

ОГАПОУ Борисовский агроμηχανический техникум

Мармиты электрические.

*Дисциплина «Техническое оснащение и организация
рабочего места»*

Преподаватель профцикла Рябинина И.В.

Назначение мармитов:

Мармиты служат для поддержания в горячем состоянии (в пределах **55—80°С**) непорционированных блюд и могут быть как отдельными для первых и вторых блюд, так и универсальными (т. е. для первых и вторых блюд одновременно), а также неподвижными или передвижными.

Мармиты обогреваются воздушными тэнами, которые при помощи электропроводов и штепсельного трехполюсного разъема подключаются к электрической сети.

В столовой на таком оборудовании
готовые первые и вторые блюда могут
находиться на мармите не более **2-3**
часов с момента изготовления

Различают :

- выключенная, но еще не остывшая плита или отдельная конфорка;
- паровой мармит, где продукты в гастроемкостях находятся в **3-5** см от воды, разогретой ТЭНами до температуры **80 – 85** град.;
- сухой мармит, где днища гастроемкостей подогреваются ТЭНом, рассчитанным на работу в воздушной среде;
- стеклокерамический мармит;
- инфракрасный мармит, где, как правило, источник теплового излучения, выполненный в виде специальной лампы или трубки из кварцевого стекла, находится выше обогреваемого продукта;
- комбинирование вышеуказанных способов.



Наиболее распространенными являются паровые мармиты, в которых исключено – в отличие от сухих мармитов – подгорание густых соусных блюд. Присутствие крана для заливки свежей воды, и возможность подключения к канализации - значительно облегчает труд обслуживающего персонала.

Мармит для первых блюд



Мармит для вторых блюд МСЭ-110 МСЭ-80, МСЭ - 55



Мармит для первых блюд МСЭСМ-3

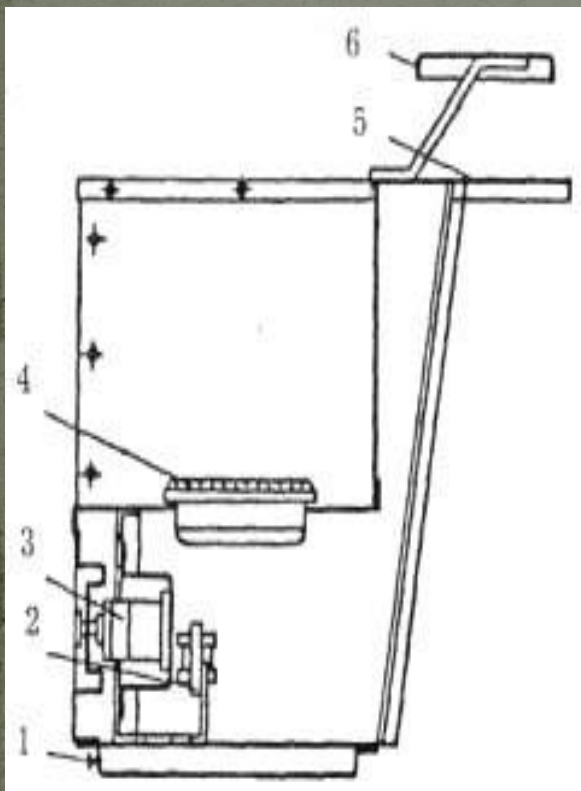
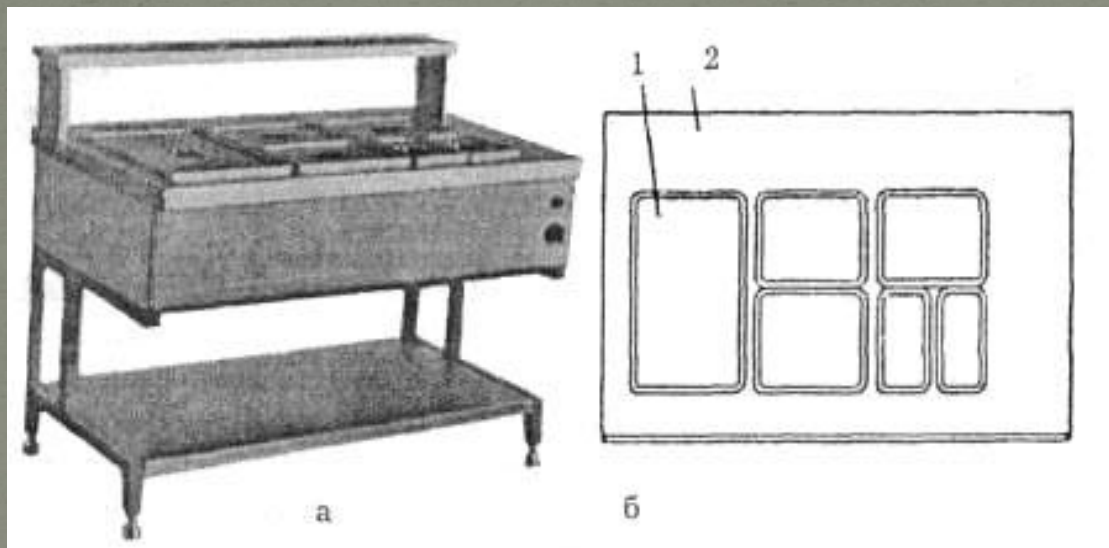


Рис. 2.3. Мармит для первых блюд ЭПМ-5: 1 — болт для присоединения к сети защитного заземления; 2 — щиток для электроподводки; 3 — пакетный переключатель; 4 — конфорка; 5 — стол; 6 — полка

Представляет собой прилавок, в плите-основании которого имеются отверстия. В последних смонтированы электрические закрытые конфорки, служащие для подогрева на плитных котлах первыми непорционированными блюдами. Конфорки снабжены регулировочными болтами, позволяющими регулировать их положение в вертикальном направлении. Включение и выключение каждой конфорки регулируется в соотношении 4:2:1 вручную четырьмя позиционным пакетным переключателем. Правила эксплуатации мармитов для первых блюд, возможные неисправности этих аппаратов и способы их устранения те же, что и для электроплит.

Мармиты стационарные электрические МСЭ-84, МСЭ-84-01



Используются для поддержания заданной температуры горячих первых, вторых блюд, соусов и гарниров, а также для их раздачи.

Устройство:

Мармит представляет собой паровой поддон с парогенератором, вода в котором нагревается электронагревателем. Емкости с горячей пищей устанавливаются в гнезда стола. Снаружи мармит закрыт облицовками. Заданная температура в паровом поддоне поддерживается автоматически с помощью датчика-реле температуры, термобаллон которого установлен на стенке поддона.

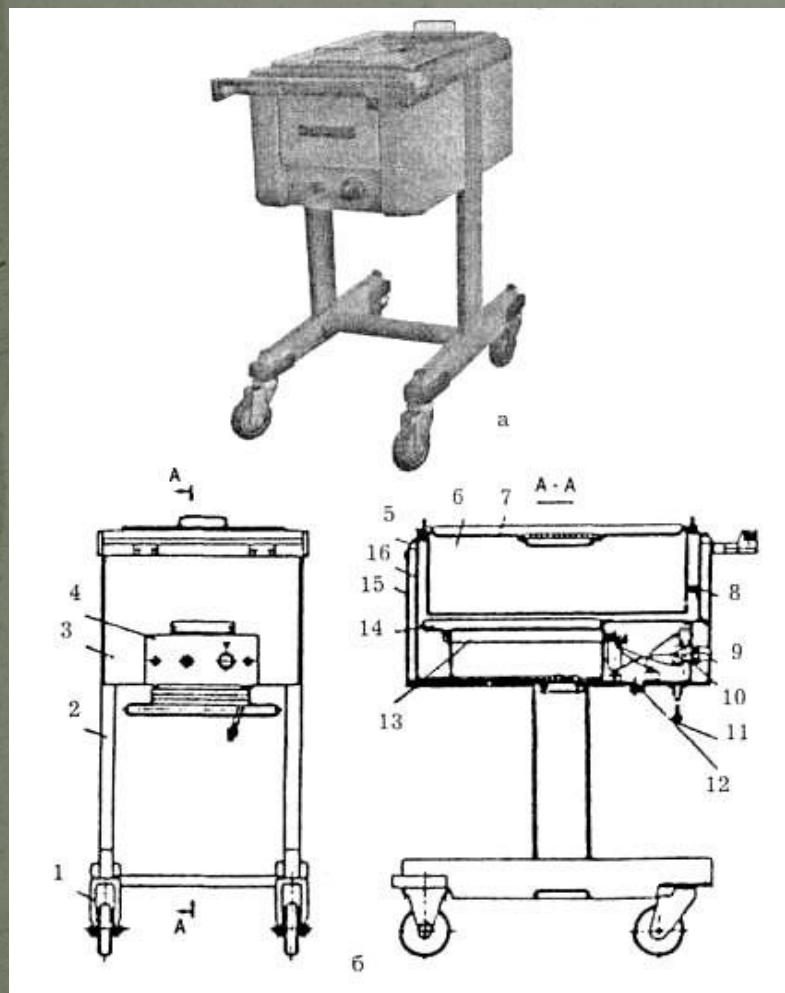
Защита электронагревателя от работы при "сухом ходе" осуществляется с помощью другого датчика-реле температуры, термобаллон которого установлен на оболочке электронагревателя. На панели управления имеются три лампы: первая сигнализирует о включении электронагревателя, вторая загорается при "сухом ходе", третья сигнализирует о готовности мармита к работе.

Мармит передвижной МП-28

Используется для кратковременного сохранения в горячем состоянии и транспортирования к линии раздачи первых и вторых блюд, соусов и гарниров, а также для их раздачи. Применяются в раздаточных линиях или как самостоятельное оборудование.



Мармит передвижной МП-28.



3, 15 — облицовки; 4 — панель управления; 5 — стол; 6 — емкость; 7 — крышка; 8 — термобаллон; 9 — датчик-релетемпературы; 10 — сигнальная лампа; 11 — штепсельная вилка; 12 — скоба; 13 — трубчатый электронагреватель; 14 — поддон; 16 — короб

Мармиты сервировочные.



Мармиты сервировочные предназначены для поддержания в требуемом температурном режиме вторых блюд, соусов и других кулинарных продуктов



Правила эксплуатации мармитов.

Перед началом работы проверяют техническое и санитарное состояние мармитов. Затем осматривают регулирующие устройства, приборы автоматики и проверяют исправность заземления. После этого ванны мармитов с водяным обогревом заполняют горячей водой и включают тэны в ванне и тепловом шкафу на сильный нагрев. При включении тэнов должна загореться сигнальная лампа. После достижения требуемой температуры мармит загружают и переводят работу тэнов на слабый нагрев.

По окончании работы мармиты отключают, затем сливают воду из ванны и конденсат из поддона. Ванну, поддон, наружные части мармита промывают теплой водой с мылом и протирают сухой тканью. Мармитницы промывают горячей водой и ошпаривают кипятком. Полки шкафа вынимают и протирают.

Вопросы для закрепления:

- Назовите устройство, назначение мармитов.
- Перечислите принцип работы мармита МСЭСМ – **З**.
- Каковы требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе с мармитами?

Домашнее задание:

В.П.Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. НПО. Москва. «Академия». **2009.**
Гл.**14**, §**1**, стр.**180**