**Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 30.týždeň – 22.3.2021-26.3.2021**

**Názov témy:**

**Univerzálny kuchynský stroj**

***Z uvedenej témy si napíš poznámky do zošita a vypracuj odpovede na nasledujúce otázky.***

1. **Čo robí univerzálny kuchynský stroj základný?**
2. **Na čo ho ešte využívame pri mechanickom spracovaní potravín?**

**Univerzálny kuchynský stroj**

 **Univerzálny stroj** má jednoduchú obsluhu.

**Základný stroj:**

* **mieša,**
* **miesi,**
* **šľahá cestá,**
* **šľahá cukrárske hmoty.**

**Využívame ho aj na mechanické spracúvanie potravín:**

* **strúhanie,**
* **krájanie ovocia a zeleniny,**
* **mletie mäsa, mletie maku, atď.**

Prípojnými strojčekmi sa nahrádza veľké množstvo malých strojčekov. Používa sa vo všetkých kuchyniach s väčšou prevádzkou pri príprave teplých a studených pokrmov a v cukrárenskej dielni. Môžeme si vybrať veľkosť a prevedenie stroja podľa našich potrieb. V ponuke sú o objeme kotlíka 8, 10, 20, 30, 40, 50, 60 litrov.

 Stroj má celokovovú konštrukciu. Stojan má v hornej časti hlavicu, v ktorej je prevodová skriňa a na vonkajšej strane sú dva hriadeľčeky. **Vertikálny hriadeľček** **je na** **metly, miesiče a háky do kotlíka**. **Horizontálny hriadeľček** **je určený na prípojné strojčeky**. Vnútri stojana je elektromotor. Na bočnej vonkajšej strane sú dve vertikálne lišty s držiakom na kotlík.

 **Stroj môže vykonávať iba jednu operáciu.** Hák, miesič, metlu alebo ktorýkoľvek prípojný strojček nasadzujeme, len keď je stroj v úplnom pokoji.

 Pri uvádzaní univerzálnych strojov a zariadení do prevádzky vždy postupujeme presne podľa návodu a dbáme na dodržiavanie bezpečnostných predpisov. Prístroje nepreťažujeme a spracúvame len také množstvo potravín, na ktoré sú svojim príkonom prispôsobené.



Univerzálny kuchynský stroj