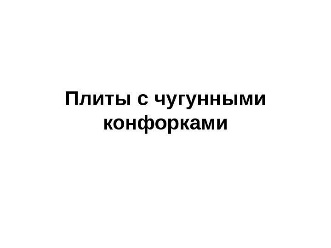
Плиты относятся к варочно-жарочному универсальному оборудованию. Предназначены они для приготовления первых, вторых, третьих блюд и соусов в наплитной посуде, а также для запекания кулинарных и выпечки кондитерских изделий в жарочном шкафу. Назначение





Плиты с чугунными конфорками



Жарочная поверхность плит с чугунными конфорками состоит из конфорок разной формы с нагревательными элементами закрытого типа.



Электроплита с 4 чугунными конфорками, бортовой поверхностью и жарочным шкафом

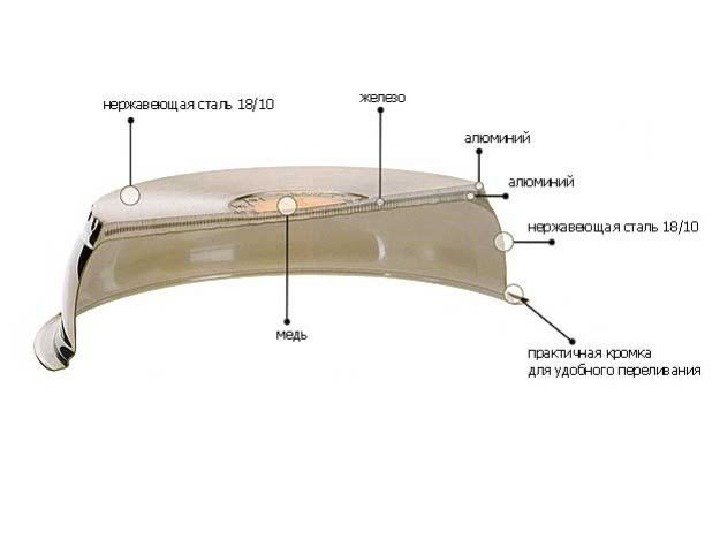


Модификации



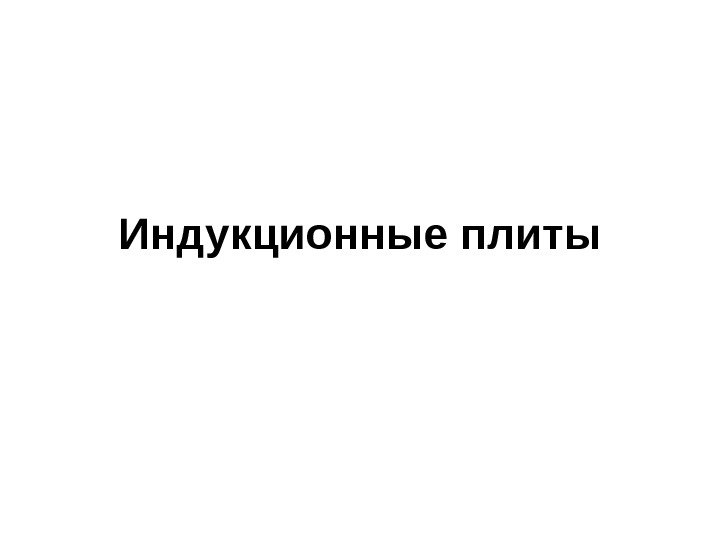
Плиты со стеклокерамической поверхностью

Верхняя часть выполнена из церана -материала, хорошо проводящего тепло в одностороннем направлении. Источником тепла являются галогенные нагреватели, принцип действия которых основан на инфракрасном излучении.







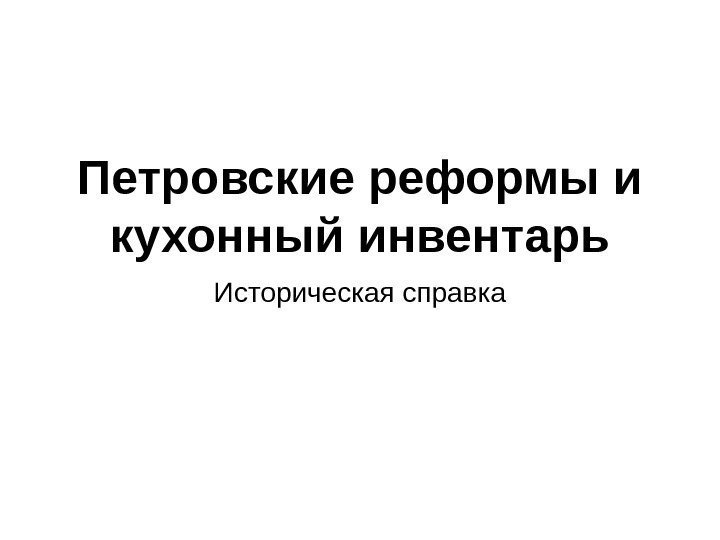
Индукционные плиты

Индукционные катушки скрыты в плоском корпусе. Медные обмотки индукционных катушек, по которым бежит высокочастотный ток.







Петровские реформы и кухонный инвентарь Историческая справка

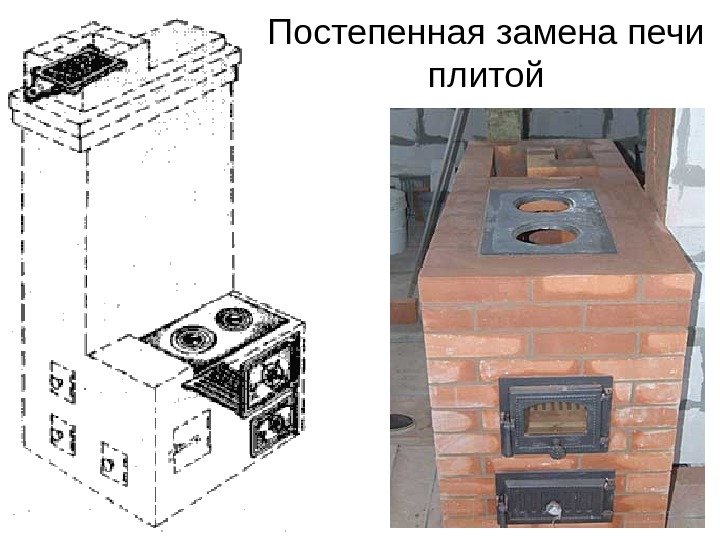
Традиционная русская печь







Печь с плитой

Постепенная замена печи плитой





На современных производствах большим спросом пользуются секционно-модулированные плиты, предназначенные для встраивания в технологическую линию. Выбор модели зависит от пропускной способности предприятия и ассортимента блюд в меню.

Плита или жарочная поверхность?

