Міністерство освіти і науки України

Кафедра інженерно-технічних дисциплін

Індивідуальне завдання

з дисципліни “Устаткування у готельному та ресторанному господарстві”

по підготовці інформаційних матеріалів

щодо окремих видів устаткування

**ФРИТЮРНИЦЯ**

Київ- 2009

**1. Істоки появи і загальна характеристика фритюрниць**

Ще в XVII-XVIII століттях на Русі практикувався цікавий кулінарний метод: продукт в масивній високій сковорідці разом з жиром поміщався в добре протоплену піч і «прядився» в ній, тобто обсмажувався в розжареному маслі. Сьогодні існують різні способи жаріння: у фритюрі, на грилі, на рожні, на сковорідці або деку, в золі і тому подібне Одні способи шкідливіші, інші менш. Сучасним людям швидко приготувати смачну їжу зовсім нескладно, завдяки такій речі, як фритюрниця.

Але останнім часом рейтинг цього пристрою, так само як і їжі, що готується в нім, сильно знизився із-за пропаганди здорового харчування і розповідей, що активно проводилася, про загрозу, приховану в розжареному жирі. Спробуємо розібратися, в чому ж суть проблеми і чи існує вона взагалі. Під час приготування їжі у фритюрі шматочки їжі цілком занурюють в розжарений жир, внаслідок чого на поверхні продукту швидко утворюється рівномірна піджарена скориночка. Завдяки цій самій скориночці масло не проникає всередину продукту, і їжа зберігає свою внутрішню соковитість. І жодних забризканих жиром стін і утомливого миття сковорід! З одного боку фритюрниця дозволяє швидко приготувати дуже смачну їжу. У чому ж звинувачують цього кухонного помічника? Спершу розповімо коротко про те, як фритюрниці влаштовані і чим розрізняються між собою. Основа фритюрниці — спеціальна ємкість, в яку наливають масло, і потім нагрівають. Ця ємкість зверху закривається кришкою. У деяких моделях кришку оснащують оглядовим віконцем, через яке можна стежити за процесом приготування. Крім того, кожна фритюрниця обладнана сітчастою корзиною, що дозволяє плавно занурювати продукти в розжарене масло, щоб уникнути бризок. Ще одна важлива деталь — фільтр, що затримує випари і запахи. Ну і, нарешті, регулювальник температури: залежно від моделі він може бути з таймером або без такого. Один від одного фритюрниці відрізняються об'ємом чаші для приготування, матеріалом з якого виготовлена ця чаша (алюміній або неіржавіюча сталь), матеріалом покриття чаші (емаль або антипригарне покриття), а також можливістю або неможливістю чашу зняти. Залежно від варіанту установки фритюрниці діляться на настільні і вбудовуванні. Вибір того або іншого варіанту залежить від інтер'єру кухні, а також від наявності в ній вільного місця, адже розміри фритюрниць також різняться.

Загальну характеристику фритюрниць можемо побачимо на рисунку, який приведено нижче:

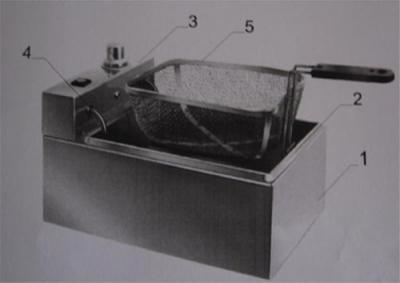


Рис 1 Складові фритюрниці:

(1) Корпус

(2) Ванна

(3) Електронний блок з терморегулятором (ручкою регулювальника задається необхідна температура)

(4) Нагрівальний елемент

(5) Кришки, корзини

**2. Порівняльна характеристика фритюрниць в залежності від виробника**

Роблячи порівняльну характеристику фритюрниць, ми відмітили досить багато нюансів з якими нам довелося зіткнутись.

По – перше на ринку представлена багата кількість виробників,

По – друге всі вони різняться формами і об’ємами

А все це сильно впливає як на ціну так і на характеристики обладнання. Тому щоб було легше робити порівняльний аналіз ми вибрали таку єдину характеристику як об’єм камери фритюрниці. Свій порівняльний аналіз приведемо в таблиці, де покажемо виробника, основні характеристики та ціну обладнання.

Таблиця 1. Порівняльна характеристика фритюрниць

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Фірма-виробник | Загальні характеристики | Технічні характеристики | Ціна, грн |
| АТЕСИ (Росія)  Фритюрниця ПАНДА 2/1 | Фритюрниця призначена для приготування різного роду продуктів в розігрітому маслі (фритюрі) і може використовуватися як в ресторанах, барах, кафе, так і в пересувних пунктах живлення. Вона являє собою фрітюрну ванну, з поміщеним на задню стінку корпусу блоком управління, який включає електротерморегулятор і ТЕН (трубчастий електронагрівач). | - Довжина мм 400  - Ширина мм 410  - Висота мм 415  - Маса кг 12  - Об'єм ванни л 16  - Об'єм фритюру л 13  - Кількість сажалок шт 2  - Напруга В 220  - Потужність, кВт 3. | 3564 |
| ECKERS (ITALY)  Фритюрниця електрична  LT 6+6 | Фритюрниці з двома ємкостями  - Фритюрниці виконані з неіржавіючої сталі AISI 18/10  - Максимальна робоча температура масла 190С  - В конструкції фритюрниці передбачений запобіжний термостат - Світлові індикатори режимів роботи  - Знімні ємкості дозволяють легко виробляти санітарно- гігієнічне очищення  - Наявність "холодної зони" забезпечує триваліше використання масла  - напруга живлячої мережі 220В/50Гц. | - об'єм ванни, л 12+12  - максимальний об'єм масла, л 6+6  - розміри сітки, мм 2х210х210х100  - максимальна продуктивність, кг/година 12+12  - потужність, кВт 3,0+3,0  - габаритні розміри, мм 525х320х230  - вага, кг 12 | 3870 |
| STAR (USA)  Фритюрниця 530FA |  | - 1 ванна,  - 2 корзини,  - місткість 13,6 л.  - Продуктивність  (картопля ФРІ, кг/година): 29  - Вага, кг: 36,3  - Розмір, см: 61х63х42  - Напруга, В: 220  - Потужність, кВт: 11,5 |  |
| СИКОМ (РОССИЯ)  Фритюрниця ЭФ-12H |  | -Місткість: 12 л.  - Вага, кг: 11  - Розмір, см: 55х90х26  - Напруга, В: 220  - Потужність, кВт: 5,4 |  |
| ЭФК-40/1Н (Абат): Фритюрниця | ЕФК-40/1Н (Абат): Фритюрниця настольная (одна ванна на 12 л) призначена для жаріння у фритюрі картоплі, риби і інших кулінарних і кондитерських виробів. Злив масла здійснюється з крану, розташованого на передній панелі фритюрниці.  К-ть продукту завантажуваного у ванни, кг...1 Маса масла, що заливається у ванни до максимального рівня, л.12 Регулювання температури масла в жарильних ваннах, град...50-200 | - Розмір, см: 400х700х470  - Напруга, В: 380  - Потужність, кВт: 7,5  - Маса фритюрниці, кг.30. | 25000 руб. Або близько 5000 грн |

Як бачимо з вище приведених даних, всі фритюрниці різняться як в ціновому, так і в габаритному варіанті. І вибираючи їх підприємство повинно врахувати свої потреби, подивитись на технічні характеристики і потім обирати необхідне обладнання. Проте нами були наведені порівняно габаритні фритюрниці. В наш час широко розповсюджені фритюрниці для домашнього використання з можливістю їх використання для невеликих кафе. Такі фритюрниці ідуть в ціновому варіанті від 350 до 2000 грн.

**Використана література**

http://ibuy.com.ua/cgi/book.cgi?category=376&event=1

http://www.prodteh.ru/cd/catalogs/itemList8.htm

http://kafe-bar.com.ua/index.php?cPath=73\_81

http://www.kupava.ru/kat/8478.html

http://www.8e.ru/firms/a1048.php?lev=2