

УДК 642.5(075.32)  
ББК 36.99-5я722  
О-224

Рецензент —

преподаватель специальных дисциплин Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Технологический колледж» № 28 г. Москвы  
*Е. А. Ковылина*

**Оборудование предприятий общественного питания** : иллюстрированное учеб. пособие / сост. М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 20 плакатов.

ISBN 978-5-7695-8135-9

Представлены иллюстрации общего вида, принципиальные и кинематические схемы современного механического и теплового технологического оборудования предприятий общественного питания как отечественных, так и зарубежных производителей. Рассмотрены отдельные механизмы оборудования, их принципы работы, достоинства и недостатки.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии 260807.01 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС НПО.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования.

УДК 642.5(075.32)  
ББК 36.99-5я722

*Оригинал-макет данного издания является собственностью Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом без согласия правообладателя запрещается*

© Ботов М. И., Елхина В. Д., Кирпичников В. П.,  
составление, 2014  
© Образовательно-издательский центр «Академия», 2014  
© Оформление. Издательский центр «Академия», 2014

ISBN 978-5-7695-8135-9

## УВАЖАЕМЫЙ ЧИТАТЕЛЬ?

Данное иллюстрированное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Учебно-методические комплекты нового поколения включают в себя традиционные и инновационные учебные материалы, позволяющие обеспечить изучение общеобразовательных и общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Каждый комплект содержит учебники и учебные пособия, средства обучения и контроля, необходимые для освоения общих и профессиональных компетенций, в том числе и с учетом требований работодателя.

Учебные издания дополняются электронными образовательными ресурсами. Электронные ресурсы содержат теоретические и практические модули с интерактивными упражнениями и тренажерами, мультимедийные объекты, ссылки на дополнительные материалы и ресурсы в Интернете. В них включен терминологический словарь и электронный журнал, в котором фиксируются основные параметры учебного процесса: время работы, результат выполнения контрольных и практических заданий. Электронные ресурсы легко встраиваются в учебный процесс и могут быть адаптированы к различным учебным программам.

Учебно-методический комплект разработан на основании Федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования с учетом его профиля.

*Учебное издание*

**Ботов Михаил Иванович, Елхина Валентина Дорощеевна,  
Кирпичников Владимир Палович**

**Оборудование предприятий общественного питания**

Иллюстрированное пособие

Редактор *В. А. Савосик*. Художник *А. Ю. Черноморский*  
Корректор *Н. В. Савельева*

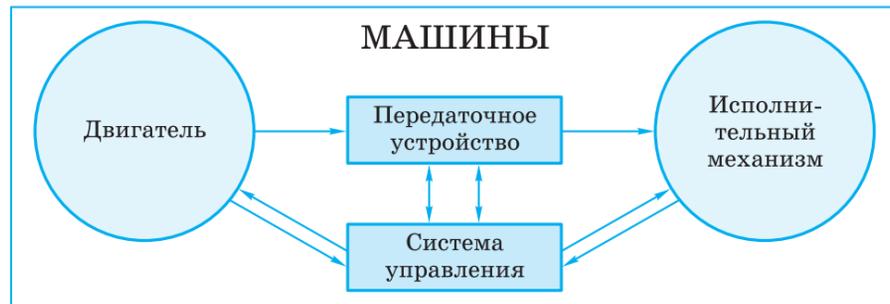
Изд. № 101115105. Подписано в печать 10.09.2013. Формат 60×90/4.  
Бумага офс. № 1. Печать офсетная. Печ. л. 5,0.  
Тираж 600 экз. Заказ №

ООО «Издательский центр «Академия». [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)  
129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1.  
Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.  
Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 16474 от 05.04.2013.

Отпечатано с электронных носителей, предоставленных издательством,  
в ОАО «Саратовский полиграфкомбинат». [www.sarpgk.ru](http://www.sarpgk.ru)  
410004, г. Саратов, ул. Чернышевского, 59.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ МАШИНЫ И АППАРАТЫ

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ



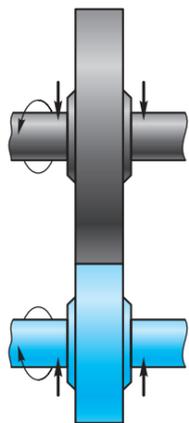
**Механизм** — совокупность материальных тел или звеньев, соединенных между собой таким образом, что обеспечивается определенность движения каждого из них

**Передаточным устройством** в механических машинах служит редуктор или другое *устройство, изменяющее параметры движения* (скорость или направление вращения рабочего вала, крутящий момент, обеспечение сложного вращения поступательного движения и др.)

## ВИДЫ ПЕРЕДАТОЧНЫХ УСТРОЙСТВ И ИХ ПРИНЦИПАЛЬНЫЕ СХЕМЫ

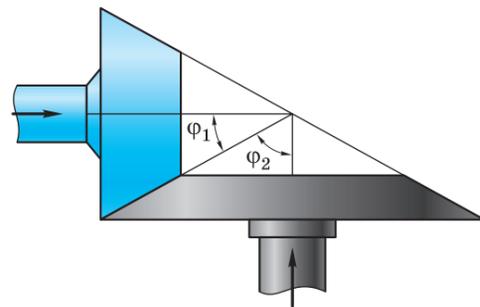
### ФРИКЦИОННЫЕ

#### Цилиндрические



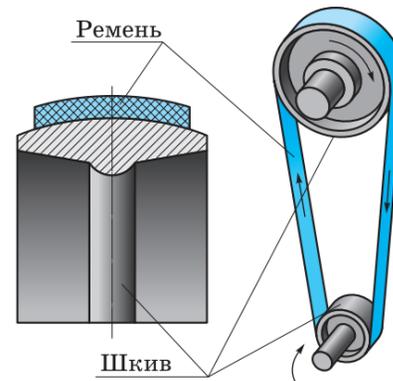
**Достоинства:** простота и бесшумность  
**Недостатки:** дополнительные нагрузки на валы и опоры; непостоянное передаточное число

#### Конические



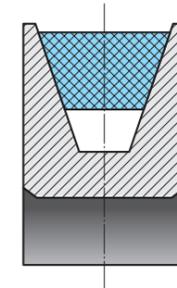
### РЕМЕННЫЕ

#### Плоскоременные



**Достоинства:** простота; бесшумность; проскальзывание ремня при превышении нагрузки на исполнительном механизме предупреждает повреждение электродвигателя  
**Недостатки:** невысокий коэффициент полезного действия (КПД); непостоянное передаточное число; дополнительные нагрузки на валы и оси

#### Клиноременные

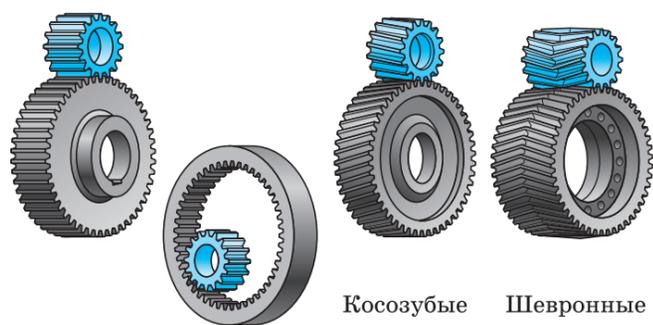


#### С круглым ремнем

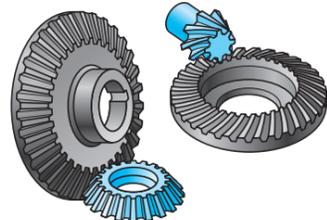


### ЗУБЧАТЫЕ

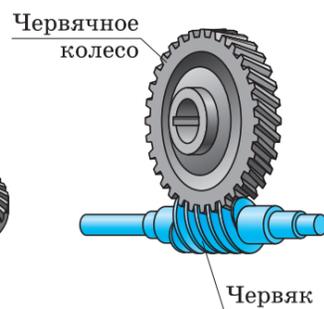
#### Цилиндрические



#### Конические

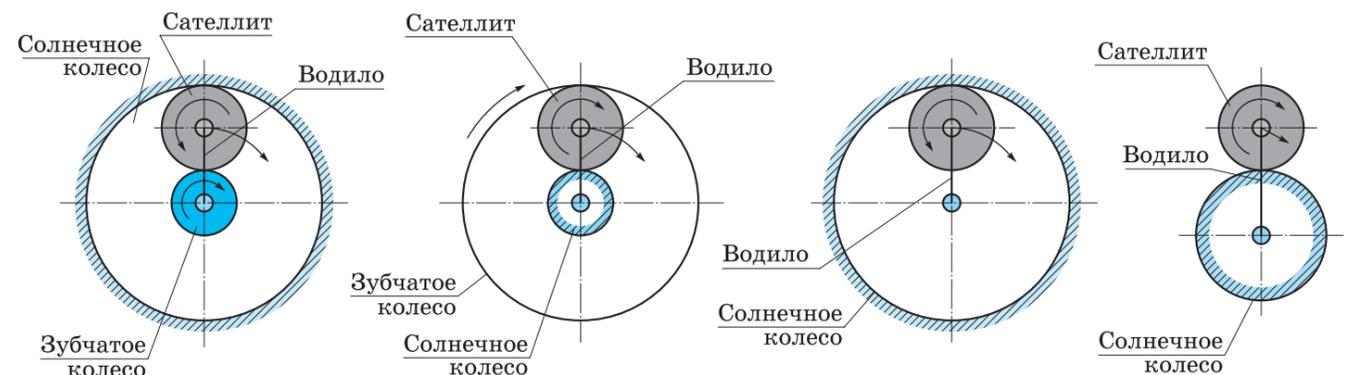


#### Червячные



**Достоинства:** превращение вращательного в возвратно-поступательное движение  
**Недостатки:** сложность изготовления и высокая стоимость; повышенный шум при работе

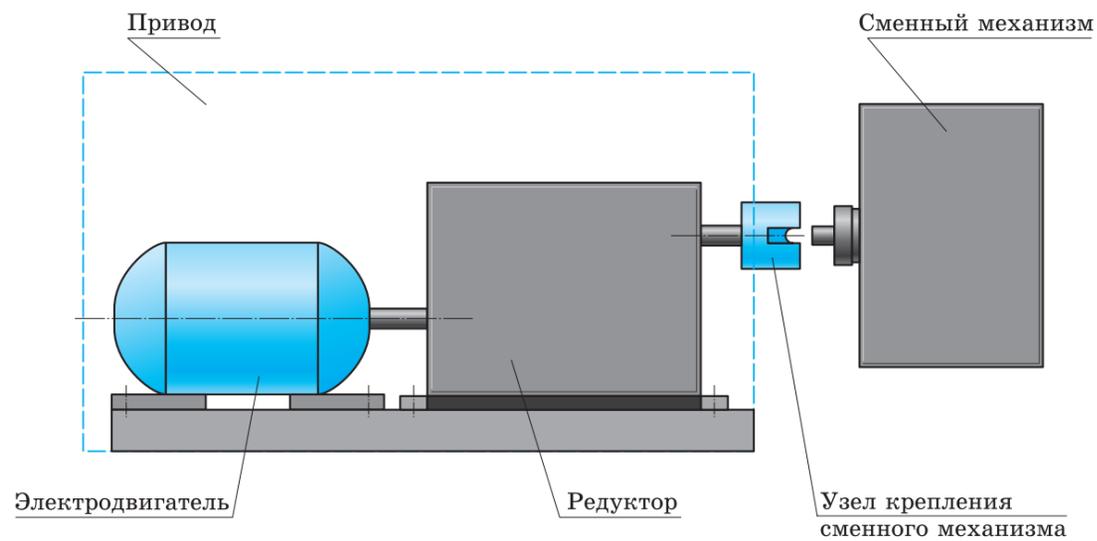
### ПЛАНЕТАРНЫЕ



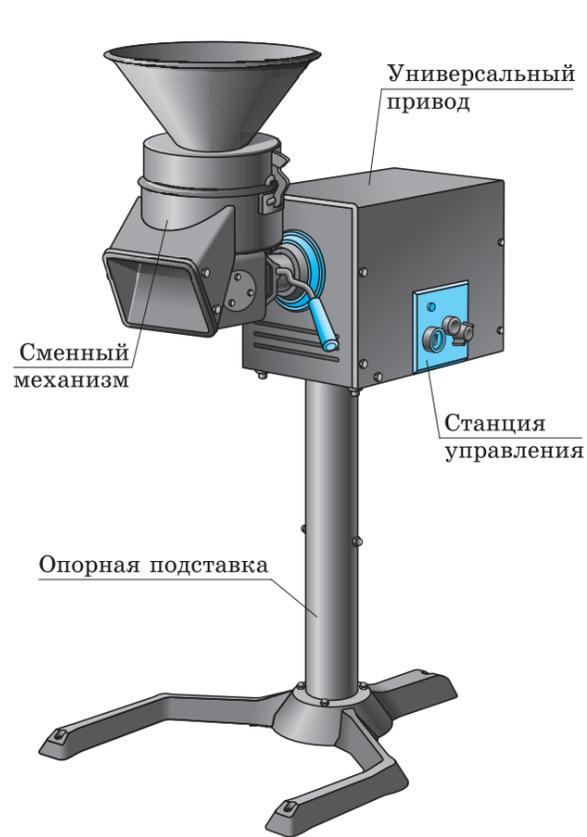
**Достоинства:** большое передаточное число; сложное совмещенное движение сателлита  
**Недостатки:** сложность изготовления и высокая стоимость; повышенный шум при работе; вибрации при износе колес

# УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ

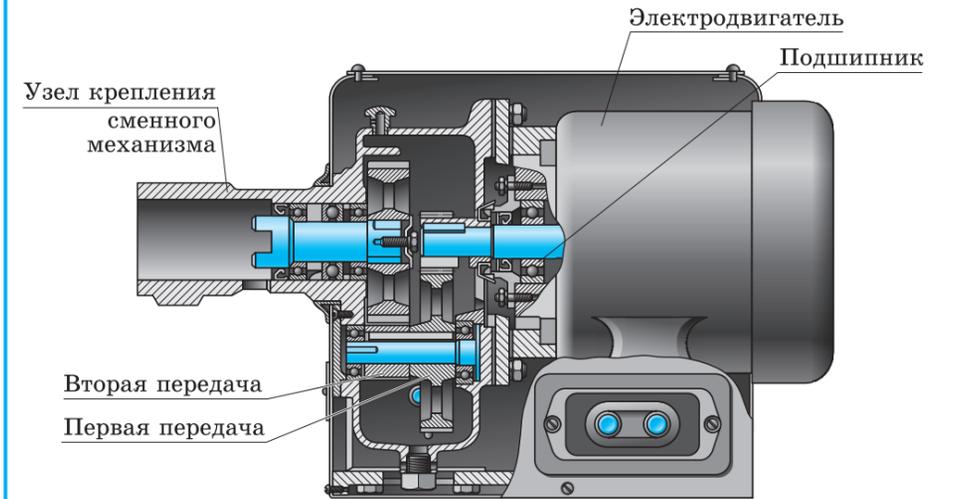
## ПРИНЦИП УСТРОЙСТВА



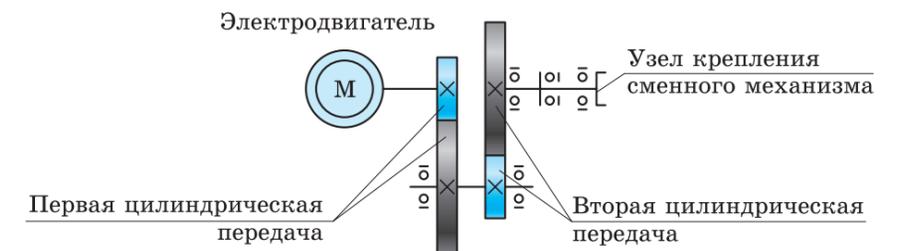
## УНИВЕРСАЛЬНАЯ КУХОННАЯ МАШИНА УКМ-01



## УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРИВОД



### Кинематическая схема



## КЛАССИФИКАЦИЯ УНИВЕРСАЛЬНЫХ КУХОННЫХ МАШИН

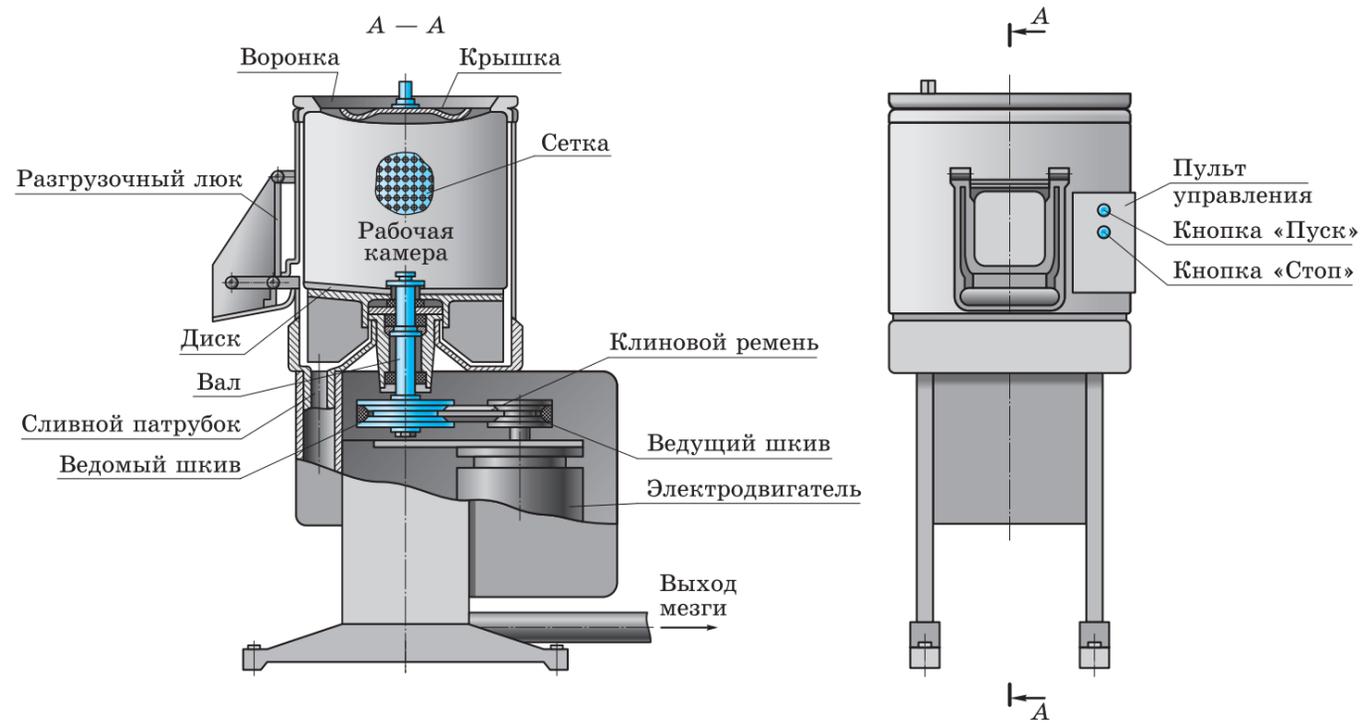
Общего назначения	Специального назначения
<p>Мясорубка;</p> <p>овощерезательно-протирочный механизм для нарезания сырых и вареных овощей, протирания вареного картофеля;</p> <p>механизм для взбивания и перемешивания;</p> <p>просеиватель</p>	<p><b>Для кондитерских цехов</b></p> <p>Механизм для взбивания и перемешивания; механизм для просеивания муки; механизм для измельчения сухарей и специй</p>
	<p><b>Для мясных цехов</b></p> <p>Мясорубка; механизм для взбивания и перемешивания; механизм для измельчения сухарей и специй; рыхлитель</p>
	<p><b>Для холодных цехов</b></p> <p>Механизм для нарезания сырых и вареных овощей; механизм для очистки картофеля; механизм для взбивания и перемешивания</p>

## МЕХАНИЗМЫ И НАСАДКИ

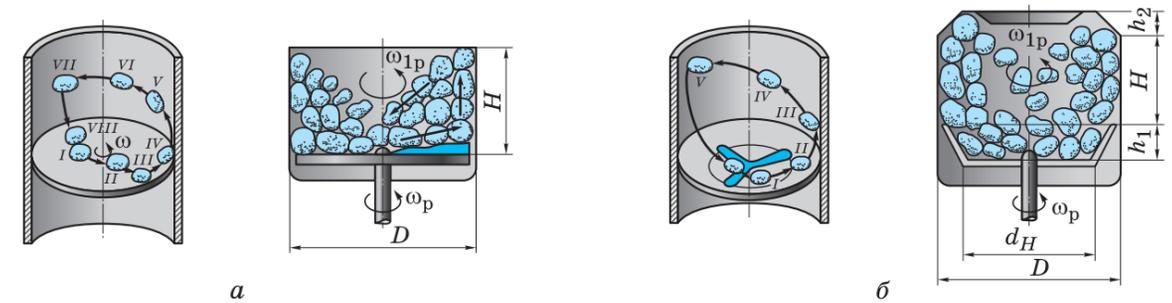


# МАШИНЫ ДЛЯ ОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ И КАРТОФЕЛЯ

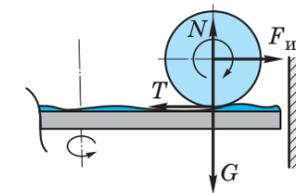
## КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА МОК-150



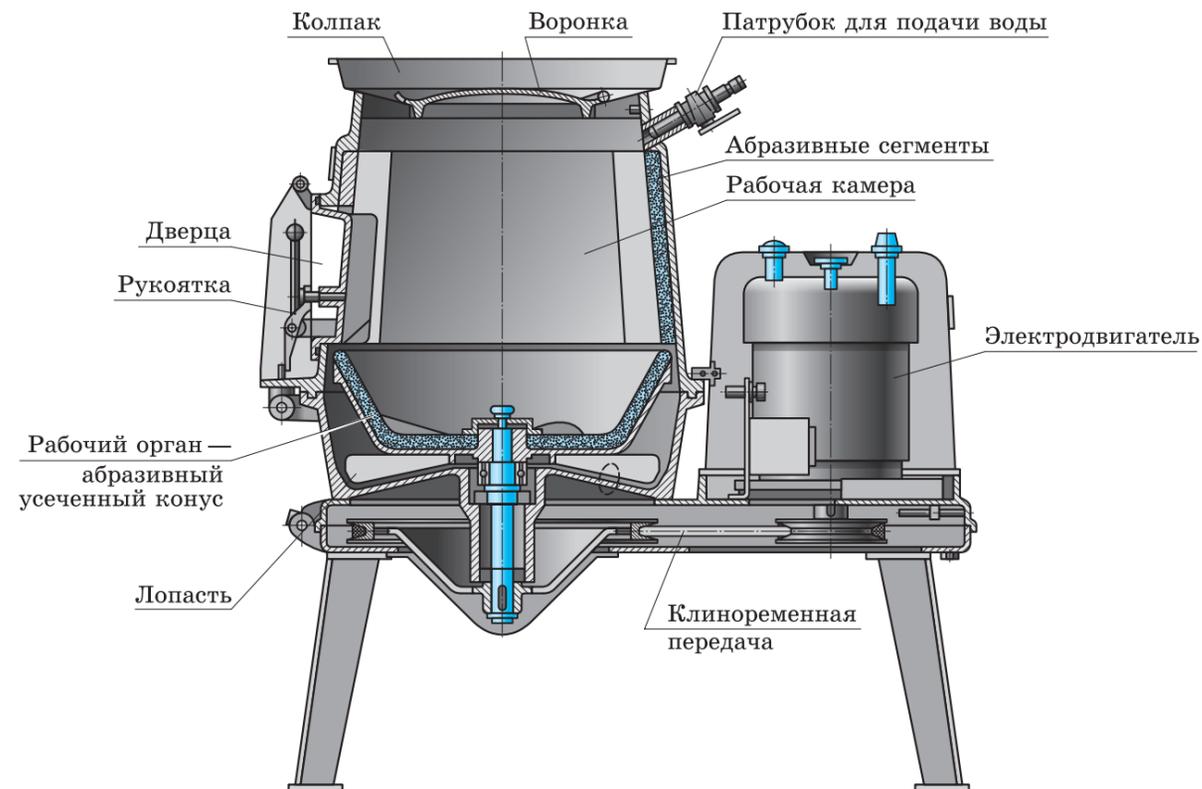
## ПРИНЦИПАЛЬНЫЕ СХЕМЫ РАБОТЫ ДИСКОВЫХ (а) И КОНИЧЕСКИХ (б) КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНЫХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ



## СХЕМА СИЛ, ДЕЙСТВУЮЩИХ НА КЛУБЕНЬ ПРИ ЕГО ОЧИСТКЕ



## КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА МОК-350



## ПРИНЦИПАЛЬНАЯ СХЕМА КАРТОФЕЛЕОЧИСТИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ КНА-600М

