

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
(ФГБОУ ВПО «РГУТИС»)**

**ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ:
«МОДЕРНИЗАЦИЯ СКОВОРОДЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЭ-2»**

Выполнила: Шестова Мария Сергеевна

Группа СКД-08-2

Руководитель: Сильчева Людмила Владимировна

Цели и задачи

- Цель курсовой работы – модернизация сковороды электрической СЭ-2 с целью улучшения труда рабочего улучшить дизайн сковороды.
- Объектом курсовой работы является сковорода электрическая СЭ-2.
- Рассмотреть классификацию и общую характеристику теплового оборудования, характеристику проектируемого оборудования, охрану труда и безопасность жизнедеятельности.

Классификация теплового оборудования

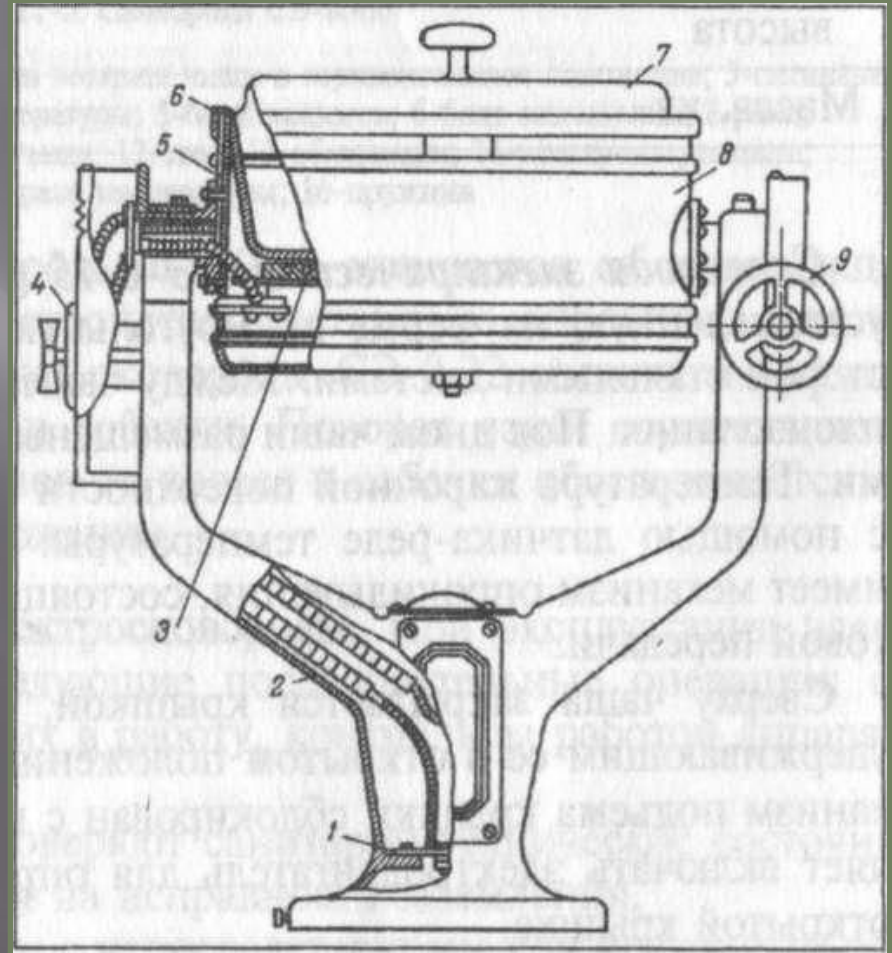
- ❑ **Варочное оборудование** (пищевые котлы, пароварочные аппараты, электроварки, кофеварки)
- ❑ **Жарочно-пекарное оборудование** (жарочные, пекарные и кондитерские шкафы, сковороды, фритюрницы, грили)
- ❑ **Многофункциональное оборудование** (плиты, микроволновые печи, пароконвектоматы)
- ❑ **Водогрейное оборудование** (водонагреватели и кипятильники)
- ❑ **Огневое оборудование** (для использования в «полевых условиях» на угле, дровах)
- ❑ **Аппараты раздаточных линий** (мармиты, тепловые витрины и шкафы, термосы, термоконтейнеры)

Таблица сравнения технических характеристик электрических сковород

показатели	единица измерения	СЭ-2	СЭ-1	СЭСМ-0,2	СЭСМ-0,5	СКЭ-0,3
площадь пода загрузочной чаши	м ²	0,18	0,48	0,2	0,5	0,2
емкость чаши	дм ³			36	90	48
количество тенов	шт					6
мощность	кВт	5	13	6	12	9
напряжение	В	220	380/220	380/220	380/220	380/220
ток	Гц	однофазный 50	трехфазный 50	переменный трехфазный 50		трехфазный 50
время разогрева	мин		25	35	35	
габариты:						
длина	мм	980	1490	1050	1470	1350
ширина	мм	615	965	840	840	860
высота	мм	1000	920	860	860	880
масса	кг	130	190	225	325	290
показатели	единица измерения	СЭ-2	СЭ-1	СЭСМ-0,2	СЭСМ-0,5	СКЭ-0,3
площадь пода загрузочной чаши	м ²	0,18	0,48	0,2	0,5	0,2
емкость чаши	дм ³			36	90	48
количество тенов	шт					6

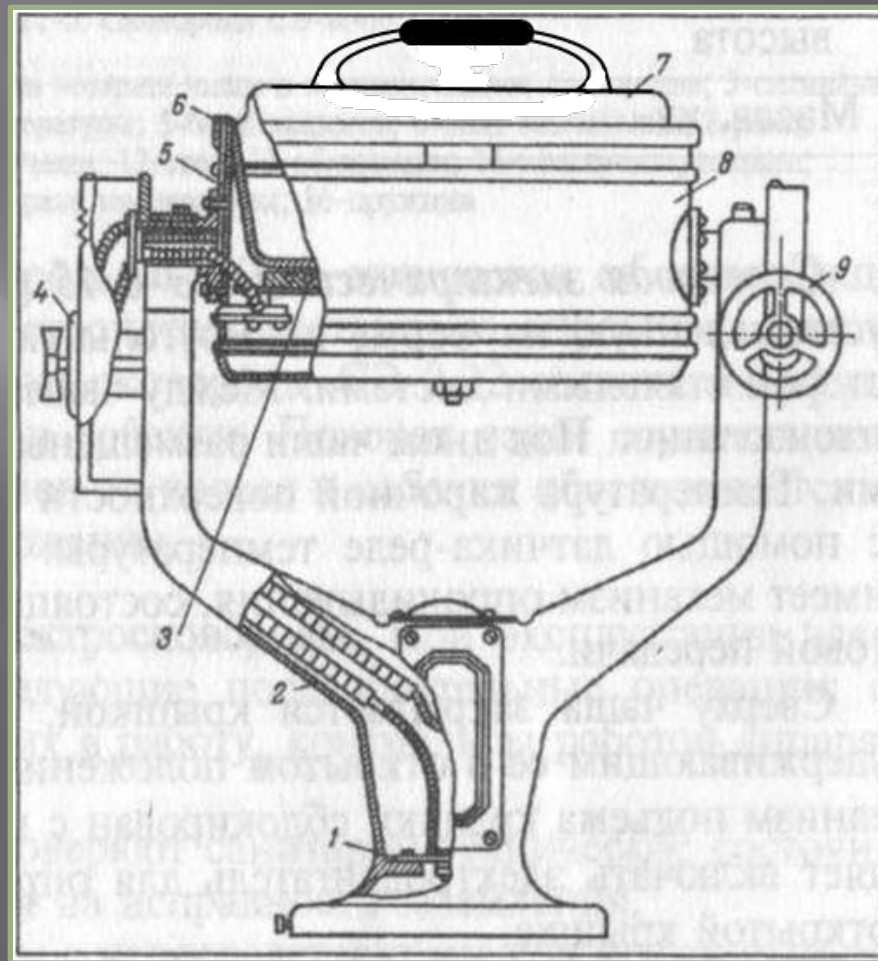
Сковорода электрическая СЭ-2

- 1-щиток вводной;
- 2-станина;
- 3-нагревательный элемент;
- 4-переключатель;
- 5-теплоизоляция;
- 6-чаша сковороды;
- 7-крышка;
- 8-кожух;
- 9-маховик



Модернизация сковороды электрической СЭ-2

- 1-щиток вводной;**
- 2-станина;**
- 3-нагревательный элемент;**
- 4-переключатель;**
- 5-теплоизоляция;**
- 6-чаша сковороды;**
- 7-крышка;**
- 8-кожух;**
- 9-маховик**



Эксплуатация сковороды электрической СЭ-2

- ▣ Перед началом работы проверяют внешний осмотр изделия, санитарно-техническое состояние. Особое внимание обращается на исправность заземления или зануления.
- ▣ В электрическую сковороду сначала в чашу наливают необходимое количество жира и только потом включают ее в работу. При достижении заданной температуры в чашу сковороды загружают продукты.
- ▣ Не следует включать сковороду и оставлять ее без присмотра, а так же если в чаше нет жира. Несоблюдение этого требования может привести к обгоранию чаши, а также к преждевременному выходу из строя нагревательных элементов.
- ▣ После окончания работы сковороду отключают, охлаждают, терморегулятор устанавливают на «0» и проводят санитарную обработку. Пригоревшие к чаше частички продукта соскабливают деревянным скребком. После мытья чаши горячей водой ее на некоторое время