

WiZBHP

TEMAT 1 i 2: MASZYNY DO
MYCIA NACZYŃ.

Izabela Żero

Bardzo proszę wykonać notatkę w zeszycie na podstawie prezentacji.

Zadania proszę przestać na adres: izabelazero@wp.pl do dnia 05.04.2020.

1. Podział maszyn używanych w zakładach gastronomicznych ze względu na konstrukcję i zasady działania:

- a) Maszyny o działaniu okresowym
- b) Maszyny o działaniu ciągłym

Ad. a) Maszyny o działaniu okresowym (komorowe, kapturowe)

- **Komorowe :**
 - Obudowa ze stali nierdzewnej
 - Izolacja termiczna i akustyczna
 - W komorze roboczej odbywa się mycie, płukanie, nabłyszczanie, wyparzanie
 - Otwierane za pomocą uchylnych drzwi
 - Zautomatyzowany proces mycia
 - Wyłączniki zabezpieczające przed uruchomieniem przy otwartych drzwiach
 - Wyposażone w panel sterowania umożliwiający wybranie programu mycia lub zaprogramowanie własnego



- **Kapturowe:**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ładowane od góry
- Drzwi w formie kaptura unoszonego za pomocą uchwytu
- Włączenie cyklu mycia następuje po zamknięciu kaptura



- **Wiadomości ogólne dla obu typów:**

- Woda podczas mycia rozprowadzana dzięki dyszom ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego
- Ramiona/dysze obrotowe lub nieruchome

Opis procesu:

1. Woda z detergentem doprowadzana ze zbiornika wody myjącej o temperaturze 55-60°C wypływa z dysz.
2. Woda o właściwościach szorujących działa na zabrudzoną powierzchnię.
3. Przy ramionach obrotowych ich ruch wymuszony jest włączaniem do nich wody pod ciśnieniem.
4. Przy ramionach nieruchomych mycie wspomagane jest obrotowymi koszami.
5. Woda po myciu jest usuwana poprzez korek spustowy lub za pomocą pompy
6. Następuje proces płukania, nabłyszczania i wyparzania, do którego woda pobierana jest z bojlera (jej temperatura to 90°C)
7. Po zakończeniu cyklu woda jest przepompowywana do zbiornika wody myjącej. Bojler napełnia się z powrotem automatycznie.

ZADANIE1:

Wyszukaj i zapisz w zeszycie, jakie jeszcze rozwiązania stosuje się w różnych modelach zmywarek kapturowych i komorowych.

PODPOWIEDŹ: Opis dodatkowych funkcji, części wyposażenia znajdziesz na stronie producentów maszyn i urządzeń dla gastronomii.

Ad. b) Maszyny o działaniu ciągłym (tunelowe)

- Proces mycia przy takich samych parametrach jak w zmywarkach komorowych
- Dodatkowe funkcje: mycia wstępnego, podwójnego płukania i suszenia
- Różnice: sposób załadowania, wyładowania naczyń, wielkość maszyn, wydajność maszyn
- Możliwe ciągłe mycie naczyń w niezależnych strefach:
 1. Płukania wstępnego
 2. Mycia właściwego (60°C)
 3. Płukania i wyparzania (80-90°C)
 4. Suszenia (85°C)



- Wyposażone w podajnik taśmowy służący do załadowania brudnych naczyń z jednej strony i odebrania czystych z drugiej

ZE WZGLĘDU NA SPOSÓB ŁADOWANIA NACZYŃ ZMYWARKI TUNELOWE DZIELIMY NA:

- a) Zmywarki z transportem naczyń w koszach (naczynia ustawia się w koszach i stawia na przenośniku taśmowym; używane np. w restauracjach hotelowych, w których występuje duża rotacja klientów)
- b) Zmywarki z automatycznym transportem bezpośrednim naczyń (naczynia ustawiane na taśmociągu; używane np. w szpitalach, gdzie łatwo jest przewidzieć liczbę żywionych osób)

DZIAŁANIE: taśmociąg z naczyniami przesuwają się przez kolejne strefy całego cyklu.

ZADANIE 2:

Na podstawie podręcznika wypisz zasady prawidłowej eksploatacji zmywarek.