

Vzdelávacie úlohy z predmetu Zariadenie závodov - učebného odboru – obchodná prevádzka – práca pri príprave jedál na 21.týždeň – 21.1.2022

Názov témy:

Elektrické, plynové sporáky a kombinované sporáky a rúry

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

1. Charakterizuj elektrický sporák.
2. Charakterizuj plynový sporák.
3. Charakterizuj kombinovaný sporák.

Elektrické, plynové sporáky a kombinované sporáky a rúry

Elektrické sporáky, rúry môžu byť celokovové alebo nerezové. V hornej časti majú platničky v rozličných veľkostiach. Všetci poznáme **liatinové platničky**, ktoré majú staršie sporáky. Hlavnou nevýhodou je pomalé rozohrievanie a chladnutie. Vďaka tejto tepelnej zotrvačnosti nie je možné okamžite regulovať teplotu platničky. Na sporákoch sa každý deň čistí varná plocha. **Sklokeramická varná doska** podstatnou mierou odstraňuje tepelnú zotrvačnosť a sporáky, ktoré ju majú, sú energeticky viac úspornejšie. Pretože je sklokeramická varná doska na povrchu hladká, ľahko sa čistí. Pre ekonomickejšiu prevádzku majú sporáky montované viaczónové platničky, ktoré umožňujú prispôsobiť varnú zónu veľkosti riadu a tým minimalizujú energetické straty. V spodnej časti sa nachádza elektrická rúra s nútenou cirkuláciou vložku má vyhotovenú z celonerezovej ocele a je obalená tepelnou izoláciou. Rúra je vybavená dvomi výhrevnými telesami s dvoma ventilátormi. Horné aj spodné výhrevné teleso je regulované súčasne, spodné teleso je vyklápacie. Prevádzková teplota je nastaviteľná v rozsahu 50 – 280 stupňov Celzia.

Prevádzka elektrickej rúry je signalizovaná zelenou kontrolkou a činnosť výhrevných telies s bielou kontrolkou, ktorá po dosiahnutí požadovanej teploty zhasne. Zariadenie je vybavené nastaviteľnými nožičkami.

Plynové sporáky, rúry sa môžu používať samostatne alebo spolu s ďalšími zostavovať do radov, štvorcov, obdĺžnikov alebo do úplnej tepelnej linky. Sporák má nerezovú konštrukciu. V hornej časti má otvorené horáky. Pod nimi sú v prednej časti tlačidlá na reguláciu prívodu plynu. Sporáky sú dnes bežne vybavené poistkou proti zhasnutiu plameňa, ktorá zavrie prívod plynu pri poklese teploty (zhasnutí) plameňa a elektrické zapalovanie plameňa. Plynové sporáky môžu byť jednoduchšie i náročnejšie. Horákové ružice plynových sporákov treba pri umytí rozobrať. Inštalácia plynových sporákov

musí zodpovedať platným normám a môže ich inštalovať len odborník. Plynový sporák by sa mal prekontrolovať každé dva roky a mal by ho upraviť servisný technik. V spodnej časti sa nachádza plynová rúra. Zdrojom plynových sporákov a rúr je zemný plyn.

Kombinované sporáky, rúry sú stavebnicové. Majú kombináciu tepelných zdrojov **plyn – elektrina**. Plameň otvorených horákov sa používa na prípravu varenia jedál. Sporáky sú s elektrickou rúrou, ktorá môže mať ďalšie vybavenie ako rôzne typy **grilov, ventilátorov a zadné kruhové teleso**. Riadenie teploty je možné pomocou elektronických obvodov previesť veľmi presne. Spravidla býva v rozmedzí 50 až 250 °C. Súčasné sporáky majú termoelektrickú poistku, termostaty na stabilné udržiavanie teploty a ďalšie vybavenie. Využívajú sa v nich výhody plynu na rýchlu prípravu pokrmov a výhody elektriny najmä v rúre, ktorá má lepšiu tepelnú reguláciu pri pečení. Sporáky môžu byť aj na zemný plyn a na propan – butan (podľa druhu použitých horákových dýz).

Uhoľné sporáky sa využívajú najmä na chalupách a chatách. Sporák na uhlie vyžaduje denné vyčistenie ohniska a jedenkrát až dvakrát do mesiaca vyčistenie dymovodov a komína.



Elektrický sporák s rúrou



Plynový sporák s rúrou



Elektrický sporák so sklokeramickou varnou doskou