

## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	5
1. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	7
1.1. Классификация и назначение торгово-технологического оборудования. Общие сведения о машинах.....	7
1.2. Универсальные кухонные машины .....	11
1.3. Машины для мытья овощей, посуды и приборов.....	14
1.4. Машины для снятия наружных покровов .....	18
1.5. Сортировочно-калибровочное оборудование.....	20
1.6. Измельчительное оборудование .....	24
1.6.1. Оборудование для дробления и размола.....	25
1.6.2. Протирочные машины и механизмы .....	28
1.6.3. Оборудование для нарезания овощей и фруктов .....	30
1.6.4. Оборудование для измельчения мяса и рыбы .....	31
1.6.5. Оборудование для нарезки гастрономии .....	34
1.6.6. Хлеборезательное оборудование .....	35
1.7. Перемешивающее оборудование .....	37
1.7.1. Тестомесильные машины .....	38
1.7.2. Взбивальные машины .....	40
1.7.3. Фаршемешалки .....	42
1.8. Дозировочно-формовочное оборудование.....	43
2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....	48
2.1. Основные приемы тепловой обработки продуктов.....	48
2.2. Общие принципы устройства теплового оборудования .....	49
2.2.1. Рабочая камера и каркас теплового аппарата .....	49
2.2.2. Электрические нагревательные элементы .....	50
2.2.3. Газовые горелки.....	54
2.2.4. Тепловая изоляция.....	57
2.2.5. Приборы обеспечения безопасности теплового оборудования.....	57
2.3. Водонагревательное оборудование .....	59
2.4. Кофеварки .....	62
2.5. Варочные котлы.....	64
2.6. Оборудование для жарки и выпечки .....	68
2.6.1. Сковороды.....	68
2.6.2. Фритюрницы .....	69
2.6.3. Жарочные и пекарные шкафы .....	70

2.6.4. Пароконвектоматы .....	72
2.6.5. Грили .....	75
2.7. Электрические плиты.....	77
2.8. Оборудование для раздачи пищи. Мармиты.....	81
3. ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	84
3.1. Классификация холодильников и торгового оборудования .....	85
3.2. Устройство компрессорной холодильной машины.....	87
СПИСОК ИСТОЧНИКОВ .....	89