



Urządzenia chłodnicze

Wykonała : Magda Wysocka IIGS

Co to takiego ?

Urządzenia chłodnicze - szybko schładzające i szybko zamrażające służą do szokowego (w czasie 60 - 180min) schładzania lub zamrażania potrawy poddanej wczesnej obróbce termicznej.

Zasada działania jest jak najszybsze schładzanie gorącego dania od temperatury 70°C do 30°C lub poniżej -18°C





Podział urządzeń :

- ▶ Urządzenie chłodnicze dla gastronomii można podzielić na:
- ▶ urządzenie chłodnicze magazynowane do przechowywania niezbędnych zapasów produktów spożywczych
- ▶ urządzenie chłodnicze technologiczne, stosowane w produkcji lub obróbki półfabrykatów i wyrobów gotowych
- ▶ urządzenia chłodnicze ekspozycyjne stosowane jako wyposażenie sal konsumenckich w zakładach gastronomicznych



Urządzenie technologiczne: Do tego typu urządzeń zaliczamy:

- stoły chłodnicze
- stoły chłodnicze sałatkowe
- stoły chłodnicze do pizzy
- szybkoschładzacz i szybkozamrażacz
- maszyny do lodu





Urządzenia chłodnicze - kostkarki do lodu. Służą do produkcji lodu konsumpcyjnego i najczęściej....

- Maszyny do lodów Są to:
- maszyny do lodów tradycyjnych
- automaty do lodów automaty do produkcji shake`ów
- automaty do napojów na bazie lodu



Urządzenie chłodnicze ekspozycyjne - do tego typu zaliczamy:

- ▶ przeszklone szafy chłodnicze
- ▶ witryny lody chłodnicze
- ▶ barki sałatkowe
- ▶ witryny lodów jadalnych





Źródło;

- <https://instanco.pl/urzadzenia-chlodnicze-w-gastronomii-jak-dobrze-wybrac/>, <http://www.chlodnicze-urzadzenia.com.pl>, <https://notatek.pl/urzadzenia-chlodnicze>.



Dziękuję za uwagę 😊

©printotek.pl