АНАЛІЗ КОНСТРУКЦІЇ СУЧАСНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ СМАЖЕННЯ У ФРИТЮРІ

Мартиненко Р.О., гр. 4ПНХ
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Крамаренко Д.П.**
Луганський національний університет імені Тараса Шевченка

На кухні сучасного ресторану фритюрниця просто незамінна. Основне її призначення смаження різноманітних продуктів (переважно картоплі, інших овочів, м'яса, сиру, риби, тесту, грибів) у гарячому жирі (фритюрі). Однак перед покупкою даного приладу важливо звернути увагу на особливості різноманітних моделей.

Найбільшим попитом користуються електричні моделі. Стандартна конструкція фритюрниці включає ванну із вбудованим нагрівальним елементом для нагрівання масла, у який занурюють сітчасті кошики з нержавіючої сталі з попередньо вкладеними продуктами. Точність підтримування температури досягається за рахунок вбудованого термостата, а отримання нового смаку страви – результат конвекції між продуктом і маслом.

Вибираючи фритюрницю, відштовхуйтеся від необхідного номінального літражу і вимог по виробництву. Професійні фритюрниці розділяються на настільні і фритюрниці, що розташовуються на підлозі. Головна їхня відмінність – у потужності.

Настільні фритюрниці обсягом 3…5 літрів використовуються на невеликих підприємствах. Звичайно в таких закладах у меню відзначено кілька блюд, які готуються у фритюрі тільки на замовлення клієнта, тобто, порціонно і рідко.

У свою чергу фритюрниці, що розташовуються на підлозі – незамінні на кухнях закладів швидкого харчування. У них теж можуть бути одна або декілька ван. Моделі із декількими ваннами мають окрему систему нагрівання з незалежним керуванням для кожної ванни.

При виборі фритюрниці слід зваернути увагу на наступні особливості конструкції: наявність «холодної зони» з температурою нагрівання не більше 90°С; датчиків захисту від «сухого ходу», які контролють рівень масла у ваннах, а також аварійний датчику перегріву масла; наявність ефективного апарату фільтрації жиру.

Найвідоміші компанії-виробники, представлені на українському ринку – Roller Grill, Bartscher, Kuechenbach, Fagor, Hendi, Fimar, Bertos, Technoinox, Modular, Oztiryakiler і інші.