

WiZBHP (2 h w tygodniu)

TEMAT1 : URZĄDZENIA DO
SPORZĄDZANIA I DYSTRYBUCJI
NAPOJÓW GORĄCYCH

Izabela Żero

- Bardzo proszę zrobić notatkę do zeszytu na podstawie prezentacji.
- Zadanie dotyczące rodzajów ekspresów ciśnieniowych (zadanie znajduje się w kolejnych slajdach) należy przesłać na adres izabelazero@wp.pl do 31 marca – z tym dniem włącznie.

1. NAJCZĘŚCIEJ UŻYWANE URZĄDZENIA DO SPORZADZANIA I DYSTRYBUCJI NAPOJÓW GORĄCYCH:

- a) Ekspresy do kawy
- b) Perkolatory (zaparzacze)
- c) Warniki do wody
- d) Czajniki
- e) Podgrzewacze do czekolady

a) Ekspresy do kawy



Rodzaje ekspresów do kawy:

- 1) Ciśnieniowe** – przepuszczają wodę pod ciśnieniem przez filtr z kawą. Zaparzona kawa spływa do filiżanki lub pojemnika.

WŚRÓD EKSPRESÓW CIŚNIENIOWYCH WYRÓŻNIAMY:

- Ekspresy dzbankowe
- Ekspresy niskociśnieniowe
- Ekspresy wysokociśnieniowe
- Ekspresy automatyczne

Zadanie. Opisz każdy rodzaj ekspresów ciśnieniowych.

2) Ekspresy przelewowe – urządzenia, w których napar zaparza się po przelaniu porcji wrzącej wody (gotowanej we wbudowanym wurniku) przez kawę umieszczoną w filtrze. Napar trafia następnie do dzbanka lub termosu. Ekspresy przelewowe wyposażone są często w grzałkę utrzymującą temperaturę kawy.

b) Perkolatory

- **Służą do:**
 - zaparzania kawy,
 - herbaty,
 - ziół,
 - gotowania wody
- **Perkolacja** – otrzymywanie wyciągu przez przepuszczenie płynu przez substancję
- **Elementy wyposażenia:**
 - grzałki
 - filtr papierowy lub ze stali nierdzewnej
 - Wskaźnik poziomu wody
 - Termostat bezpieczeństwa
 - Automatyczne przełączenie na funkcję podgrzewania
 - Bezkropłowy kranik z tworzywa sztucznego



c) Warniki do wody:

- Urządzenia do szybkiego gotowania wody
- Budowa:
 - wykonane ze stali nierdzewnej
 - wyposażone we wskaźnik poziomu wody
 - bezkroplowy kranik z tworzywa sztucznego
 - posiadają termostat



d) Czajniki

- Urządzenia do tradycyjnego przygotowywania napojów gorących
- Najczęściej wykorzystywane: bezprzewodowe elektryczne
- Funkcje czajnika:
 - automatyczny system wyłączania po nagrzaniu
 - zabezpieczenie uniemożliwiające włączenie pustego dzbanka
 - filtry
 - blokada otwarcia
 - regulacja temperatury (podgrzewanie lub gotowanie)
 - wskaźnik poziomu wody

d) Podgrzewacze do czekolady

- Umożliwiają podgrzanie:
 - czekolady
 - kawy
 - herbaty
 - mleka
 - wina
 - Kakao
- Wyposażone w :
 - elektryczny bojler
 - termostat
 - zbiornik z mieszadłem
 - system grzania
 - zawór spustowy
 - system chroniący przed zatkanie

