



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GAZLI İÇECEKLERİ HAZIRLAMADA KULLANILAN MAKİNELER

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Gazlı içeceklerin çok fazla tüketildiği yerlerde zamandan ve yerden tasarruf etmek amacıyla özel makineler kullanılır. 18-25 litrelik metal tanklarda olan içecekler bu makineler yardımıyla bardaklara doldurularak servis edilir.

Premix Makinesinin Kullanımı:

Servise hazır meşrubatı soğutarak, tüplerde bulunan karbondioksit gazının basıncıyla musluğundan akıtan makinelere premix makine denir. Bu şekilde içecekler, barda bulunan ve devamlı içecek sağlayan sifon-dispenser'den doldurulur.

Premix makinelere bir cins veya birkaç cins içecek aynı anda bağlanabilir, ancak her cins için ayrı bir manometre olmalıdır. Çünkü kola meyveli gazozlardan daha fazla basınç ister. Bu sistemde meşrubat tankları ayrı ayrı satış noktasında bulunan premix makineye bağlanır. Tüpte bulunan ve basıncı ayarlanmış karbondioksit gazı yardımıyla içecek soğutucudan geçirilerek doldurma musluğuna getirilir.

Tankların basıncı dışarıdaki hava sıcaklığına göre değişir. Musluk açılınca +3 +5 derecede soğumuş meşrubat bardağa akar. 330cl olarak hesaplandığında bir premix tankından 75 bardak meşrubat elde edilir.

Premiks makinelerinin üniteleri:

Dağıtım musluğu

Soğutma ünitesi

Premix tankı

Karbondioksit gazı tüpü

Basınç düşürücü ve gaz borusu

İçecek iletim borusu

Premix tanklarının saklandığı mahzen temiz ve havadar olmalıdır. Tanklar mahzene giriş ve çıkışlarında fazla sallanmamalı darbelerle karşı korunmalıdır. Tanklar bağlanmadan önce ağız kısımları iyice temizlenmeli gerekiyorsa yıkanmalıdır. Karbondioksit tüpü mutlaka dik durmalı, devrilmelere karşı uygun şekilde koruma altına alınmalı veya sabit bir yere zincirlenmelidir.

Premix tankları ve karbondioksit tüpleriyle ilgili önemli uyarılar:

Kola tüpleri gerektiğinde seri bağlanabilir. Diğer meşrubat tüpleri kesinlikle seri bağlanmamalıdır.

Tankların depolandığı yer ile bağlantı yeri arasında ısı farkı varsa, tanklar bağlanmadan bir müddet önce bağlanma yerine getirilmeli ve bekletilmelidir.

Tankların ve tüplerin depolama yeri her türlü kokudan arındırılmış, havadar ve temiz olmalıdır. Bağlantı yerlerinin temizlenmesi için depoda su bulunmalıdır.

Premix tanklar için ideal depolama sıcaklığı 6 ile 8 derece arasındadır. Bu imkan yoksa fazla tank bulundurulmamalıdır.

Tanklar serin depolarda en fazla dört hafta kalabilir.

Karbondioksit tüpleri katıyken devrilmemelidir. Aksi halde basınç düşürücü manometre buzlanarak patlamaya neden olur.

Premix Makinelerinde Görülebilen Arızalar ve Sebepleri:

Meşrubat tankı boşalmıştır.

Karbondioksit tüpü boşalmıştır.

Tüp ve tanklar arasındaki bağlantılar yanlış yapılmıştır.

Açık musluktan meşrubat akıyor:

Soğutucu borular donmuştur.

Doldurma musluğu temiz değildir.

Karbondioksit basıncı düşüktür.

Meşrubat istenen lezzette değil.

Meşrubat tank içinde uzun süre beklemiştir.

Meşrubat soğutulmuyor veya yeteri kadar soğutulmuyordur.

Meşrubat çok köpük yapıyor:

Karbondioksit sevk basıncı hatalıdır.

Yukarıdaki hatalardan herhangi birinin görülmesi halinde ilgili işletmenin teknik servisini aramadan önce;

Tüp içindeki karbondioksit miktarı,

Tanklardaki meşrubat miktarı,

Tankların bağlantı şekli,
Makinenin elektrik bağlantısı kontrol edilmelidir.

Premix tankların basınç ayarı, dışardaki hava sıcaklığına göre değişir. Premix tanklarındaki basınçlar aşağıdaki gibi ayarlanmalıdır.

Dış Ortam Isısı

Meşrubatın Cinsi 25 °C 30 °C 35 °C

Kola 4.7 Atü 5.2 Atü 5.7 Atü

Sade Gazoz 4.7 Atü 5.2 Atü 5.7 Atü

Soda 4.7 Atü 5.2 Atü 5.7 Atü

Meyveli Gazoz 3.5 Atü 4.2 Atü 4.5 Atü

Postmix Makinesinin Kullanımı:

Postmix makineleri, premix makinelerine göre daha karmaşık bir yapıya sahiptirler. Tankında içime hazır (premix) meşrubat değil, servis edilecek meşrubatın konsantresi (postmix) bulunur. Yoğunlaştırılmış konsantre içecekler kullanıldığından premikslerden farklı olarak sistemde, su bağlantılı soda tankı vardır. Bir karbonatör yardımıyla karbondioksitli su (soda) yapar. Musluk açıldığında makine yeterli miktar da konsantreyi yine aynı musluktan ve aynı anda akan soda ile karıştırarak bardağa boşaltır.

Postmix makinelerinin bağlantısı şu şekilde yapılır:

Dağıtım musluğu

Soğutma ünitesi

Karbondioksit gazı tüpü

Basınç düşürücü ve gaz borusu

İçecek iletim borusu

Postmix konsantre tankı

Karbonatlı su

Karbonat pompası

Su girişi

Soda pompası

Postmix makinelerinin premix makinelerine göre avantajları şunlardır

Bir tanktan daha fazla meşrubat alınır, depolama kolaylığı sağlar .

Sık sık tank değiştirmek gerekmez, işçilikten tasarruf sağlar.

İstendiğinde yalnız soda alınabilir, diğer içeceklerin hazırlanmasında fayda sağlar.