

LE
MACCHINE
PER
LA
COTTURA

- ◉ Negli ultimi anni si sta assistendo ad una continua evoluzione dell'**attrezzatura di cucina** e all'adozione sempre più diffusa delle nuove tecnologie.
- ◉ I **macchinari sono sempre più affidabili e precisi**, il controllo delle cotture risulta facilitato, la freschezza e l'igiene dei prodotti non costituiscono più un problema.
- ◉ La **salubrità della cucina** sta migliorando grazie a macchine che riducono al minimo il riscaldamento dell'ambiente, il lavoro in genere risulta semplificato migliorando al tempo stesso il livello qualitativo del prodotto.



MACCHINA DI CUCINA A GAS



- ◉ È la macchina di cottura più diffusa e versatile, composta da un piano su cui si appoggiano sia i bruciatori, di varie dimensioni e alimentati da una miscela di gas combustibile e aria.
- ◉ Questo tipo di cucina produce una fiamma stabile e regolare e ospita spesso un forno sotto il piano di cottura.
- ◉ In genere, essa ha una posizione centrale nell'impianto, per favorire l'alternanza degli operatori ai fornelli, mentre se è collocata a muro prevede un'unica postazione di lavoro.

MACCHINA DI CUCINA ELETTRICA

- ◉ Siccome questa macchina è più costosa, essa sostituisce la cucina a gas in luoghi dove sono necessarie apparecchiature mobili o in ambienti in cui esiste il rischio di incendi.
- ◉ Sul piano di cottura sono poste piastre in ghisa o in acciaio dolce, rivestite in materiali speciali che riducono le radiazioni fino al 60%.
- ◉ Sono riscaldate da resistenze elettriche, disposte, in alcuni casi, a zone, per un utilizzo migliore dell'energia.
- ◉ La sua struttura modulare permette, inoltre, l'ampliamento della macchina stessa.



MACCHINA DI COTTURA A INDUZIONE

- ◉ Il piano di cottura a induzione è una recente invenzione tecnologica in cucina: la grande novità sta nel fatto che i cibi vengono cucinati senza l'utilizzo del fuoco o di resistenze, ma in seguito alla messa in movimento delle molecole di metallo della pentola.
- ◉ Queste ultime vengono mosse grazie ad un campo magnetico che viene generato da una bobina alimentata a corrente elettrica. Per far sì che il sistema funzioni è necessario che le pentole ed i tegami abbiano il fondo in ferro o acciaio.
- ◉ Bisogna quindi mettere da parte quelli tradizionali in rame, alluminio, vetro o ceramica.



FRY TOP



- ◉ È un piano di cottura in ghisa o in acciaio rivestito da cromo, riscaldato da bruciatori a gas o da resistenze elettriche, sistema a conduzione utilizzato per cotture veloci, di prodotti già porzionati in pezzi.
- ◉ I grassi e i sughetti superflui sono convogliati direttamente a una leccarda asportabile, ed eliminati.

GRIGLIA

- ◉ È una macchina che può utilizzare diverse fonti di energia, che vanno dalla carbonella di legna, al gas o resistenze elettriche.
- ◉ Il sistema di cottura a conduzione è a libera circolazione dell'aria intorno agli alimenti, eliminando così qualsiasi contatto con il vapore.



BRASIERA



- ◉ La brasiera è una vasca inox alimentata a gas ed altrettanti alimentati elettricamente.
- ◉ La brasiera è un'attrezzatura molto versatile, adatta per la cottura di carni in umido, sughi, ragù, risotti, frittate, uova, verdure al tegame.

FRIGGITRICE

- ◉ Descrizione:
elettrica o a gas, con
termostato
regolabile per
ottenere cotture
uniformi
- ◉ Funzione:
friggere in olio
alimenti di varia
natura e dimensione



FORNO TRADIZIONALE O STATICO



- ◉ È molto usato in pasticceria, perché non fa seccare i prodotti.
- ◉ Descrizione:
resistenze sopra e sotto, eventuale vaporiera, aria forzata per i prodotti di panetteria, camere e teglie di varia grandezza (Euronorm), teglie forate per la cottura a vapore (il vapore può circolare e l'acqua non si deposita)
- ◉ Funzione:
cucinare tutti i prodotti, con risultati più o meno buoni a seconda del prodotto

FORNO A TERMOCONVENZIONE/ VAPORE

- ◉ Descrizione:

resistenza nella parte posteriore o laterale, ventola con getto d'acqua per la produzione di vapore, vaschetta di raccolta dei liquidi, umidificatore e regolatore di velocità.

I forni più moderni producono vapore per mezzo di una caldaia e lo erogano per pressione tramite getti.

Con il forno saturo (80-100% di umidità) è possibile cuocere crem caramel, creme cotte, salse, frutta composte, poche.

- ◉ Funzione:

cuocere tutti i prodotti, anche il pane, in tempi più rapidi



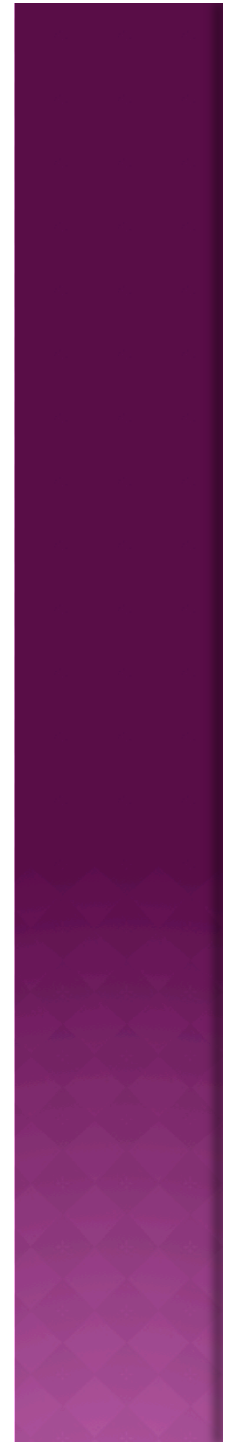
FORNO A MICROONDE



- ◉ Modalità di funzionamento:
le microonde penetrano a circa 1-2 centimetri all'interno dell'alimento ed eccitano le molecole che lo compongono. Queste cominciano a vibrare e, a contatto l'una dell'altra, creano un attrito che produce calore. Il cibo viene riscaldato molto rapidamente dall'interno verso l'esterno.
- ◉ Descrizione:
elettrico, con generatore di onde elettromagnetiche (magnetron), agitatore-stirrer che distribuisce le onde in modo uniforme, base rotante, programmazione automatica
- ◉ Funzione:
rigenerare alimenti cotti, confezionati sottovuoto e conservati in frigo, che poi possono essere finiti in forno; per ora è poco utilizzato in pasticceria per vere e proprie cotture

BAGNOMARIA

- ◉ È una vasca immersa in un altro contenitore in cui è presente acqua riscaldata da una resistenza elettrica.
- ◉ La sua funzione è quella di mantenere in caldo i cibi pronti, posti in un recipiente all'interno della vasca, ma anche quella di temperare il cioccolato, eseguire cotture a temperatura mite nonché evitare l'alterazione di sughi e salse.



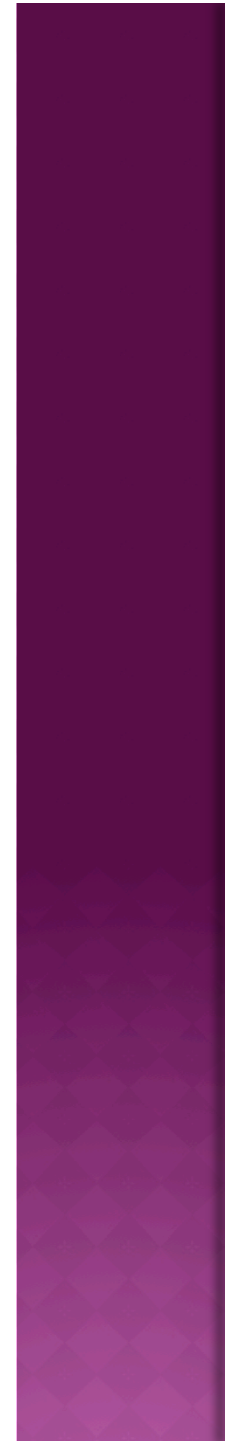
ARMADIO CALDO



- Serve per ospitare temporaneamente cibi già pronti, in attesa della loro distribuzione.
- Il calore proviene da una fonte elettrica o a gas ed è “secco”; pertanto, affinché gli alimenti non risultino asciutti, la loro permanenza nell’armadio deve essere molto breve.

ROONER

- ◉ Si tratta di una macchina che utilizza l'acqua come elemento di cottura e permette di controllare la temperatura in ogni punto del contenitore, perché i liquidi sono continuamente miscelati tramite una pompa sommersa.
- ◉ Il rooner è anche provvisto di un timer e di un termometro per la regolazione della temperatura desiderata.



GASTROVAC



- ◉ È una macchina che opera a basse temperature ed è un composta da una piastra di riscaldamento e da una pentola a tenuta d'aria, con temperatura controllata.
- ◉ Permette di friggere a temperature relativamente basse (circa 90°C), consentendo la concentrazione dei sapori all'interno dei prodotti che stanno cuocendo.
- ◉ Inoltre, è provvista di un impianto di estrazione dell'aria, così che essa lavora con il vuoto in camera di cottura.

CUOCI-PASTA

- ◉ Struttura realizzata completamente in acciaio, con cestello estraibile.
- ◉ In alcuni modelli è possibile trovare il sollevamento automatico del cestello, la gestione automatica dei programmi di cottura e del livello acqua in vasca.
- ◉ La pulizia vasca è agevolata dalla presenza di doccetta estraibile e scarico a fondo vasca.
- ◉ Il riscaldamento dell'acqua avviene in modo diretto con dei bruciatori progettati internamente.



CAPPA ASPIRANTE

- ◉ La cappa aspirante è realizzata in acciaio inox completa di filtri e luci incorporate.
- ◉ Alcuni modelli sono dotati anche della possibilità di integrazione di sistema di lavaggio automatizzato.
- ◉ In commercio esistono sia la versione centrale che a parete, in varie dimensioni e su richiesta corredate di raccolta condense.
- ◉ Esistono anche cappe aspirazione condense specifiche per applicazione in corrispondenza di forni e lavastoviglie.

