

Оглавление

| | |
|---|-----------|
| К читателю | 3 |
| Глава 1. Основы холодильной техники | 4 |
| 1.1. Классификация способов охлаждения | 4 |
| 1.2. Основные процессы получения искусственного охлаждения | 7 |
| 1.3. Холодильные машины и их классификация | 8 |
| 1.4. Хладагенты | 9 |
| 1.5. Озонабезопасность | 10 |
| 1.6. Краткая характеристика хладагентов | 11 |
| 1.7. Хладоносители | 12 |
| 1.8. Компрессоры | 13 |
| 1.9. Теплообменные аппараты | 16 |
| 1.10. Система автоматического регулирования | 17 |
| 1.11. Холодильные агрегаты | 18 |
| Глава 2. Холодильное оборудование предприятий торговли и общественного питания | 21 |
| 2.1. Классификация холодильного оборудования | 21 |
| 2.2. Общая характеристика холодильных камер | 23 |
| 2.3. Холодильные камеры серии КХ | 25 |
| 2.4. Холодильные шкафы | 28 |
| 2.5. Профессиональное холодильное оборудование для пекарен | 34 |
| 2.6. Шкафы и камеры шоковой заморозки и интенсивного охлаждения | 35 |
| 2.7. Охлаждаемые столы | 41 |
| 2.8. Специализированное оборудование | 47 |
| 2.9. Оборудование для демонстрации продаваемой продукции | 50 |
| 2.10. Требования к эксплуатации холодильного оборудования | 60 |
| Список литературы | 63 |