

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



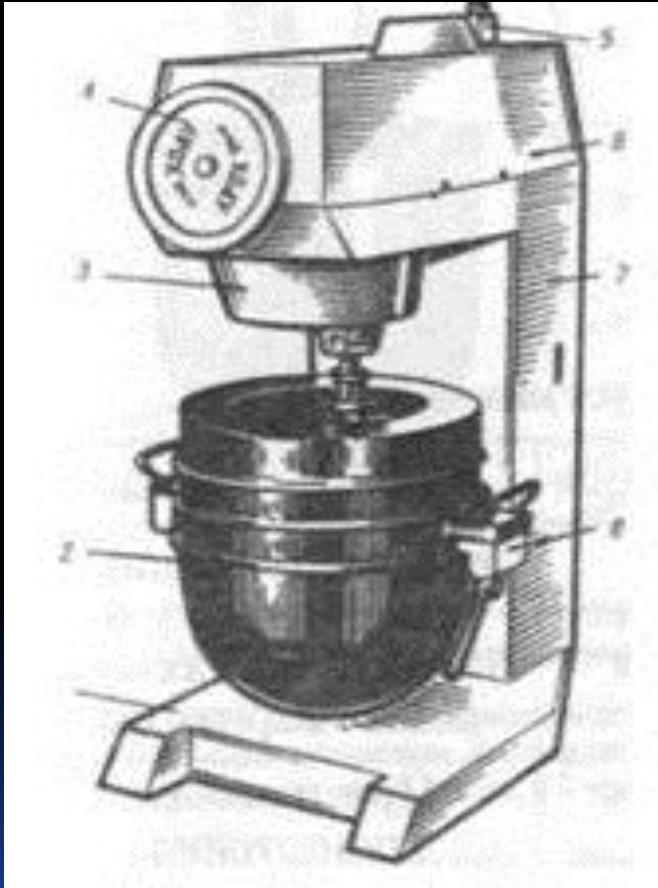
Техническая характеристика

Рабочая емкость бака, л	35
Мощность электродвигателя, кВт	0,8
Частота вращения вибвального 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 вибвальный вал не вращается	Ослабло натяжение ремня вариатора	Остановить машину, снять крышку и усилить натяжение ремня вариатора
Несоответствие фактической скорости вращения вибвального вала 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*

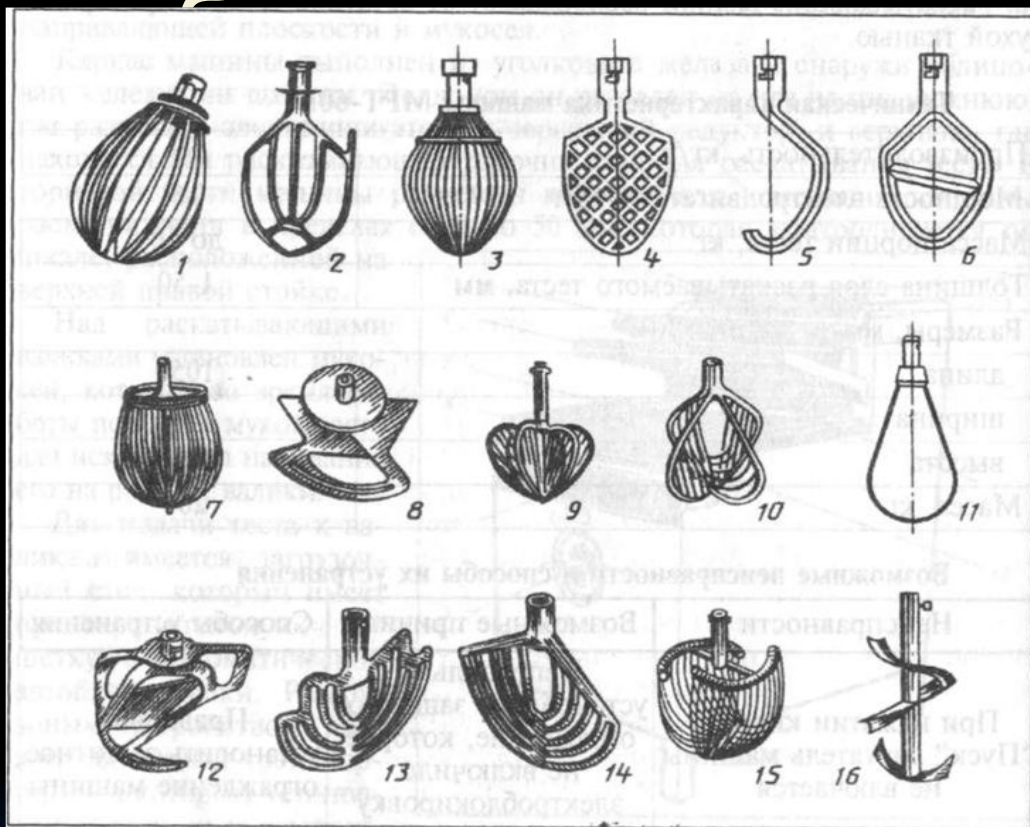
Принцип действия

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*

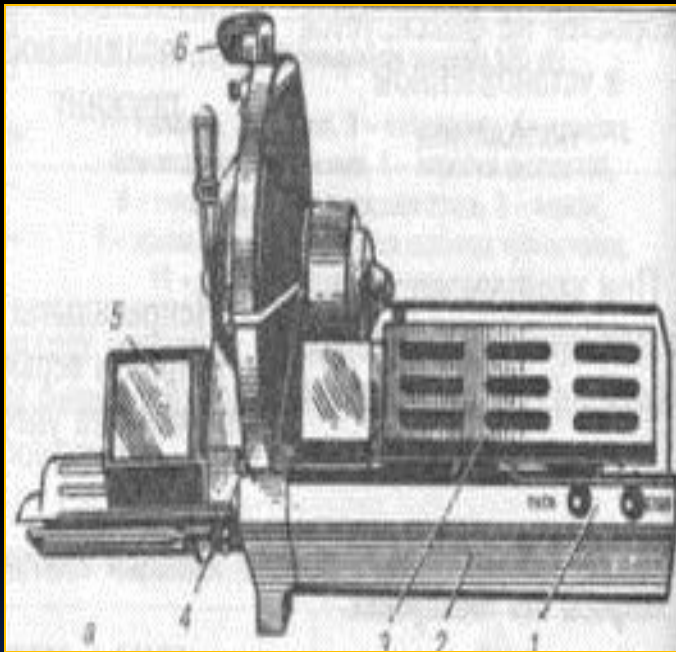


Техническая характеристика МРХ-200

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*

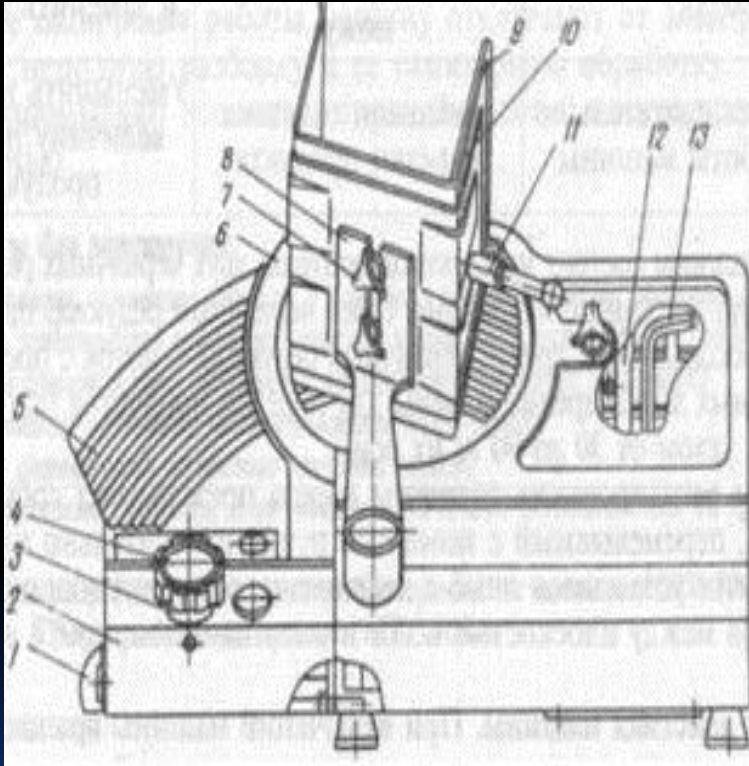


Техническая характеристика слайсера МРГ-300А

- 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

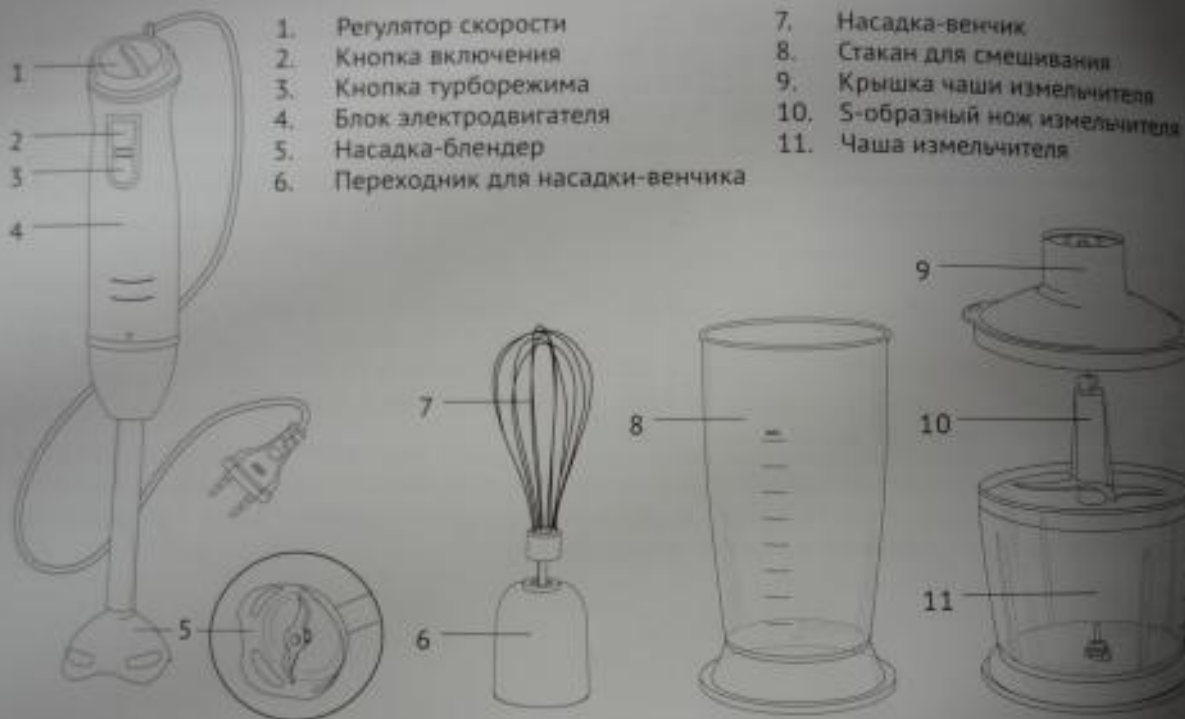
Техническая характеристика

- 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 •



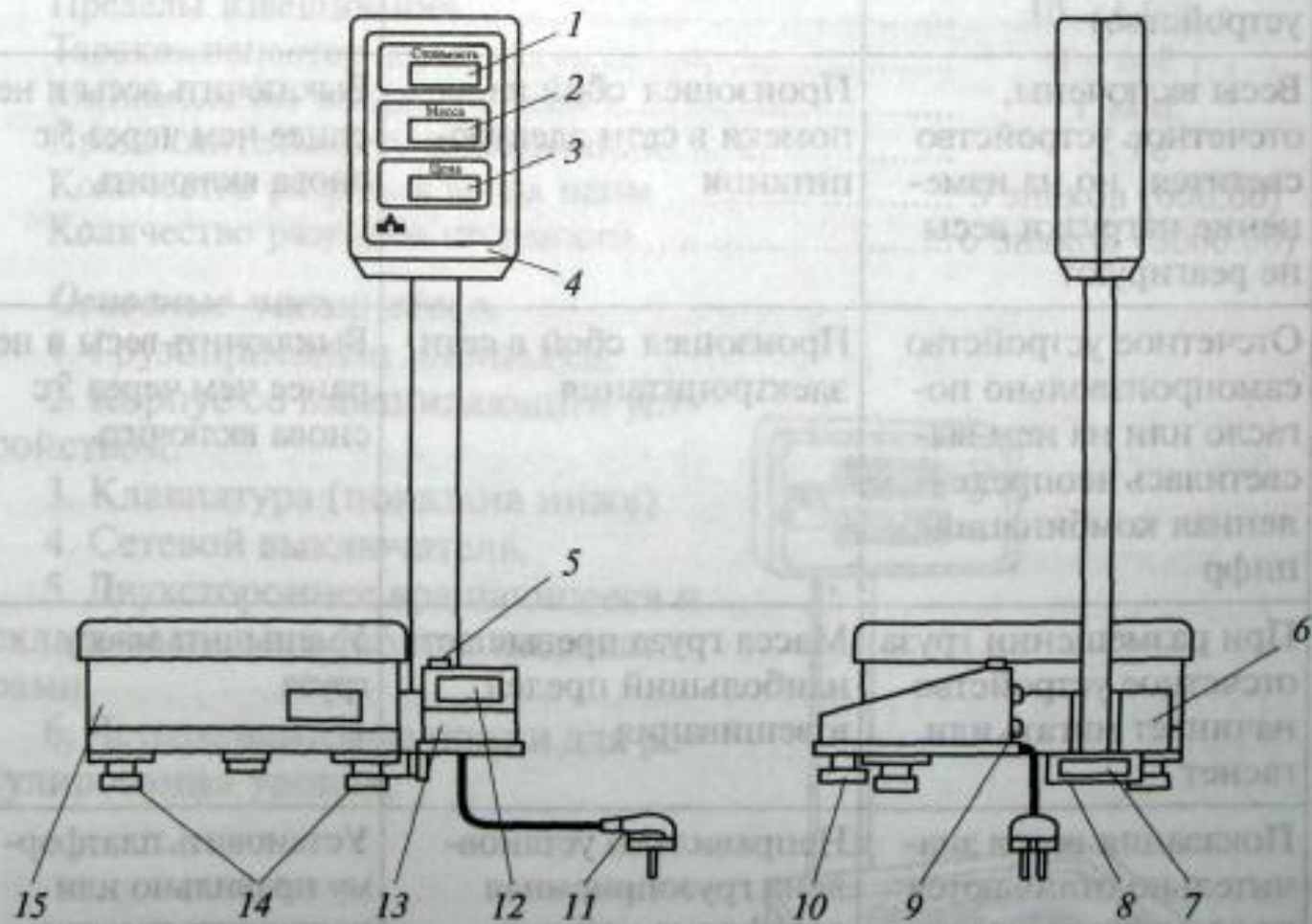


Рис. 2.6. Весы электронные торговые ВР-1038:

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 ± 2 г в интервале от 0,04 до 4 кг;
 - в интервале от 4 до 6 кг ± 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°C при температуре окружающей среды 25°C.

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, м³/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 насоса поршневой
- Установленная электрическая мощность, кВт 11
- Хладагент R22
- Частота питания сети, Гц 50

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.