

Název předmětu: Zařízení provozoven

Třída: P1A

Vyučující: Mgr. Hodinová **e-mail na vyučujícího:** alexandra.hodinova@sousvodnany.cz

Téma: Jednoduchá zařízení ve skladovacích, výrobních a ostatních prostorách

Látku si přepište nebo vytiskněte a založte. Vše projdeme na on-line hodině. Materiál budete mít i v Teamsech.

JEDNODUCHÁ ZAŘÍZENÍ VE SKLADOVACÍCH, VÝROBNÍCH A OSTATNÍCH PROSTORÁCH

VÁHY

- nutné k přesné evidenci hmotnosti při přejímce a výdeji zboží ve
- v kuchyni nutné ke kontrole správné hmotnosti jednotlivých porcí
- váhy s váživostí do 100 kg nebo 200 kg (příjem zboží), váhy s váživostí do 50 kg (ve skladech nebo přípravkách), váhy s váživostí do 3 kg, 5 kg, nebo 15 kg (výrobní pracoviště, výdej)
- rozeznáváme konstrukční odlišení vah podle:
 - **konzistence zboží**, které vážíme (deska, nádrž)
 - **materiálu**, z něhož je vyroben vážící můstek (plošina), přicházející do styku se zbožím (plast, nerez, ocel, lak)
 - **prostředí**, ve kterém se používají a nároků na jejich odolnost (vlhkost, prašnost, teplota a její změny)
 - **umístění** (váhy stolní, podlahové, zapuštěné, závěsné)
 - **provedení** (mechanické, elektronické, váha digitální kompaktní s oboustranným displejem pro pultový, obslužný prodej)
- **váhy musí být cejchované**, tj. s úředně ověřenou třídou přesnosti!

PRACOVNÍ STOLY

- základní zařízení připraven a varen
- vyráběny z chromniklové oceli, ale i z plastu, dřeva, žuly
- pracovní desky mohou mít zvýšené okraje
- umísťují se ke stěně, NE do prostoru

- využít i prostor pod pracovní deskou – zásuvky, rošty, police, skříňky s dvířky
- mohou být vybaveny **chladicími** nebo **mrazicími boxy**
- vedle prac. stolů se používají k dělení a naklepávání masa **desky** nebo **špalky** (z hygienického hlediska lepší plastové, NE dřevěné)

DOPRAVNÍ VOZÍKY

- k přepravě surovin, pokrmů a nádobí
- různé druhy vozíků – některé konstruované jako nabídkové vozíky pro prodej nápojů, předkrmů, zákusků, zmrazených výrobků, nebo pro přípravu jídel před hostem