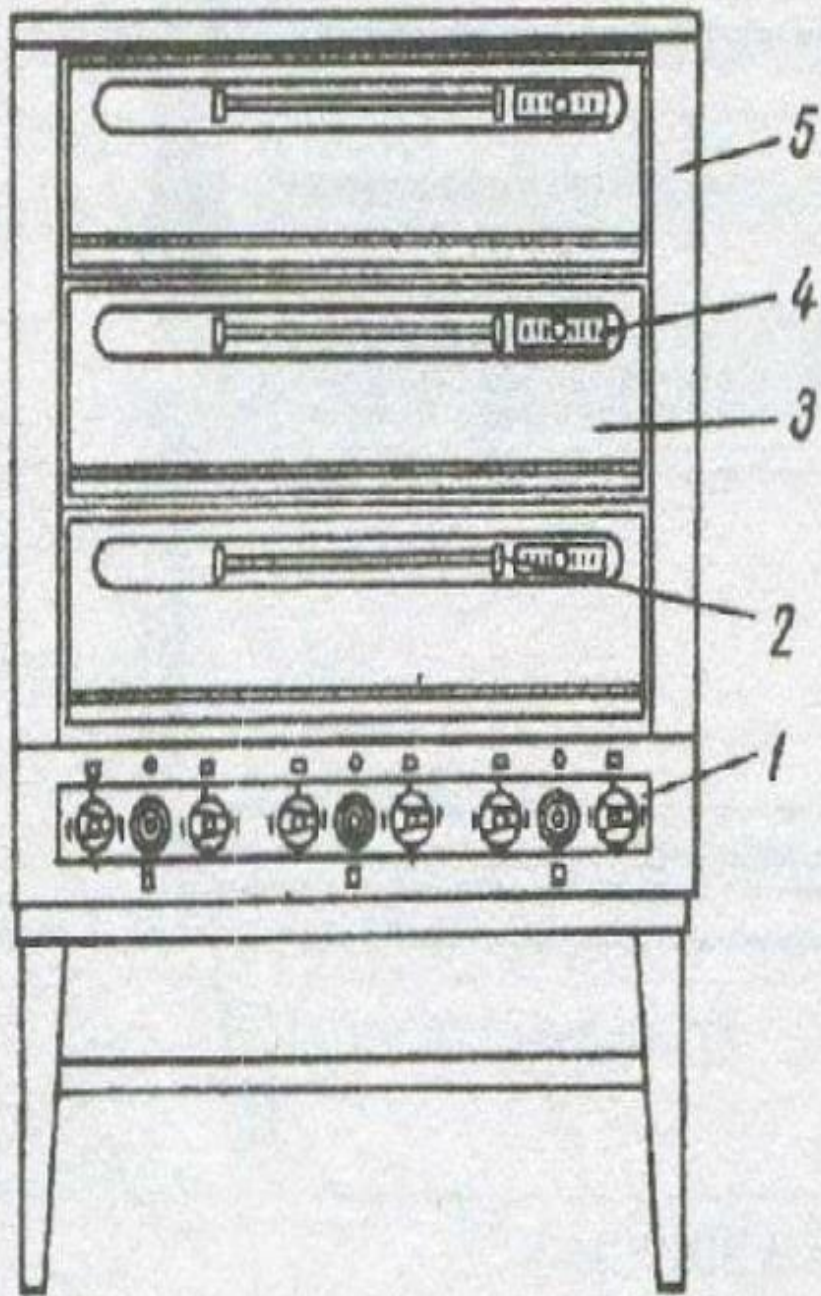
- После этого переводят лимб терморегулятора на более низкую степень нагрева и включают тены.
- Количество выходящего пара, образуется при выпечке продуктов, регулируется с помощью вентиляционного отверстия в зависимости от требований технологического процесса приготовления пищи.

- Шкаф содержат в чистоте.
- Ежедневно его наружную поверхность протирают влажной тканью или промывают мыльным раствором, а затем насухо вытирают фланелью.

- **Хромированные детали протирают мягкой сухой тканью.**
- **Перед уборкой или осмотром шкаф обязательно отключают от электросети.**

1-1





Электрический жарочный шкаф ШЭЖ



*Шкаф жарочный **2**-секционный серии ШЭЖ предназначен для выпечки хлебобулочных изделий, жарки и запекания мясных, рыбных и овощных блюд.*

ШЖЭ-0,68



Шкаф позволяет с минимальными затратами приготавливать кондитерские, хлебобулочные, мясные и рыбные блюда методом жарения, тушения и пассерования. Изготовлен полностью из нержавеющей стали. Раздельное регулирование нижних и верхних ТЭНОВ.

Пекарные шкафы ХПЭ-500



Предназначен для выпечки формового пшеничного и ржаного хлеба, а также подового (батонов, булок) и кондитерских изделий в мини-пекарнях. Также можно жарить, запекать, разогревать блюда из мяса, рыбы, овощей и других продуктов.

Шкаф жарочный 2-х секционный ШЖЭ-1,36



Предназначен для тепловой обработки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей доведения до готовности. Раздельное регулирование нижних и верхних ТЭНОВ.

Шкаф жарочный ШЖЭ-1



Шкаф предназначен для тепловой обработки мясных, рыбных, овощных блюд и выпечки мелкоштучных хлебопекарных изделий.

Шкаф пекарский ЭШ-2К



Шкаф предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает **24** хлебные формы. Имеет отдельную регулировку мощности верхнего и нижнего блоков ТЭНов. Рабочий диапазон температуры **65-270 °С**, установленный аварийный терморегулятор предохраняет шкаф от перегрева свыше **300 °С**. Имеет регулируемые по высоте ножки.

Шкаф пекарский ЭШП



ЭШП – шкаф пекарский с расстойкой предназначен для расстойки тестовых заготовок (пирожков, булочек, кексов, рогаликов и т.п.) их выпечки, а также для приготовления блюд из мяса, рыбы, овощей и других продуктов путем их жарения.

Стеллажи в камере расстойки, расстоечная камера, внутренняя облицовка дверцы, поддон для воды изготовлены из пищевой нержавеющей стали. Для уменьшения потерь тепла имеется теплоизоляция. Конструкция обеспечивает возможность визуального контроля процесса расстойки и выпечки за счет оснащения расстоечной и пекарных камер стеклянными окнами в дверях и наличия системы освещения.

Система пароувлажнения и возможность регулирования температурного режима позволяют получать высококачественную продукцию. Пекарные камеры оснащены системой дополнительной регулировки ТЭНов по мощности (верхняя группа). На группу предусматривается четырехступенчатая регулировка. Диапазон регулирования температур **100 - 300°С.**

Вопросы для закрепления:

- Расскажите об основных правилах эксплуатации жарочных шкафов.
- Расшифруйте ШЖЭСМ- **2К**

Домашнее задание:

В.П.Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. НПО. Москва. «Академия». **2009.** стр. Гл.**11**,стр.**184-190**