

АНАЛІЗ КОНДИТЕРСЬКОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ДВОСТОРОННЬОГО ОБСМАЖЕННЯ ВИРОБІВ ІЗ ТІСТА

Самарець С.В., гр. ТХ-17

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

Ресторанне господарство – важлива галузь народного господарства, в якій поєднуються функції виробництва готової їжі, її реалізації та організації споживання населенням. Кондитерське устаткування займає особливе місце на підприємствах харчування. Цехи, з кондитерським устаткуванням можуть працювати самостійно, незалежно від гарячого цеху. Кондитерські цехи організовуються на заготівельних підприємствах, а також в ресторанах, їдальнях, кафе.

Для виготовлення вафельних кондитерських виробів використовується спеціальне професійне обладнання. До такого виду обладнання належать вафельниці.

Вафельниця професійна – це спеціалізоване обладнання фаст-фуд, яке використовується в мережах швидкого харчування, кафе і магазинах. Матеріалом для виготовлення вафельниць служить міцна нержавіюча сталь з повітроводами. Дизайн вафельниць є ергономічним, а конструкція забезпечує легке чищення та обслуговування.

У даний час для виробництва вафель застосовують потокові лінії, в яких безперервні процеси випічки вафельних листів, намазування і різання вафельних пластів пов'язані з порційним приготуванням вафельного тіста і жиркових начинок. Розроблено також способи і обладнання для безперервного приготування вафельного тіста і жиркових начинок. Типи вафельниць, дизайн, форма та призначення найрізноманітніші. Вони відрізняються між собою за багатьма властивостями, але за габаритами вони всі приблизно однакові і також мають однакову вагу. Практично всі професійні вафельниці – електричні, нагрів в них здійснюється за рахунок вбудованих трубчастих ТЕНів або кварцових нагрівачів. Рівень температури регулюється термостатом, а контроль нагрівання поверхні здійснює індикатор. Більш складні моделі вафельниць обладнані таймером, який подає сигнал про готовність продукту.

Підбираючи обладнання для кондитерської необхідно враховувати універсальність приладів. Це дозволить не тільки значно заощадити на придбанні обладнання, але і допоможе зберегти корисну площу, що дуже актуально для таких мінізакладів ресторанного господарства.