

ТИПОЛОГИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ДИЗАЙНА

КУХОННАЯ ТЕХНИКА

Классификация теплового оборудования для
предприятий общественного питания

Тепловое оборудование

- ▣ Тепловое оборудование- это неотъемлемая часть любой профессиональной кухни. Каждое блюдо требует определенного способа приготовления, но для большинства необходимо наличие технологического оборудования с различной функциональностью и различными тепловыми способами обработки продукта.

История создания и развития кухонной бытовой техники

▣ Пользуясь современными бытовыми приборами, мы не задумывались о том, что они представляли собой на заре их появления. Если на мгновение представить, что нет телевизора, холодильника, микроволновой печи или утюга, невольно понимаешь о том, как современное человечество зависит от электронных устройств



Печи

- ▣ Первые «печи», которые сложно назвать таковым, представляли из себя вырытые в земле ямы где разводился костер, над которым устанавливали вертел. Другой способ готовить еду в котле. Некоторое время спустя печи начали делать из ка



Пекарня в Помпеях

Холодильник

- Первый искусственный лед был получен в 1850 году Джоном Гори, который использовал компрессионный цикл в своем устройстве, похожая конструкция используется по сей день.



Микроволновая печь

- Американский военный инженер Перси Спенсер, проводя опыты со сверхчастотным излучением, заметил свойство нагревать продукты и запатентовал в 1946 году свое изобретение. Первая в мире СВЧ была выпущена американской фирмой Raytheon в 1947



- Перси Спенсер запатентовал свое изобретение в 1945 году , но только эта микроволновка вряд ли украсила бы чью-нибудь кухню.



В СССР серийный выпуск микроволновых печей начался в 80-е годы, и стоили они порядка 350 рублей, по тем временам баснословные.



Микроволнока 80-х годов.

Кухонный комбайн

- В 70-е годы XX века житель Франции американец Карл Сонтхаймер сконструировал первый кухонный комбайн и назвал его по-английский “cuisinart” (cuisine- кухня, art-искусство).
- А в 1919 году компания Troy Metal Products выпустила первый миксер. И стоил он почти 200 долларов.



Газовые плиты

- В 1630 году британский изобретатель Джон Сибтроп запатентовал версию металлического устройства, которое работало от угля, вещества которое заменило древесину в качестве бытового топлива.
- В 1802 году британец Джордж Бодлей запатентовал чугунную кухонную плиту с современной вытяжной трубой.
- В 1802 году немецкий изобретатель Альберт Винсон создал устройство, которое работало на газу.



■
□ Улиам Флавел запустил в массовое производство многофункциональную печь «Rangemaster». Эта печь, созданная в 1830 году, имела несколько режимов готовки и по размерам была сопоставима с современной .



«Канадский Эдисон»

▣ «Канадский
Эдисон»,
телеграфист и
изобретатель Томас
Ахерн в 1883 году
представили свое
новое изобретение
электрическую



- □ Кухонные плиты старше микроволновок на сто с лишним лет. Появились они в середине XIX- го века .
До этого с приготовлением еды были связаны большие трудности и риски.



Классификация теплового оборудования для предприятий общественного питания

- ▣ 1976г.- Пароконвектоматы и конвекционные печи
- ▣ 1815г.- Котлы пищеварочные
- ▣ 1959г.- Жарочные шкафы
- ▣ 1825г.- Плиты
- ▣ 1970г.- Коптильни
- ▣ 1961г.- Макароноварки
- ▣ 1803г.- Печи мангалы
- ▣ 1930г.- Рабата грили
- ▣ 1243г.- Печи для казана
- ▣ 1990г.- Термостаты
- ▣ 1861г.- Пароварки
- ▣ 1910г.- Кипятильники
- ▣ 1973г.- Настольные тепловые витрины
- ▣ 1954г.- Сковороды

Классификация теплового оборудования по организационно-техническому признаку

▣ универсальные



▣ Специализированные



Классификация теплового оборудования по функциональному или технологическому назначению

•Жарочные



•Варочные



Классификация теплового оборудования по конструктивным особенностям

- Секционные

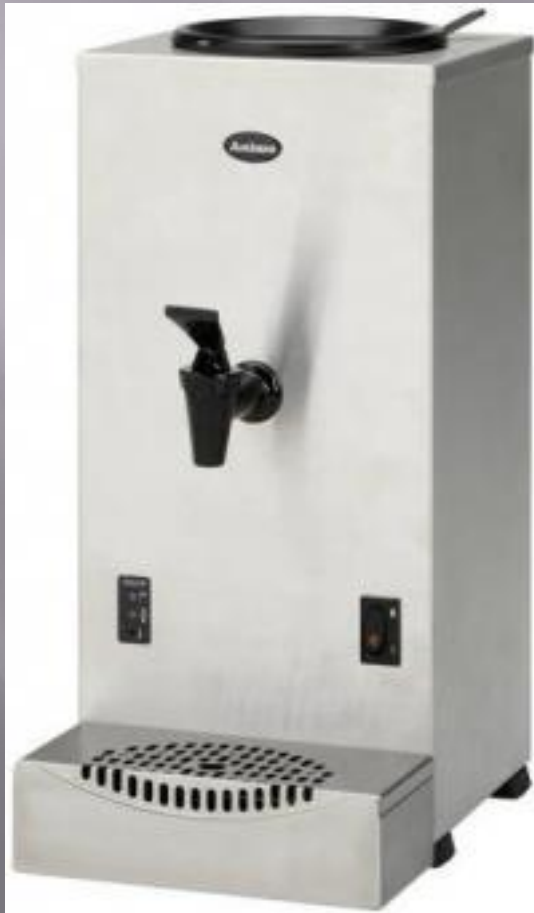


- Несекционные



Классификация теплового оборудования по способу теплообмена

•Контактные



•Косвенные



Классификация теплового оборудования по видам источников теплоты и теплоносителей

- Электрические



- Паровые



Классификация теплового оборудования по степени специализации

▣ Косвенные



▣ Промежуточные



Классификация по предназначению

- по организационно- техническому признаку- осуществление действия приготовления пищи непрерывного, периодического или комбинированно действия;
- по функциональному или технологическому назначению- для осуществления комбинированного теплового приготовления пищи;
- По степени специализации- реализация одного процесса приготовления пищи, но при любой тепловой обработкой;
- По конструктивным особенностям- это оборудование проще эксплуатировать и обслуживать
- По способу теплообмена- контакт источника теплоты и нагреваемого объекта;
- По виду источников теплоты и теплоносителя- аппараты использующие для нагрева разные жидкости, металлы, пар, воздух и т.п.
- По способу изменения параметров процессов во времени- осуществления процесса готовки по установленному или неустановленному режиму времени

Классификация требований, предъявляемые к тепловым аппаратам предприятий общественного питания

- **Технологические требования-** технологическим требованием является обеспечение такой тепловой обработки, при которой потери сырья и самого продукта минимальны, а также приготовление пищи в минимум времени;
- **Эксплуатационные требования-** доступность всех узлов аппарата для их мойки и санитарной обработки , а также профилактического осмотра и выполнения текущего ремонта;
- **Энергетические требования-** аппараты должны работать в энергосберегающих режимах, с минимальным расходом электроэнергии и других источников тепла;
- **Конструктивные требования-** учитывается технология приготовления пищи и условия эксплуатации оборудования с учетом охраны труда обслуживающего персонала;

- **Экологические требования-** во время работы тепловое оборудование не должно выбрасывать в атмосферу опасные для здоровья, вредные вещества;
- **Экономические требования-** их сущность заключается в том, чтобы оборудование было дешевым и быстро окупалось;
- **Требования связанные с охраной труда-** тепловые аппараты должны быть снабжены различными блокирующими, сигнализирующими и другими устройствами, которые автоматический срабатывают при возникновении опасных ситуаций;
- **Требования к системам автоматизации теплового оборудования-** предусматривает создание систем машин и аппаратов, в которых основные процессы осуществляются с минимальными затратами физического труда.

Компания АВАТ наиболее популярная марка,
создающая новое поколение
пароконвектоматов.
120 встроенных программ , 360 собственных
рецептов и 4 этапа приготовления.





Garland

Торговая марка на рынке США Garland американской компании известна около 130 лет по производству профессионального теплового оборудования



Model 36ER35

Model 36ER35



Model ED- 15SF

Model ED- 30B



Компания **Garland поставляет на мировой рынок профессиональное тепловое оборудование в любом исполнении, предназначенные как для предприятий быстрого питания, так и для крупных комбинатов общественного питания.**



Model 36ES11- SF



Model ED- 24G



Model MCO- ED- 20