

Malé tepelné spotřebiče

Topná tělesa

Materiál na topná tělesa:

Užívají se slitiny kovů s vysokým odporem - tzn., že se při průchodu elektrického proudu intenzivně zahřívají.

Ohřev pomocí topných těles 2 typů:

- trubková (pro ohřev 3D) - varné konvice, grily, fritovací hrnce ...
- tištěná (pro ohřev plochy) - žehličky, varné konvice ...

Přehled malých tepelných spotřebičů:

1. Pečící pánve - remosky, pečenky

Pečící pánve s vrchním ohřevem - pomocí topné spirály ve víku pánve.

Výhoda - nepřipaluje se zespodu, rychlejší úprava!

Vybavení - termostat, teflonový potah hliníkové mísy, vypínač na držadle, plastový stojan.

Využití - pečení, zapékání, dušení, smažení, grilování, toasty, ohřívání, rozmrazování



2. Grily

Druh grilovací plochy

Elektrické grily se prodávají buď s jedním typem desky, nebo s kombinací několika typů grilovacích desek.

Materiál pro hladké grilovací plochy

přírodní kámen – déle se nahřívá, litinová deska – velmi rychle se nahřívá, keramická deska – snadno se čistí

Příkon elektrických grilů

pohybuje se v rozmezí 1200 - 2200 W bez ohledu na typ grilu. Čím menší příkon u grilu, tím pomaleji se bude rozehřívát. Vyšší příkon = vyšší výkon grilu.



Barbecue

elektrický gril s trubkovým tělesem pod mřížkou a miskou na odkap.

Stolní grily - šňůra 2 m = na střed stolu.

Lávový gril

elektrický gril s trubkovým tělesem umístěným v kamenech ze sopečné vyvřeliny nebo pod lisovanou kamennou deskou ze sopečné vyvřeliny.

Výhody - drážky po stranách brání kapání mimo grilovací desku, po zahřátí vydrží lávový kámen horký až hodinu, rovnoměrné rozložení tepla zabraňuje vysušení, pokrmy mají výraznější typickou chuť.

Raclette grily

Elektrický kontaktní gril s grilovacími pánvičkami. Umožňuje zapékat zeleninu se sýrem apod. Deska grilu je vhodná pro grilování masa a zeleniny a je omyvatelná v myčce.

Desky mohou být i 2 nebo výměnné - kámen (bez tuku), litina (rychlost) - zvyšují komfort užívání, ale i cenu.

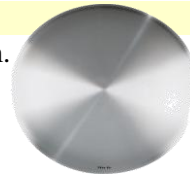


Tepan neboli železný plát

Původ v **Japonsku** - původně pro přípravu pokrmů před zraky strávníků v restauracích.

Elektrický kontaktní gril s **trubkovým tělesem pod nerezovou ocelovou deskou**.

Výhody - snadné čištění, rychlá příprava, vestavný nebo stolní



3. Rychlovarné konvice

Konvice je uložena v podstavci, **nejčastěji s kruhovým středovým kontaktem**. Spotřebič s **vysokým příkonem - 1000 W- 3000 W**. Rychlým ohřevem dosahuje energetické i časové úspornosti.

Nejběžnější technická řešení:

- **s ukrytou topnou spirálou** - snadnější údržba rovného dna varné konvice, méně se zanáší vodním kamenem.
- **s viditelnou topnou spirálou** - starší koncepce varné konvice s topnou spirálou ponořenou v ohřívané vodě.

Vybavení:

vodoznak, pojistka víka, **termostat** = nastavení teploty vody (80°- 100°C), **změna barvy za varu**

Význam pravidelného odvápnování - ochrana spotřebiče, úspora elektrické energie, ovlivnění chuti, hygiena
Vápenaté usazeniny jsou **chemicky zásadité, takže se odstraňují kyselinou** (např. citrónovou).



4. Fritovačí hrnce

Fritézy se dělí na **stolní a vestavné**. Liší se **objemem**.

Rozdělení dle konstrukce:

- s topnou spirálou pod nádobou
- s topnou spirálou v nádobě s olejem (trubkový ohřev)

Jsou vybaveny:

- digitální nebo mechanickou minutkou
- **termostatem** a **tepelnou pojistkou**, která při nedostatku oleje a přehřívání **přístroj vypne**.

Řešení zvyšující komfort při údržbě:

- **rozebíratelná** (lze mýt v myčce)
- **se studenou zónou** - fritézy s trubkovým ohřevem mají **pod spirálou prostor, kde je olej chladnější**. Sem padají drobký, které se pak **pomaleji přepalují** než u fritéz s ohřevem pode dnem. Zvyšuje se tak **životnost oleje** ve fritéze - není tolik přepalován.



Horkovzdušné fritézy - využívá **vysokorychlostní cirkulaci horkého vzduchu společně s horním grilem**. Potraviny se tak fritují bez tuku. Díky speciálnímu vzduchovému filtru zůstává navíc domácnost bez zápachu.



5. Elektrické hrnce

Pomalý hrnec (CROCK - POT)

- umožňuje vaření při nízké teplotě = **dušení** (teploty do 100°C), vznik v 70. letech 20. století v USA.
- má **3 části** - spodní (ohřev), střední (kovová nádoba s držadly), **horní (kameninová vyjímatelná nádoba)**
- topné těleso pracuje s nízkým napětím (**eliminace rizika požáru**)
- **výhody** - maso neztrácí objem, zelenina se nerozvaří, **nepřipaluje se - nehřeje ode dna, ale celá nádoba rovnoměrně (jídlo není třeba míchat, na povrchu i na dně je stejná T)**.

Typy pomalých hrnců:

- **manuální** - 2 stupně vaření, funkce udržování teploty po vypnutí varu, nádobu lze mýt v myčce
- **programovatelný** - vícenásobné nastavení času a T, **digitální displej**, odpočet času, **automatické udržování T** až 2 hodiny po ukončení varu (72 °C)

Velikosti - 3,5 l - 5 l - 6,5 l



Vakuové vaření (SOUS - VIDE) - varné lázně

Potraviny spolu se všemi přísadami do sáčku, odsát vzduch a sáček zatavit (vakuovačka). Poté sáček vložit do lázně a pomalu vařit při nízké teplotě.

Výsledek - šťavnatý pokrm, který si zachová veškeré živiny.



Parní hrnec

Úprava je rychlá a díky tomu se uchová **více vitamínů než při běžném vaření**.

Příkon až **2000 W**, liší se počtem nádob a skladností.

Vybavení - digitální časovač, udržování teploty pokrmu, **tepelná pojistka**



Sendvičovače

- vybaveny **výměnnými deskami** s nepřilnavým povrchem - □ △
- desky obsahují **topné spirály**
- desky - **sendvič, vafle, grilovací**
- nepřilnavý povlak na deskách **usnadňuje čištění**
- **vybavení** - bezpečnostní pojistka proti přehřátí, světelná signalizace dosažení T, izolovaná rukojeť i plášť
- příkon **cca 700 W**



Topinkovače = toustovač

- umožňují **rozpékat 2 a více plátek pomocí tenkých topných spirál**
- **vybavení** - bezpečnostní pojistka proti přehřátí, světelná signalizace ohřevu, časovač (automatické vypnutí), zásuvka na drobky, až 7 stupňová regulace opékání
- **funkce** - rozmrazování, ohřívání na mřížce, opékání z 1 strany, vycentrování chleba
- příkon cca **700 W až 1000 W**

