evropský sociální fond v ČR
EVROPSKÁ UNIE
MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY
OP Vzdělávání pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Projekt:	MO-ME-N-T MOderní MEtody s Novými Technologiemi
Reg.č.:	CZ.1.07/1.5.00/34.0903
Operační program:	Vzdělávání pro konkurenceschopnost
Škola:	Hotelová škola, Vyšší odborná škola hotelnictví a turismu a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Poděbrady
Tematický okruh:	Zařízení výrobních středisek 12. Konvektomaty (DUM č. 12)
Jméno autora:	František Pospíšil
Datum:	18. leden 2014
Ročník: (Cíl. skupina):	1. a 2. ročník gastronomických škol
Anotace:	Obsah výukového materiálu si klade za cíl informovat žáky středního vzdělávání o základním zařízení, vybavení a uspořádání výrobních středisek s důrazem na hygienu a bezpečnost při práci. Teoretické znalosti následně žáci uplatňují v laboratorním provozu, na učebních a provozních praxích.

12. Konvektomaty

Význam:

- usnadnění práce, zrychlení operací (technologické postupy)
- snížení spotřeby vody, energie (60%), surovin (tuky 90%, vodu 60%)
- šetrné ke zpracování potravin

  (váhové ztráty – maso – 10 – 15%)
- zvýšení hygieny výroby a bezpečnosti práce
- zlevnění výrobního procesu
- snížení požadavku na pracovní plochy
- úspora investic

http://www.interba.cz/konvekto/konvekt_retigo_pdf.html

Principy práce konvektomatu

- působení horkého vzduchu na surovinu
  (30 – 300 °C)
- působení páry na surovinu
  (30 – 300 °C)
- působení kombinace horkého vzduchu a páry
  (30 – 300 °C)
- regenerace zchlazených pokrmů v gastronádobách nebo na talíři
  (130°C, čas podle druhu suroviny)

Jednotlivá působení lze použít v libovolném časovém sledu.

Základní druhy konvektomatů

- nástřikový – jednodušší konstrukce, vhodné pro menší provozy
- boilerový – vhodné do špičkových zařízení
- plynové, elektrické

www.profikuchyne.cz

www.matthes.cz

Použití technologických postupů v konvektomatu

- vaření – probíhá ve vodní páře v různých stupních teploty (pošírování, blanšírování …)
- dušení – probíhá ve vodní páře a horkém vzduchu v různých stupních teploty
- pečení – probíhá cirkulace horkého vzduchu v různých stupních teploty
- grilování – působení horkého vzduchu v různých stupních teploty
- smažení – působení suchého horkého vzduchu na potravinu s nepatrným množstvím tuku (tukem potíráme)
- regenerace surovin, potravin, polotovarů a výrobků
- rozmrazování

Při použití jednotlivých technologických postupů lze rozdílné suroviny, potraviny, polotovary a výrobky zpracovávat společně. Chutě a vůně se vzájemně neovlivňují.

Gastronádoby – nádoby používané do konvektomatu

- různé velikosti, různá hloubka
- různé materiály - polykarbonátové barevné, polypropylenová, porcelánové, smaltované, nerez
- plné, děrované
- vložky do gastronádoby
- víka na gastronádoby

- k ukládání zásob
- ke zpracování surovin
- na vaření, dušení, pečení

http://www.zbozi.cz/?q=gastron%C3%A1doby

Práce s konvektomatem

- zapnutí přístroje
- výběr programu (vaření, dušení, pečení, smažení, regenerace, vlastní nastavené programy)
- nastavení teploty
- nastavení času
- nastavení vlhkosti
- nastavení teploty jádra (maso vcelku)
- vypnutí

Péče o konvektomat, čištění, čisticí prostředky, změkčovač vody
(speciální technologie a speciální prostředky)

Literatura:

- ROP, Otakar a Jan HRABĚ. *Nealkoholické a alkoholické nápoje*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2009, 129 s. ISBN 978-80-7318-748-4.
- HRABĚ, Jan. *Základy zbožíznalství potravin*. Vyd. 1. Zlín: Univerzita Tomáše Bati ve Zlíně, 2011, 167 s. ISBN 978-80-7454-118-6.
- KOLOUCH, M. a VOLFOVÁ, A. : *Stroje a zařízení v gastronomii a technologie přípravy pokrmů*. Vyd. Fortuna, 2000. ISBN 80-7168-719-7
- CÓN, F. *: Zařízení provozoven v kostce*. Vyd. 1., Ratio.
- Beránek, J. : *Provozujeme pohostinství&ubytování*. Vyd. MAG Consulting s. r. o..., 2004. ISBN 80-86724-02-6
- http://www.hotelovaskola.cz/dokumenty/projekty/zap/frame.htm
- www.profikuchyne.cz, www.matthes.cz