

СОДЕРЖАНИЕ

Технологические машины и аппараты. Общие сведения	№ 1
Универсальные кухонные машины	№ 2
Машины для очистки овощей и картофеля	№ 3
Овощерезательные машины	№ 4
Машины и сменные механизмы для обработки мяса и рыбы	№ 5
Посудомоечные машины	№ 6
Машины для подготовки кондитерского сырья	№ 7
Просеивательные машины и механизмы	№ 8
Тестомесительные машины	№ 9
Взбивальные машины	№ 10
Тестораскаточная и тестоокруглительная машины. Вальцовый пресс	№ 11
Машины и механизм для нарезания хлеба и гастрономических товаров	№ 12
Тепловое технологическое оборудование	№ 13
Теплопередача. Теплообменники и нагревательные элементы	№ 14
Пищеварочные котлы	№ 15
Пароварочные аппараты и кофеварки	№ 16
Характеристика процесса жарки и классификация жарочного оборудования	№ 17
Сковороды	№ 18
Фритюрницы	№ 19
Конвективные жарочные шкафы	№ 20