ITG1TF1_wyposazenie_Olas_07maja

Temat: Urządzenia chłodnicze ekspozycyjne.

1. Wiadomości ogólne.
   W zakładach gastronomicznych wiele potraw, napojów czy deserów przechowuje się w urządzeniu chłodniczym, zanim zostaną wydane lub sprzedane konsumentowi. Dlatego w miejscach dostępnych dla wzroku konsumenta ustawia się urządzenia ekspozycyjne, które łączą funkcje magazynowania i ekspozycji. Projektuje się je jako integralną część wyposażenia zakładu – swoim estetycznym wyglądem mają zachęcać konsumentów do zakupu. Można w nich przechowywać desery, ciasta, lody napoje, kanapki, wyroby garmażeryjne, sałatki i inne produkty wymagające składowania w warunkach chłodniczych. Konstrukcja tych urządzeń pozwala na oglądanie wyrobów umieszczonych w gablocie. Ponadto konsument lub obsługa mają łatwy dostęp do chłodzonych produktów – możliwość otwierania gabloty. Dlatego urządzenia tego typu są energochłonne i drogie w eksploatacji.

2. Podział urządzeń ekspozycyjnych
   a) witryny chłodnicze
      - cukiernicze
      - do win
      - do lodów
      - do sushi
   b) szafy chłodnicze przeszklone,
   c) lady chłodnicze,
   d) regały chłodnicze otwarte,
   e) barki sałatkowe,
   f) chłodziarki barowe.

3. Witryny chłodnicze – mają różne przeznaczenie, kształt i konfigurację.
   Witryny przeznczone do ekspozycji ciast, ciastek, tortów i innych wyrobów cukierniczych mają kształt pionowych szafek, często przeszklonych z czterech stron. Mają szklane półki, których położenie można regulować. Wnętrze jest oświetlone. W witrynie obieg powietrza może być grawitacyjny lub wymuszony. Urządzenie ma automatyczny system odszraniania.
   Witryny do przechowywania i prezentacji win mogą mieć w środku różną temperaturę, zależnie od rodzaju wina.
   Witryny, które można ustawiać na blatach, mają inny kształt i inną konstrukcję. Mogą być w formie szafek z półkami przeszklone z czterech stron. Są też witryny podłużne ustawiane na blacie z drzwiami przesuwanymi od strony obsługi i uchylaną stroną frontową.
   Taki kształt mają też witryny do lodów i ciast.
   Witryna do sushi, aby utrzymać równomierną temperaturę wewnątrz, na dole i na górze ma wmontowany ewaporator (kontrolujący parowanie cieczy).
   Zależnie od rodzaju witryny, temperatura wewnątrz waha się od +1 do +120C. Urządzenia te mogą pracować w otoczeniu o temperaturze do ok. + 40^0C.

4. Szafy chłodnicze przeszklone.
   Są podobne do szaf służących do magazynowania. Mają pojedyncze lub podwójne przeszklone drzwi, wykonane ze szkła o własnościach termoizolacyjnych. Instaluje się w nich drzwi przesuwane od strony obsługi i otwierane od strony klienta. Mogą mieć różne rozmiary i różną pojemność.

5. Lady chłodnicze.
   Wykorzystuje się je w gastronomii i w sklepach. Mają różny kształt dopasowany do wnętrza zakładu – mogą być proste i narożne, ustawiane w ciągi wydawnicze. Szyba od strony klienta może być prosta lub gięta i można ją uchylać. Jej wnętrze jest oświetlone, a powierzchnie mogą być przedzielone. Są zaopatrzone od strony obsługi w blaty robocze stalowe lub granitowe, a od strony klienta w reling (półka).

6. Regały chłodnicze otwarte.
   Pozwalają na samoobsługową sprzedaż produktów. Regały różnej wielkości ustawia się w ciągi. Położenie półek można regulować, dodatkowo można montować np. lustra, oświetlenie każdej półki, kosze.
   Utrzymują temperaturę +4 - +10^0C.

7. Barki sałatkowe.

Służą do ekspozycji sałatek, zakąsek i deserów w systemie samoobsługowym. Formę i wielkość urządzeń dostosowuje się do wystroju zakładu. Mogą mieć dostęp ze wszystkich stron lun np., tylko z jednej. Można je ustawiać centralnie lub przy ścianie. Obudowa może być np.. z drewna lub oklein w różnych barwach. Wnętrze przystosowane jest do ustawiania w nim pojemników GN. U podstawy są miejsca na talerze i inną zastawę. Górna część może mieć półki, pokrywy lub inne elementy dekoracyjne, dodatkowo oświetlane. Urządzenie jest mobilne – ma kółka i hamulce.

Utrzymuje temperaturę +4 - +10^{0}C.