

Cukrászüzemi ismeretek

A cukrászüzem berendezései

A bútorzat

A bútorzathoz soroljuk:

- Munkasztalok
- Sütőlemez tartó állványok
- Szekrények
- Ládák

Munkaasztalokat a munkavégzésre használt felületük alapján különböztetjük meg. Ezek alapján lehet:

- Fa munkaasztal tésztamunkákhoz.
- Rozsdamentes fém munkaasztal sütőmunkákhoz.
- Márvány munkaasztal díszítőmunkákhoz és temperáláshoz.
- Műanyag munkaasztal tésztához, töltési munkákhoz.



Sütőlemez állványok

Másnéven regál, a sütéshez használt sütőlemez (pléh) tárolására szolgál.

Anyaga rozsdamentes fém.

A regálok típusai:

- Falra erősített regál: jellemzően kisebb műhelyekben van a jobb helykihasználás miatt.
- Szabadon álló regál: legtöbbször a sütő mellett található és 10-20 db pléh tárolására alkalmas.
- Gördíthető regál: A regál aljára kerekeket szerelnek, és ezért könnyen mozgatható. Előnye a sütőlemez és a rajta lévő termékek könnyebb mozgatása.



vendi

Szekrények:

-Munkeszközök,
szerszámok és járulékos
anyagok tárolására
használjuk. Rozsdamentes
fémről készülnek és
könnyen
tisztántarthatónak kell
lennie.



Ládák:

- Ömlesztett anyagok
tárolására használjuk, mint
például liszt, cukor vagy
kakaópor. Készülhet
műanyagból vagy
rozsdamentes fémből,
zárható teteje van és a
könnyebb mozgathatóság
miatt lehet kereke is.



Hőkezelő berendezések

Hőközlő berendezések:

- Sütő
- Kelesztő
- Mikrohullámú sütő
- Melegítőberendezések
- Főzőberendezések

Hőelvonó berendezések:

- Hűtőszekrények
- Hűtőládák
- Hűtőasztalok
- Hűtőpultok
- Hűtővitrinek
- Hűtőkamrák
- Mélyhűtőkamra
- Mélyhűtőláda
- Fagylaltfagyasztó gépek
- Fagylalttároló

Sütő

Energiafelhasználás szerint megkülönböztetünk:

- Gáztüzelésű sütőt
- Elektromos sütőt

Működésük szerint megkülönböztetünk:

- Statikus sütőt

A gáz vagy villany hőforrás melegíti a sütőteret, folyamatosan egy irányból.

- Hőlégkeveréses sütő

A hőforrás közelében ventilátor forgatja a levegőt, ezáltal biztosít egyenletesebb sütet.



Kelesztőszekrény

Élesztős tészták kelesztésére használjuk. A hőmérséklet szabályozható.



Mikrohullámú sütő

Kisebb mennyiségű alapanyagok melegítésére használjuk, valamint csokoládé olvasztására.



vendi

Melegítőberendezések:

- Cukormelegítő lámpa

Karamell és grillázs készítésénél használjuk.



- Csokoládétemperáló

A csokoládét felmelegíti 40-42°C-ig és visszahűti 27-28°C-ig, majd felmelegíti 30°C-ra folyamatos mozgatás közben.

- Csokoládémelegítő

A csokoládé olvasztására és melegítésére használjuk.



Főzőberendezések

-Zsámoly

A zsámoly lehet villany illetve gáz üzemeltetésű. Öntött vasból készül magasága 60cm, felülete 60x60 cm. Nagyobb méretű lábas vagy fazék melegítésére szolgál.



-Asztali melegítők (rezsó)

Kisebb edények melegítésére használjuk.

-Fagylalt pasztörizáló

Fagylalt főzésére használják. Az alap fagylaltot felmelegíti 85°C-ra majd visszahűti.



Hőelvonó berendezések

Hűtés esetében a hűtőtér 2-8°C közötti. A berendezések nagyságát űrtartalmukkal fejezzük ki literben megadva.

- Hűtőszekrény
- Hűtőláda
- Hűtőasztal
- Hűtőpult



Mélyhűtésnek nevezzük -16 és -22°C között való tárolást.

Mélyhűtő lehet:

- Mélyhűtőkamra
- Mélyhűtőláda
- Mélyhűtő szekrény
- Mélyhűtő pult



-Fagylaltfagyasztó gépek

Napjainkban használt fagylaltgépek közvetlen hűtésűek. A fagylaltgépben lévő fagyasztóüstöt közvetlenül hűti kívülről a hűtőtest, miközben az üstben folyamatosan keveri és leszedi az üst oldalára ráfagyott fagylaltot egy keverőkar.



-Fagylalttároló

Az elkészített fagylaltok tárolására szolgál -8 és -12°C közötti hőmérsékleten.

-Gyorsfagyasztó (Sokkoló)

Gyorsfagyasztás -33 és -35°C-on történik. A késztermék minél gyorsabb fagyasztására szolgál, hogy elkerüljük a víztartalom miatti sejtkárosodást.

