

ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум»

# Презентация

по теме:

«Виды технологического механического,  
холодильного оборудования»

МДК.05.01. «Технология приготовления сложных  
холодных и горячих десертов»

ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и  
приготовление сложных холодных и горячих  
десертов»

Преподаватель: Завальская И.А.

# Взбивальная машина

МВ-35

Назначение:

*Для взбивания  
различных  
кондитерских  
смесей и  
жидкого  
теста*



# Техническая характеристика

М

## Вибивальная машина МВ-35М



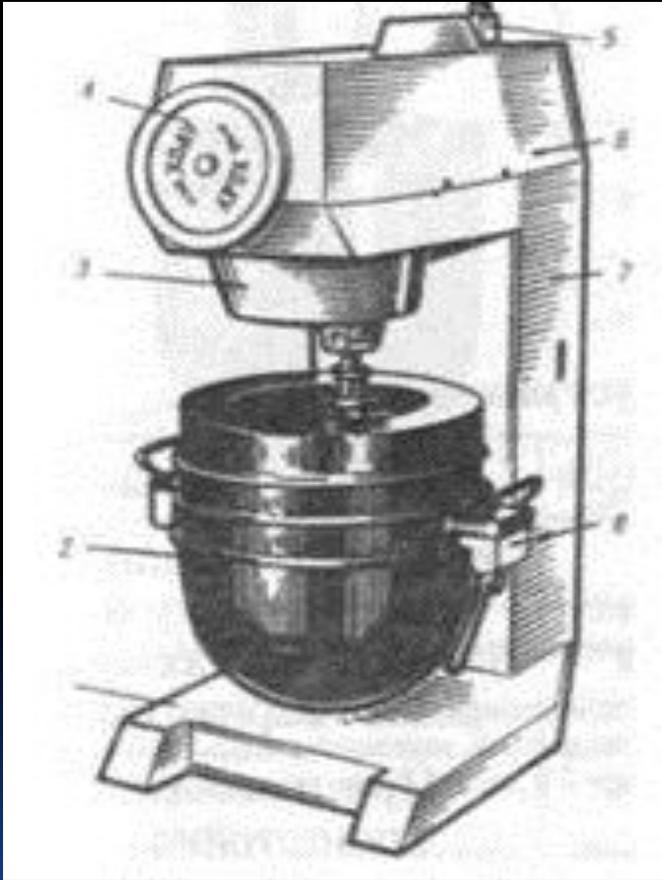
### Техническая характеристика

Рабочая емкость бака, л	35
Мощность электродвигателя, кВт	0,8
Частота вращения вибивательного вала, об/мин, В	200 - 670
Размеры, мм	
длина	750
ширина	530
высота	1180
Масса, кг	175

### Возможные неисправности и способы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
При включении двигателя вибиватель не вращается	Ослабло натяжение ремня вариатора	Остановить машину, снять крышку и усилить натяжение ремня вариатора
Несоответствие фактической скорости вращения вибивателя скорости, указанной стрелкой на шкале	Растяжение ремня вариатора	При помощи кронштейна двигателя натянуть ремень или заменить его на новый

# Основные части МВ-35:



- *чугунная плита*
- *корпус*
- *крышка*
- *кронштейн*
- *бак*
- *планетарный механизм*
- *рукоятка*
- *кнопки управления*

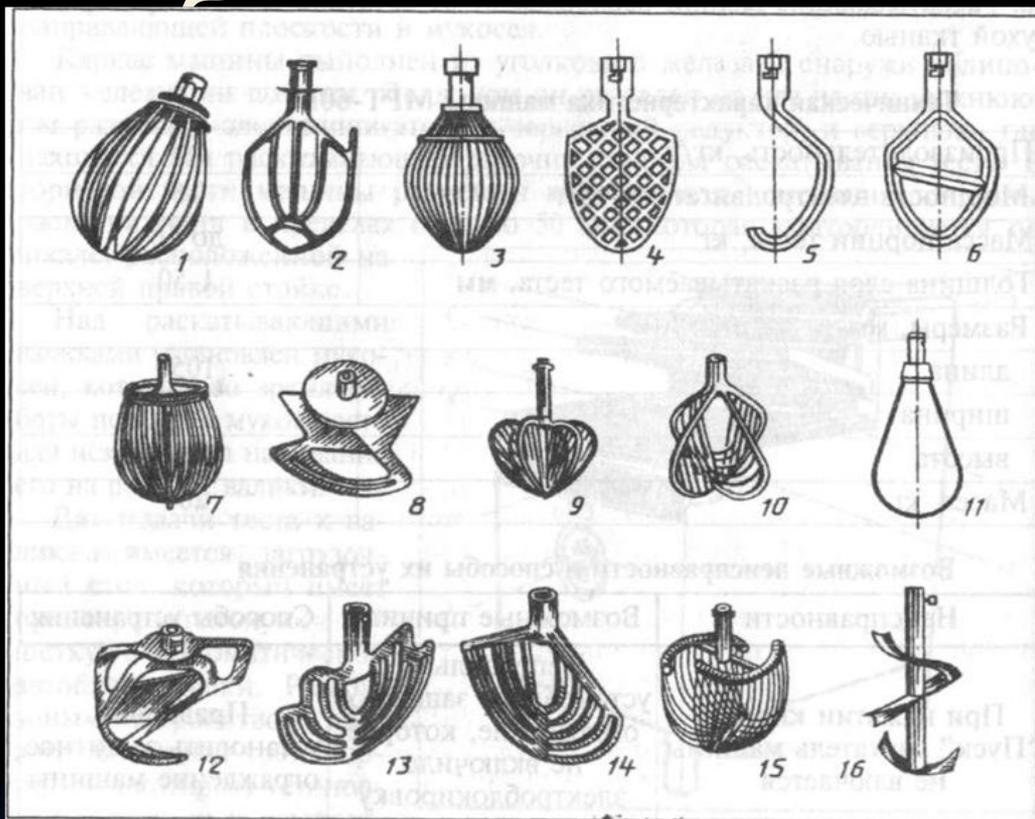
# Принцип действия

МВ-35.



*На передвижном кронштейне крепиться съёмный бак. С помощью рукоятки или кнопок управления кронштейн перемещается в вертикальном направлении. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза.*

# Сменные механизмы -



**1,3,7,9,11,15** – прутковый венчик

**2,4,12,13,14** – плоскорешётчатый взбиватель

**5** – крюкообразный

**6** – рамный

**8,10** – фигурный

**16** – лопастной

## Назначение взбивателей:

**1,3,7,9,11,15** – для жидких смесей

**2,4,8,10,12,13,14** – для густых смесей

**5,6,16** – для крутого теста

# Хлеборезка МРХ-200



**Назначение:**

*Для нарезания  
хлеба  
ломтиками*

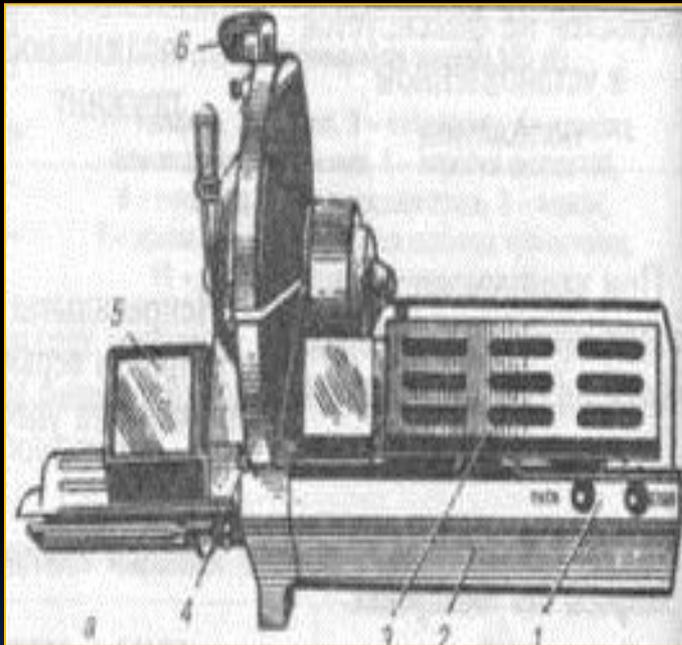


# Техническая характеристика МРХ-200

## Техническая характеристика машины МРХ-200

Производительность резы/мин..	200
Пределы регулирования толщины нареза хлеба, мм	5-20
Размеры, мм	
длина	1200
ширина	600
высота	730
Масса, кг	65

# Основные части хлеборезки



- приёмный лоток
- разгрузочный лоток
- механизм резания (дисковый нож)
- точильное приспособление

# Машины для нарезания гастрономических продуктов МРГ-300А (слайсер)



**Назначение:**  
*Для нарезания  
колбас,  
ветчины, сыра*

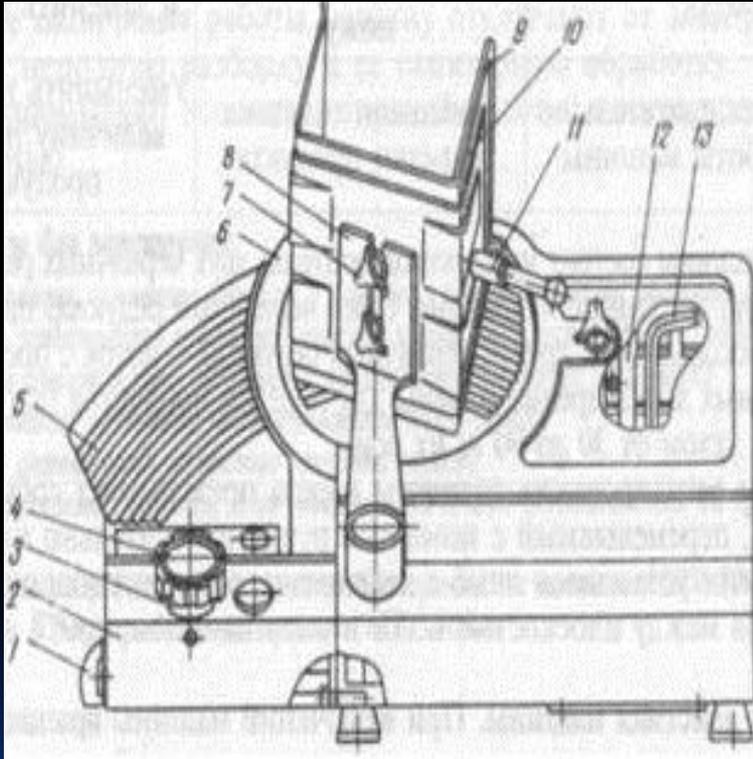


# Техническая характеристика слайсера МРГ-300А

- Производительность, резы/мин. 45
- Максимальное сечение продукта, мм  
150x150
- Толщина ломтей, мм  
0,5-15
- Мощность электродвигателя, кВт 0,27
- Частота вращения, об/мин. 390
- Диаметр дискового ножа, мм 300
- Размеры, мм  
длина 665  
ширина 570  
высота 470
- Масса, кг 45

# Основные части слайсера:

• *основание корпуса*



- *опорный стол*
- *дисковый нож*
- *зажим*
- *рычаг*
- *подвижная каретка*
- *фиксатор*
- *регулятор*

# Блендер



## Назначение

- Для измельчения, перемешивания взбивания

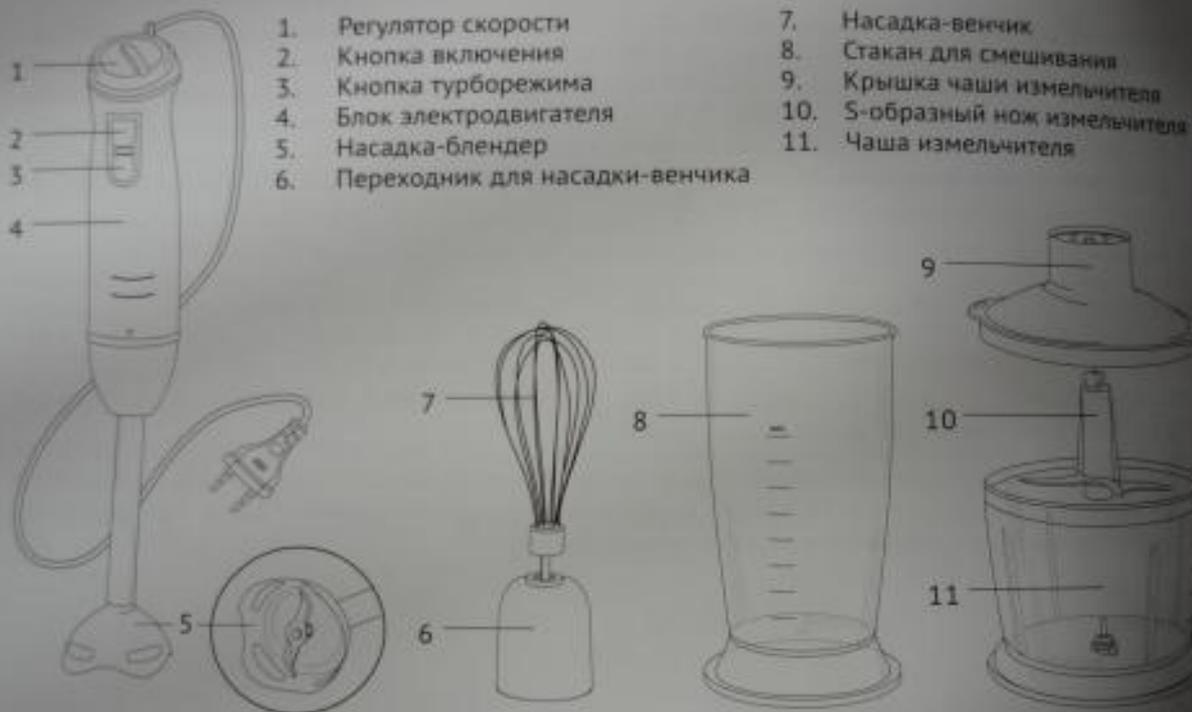
# Техническая характеристика

- Тип -погружной
- Мощность 600 Вт
- Беспроводное использование Нет
- Функции и режимы
- Функции и особенности ?  
Турборежим
- Количество скоростей ? 12
- Плавная регулировка скорости Есть
- Импульсный режим Нет
- Аксессуары в комплекте  
Измельчитель Мерный стакан Венчик для взбивания
- Измельчитель Есть
- Емкость измельчителя 0.45 л
- Мерный стакан Есть
- Емкость мерного стакана 0.6 л
- Венчик для взбивания Есть
- Терка Нет
- Высота 21 см
- Ширина 5.5 см
- Глубина 6.2 см
- Вес 1.35 кг

# Основные части блендера:

REOMOND

## Устройство модели



- Представляет собой ручку с высокоскоростным мотором, к которой крепятся различные насадки
- Имеет лишь механическое управление
- При работе с прибором необходимо держать его в руке
- Отличается компактными размерами, может храниться в ящике или шкафу
- Емкость не всегда входит в комплектацию, альтернативой ей может выступать практически любая глубокая посуда

# Весоизмерительное оборудование •



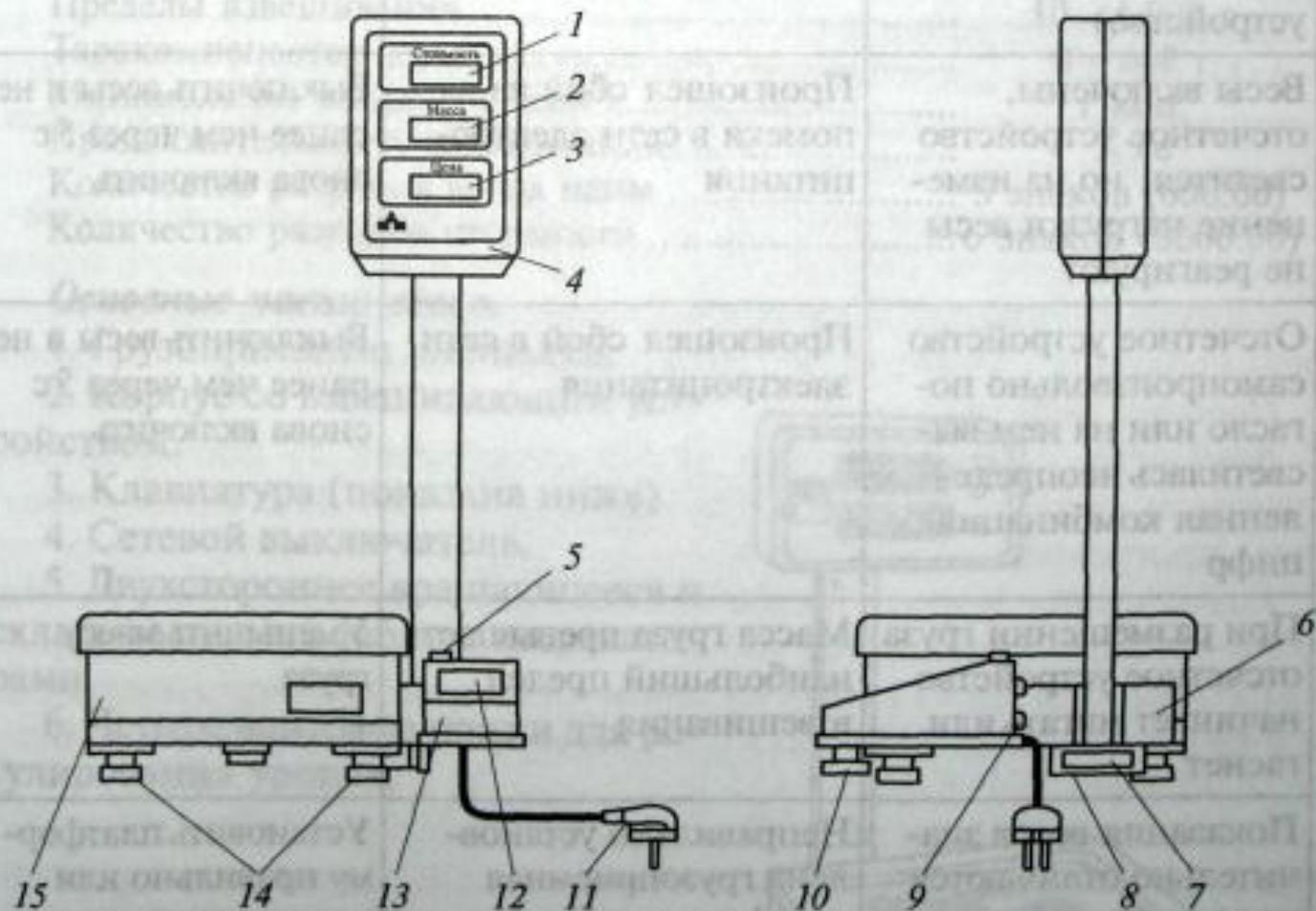


Рис. 2.6. Весы электронные торговые ВР-1038:

1 — табло «Стоимость»; 2 — табло «Масса»; 3 — табло «Цена за 1 кг»; 4 — блок наблюдения; 5 — регулирующая головка; 6 — крышка; 7 — выходной разъем; 8 — предохранитель; 9 — выключатель «Сеть»; 10 — уровень; 11 — шнур электропитания; 12 — цифровые клавиши; 13 — пульт; 14 — регулировочные ножки; 15 — грузоприемная платформа

# Техническая характеристика

- наибольший предел взвешивания - 6 кг;
- • наименьший предел взвешивания - 0,04 кг;
- • диапазон выборки массы тары - от 0 до 6 кг;
- • дискретность отсчета массы - 2 г.
- • пределы допустимой погрешности:
  - в нормальных условиях  $\pm 2$  г в интервале от 0,04 до 4 кг;
  - в интервале от 4 до 6 кг  $\pm 4$  г.

Весы обеспечивают:

- • печать цифрового отображения массы, цены и стоимости взвешиваемого товара как со стороны продавца, так и со стороны покупателя;
- • отображение наименования товара на алфавитно-цифровом дисплее (АЦД);
- • учет массы тары при взвешивании товара;
- • расчет стоимости штучных товаров;
- • суммирование покупок одного покупателя с распечаткой наименования всех товаров, их массы, цены и стоимости;
- • запоминание цен и основных характеристик до 999 товаров;
- • сохранность памяти и работоспособность встроенных часов при выключенном питании;
- • быстрый вызов характеристик товара из памяти с помощью 63 клавиш товара, а также по номеру товара или наименованию;

# Соководоохладители и граниторы



- Сокоохладитель-аппарат для охлаждения и порционного розлива соков и других негазированных прохладительных напитков.

# Техническая характеристика

- Объем: 2 по 10 л
- Габаритные размеры: 420x300x690 мм
- Температура охлаждения: 7 °С...12 °С
- Мощность: 0,31 кВт
- Напряжение: 220 В
- Вес: 25 кг

Сокоохладитель состоит из холодильного агрегата, емкостей для жидкости и перемешивающего устройства, с помощью которого охлаждение проходит равномерно по всему объему без образования пены. Благодаря тому, что движущаяся жидкость постоянно омывает испаритель, всего за 15-18 минут можно охладить напиток до 10-15°С при температуре окружающей среды 25°С.

При изготовлении корпуса используется нержавеющей сталь. Емкости для напитков производят из пищевого поликарбоната.

# Граниторы



- Гранитор- аппарат для замораживания соков и прохладительных напитков до консистенции «мокрого снега». Основное назначение гранитора - приготовление ледяного десерта (граниты), напоминающего нечто среднее между мороженым и соком, молочным коктейлем.

# Техническая характеристика

- Длина нетто. мм: 270.
- Ширина нетто. мм: 520.
- Высота нетто. мм: 810.
- Мощность эл.. кВт: 0.62.
- Напряжение. В: 220.  
1 резервуар из прозрачной пластмассы емкостью 12 л.
- Емкость съемная.
- Система охлаждения и перемешивания.  
 $t - -2 -4 \text{ C}$ .
- Каплесборник.

# Льдогенератор



аппарат,  
предназначенный для  
производства  
пищевого льда,  
необходимый для  
приготовления  
холодных напитков и  
при демонстрации  
мяса, рыбы или  
морепродуктов.

# Техническая характеристика

- Хладагент R22  
Электропитание: 380 В, 50 Гц  
Производительность  
не менее, кг/ч 10 Потребляемая  
мощность, 2.4
- длина 901
- ширина 870
- высота 740

# Фризер



аппарат для  
взбивания и  
замораживания  
смеси  
полуфабрикатов при  
производстве  
мороженого.

# Техническая характеристика

- Температура исходной смеси мороженого, °Сот 2 до 6
- Взбитость мороженого на выходе, % от 40 до 100
- Габаритные размеры, мм, не более
- Ширина 700
- Длина 1200
- Высота 1600
- Давление смеси мороженого в цилиндре при фризеровании, МПа, не более 0,6
- Масса, кг, не более 620
- Напряжение питания, Вт рехфазное 380
- Производительность фризера, л/ч (кг/ч)от 300 до 600 (от 150 до 300)\*
- Расход охлаждающей воды, м<sup>3</sup>/ч, не более 1,8
- Система взбивания непосредственная
- Температура воды на входе в конденсатор, °С не выше 33
- Температура мороженого на выходе, °С от -2 до -5
- Тип насосапоршневой
- Установленная электрическая мощность, кВт11
- ХладагентR22
- Частота питания сети, Гц50

Основной частью фризера является цилиндр, имеющий охлаждающую рубашку, внутри которого находится взбивающий механизм (быстро вращающаяся мешалка с ножами). В рубашку поступает хладагент, охлаждающий смесь до температуры - 7°C. Намерзающий на поверхности цилиндра слой льда срезается и измельчается ножами. Объём смеси в результате взбивания увеличивается в 1,5-2 раза. Выпускаются фризеры с одним или двумя охлаждающими цилиндрами. Выбор той или иной модели должен определяться предполагаемым ассортиментом. Фризер с двумя цилиндрами позволит получить на выходе три разновидности мороженого (по одному из каждого цилиндра плюс их смесь). Имея более экономичную модель с одним цилиндром, можно добиться разнообразия за счет топпингов.