

SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

Fakulta biotechnológie
a potravinárstva

Katedra technológie
a kvality živočíšnych produktov

Mgr. Ing. Adriana Pavelková, PhD.

TECHNOLOGICKÉ ZARIADENIA V GASTRONÓMII

Nitra 2019

Vydala Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre
vo Vydavateľstve SPU

Autorka: Mgr. Ing. Adriana Pavelková, PhD. (4,67 AH)
Katedra technológie a kvality živočíšnych produktov
FBP, SPU v Nitre

Recenzenti: doc. Ing. Marta Habánová, PhD.
doc. Ing. Lucia Zeleňáková, PhD.

Schválila rektorka Slovenskej poľnohospodárskej univerzity v Nitre dňa 11. 11. 2019
ako skriptá pre študentov SPU.

© A Pavelková, Nitra 2019

ISBN 978-80-552-2088-8

Obsah

Úvod	6
1 Gastronomické prevádzky	7
2 Funkčné zóny prevádzok	10
3 Stroje na mechanické spracovanie surovín.....	14
3.1 Stroje na šúpanie zemiakov a zeleniny	14
3.2 Stroje na umývanie zeleniny	15
3.3 Stroje na mechanickú úpravu zeleniny	15
3.4 Ponorné mixéry.....	16
3.5 Kuter	17
3.6 Rezačky mäsa	17
3.7 Rezacie stroje, krájače, kockovačky	19
3.8 Hnetače	21
3.9 Šľahače.....	22
3.10 Delička a vyval'ovačka cesta.....	23
3.11 Stroje na výrobu cestovín.....	25
3.12 Krájače chleba	25
3.13 Otvárače konzerv	26
3.14 Ostatné zariadenia na mechanické spracovanie surovín	27
4 Zariadenia na tepelnú úpravu pokrmov	29
4.1 Varné polia.....	30
4.2 Varné stoličky	32
4.3 Sporáky	32
4.4 Varné kotly	33
4.5 Sklopné panvice	34
4.6 Fritézy	36
4.7 Pece.....	38
4.8 Konvektomaty.....	39
4.8.1 Konštrukcia konvektomatu.....	40
4.8.2 Pracovné režimy konvektomatu	45
4.9 Mikrovlnné rúry	48
4.10 Grily	49
4.10.1 Grily s roštom	49

4.10.2	Rotačné grily	51
4.10.3	Salamandre	51
4.10.4	Grilovacie dosky	52
4.10.5	Šašlikové panvice	53
4.10.6	Kontaktné grily	53
4.11	Vaflovače	54
4.12	Variče cestovín	54
4.13	Stroje pre varenie v pare	55
4.14	Zariadenie Sous-vide	57
4.15	Ďalšie zariadenia pre tepelnú úpravu pokrmov	58
4.16	Multifunkčné zariadenia	59
4.17	Varné bloky	60
5	Technika pre výdaj jedál a nápojov	62
5.1	Výdajná technika	62
5.2	Transport stravy	67
6	Stroje pre výrobu teplých nápojov	69
6.1	Výroba kávy	69
6.1.1	Mlynčeky na kávu	70
6.1.2	Výrobníky prekvapkávanej kávy	70
6.1.3	Espresso kávovary	71
7	Technika pre výrobu a výdaj chladených nápojov	72
7.1	Postmixy, premixy, víriče	72
7.2	Lisy na citrusy, odšťavovače, mixéry	74
7.3	Výrobníky a drviče ľadu	76
8	Chladiace a mraziace zariadenia	79
8.1	Princípy činnosti chladiacich a mraziacich zariadení	79
8.3	Chladiace a mraziace boxy	81
8.4	Chladiace a mraziace skrine, truhlice, stoly a vitríny	82
8.4.1	Chladiace a mraziace skrine	82
8.4.2	Mraziace truhlice	84
8.4.3	Chladiace a mraziace stoly	85
8.4.4	Vitríny pre predaj zmrzliny	87
8.5	Zariadenia pre rýchle chladenie/mrazenie	87

8.6	Rekuperácia.....	90
9	Stroje na výrobu zmrzliny	90
9.1	Výrobník zmrzliny	91
9.2	Výrobník ľadovej drte.....	92
10	Výroba šľahačky.....	93
11	Vákuovacie stroje	94
12	Umývacie stroje (umývačky).....	95
12.1	Popis umývacieho stroja	96
12.2	Druhy umývacích strojov	97
12.3	Umývanie riadu a jeho priebeh	98
12.4	Transportné koše na umývanie stolového riadu.....	100
12.5	Voda a chemické prostriedky pre umývacie stroje	100
13	Stroje na spracovanie odpadu	101
14	Váhy	103
15	Kuchynský nábytok	104
15.1	Pracovné stoly	104
15.2	Umývacie stoly.....	105
15.3	Umývadlá, výlevky	106
15.4	Ostatný nábytok	107
16	Manipulačná technika.....	107
17	Predajné automaty	109
18	Gastronádoby, ručné nástroje, náradie a riad	110
	Zoznam použitej literatúry	112

Úvod

Zariadenia spoločného stravovania poskytujú stravovacie služby v najrôznejších formách a rozsahu, pričom sem patrí účelové (uzatvorené) stravovanie v školách, jedálňach, závodných jedálňach, sociálnych ústavoch, nemocniciach, ale aj verejné stravovanie (otvorené) stravovanie napríklad v reštauráciách, ako aj zabezpečovanie stravovacích služieb vo vlakoch, na trajektoch a pod.

Táto učebná pomôcka je určená nielen pre študentov študijného programu Potraviny a technológie v gastronómii, ale aj pre širokú odbornú gastronomickú verejnosť. Jej cieľom je charakterizovať jednotlivé technologické zariadenia určené na prípravu jedál a nápojov, ktoré sa využívajú v širokom spektre gastronomických prevádzok.

Autori:

Ing. Mgr. Adriana Pavelková, PhD.

Názov:

Technologické zariadenia v gastronómii

Vydavateľ: Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

Vydanie: prvé

Náklad: 70

Rok vydania: 2019

AH-VH: 4,67-4,85

Neprešlo redakčnou úpravou vo Vydavateľstve SPU.

ISBN 978-80-552-2088-8