

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПИЦЦА ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Череватова Ксения Александровна

студент, ФГБОУ ВО Самарский государственный технический университет, РФ, г. Самара

Борисова Анна Викторовна

научный руководитель, канд. техн. наук, ФГБОУ ВО Самарский государственный технический университет, РФ, г. Самара

Аннотация. В статье дана краткая характеристика пицца печей, приведены их основные характеристики. Приведена сравнительная таблица различных моделей пицца печей и фирм-производителей. Сделаны выводы о рациональности их использования на предприятиях общественного питания и приобретения.

Ключевые слова: печь для пиццы, оборудование, качество, предприятия общественного питания.

Профессиональное оборудование для приготовления пиццы – прочная основа для предприятий общественного питания. Правильно подобранная печь поднимет ваше предприятие на новую высоту и гарантирует постоянный поток посетителей. Профессиональное оборудование незаменимо как в крупных ресторанах, так и в кафе. Выбор печей широк, главное подобрать ту, что соответствует концепции заведения и удовлетворяет запросам потребителя. Оборудование отличается источниками энергии, вместимостью, способом и временем приготовления пиццы. [1].

Существуют три основных вида печей для выпекания пиццы, применяемых на предприятиях общественного питания.

На родине пиццы в Италии, в США, и в России самым распространенным видом печей для пиццы служат подовые печи. Конструкция подовой печи учитывает наличие пода, который нагревается с помощью нагревательных элементов и тепло равномерно распределяется по камере. Под производится из огнеупорного материала, обладающего высокой теплоемкостью. Подовые печи для пиццы – это ярусные печи, их строение адаптировано к выпечке плоских изделий. Подовые пицца печи обладают небольшими габаритами, недорого обходятся, просты в эксплуатации и надежны. Некоторые модели подовых печей успешно конкурируют с конвейерными печами для пиццы, так как одновременно позволяют выпекать до 16 штук изделий.

Источником энергии подовых печей для пиццы может быть газ или электричество. Поэтому, подбирая печь, обратите внимание на рабочее напряжение, а также на мощность. Избыточная мощность может приводить к дополнительным расходам.

При выборе пицца печей, прежде всего, важно обратить внимание на следующие характеристики.

Рабочий диапазон температуры. Он должен быть до 400 градусов. Именно 350-400 градусов – это температура выпечки классической итальянской пиццы.

Смотровое окно. Наличие смотрового окна из жаропрочного стекла, необходимо для контроля процесса выпечки.

Подвеска рабочей камеры. Наличие подсветки рабочей камеры, облегчает контролировать процесс выпечки.

Термоизоляция и блок управления. Качество термоизоляции и блока управления. При некачественной термоизоляции блок управления быстро выйдет из строя.

Режим работы. Наличие работы в автоматическом и полуавтоматическом режиме. Наличие блока управления, позволяющего задавать и сохранять программу выпечки, значительно повышает производительность труда при значительной загрузке. При малых объемах достаточно таймера.

Второй и менее распространенный вид пицца печей — это итальянская дровяная печь. Традиционный вид печи для пиццы. Наиболее известной среди дровяных печей считается помпейская печь для пиццы, для которой свойственна сферическая рабочая область.

Третья разновидность печей для пиццы, конвейерные печи. Конвейерные печи – это довольно дорогое оборудование, которое имеет смысл приобретать при массовом производстве пиццы.

Заготовка пиццы медленно перемещается на конвейере и обдувается горячим воздухом. По сравнению с подовыми печами, у конвейерных ниже рабочая температура, а значит, более длительное время выпечки пиццы. В связи с этим отличаются и вкусовые качества пиццы, приготовленных в конвейерной печи по сравнению с пиццей, выпекаемых в подовой печи. [2].

Учитывая совокупность особенностей каждого типа, пицца печей, рекомендуется малому и среднему предприятию общественного питания приобретать печи для пиццы подового типа.

Первостепенную роль в выборе пицца печей играет, прежде всего, тип предприятия и объем пицц. Следовательно, перед анализом рынка нужно определиться с основными параметрами оборудования, исходя из вышеописанных и данных приоритетов [3].

Список литературы:

1. Печи для пиццы: важные аспекты при выборе [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://restoran-service.ru/blog/pro-oborudovanie/professionalnye-pechi-dlya-pitstsy-tipy/>
2. Профессиональные печи для пиццы [Электронный ресурс] – Режим доступа: https://www.golfstream.org/info/articles/pechi_dlya_pitstsy_vazhnye_aspekty_pri_vybore/
3. Современное состояние и тенденции развития рынка общественного питания в России [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/v/o-tendentsiyah-razvitiya-obschestvennogo-pitaniya>
4. Оборудование APACH [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://apach.ru/>
5. Современное оборудование FOODATLAS [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://агрозавод.рф/>
6. Профессиональное кухонное оборудование АВАТ «Чувашторгтехника» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.abat.ru/>