

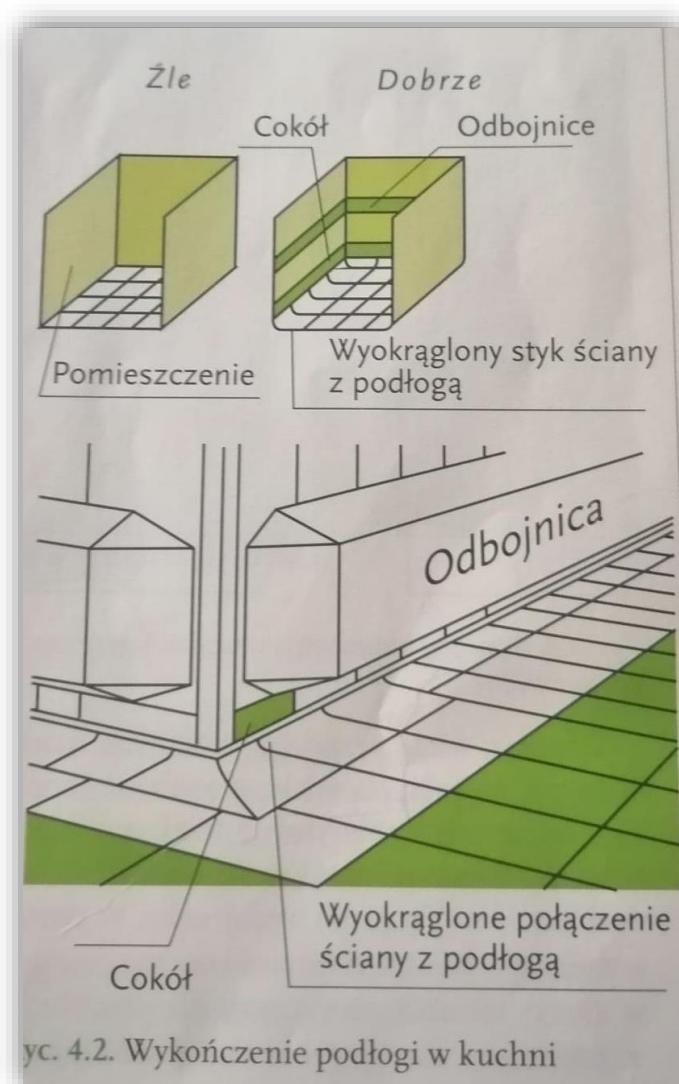
Kuchnia gorąca główna – dział produkcyjny

Dzień dobry proszę o zapoznanie się z tematem ze str. 42-43 cz.1 książki i zrobieniu notatki w zeszycie zarówno z książki jak i przygotowanego materiału poniżej. Wybierzcie proszę to co najważniejsze!!!

Prześlijcie proszę zdjęcie notatek do 25.11 na email. A.p.narkielon@wp.pl lub messangera.

Kuchnia gorąca, główna powinna być usytuowana w centralnym miejscu względem reszty pomieszczeń (magazynów, przygotowalni, Sali konsumenckiej...), w miarę możliwości w północnej stronie. W kuchni odbywa się obróbka cieplna.

Ważne jest by ściany w całej kuchni powinny być zaokrąglone co powoduje, że ich mycie jest łatwiejsze.



Wypożenie kuchni gorącej:

1. Urządzenia do gotowania:
 - Trzony kuchenne
 - Taborety kuchenne

- Podgrzewacze
 - Kotły warzelne
 - Szybkowary
 - Piece konwekcyjno-parowe
 - Steamery
 - Kuchenki indukcyjne
2. Urządzenia do smażenia :
- Patelnie
 - Frytkownice
 - Grille
 - Płyty płaskie i ryflowane
 - Naleśnikarki
3. Urządzenia do pieczenia:
- Piekarniki
 - Rożna
 - Salamandry
 - Opiekacze
4. Urządzenia do duszenia:
- Patelnie
 - Trzony
 - Piece konwekcyjno-parowe

Stoły robocze, półki, schładzarki, wózki do transportu, pojemniki GN, płaszczyzny odkładacze, lampy owadobójcze, okapy.

Urządzenia grzejne rozlokowane są : równoległe, wyspowo pojedynczo, wyspowo podwójnie



Usytuowanie okapu – nad każdym urządzenie grzewczym lub całym blokiem grzewczym musi być zainstalowany okap wentylacyjny. Powinien on wychodzić 20 cm poza obręb urządzeń.

