

Ядринский агротехнический техникум

Техническое оснащение

Саладетты

Учащаяся:
Александрова Дарья
Группа №10
курс №1

Руководитель:
Еремкина Татьяна
Алексеевна

2020 год

Содержание

1. Назначение стр. 3–5
2. Общий вид стр. 6
3. Конструктивные особенности стр. 7–10
4. Функциональные особенности стр. 11
5. Изображения различных
саладеттов стр. 12
6. Заключение стр. 13
7. Список основных использованных
источников стр. 14

Саладетт – это модификация холодильного стола с гастрономическими емкостями. Основное предназначение саладетта такое же как и у холодильного стола, с одним лишь отличием – у саладетта есть гастроемкости для охлаждения готовых блюд, либо ингредиентов для них.

Саладетта – это очень практичное и полезное оборудование. Его можно использовать на кухнях в целях организации рабочей зоны повара. Данная возможность позволяет оптимизировать рабочий процесс на кухне, так как повар всегда имеет под рукой набор необходимых охлажденных ингредиентов. Кроме того, саладетт можно использовать в магазинах продающих готовые блюда. В таком случае саладетт служит в качестве холодильной витрины, для демонстрации гастрономии. Также для целей демонстрации может использоваться в заведения быстрого питания.

Как можно заметить, область применения салатетта весьма обширна, что делает данное оборудование просто незаменимым, особенно для помещений с малой площадью. Саладетт может быть и комбинированным имеющий обширный функционал, тем самым экономив рабочее пространство.

Общий вид салатетта



Конструктивные особенности

Самая главная часть салатетты – столешница. Именно здесь проводятся все операции по обработке продуктов питания. Столешница выполняется из нержавеющей стали, сверхпрочных полимеров или камня. Она может быть многофункциональной – часто в ее конструкцию встраиваются резцы, терки, миниемкости для отвода жидкостей и прочие стационарные инструменты для обработки фруктов, овощей, мяса, рыбы и т.д. В некоторых моделях этот элемент выполняет функцию откидной крышки.

Для обеспечения безопасности при работе столешница изготавливается без острых углов и выступов, о которые можно пораниться или удариться. В корпусе агрегата располагаются гастрономические емкости различного калибра, предназначенные для складирования и хранения ингредиентов к блюдам. Доступ к ним обеспечивается через раздвижные или распашные дверцы, а также через откидную крышку.

Внутренний объем выполняется герметичным, поскольку большинство ингредиентов для салатов и других блюд сразу же после обработки интенсивно выделяют соки. Внутри салатетты создается определенный температурный режим, который позволяет замедлить процессы окисления продуктов. В результате ингредиенты дольше сохраняют свои вкусовые качества. Конструкция большинства гастрономических емкостей, которыми комплектуется агрегат, также предусматривает герметичное закрытие. В противном случае продукты впитают запах друг друга.

Саладетты имеют регулируемые по высоте ножки. Холодильный агрегат размещается в задней, нижней или боковой части установки. На лицевую сторону оборудования выносятся панель управления, с помощью которой повар задает и контролирует режим работы и размораживания аппаратуры. Конструкция салатетты включает элементы, выполненные из пищевой нержавеющей стали и алюминия. Внешние панели покрываются слоем полимера для защиты от повреждений. Гастрономические емкости выполняются из пластика или нержавеющей стали, причем все поверхности, которые контактируют с продуктами питания, покрываются антибактериальным составом.

Функциональные особенности

Саладетты способны работать при довольно высокой температуре воздуха в рабочих помещениях до 35–40 С, сохраняя свою работоспособность. Столы можно монтировать в единую линию с тепловым, витринным и холодильным оборудованием.

Изображения различных салатеттов



Заключение

Таким образом, исходя из конструктивных и функциональных особенностей салатетт, нам дана возможность устанавливать салатетты в салат-барах, суши-барах, буфетах, и на линии шведских столов. Продукты выкладывают в салатетты уже переработанными, порезанным и готовыми к употреблению. За считанные минуты они миксуются, комбинируются, превращаясь в салат, холодные закуски и блюда.

Список основных использованных источников

1. Учебник « Техническое оснащение организаций питания».
Авторы: Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина.
2. Интернет источник : оборудование для ресторанов.

Уважаемые
комиссия, преподаватель, сокурсники

Спасибо за внимание!