

УДК 621.326

Горішна О. - гр. 2-ХТІ -4/11

Тернопільський комерційний коледж

АНАЛІЗ ВИКОРИСТАННЯ ПАРОКОНВЕКТНОГО ОБЛАДНАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІДПРИЄМСТВ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Науковий керівник: Горішна Г.П.

Актуальність даної теми зумовлена індустрією в технології машинобудування.

Життя навкруги нас рухається вперед з великою швидкістю цей рух відобразився також і на ресторанному господарстві. Сьогодні неможливо уявити професійну кухню без пароконвектоматів. Альтернатива є, а саме створення сучасних пароконвектоматів, які можуть забезпечити технологічний процес випікати, смажити, готувати на парі і на грилі. Крім того дане обладнання забезпечує і відповідає самим строгим гігієнічним нормам і володіє технічними характеристиками, що дозволяють значно економити електроенергію, воду, час приготування страв і забезпечуючи при цьому харчову цінність страв.

Всі перераховані характеристики повинні поєднуватись з постим керуванням і високою надійністю; а сучасний дизайн може задовільнити самих вишуканих клієнтів, враховуючи функціональність та дизайн.

Нове покоління проконвектоматів:

- використання сучасних технологій;
- унікальна можливість для швидкого приготування;
- регулювання колерування і степені приготування страв.

Унікальна сенсорна панель з кольоровим дисплеєм забезпечує легке і інтуїтивне використання.



SM-UCRU 1012

Основне меню панелі дозволить швидко вибрати необхідну програму. Прекрасна теплоізоляція, чотирьох зонний температурний щуп, система автоматичного миття, комунікаційний інтерфейс і аналіз.

Альтернативне використання пароконвектоматів: можливість зберігати втрати маси страви при тепловій обробці; зберігає колір вітаміни мінерали; економія електроенергії до 50%; економія затрат води; не потрібно використовувати витяжки; не дає по стороннього запаху на кухні; економія місця на кухні 1м² площі; зменшує трудові затрати; консультація шеф - кухаря через сервісний центр.

Аналізуючи впровадження пароконвектного обладнання в ресторанному господарстві та закладах швидкого обслуговування можна зробити висновок, що протягом останніх років на український ринок проникли нові технології та розробки які стали 3 етапом технічної еволюції професійної духовки. Це дало можливість зекономити трудові затрати, а головне суттєво поліпшує якість приготованих страв. Розширити свої можливості пароконвектоматом проєкспериментували в Тернополі ресторатори з Тропіку, Тернозавру, Орфею. Таким чином вибагливі клієнти високо цінують ці заклади де обслуговують так само швидко як і у фаст-фудах. Такі ресторани мають заповнені зали клієнтів, які цінують свій час, це доводить досвід західних ресторанів де широко впровадженні нові технології.