

Урок № 67

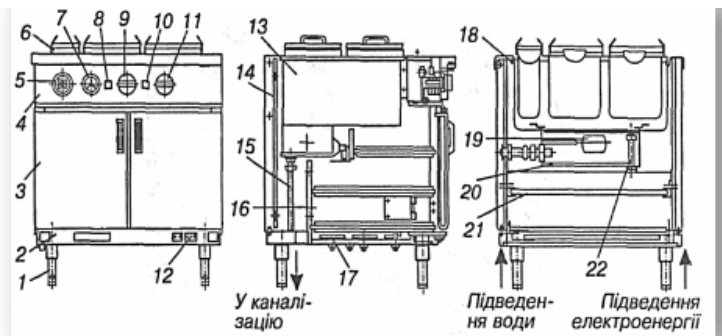
Тема уроку : Марміти електричні для відпуску перших та других страв, їх призначення, будова.

Мета : ознайомитись з будовою та призначенням мармітів.

Конспект уроку

До допоміжних теплових апаратів належить устаткування, призначене для виконання різних операцій, не пов'язаних з процесом теплового оброблення. Це апарати для підтримування їжі в гарячому стані та лінії обслуговування відвідувачів. Апарати для підтримання страв у гарячому стані призначені для подавання перших, других страв, гарячих напоїв із заданою температурою. До них належать марміти, термостати, теплові шафи.

Марміт МСЕСМ-3. Це стаціонарний електричний секційно-модульний марміт з трьома конфорками. Призначений для зберігання температури готових перших страв. Зварна рама є основою марміту і встановлена на опорах, що регулюються по висоті. До рами кріпляться облицювання та каркас. До облицювань кріпляться столи: верхній -- з полицею для роздавання і нижній, на поверхні якого встановлено три електричні конфорки. На панель керування виведено рукоятки перемикачів для ввімкнення конфорок та регулювання їхньої потужності, штепсельні рознімання для підключення візка з пристроєм для тарілок. З боку відвідувачів прикріплено полицю для переміщення підносів.



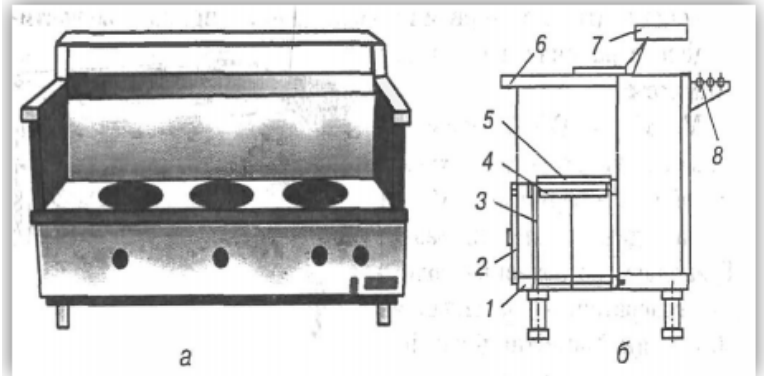
1 — опора; 2 — основа; 3 — дверцята; 4 — панель керування; 5 — вентиль підведення води; 6 — мармітниця; 7 — розетка; 8 — сигнальна лампа червона; 9 — вимикач пакетний; 10 — сигнальна лампа зелена; 11 — перемикач; 12 — болт заземлення; 13 — стіл-піддон; 14 — облицювання; 15 — труба зливна; 16 — шафа теплова; 17 — трубчастий нагрівник; 18 — вставка; 19 — пристрій поплавцевий; 20 — ТЕН парогенератора; 21 — полиця; 22 — труба-пробка

Марміт стаціонарний електричний секційний модульний МСЕСМ-50. Призначений для зберігання та роздавання других страв і соусів. Його встановлюють у лініях видавання страв. Останні зберігаються в мармітницях, які рівномірно обігріваються насиченою парою по висоті. Мармітниці мають прямокутну форму.

Марміт має безкаркасну конструкцію. На зварній основі закріплено облицювальні панелі. Верхню частину марміту виконано у вигляді стола-піддона, в якому розміщено вставку з гніздами для мармітниць. Мармітниці обігріваються парою, яка виробляється в парогенераторі, розташованому у нижньому відсіку стола-піддона. В парогенераторі міститься поплавець, за допомогою якого підтримується постійний рівень води. Надлишок води виливається через переливну трубу в каналізацію. Вода в парогенераторі нагрівається ТЕНом. ТЕНи захищено від «сухого ходу» за допомогою реле тиску РД-4, яке спрацьовує у разі зниження тиску води в водопроводі до 49 кПа, вимикаючи ТЕН. Конденсат з парового піддона повертається в парогенератор.

У середній частині марміту розміщено теплову шафу з полицями для зберігання смажених виробів на деках. Шафа обігрівається ТЕНами, які закриваються двома стулчастими дверцятами із засувками. Теплова шафа та регулювання потужності вмикаються перемикачем, розміщеним на панелі керування. На панель керування винесено також розетки, сигнальні лампи «Немає води» і «Мережа», пакетний вимикач. Марміт установлено на опори, що регулюються по висоті.

Марміт пересувний МП-28М. Використовується для короточасного зберігання в гарячому стані, транспортування до лінії роздавання та безпосереднього роздавання перших, других страв, соусів і гарнірів. Марміт може використовуватись у лініях роздавання або як самостійний апарат. Марміт виробництва РАДА виконується в стаціонарному (підлоговому) варіанті і може використовуватися на підприємствах громадського харчування як самостійне обладнання, а також у складі теплової лінії. Марміт електричний призначений для короточасного збереження в гарячому стані других страв, гарнірів, соусів. Марміт може працювати в двох режимах: у режимі парового і водяного підігрівання. За допомогою терморегулятора можливо встановити температуру від 40 до 85 °С. У нижній частині розташована шафа для кухонного інвентаря. Регульовані по висоті ніжки дозволяють компенсувати нерівності підлоги. Устаткування працює від електромережі 220 В Робоча температура – 85 °С Час розігріву до робочої температури - до 25 хв.



а – загальний вигляд; б – розріз: 1 – рама; 2 – панель керування; 3 – каркас; 4 – стіл нижній; 5 – електрична конфорка; 6 – стіл верхній; 7 – полиця; 8 – полиця для переміщення підносів

Контрольні запитання:

1. Для чого необхідні марміти?
2. Які бувають марміти за способом нагрівання?
3. Як регулюється температура нагріву марміту?
4. Де встановлюють марміти?
5. Перевага мармітів пересувних?

Відповіді надсилати на пошту!

ludasmirenko@ukr.net