

Современное технологическое оборудование пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных учреждений



Совершенствование материальной базы

В течение трех лет для пищеблоков муниципальных дошкольных образовательных учреждений приобретено технологического оборудования в количестве: пароконвектоматов -34 ед., электрических пищеварочных котлов - 24 ед., электрических плит - 13 ед., электрических сковород -2 ед., универсальных кухонных машин -17 ед., картофелеочистительных машин - 15 ед., овощерезательных машин – 18 ед., холодильников – 37 ед. тестомесильных машин – 15 ед.



Цех по обработке сырых овощей и фруктов





Пароконвектомат

Пароконвектомат – универсальное тепловое оборудование для профессиональной кухни, без которого сегодня не может обойтись, пожалуй, ни одно предприятие общественного питания вне зависимости от своей престижности и производительности. Одной из главных причин такой востребованности пароконвекционных печей стал широкий функционал аппаратов: один пароконвектомат может заменить до 70% кухонной техники (жарочный шкаф, духовку, электросковороду, пароварочный аппарат, микроволновую печь), используемой для тепловой обработки продуктов.

Кроме своей функциональности, пароконвектоматы характеризуются огромным списком неоспоримых преимуществ:

пароконвектоматы позволяют минимизировать участие человека в процессе приготовления пищи, а также позволяют экономить на электроэнергии;

процесс приготовления любых продуктов в пароконвектомате существенно сокращается во времени;

процесс приготовления блюд в пароконвектомате практически полностью автоматизирован (нет необходимости переворачивать продукты и т.д.).

готовящийся в пароконвектомате продукт получается сочным и питательным.

Электрокотел

Стоит отметить, что данное технологическое оборудование совсем не схоже по конструкции с современными духовками и плитами, которые мы привыкли видеть на кухне. Главная особенность пищеварочных котлов заключается в масштабности приготовления. В нем одновременно можно приготовить 500 порций супа, компота или каши. Всем процессом приготовления при этом управляет один человек – следит за автоматическим режимом приготовления. Каши получаются в таком котле очень вкусные, разваристые.

Электрическая сковорода используется для приготовления плова, рагу, соуса, а также для жарения и тушения мяса и овощей. В конструкции электросковороды используется чугун, который является одним из основных условий для качественного приготовления блюд.

Жарочный шкаф на пищеблоках детских садов используется для приготовления различных пирожков, булочек, а также запеченных блюд – пудингов, омлетов, запеканок.

Электрические плиты необходимое и первостепенное оборудование, без которого не функционирует ни одна кухня. Конструкции плит различны, самые востребованные плиты с духовым шкафом. Такая многофункциональность позволяет экономить производственные площади и совмещать в себе одновременно и жарочный шкаф и плиту.



Универсальная кухонная машина



Универсальная кухонная машина сочетает функциональные возможности нескольких приборов. С ее помощью упрощается процесс переработки продуктов питания, благодаря механизации большинства технологических операций на небольших по площади предприятиях общественного питания.

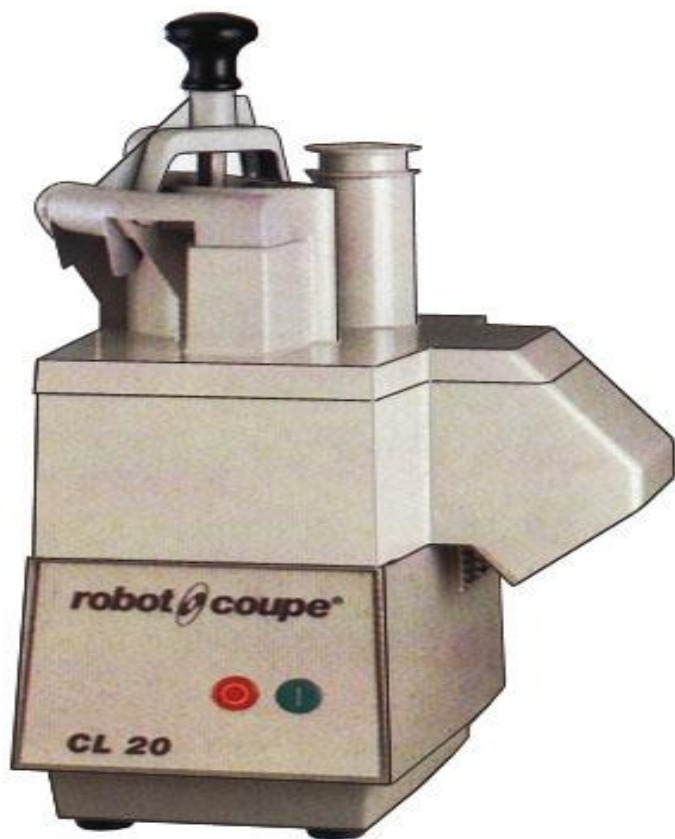
Для дошкольных образовательных учреждений с минимальными производственными площадями полная механизация процесса производства при приготовлении блюд затруднена. Для его оптимизации используют универсальную кухонную машину различных модификаций, которая имеет один привод и оснащается многоцелевыми насадками. Универсальный привод УКМ-0,1 состоит из приводного механизма, подставки и сменных насадок. Предназначена для механизации процессов приготовления фарша, взбивания и перемешивания продуктов, приготовления различных пюре, нарезки сырых и вареных овощей.

Картофелеочистительные машины, машины для мойки овощей.

В системе дошкольных образовательных учреждений пищеблоки оборудованы множеством приборов и устройств, позволяющих управлять технологическим процессом. Осваиваются и внедряются новые, более современные машины и оборудование, обеспечивающие механизацию и автоматизацию трудоемких процессов на производстве. За счет механизации и автоматизации производства резко снижаются затраты ручного труда, увеличивается производительность производства продукции и улучшаются санитарно-технические условия. Так для облегчения ручного труда повара пищеблока оснащаются овощемоечными и картофелеочистительными машинами.



Овощерезательная машина



- ▶ Особенности овощерезок Robot-Coupe
- ▶ Мощные асинхронные индукционные двигатели имеют высокий КПД (70%).
- ▶ Система безопасности отключает машину при попытке открытия рабочего отсека во время работы; при открытии отсека срабатывает система принудительной остановки ножа.
- ▶ Использование алюминиевых и пластиковых деталей для рабочего отсека позволяет обеспечить точность их сочленения и, как следствие, качественной нарезки.
- ▶ Рабочие элементы всех машин легко снимаются для удобства гигиенической обработки.
- ▶ Лезвия режущих дисков производятся для Robot-Coupe компанией Sabatier, изготавливающей профессиональные кухонные ножи, из высококачественной нержавеющей стали.
- ▶ Вертикальная подача продукта позволяет прилагать меньше усилий и меньше уставать при работе; для качественной нарезки многих продуктов достаточно только веса толкателя или веса руки на толкателе.
- ▶ Преимущества овощерезок Robot-Coupe
- ▶ Превосходное качество нарезки, подтвержденное сравнительными тестами с машинами конкурентов; большой выбор типов и размеров нарезки (около 50 дисков, возможность докупать при необходимости дополнительные диски; не смотря на периодическое обновление моделей, аксессуары и запчасти для старых моделей доступны в течение 15 лет после снятия их с производства.

Холодильные шкафы



В целях сохранения потребительских качеств продуктов питания оснащаем пищеблоки холодильным оборудованием, при этом руководствуемся следующими принципами:

- ✓ Равномерное охлаждение продуктов на полках
- ✓ Долговечность и устойчивость оборудования ко всем механическим воздействиям
- ✓ Надежная герметизация и термоизоляция продукции
- ✓ Регулируемые ножки оборудования, автоматическое закрывание двери
- ✓ Электронный блок управления
- ✓ На поверхности холодильника наличие специальной информационной световой панели, которая показывает температуру внутри камер и рабочее состояние
- ✓ Верхнее расположение компрессора и вентилятора
- ✓ Динамическое охлаждение
- ✓ Автоматическая оттайка испарителя
- ✓ Нагрузка на каждую полку до 40кг
- ✓ Подсветка внутреннего объема

Тестомесильная машина



Замес теста – ответственный этап приготовления хлебобулочных изделий. В ходе этого процесса важно добиться, чтобы все компоненты были хорошо перемешаны и тесто получилось эластичным и однородным. Для качественного замеса теста в больших объемах ручной труд не используется – для этого применяются тестомесы. Эти машины для наших пищеблоков очень востребованы.

Для изготовления тестомесов используется нержавеющая сталь, характеристики которой обеспечивают надежную и безопасную эксплуатацию оборудования. Дежа может быть съемной или зафиксированной на своем месте. Существуют модели с подъемным или неподвижным рабочим механизмом.