**Chladicí a mrazicí zařízení**

* Slouží k uchování hodnoty zboží
* Jsou nezbytným vybavením potravinářských prodejen

Vyrábějí se v různých provedeních:

* Pro prodej s obsluhou
* Pro prodej se samoobsluhou

Z hlediska hygienických předpisů je nezbytným vybavením potravinářských prodejen.

Musí být v dostatečném množství a provedení pro jednotlivé druhy potravin, např. drůbež oddělit od ryb.

**Chlazení a chladící zařízení** – účelem chlazení je zamezení množení škodlivých bakterií, plísní a kvasinek. Tím dojde k prodloužení trvanlivosti potravin. Teplota : 0- 10°C

* Slouží k uložení a prodeji chlazených výrobků (másla, jogurty, maso, nápoje,…).
* Různé druhy (chladící pulty, skříně, vitríny apod.).

**Mražení a mrazící zařízení** – mražením se rozklad potravin zamezí. Teplota : -18 až – 24°C

* Slouží k uložení a prodeji mražených výrobků (maso, zelenina, polotovary, zmrzliny,…).
* Různé druhy (skříňové, pultové,…).

**Podle umístění a způsobu použití rozlišujeme:**

* chladící zařízení pro uložení a vystavení zboží v prodejní místnosti;
* chladící zařízení pro úschovu zásob zboží ve skladech a v přípravnách
* pulty nesmí svou konstrukcí způsobovat chvění při vážení zboží;

**Chladicí a mrazící zařízení**

* **chladicí a mrazicí boxy**
* **chladící a mrazící skříně**
* chladící a mrazící truhly,
* chladící a mrazící stoly,
* rychle chladící přístroje,
* šokové mraznice.
* chladící pulty pro nápoje

**Chladící zařízení**

**Chladničky**

* slouží ke krátkodobému uskladnění malého množství potravin doma i gastro - provozech

**Chladící skříně**

* objem 600- 800 litrů s policemi nebo háky na maso k uskladnění většího množství potravin.

**Chladící stoly**

* s nerezovou nebo kamennou pracovní deskou a chlazením vnitřním prostorem pro příruční uskladnění.

**Chladící vitríny**

* prosklení vitríny k vystavení zboží s krátkou trvanlivostí. Bývají osvětlené

**Chladící boxy**

* chlazení místnosti s izolovanými stěnami s teplotou 1-12 °C ( podle druhu skladování potravin)
* k uskladnění velkého množství potravin

**Mrazící zařízení**

* mrazničky
* mrazící boxy a mrazírny
* výrobníky a konzervátory zmrzliny
* výrobník ledu.

**Mrazničky**

* pro dlouhodobé skladování mražených potravin při teplotě

**Mrazicí boxy**

* dokonalé izolované místnosti s teplotou -18°C

**Výrobníky zmrzliny**

* ve výrobníku zmrzliny se tekutá zmrzlinová směs předchlazuje a pak rychle zamrazuje za stálého míchání v mrazícím válci. Součástí stroje je i dávkovací zařízení k porcování zmrzliny.

**Výrobník ledu**

* slouží k automatické výrobě ledových kostek z pitné vody. Výrobník je napojen na vodovod a hotové kostky ledu padají do zásobníku.

**Šokové zmrazovače a zchlazovače**

* slouží k rychlému snížení teploty čerstvě připravených hotových pokrmů. U chlazených pokrmů na 2°C a u mražených pokrmů na – 18°C do 90 minut.

Prostory chladících a mražených zařízení je třeba udržovat čisté a nenamražené. Pravidleně odmražovat výparník, vytřít chladící prostor (voda + ocet odstraňuje z lednice pachy). Led z výparníku se nesmí odstraňovat násolně, hrozí poškození výparníku.

**Kontrolní otázky:**

1. Vyjmenuj 5 druhů chladících zařízení?
2. Vyjmenuj 5 druhů mrazících zařízení?
3. Na jakou teplotu se zchlazují pokrmy v šokovém zchlazovači?
4. Proč potraviny zchlazujeme a zamrazujeme?
5. K čemu slouží chladicí boxy?
6. Napište, co víte o výrobníku ledu?