

Пароконвектомат: устройство, правила эксплуатации техника безопасности





Назначение:

предназначены для
приготовления блюд с
различной тепловой
обработкой

Преимущества пароконвектоматов:

- 1. Экономия энергии;**
- 2. Экономия на покупки оборудования (заменяет плиту, гриль, жарочный шкаф, пекарский шкаф, пароварку, электрическую сковороду);**
- 3. Экономия на площади цехов;**
- 4. Снижает затраты на покупку посуды для приготовления (использование гастроемкостей);**
- 5. Снижает потери веса при тепловой обработки;**
- 6. Сокращает время приготовления блюд;**
- 7. Не требует усилий при санитарной обработке;**
- 8. Облегчает труд работников (автоматизированные процессы приготовления);**
- 9. Позволяет одновременно готовить блюда из разных продуктов;**
- 10. Обеспечивает безопасность изготавливаемой продукции (температурный щуп)**
- 11. Равномерное приготовление продуктов;**
- 12. Отсутствие необходимости переворачивать продукты;**
- 13. Сохранение витаминов, вкуса, внешнего вида продуктов.**

Виды пароконвектоматов



Бойлерный

образование пара происходит в бойлере расположенном во внутренней части пароконвектомата. Вода в бойлере подается под давлением, достаточно быстро закипает и, испаряясь попадает в рабочую камеру.

(образуется накипь, сравнительно дороже)



Инжекторный

вода подается через специальную трубочку, подведенную к вентилятору, где разбрызгивается по касательной на нагревательные элементы,

расположенные вокруг вентилятора
(образование пара не равномерно, время приготовления затрачивается больше)

Режимы пароконвектоматов:

1. Режим конвекции (до 270°C)

В данном режиме происходит тепловая обработка пищи с использованием горячего воздуха. Подходит для приготовления всех видов продуктов: отбивных, филе, цыплят, птицы, рыбы, тушеных овощей, сдобы, теста, подрумянивания и т.д. , а также для разогрева приготовленных ранее продуктов.

2. Режим парообразования (до 100 °C)

В данном режиме приготовление продуктов осуществляется с помощью подаваемого во внутреннюю камеру пара, циркулирующего в ней при помощи вентилятора. Может быть использован для приготовления любых продуктов (овощи, паста, фрукты, рыба, мясо, яйца и т. д.).

3. Комбинированный режим (от 35 до 270 °C)

Режим конвекционного парообразования. Этот режим является комбинацией преимуществ режима парообразования и конвекции, при котором достигается высокая скорость циркуляции воздуха, нагоняемого внутренним вентилятором , что гарантирует правильную среду приготовления для всех продуктов и идеальный уровень влажности.

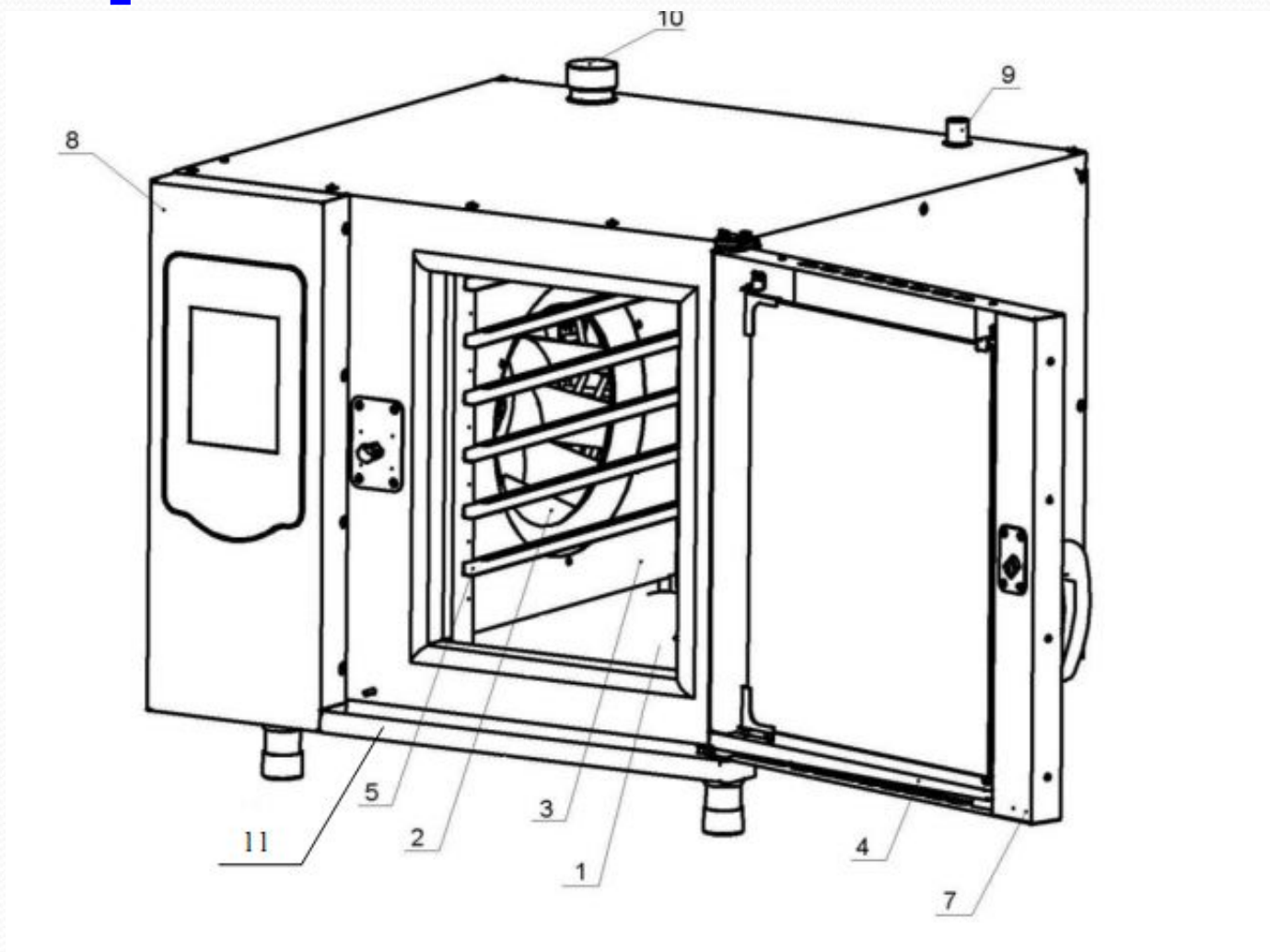
4. Щадящий режим (при пониженной температуре) (от 35 до 98 °C)

Этот режим устанавливается для продуктов, требующих деликатной или частичной обработки, используется для варки в мешочке, консервирования, пастеризации, тушения, оттаивания.

5. Режим регенерации (восстановление) (от 60 до 98 °C)

Этот режим предназначен для размораживания, подогрева и поддержания температуры продукта.

Устройство:



Правила эксплуатации:

- 1. Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния**
- 2. Включают в работу нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.**
- 3. Выбирают необходимый режим работы**
- 4. Задают параметры работы (установка температуры, таймера)**
- 5. Запуск режима осуществляют кнопкой ПУСК/СТОП**
- 6. Прогревают рабочую камеру до достижения необходимой температуры**
- 7. Во время работы можно изменять установленные параметры**
- 8. По окончании приготовления подается звуковой сигнал**
- 9. Продукция вынимается, включается функция «быстрое охлаждение» камеры**
- 0. Проводится санитарная обработка**

Техника безопасности:

- 1. Не включать аппарат без заземления;**
- 2. Не оставлять без присмотра;**
- 3. Запрещается эксплуатация без защитной решётки вентилятора;**
- 4. Предварительно приоткрыть дверь на небольшой угол, во избежание ожогов;**
- 5. В процессе приготовления необходимо своевременно сливать воду из лотка;**
- 6. Запрещается производить ремонт и чистку во время работы;**
- 7. При длительно не рабочем состоянии пароконвектомата рекомендуется слить воду из парогенератора;**
- 8. Запрещается использовать острые предметы для нажатия на кнопки экрана**

Возможные неисправности:

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При нажатии кнопки ВКЛ. пароконвектомат не включается	Отсутствует напряжение в сети Не исправен контролер или клавиатура	Проверить напряжение в сети Выявить и заменить
Отсутствие освещение в камере и индикации	Перегорели лампы освещения Перегорел плавкий предохранитель	Заменить
Температура в камере не достигает установленного значения	Вышли из строя один или несколько тэнов	Заменить тэны
Не происходит выполнение требуемых функций	Неисправен контролер	Заменить платы