

**Презентация на тему:
Оборудования
производственных цехов**

Выполнила: Изергина Н.

Проверила: Давлетханова Г. Н.



ВЕЛЕСКОМ

Технологическое оборудование

Нейтральное оборудование



столы-тумбы



ванны моечные



столы рабочие



тележки



стеллажи



полки

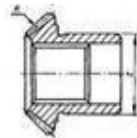
Упаковочное оборудование



горячие столы



вакуумные упаковщики



термоупаковщики



дозаторы



*автоматические
упаковщики*

Барное оборудование



кофемашины



соковыжималки



миксеры, блендеры



ледогенераторы



сокоохладители, граниторы



Кухонное оборудование



Механическое оборудование



Холодильное оборудование



crio.pro

crio.pro

Тепловое оборудование





ВЕЛЕСКОМ

Хлебопекарное оборудование

Тепловое оборудование



печи ротационные



конвекционные печи



подовые печи



расстоечные шкафы

Формующее оборудование



мукопросеиватели



тестомесы



тестоделители



конусные/ленточные округлители



тестораскатки



пресс для пиццы



печи для пиццы



столы для пиццы

Сменные механизмы, входящие в комплект привода, крепятся в горловине с помощью двух винтов-барашков и имеют следующие условные

обозначения: МС – сменный механизм, затем цифра, обозначающая назначение механизма, и обозначение основного параметра – часовая производительность или объем дежи (рабочей емкости).

Например:

- МС2 - 70 (мясорубка)
- МС10 - 160 (овощерезка)
- МС19 - 1400 (мясорыхлитель)
- МС4 - 7 - 8 - 20 (многоцелевой

Где и какие сменные механизмы (МС) используются

Овощной цех:

- овощерезательный СМ
- протирочный СМ



Мясной цех:

- мясорубка
- фаршемешалка
- мясорыхлитель

Кондитерский цех:

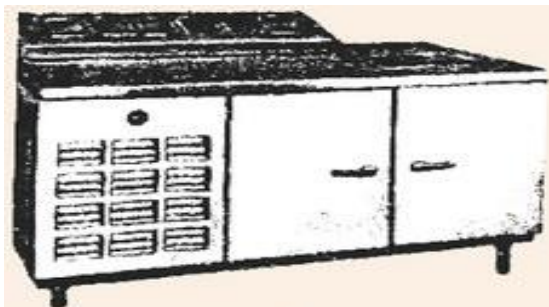
- просеиватель
- планетарный миксер
- измельчитель сухарей и орехов



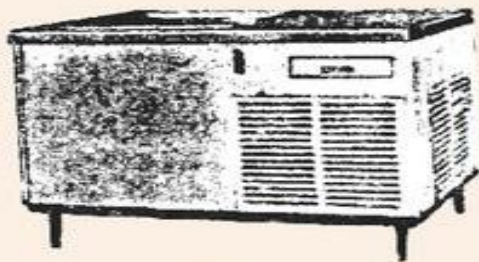
Посудомоечное оборудование



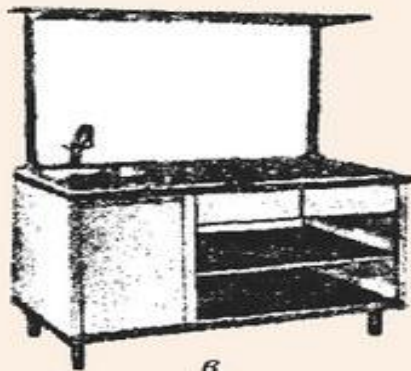
Секционное оборудование



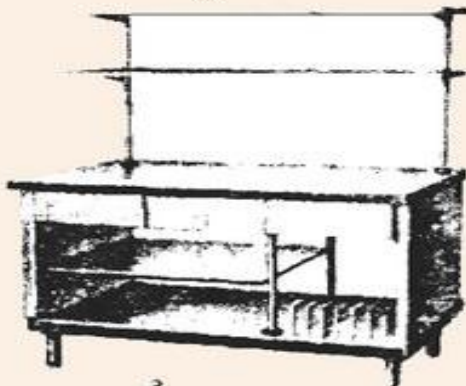
а



б



в



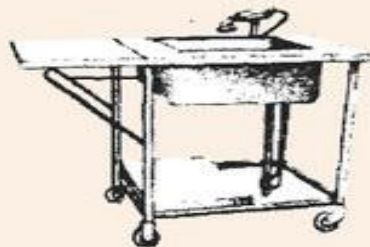
г



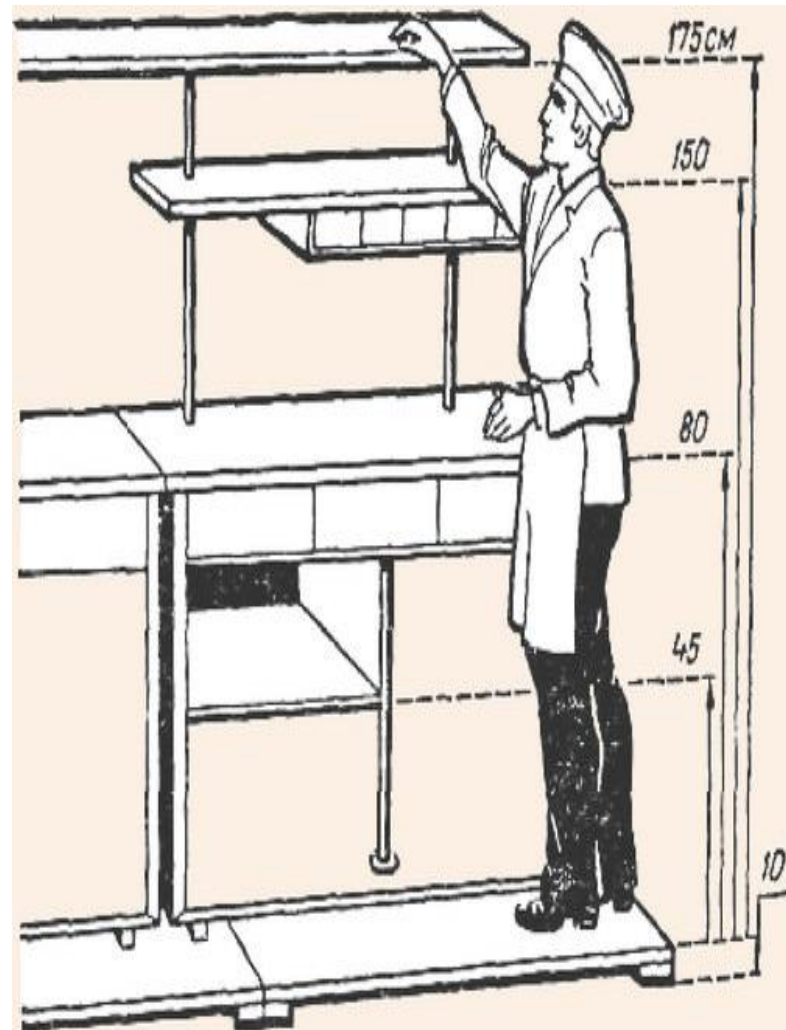
д



е



ж



Нейтральное оборудование



Барное оборудование



***Спасибо за
внимание!***