

# Оглавление

К читателю .....	3
<b>Глава 1. Общие сведения о тепловом оборудовании .....</b>	<b>4</b>
1.1. Характеристика основных способов тепловой обработки .....	4
1.2. Основные виды энергоносителей .....	6
1.3. Способы передачи теплоты .....	7
1.4. Теплогенерирующие устройства .....	8
1.5. Классификация теплового оборудования .....	10
1.6. Модульное оборудование и функциональные емкости .....	11
<b>Глава 2. Варочное оборудование .....</b>	<b>14</b>
2.1. Общие положения .....	14
2.2. Пищеварочные котлы .....	14
2.3. Пароварочные аппараты .....	20
2.4. Эспрессо-кофеварки .....	23
<b>Глава 3. Жарочно-пекарное оборудование .....</b>	<b>25</b>
3.1. Электрические сковороды .....	25
3.2. Фритюрницы .....	29
3.3. Жарочные и пекарные шкафы .....	34
3.4. Грили .....	36
3.5. Пароконвектоматы и конвектоматы .....	40
3.6. Оборудование для выпечки .....	47
<b>Глава 4. Универсальное и водогрейное оборудование .....</b>	<b>53</b>
4.1. Электрические плиты .....	53
4.2. Электрокипятильники .....	57
<b>Глава 5. Оборудование для раздачи пищи .....</b>	<b>60</b>
5.1. Линии самообслуживания .....	60
5.2. Мармиты для первых и вторых блюд .....	61
5.3. Тепловые шкафы .....	62