

apparecchi frigoriferi

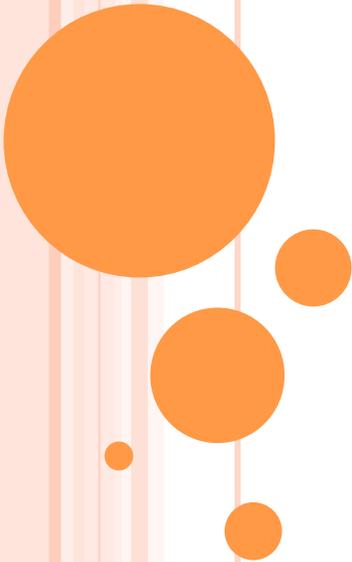
armadio frigorifero

congelatore

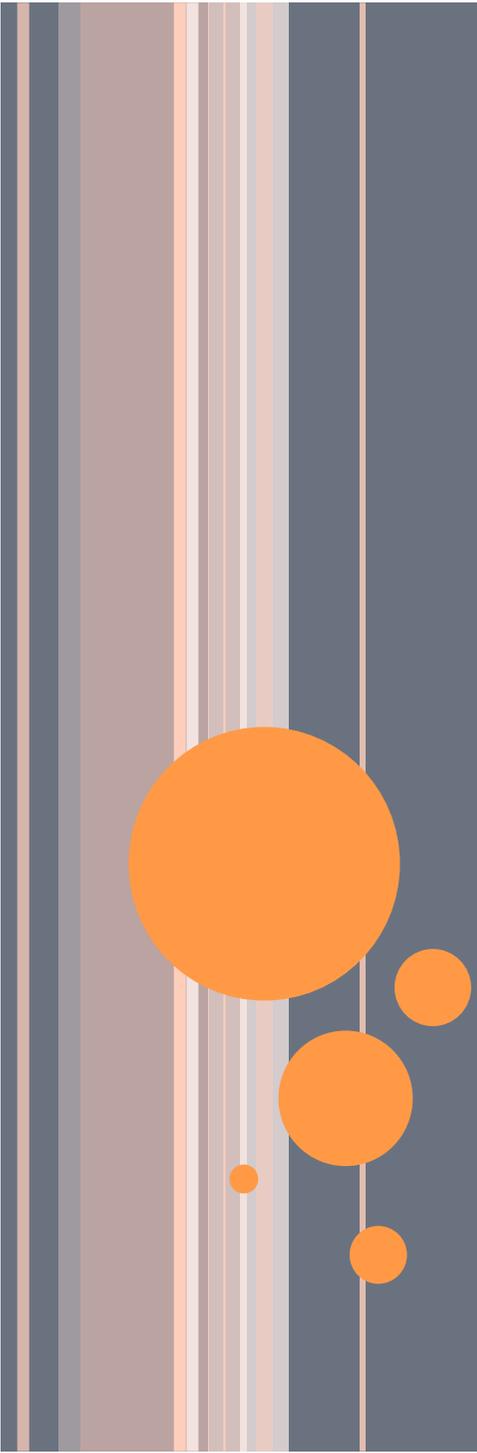
banco refrigerato

cella frigorifera

abbattitore



LE MACCHINE REFRIGERANTI



APPARECCHI FRIGORIFERI

Sono definiti “frigoriferi” gli apparecchi “produttori di freddo”, che vengono utilizzati per la conservazione degli alimenti.

APPARECCHIATURE VENTILATE E STATICHE

- All'interno dei vani refrigerati si crea un movimento naturale di aria, fredda verso il basso, calda verso l'alto.
- Questo movimento può essere aiutato da ventole interne (ventilazione forzata).
- A seconda che sia presente o meno la ventilazione forzata si parla di apparecchiature ventilate o statiche.
- In pasticceria si usano soprattutto apparecchiature statiche, in grado di regolare al meglio il livello di umidità.



ALTRE CARATTERISTICHE

- Oggi molti di questi apparecchi sono dotati di dispositivi di sicurezza.
- In caso di superamento dei valori normali di utilizzo, entra in funzione un allarme luminoso e/ o acustico.
- Alcuni sono in grado di stampare una sorta di bollettino delle operazioni eseguite.
- Inoltre, qualora presentino più vani, è possibile regolare la temperatura, e spesso anche l'umidità, in relazione ai diversi tipi di alimenti.



CURIOSITÀ

COME VIENE PRODOTTO IL FREDDO?

- Per passare dallo stato liquido a quello gassoso, una sostanza necessita di calore.
- Negli apparecchi frigoriferi un compressore comprime un gas (normalmente freon) in modo da liquefarlo. I
- Il gas viene poi fatto espandere così che, tornando allo stato gassoso assorbe calore dall'interno del frigorifero permettendo il raffreddamento degli alimenti contenuti.



CELLA FRIGORIFERA

- È un locale in materiale isolante, indispensabile per la conservazione di grandi quantità di alimenti deperibili, che, all'interno della cella, sono suddivisi in gruppi con caratteristiche simili e collocati sulla stessa scaffalatura.
- La disponibilità di più celle permette la conservazione separata di carni, pesce e così via.



ARMADIO FRIGORIFERO



- Descrizione: statico o ventilato, con uno o più vani
- Funzione: conservare a temperature positive (sopra lo zero) gli alimenti deperibili



CONGELATORE



- Descrizione: statico o ventilato, con uno o più vani, anche “a pozzetto” (apertura dall'alto)
- Funzione: conservare a temperature negative (sotto lo zero) i congelati



BANCO REFRIGERATO



- Descrizione: tavoli di lavoro con sottostante armadio refrigerato
- Funzione: conservare alimenti in prossimità dei reparti operativi della cucina



ABBATTITORE



- **Descrizione:**

ventilazione forzata, sonda di rilevazione temperatura, lampade UV per sterilizzare l'apparecchio

- **Funzione:**

raffreddare molto rapidamente le preparazioni calde, prima di trasferirle nei frigoriferi, per evitare che il prodotto stia a lungo nella fascia di pericolo per la moltiplicazione batterica (dai 20° ai 45°C); permette di abbassare rapidamente la temperatura di un prodotto appena cotto sia in positivo (+4°C) che in negativo (-18°C)

dà la possibilità di preparare i cibi in anticipo senza mai penalizzare la freschezza del prodotto servito

ultimare alcune lavorazioni come salse, creme o altro

sterilizzare gli utensili (grazie alle lampade UV)

Terminato il raffreddamento, si può iniziare la fase di conservazione.

- **Attenzione!**

Per congelare gli alimenti con un abbattitore è necessaria l'autorizzazione sanitaria.



FABBRICATORE DI GHIACCIO

- È una macchina che produce in pezzi di varia grandezza, a seconda delle esigenze.
- È fondamentale per una perfetta operatività in vari reparti, dal magazzino alla sala.



TAVOLO DI LAVORO



- È lo strumento di base per il lavoro di un pasticciere.
- Descrizione:
tavolo con piano in acciaio e in marmo per lavorazioni in cioccolato e zucchero
- Funzione:
permette la lavorazione delle varie materie



LAVA-PENTOLE



- Descrizione:
in acciaio inox, generalmente a caricamento frontale, con boiler, cestello, portello ribaltabile o capote sollevabile; solitamente di dimensioni 60x60, per lavare teglie di 60x40.
- Funzione:
sottoporre le pentole a getti d'acqua calda mista a detergente
risciacquare con acqua calda
asciugare per circolazione di aria calda o per evaporazione

