

## ITG i S Wyposażenia zakładów gastr. i zasady bhp.

11.05.2020 Temat: Indukcyjne płyty grzejne i płyty do smażenia beztłuszczowego.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania:

1. Co to jest płyta indukcyjna i jak działa?
2. Wymień wady i zalety płyt indukcyjnych.
3. Jak działają płyty do smażenia beztłuszczowego?
4. Wymień zalety płyty do smażenia beztłuszczowego.

**Indukcyjne płyty grzejne** (ryc. 20.6) są najnowocześniejszym rozwiązaniem technicznym. Kształtem i wyglądem są podobne do płyt ceramicznych, ale działają na zasadzie indukcji magnetycznej.

**Zalety płyt indukcyjnych** w porównaniu do płyt elektrycznych i ceramicznych:

- zużycie energii elektrycznej mniejsze o 25%,
- czas gotowania krótszy do 30%,
- automatyczne „rozpoznanie” wielkości garnka,
- samoczynne wyłączenie w momencie zasłonięcia otworów wentylacyjnych.

**Wady płyt indukcyjnych:**

- nie można ich używać jako powierzchni odstawczej;
- naczynia do przygotowywania potraw muszą być ze specjalnego stopu stali o właściwościach ferromagnetycznych (wykazujących namagnesowanie);
- nie powinny przy nich pracować osoby z rozrusznikiem serca, gdyż pole magnetyczne wytwarzane podczas ich pracy może zakłócać działanie rozrusznika.



Ryc. 20.6. Płyta grzejna indukcyjna

**Płyty do smażenia beztłuszczowego** griddle (ryc. 20.7) są urządzeniami z podgrzewaniem elektrycznym, gazowym lub promieniami podczerwonymi.

**Zalety płyt do smażenia beztłuszczowego:**

- nie odkształcają się podczas nagrzewania, gdyż są wykonane z grubego metalu;
- potrawy nie przywierają do płyty, ponieważ jej powierzchnia jest pokryta powłoką chromową;
- nagrzewają się do temperatury 300°C;
- płyta grzejna jest idealnie gładka.

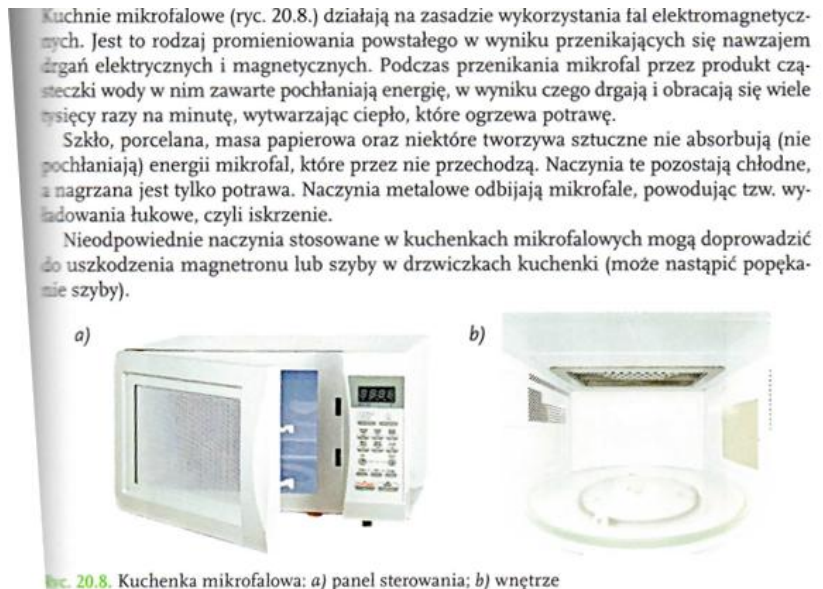


Ryc. 20.7. Płyta griddle

12.05.2020 Temat: Kuchnia mikrofalowa i cyrkulator temperatury.

Opracuj notatkę opowiadając na pytania:

1. Czym jest kuchenka mikrofalowa i na jakiej zasadzie działa?
2. Jakich naczyń nie wkładamy do kuchenki mikrofalowej i dlaczego?
3. Z czego składa się cyrkulator temperatury?



#### Elementy kuchenki mikrofalowej:

- talerz obrotowy, aby natężenie mikrofal w potrawie było wyrównane;
- wentylator umieszczony w tylnej ścianie komory grzewczej, którego zadaniem jest równomierne rozprowadzanie powietrza;
- grzałka zainstalowana w górnej części komory grzewczej, służąca do zarumieniania potraw;
- magnetron – urządzenie wytwarzające mikrofały i przesyłające je do komory roboczej.

#### W kuchenke mikrofalowej można:

- gotować,
- podgrzewać,
- grillować,
- piec,
- rozmrażać.

W kuchenkach nowszej generacji można korzystać z różnych funkcji jednocześnie, np. z termoobiegu z grillem.

**Cyrkulator temperatury** składa się z pojemnika z wodą oraz grzałki z regulowaną temperaturą i czasem działania.

Termin wykonania zadania: 19.05.2020 Pracę przesyłacie na maila: [olagorecka@gazeta.pl](mailto:olagorecka@gazeta.pl)