

Якимчук Д.М.

кандидат технічних наук, доцент,

доцент кафедри готельно-ресторанної справи

Херсонський державний університет

ОСОБЛИВОСТІ ЗАСТОСУВАННЯ МАРМІТІВ В ЗАКЛАДАХ ГОСТИННОСТІ

Марміти – це спеціалізоване допоміжне теплове устаткування, яке використовуються в закладах гостинності та в місцях громадського харчування. Вони слугують для підтримання готової продукції в гарячому стані і її короткочасного зберігання.

Існують марміти глибокого, середнього та низького профілю, які виготовляються із нержавіючої сталі. Таке устаткування випускається у формі ємностей різних форм: круглої, овальної, прямокутної [1].

Даний вид промислового устаткування використовується під час великих прийомів відвідувачів, фуршетів, в домашніх умовах.

Марміти застосовують як для перших, так і для других страв.

Марміти для перших страв призначені для короткочасної підтримки їх гарячого стану. При цьому споживачі завжди забезпечуються свіжими і теплими стравами. Таке устаткування може використовуватися в місцях громадського харчування як окреме обладнання, а також як складова частина технологічних ліній [2].

Марміти для других страв призначені для підтримки гарячого стану гарнірів з приправами, поміщених у спеціальні гастрономічні ємності, якими вони можуть комплектуватися.

Температурний режим мармітів, як правило, регулюється вручну. Максимальна температура в середині такого обладнання не перевищує 100°C. Однак, навіть при такій високій температурі будь-яке пригорання продуктів повністю виключається за рахунок спеціального конструктивного виконання

мармітів.

Марміти класифікуються за наступними ознаками [1,2]:

1) кількість ємностей:

- марміти з однією ємністю;
- марміти з двома і більше ємностями.

2) тип пристрою, за допомогою якого зберігається тепло:

- марміти з електричним підігрівом;
- марміти з підігрівом від пальника;
- марміти з підігрівом від свічки;
- марміти без підігріву з герметичною кришкою;

3) матеріал, що використовується для виготовлення ємностей мармітів:

- марміти з мармуровою чашею;
- марміти з гранітною чашею
- марміти з фарфоровою чашею;
- марміти з керамічною чашею;
- марміти з сталеву чашею.

Необхідно відмітити, що марміти як спеціалізоване устаткування закладів гостинності та харчування характеризуються рядом переваг та недоліків [2].

До основних переваг мармітів відносять:

- можливість нагрівання продукту до температури, яка не змінює його хімічних властивостей;
- можливість зберігання різних страв (перші та другі страви, соуси, закуски та інші);
- підвищена стійкість до механічних пошкоджень;
- невеликі габаритні розміри, що дозволяє використовувати їх в будь-якому зручному місці;
- висока енергоефективність.

Поряд з перевагами існують і недоліки вказаного технологічного устаткування:

– пересушування їжі, а також ймовірність її підгоряння (у моделях з повітряним підігрівом);

– необхідність постійного слідкування за рівнем води у ємностях мармітів (у моделях з водяним підігрівом).

Аналіз літературних джерел та інтернет-видань дозволив встановити, що існує велика кількість виробників мармітів, серед яких є як вітчизняні фірми, так і закордонні [3-7]. Встановлено ціновий діапазон такого устаткування, який знаходиться в межах 2500...40000 грн. (таблиця 1).

Таблиця 1

Перелік виробників та вартість мармітів

№	Параметри		
	Фірма-виробник	Країна	Ціна (грн.)
1	2	3	4
1	КИЙ-В	Україна	4200...10000
2	Beckers	Італія	2500...6000
3	Ozti	Туреччина	2000...12000
4	SGS	Туреччина	13000...20000
5	Kavinastroy	Словенія	5000...15000
6	Pimak	Туреччина	11000...20000
7	Fagor	Іспанія	13000...17000
8	Bertos	Італія	2000...40000
9	Modular	Італія	5000...10000
10	Piramit	Туреччина	13536...23040

Серед вітчизняних виробників мармітів варто виділити фірму “КИЙ-В” [6], яка сьогодні є признаним лідером і найбільшим виробником професійного теплового та кухонного устаткування для ресторанів, кафе, барів, закладів харчування, торгівлі. На українському ринку вона працює 23 роки та представлена широким асортиментом спеціалізованого устаткування закладів гостинності.

Враховуючи всі позитивні аспекти розглянутого технологічного устаткування необхідно відмітити перспективність його широкого застосування в закладах громадського харчування, в побуті та інших установах.

Отже, в роботі досліджено особливості застосування мармітів в закладах

гостинності. Проаналізовано галузь їх застосування, основні класифікаційні ознаки, а також переваги та недоліки. Аналіз літературних джерел дозволив встановити основних фірм-виробників мармітів провідних країн світу та вартість такого устаткування.

Список використаних джерел:

1. Золін В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования. 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр “Академия”, 2000. – 256 с.
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. для НПО. – М.: “Академия”, 2002. – 416 с.
3. Марміти з підігрівом від свічки: (статті з області теплового устаткування) [Електронний ресурс] – Режим доступу до журналу.: http://domadom.com.ua/catalog/kukhonnaia_posuda/marmity/
4. Мармит тепловой для картофеля-фри: (статті з області теплового устаткування) [Електронний ресурс] – Режим доступу до журналу.: <http://pimak.com.ua/marmit-teplovoj-dlya-kartofelya-fri>
5. Мармит газовый Bertos G9BM4M: (статті з області теплового устаткування) [Електронний ресурс] – Режим доступу до журналу.: http://maresto.com.ua/catalog/314-marmityi/marmit_gazovyy_bertos_g9bm4m/
6. Линия раздачи Классик: (статті з області теплового устаткування) [Електронний ресурс] – Режим доступу до журналу.: <http://kiy-v.com.ua/distribution-lines>
7. Каталог оборудования: (статті з області теплового устаткування) [Електронний ресурс] – Режим доступу до журналу.: <http://maresto.com.ua/catalog/search.php?q=%EC%E0%F0%EC%E8%F2>