

ВИКОРИСТАННЯ VARIOCOOKING CENTER У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Калембет В.А., гр. ТХ-18

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Горєлков**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

VarioCooking Center – це високотехнологічна машина, призначена для приготування та охолодження багатьох видів страв. Одна з головних переваг це паралельне приготування різних страв. Головними операціями які може виконувати ця машина є: звичайна варка, швидка варка, звичайне смаження та смаження в фритюрі, тушкування, готування під тиском. Головними елементами машини є робоча поверхня, робоча чаша, електронної плити, встроєного душу нагрівальної і охолоджуючої поверхностей, системи подачі води, термощупа. Ця машина складається з сенсорної панелі, управління центральний регулятор, кришки апарату, ручки кришки, ручного душу (з поворотним механізмом), термозонда, пристрій для підвішування, підйомного важеля, клапана тигеля, тигеля, парового патрубкa, важеля зливного клапана, електроплити, робочої чаші, встроєні електричні розетки. Повна автоматизація даної машини має певні системи, які набагато покращують експлуатацію даної машини.

VarioBoost – це система, яка точно розраховує потужність. Висока щільність сітчастої структури нагрівального елемента VarioBoost, абсолютно рівномірно передає тепло продукту, перешкоджає прилипанню і готує на 50% швидше. 3600 раз на годину високочутлива система VarioBoost з точністю до градуса регулює і оптимізує температуру дна чаші, води, масла і основи для соусу. Також кількість продукції, що готуються розраховується автоматично.

VarioCooking Control – самостійно розпізнає розмір продукту, обсяг завантаження і визначає вимоги, обумовлені даним продуктом. Час приготування розраховуються індивідуально і коригуються в процесі роботи. При цьому враховуються навіть національні традиції приготування. Інтелект точно в потрібний час подасть сигнал, коли необхідно втручання оператора. Завдяки вбудованій системі подачі води заповнення водою відбувається автоматично, з точність до літра, що дозволяє контролювати витрату і економити воду.

VitroCeran – плита, розташована в верхній частині апарата і призначена для приготування продуктів в малих обсягах і підтримки в гарячому стані продукту в ємності GN ½. Плита має 6-ступінчасте регулювання і потужність нагріву 2,6 кВт.