

# Данные для расчета объема МОЕЧНЫХ ВАНН

Операция	Норма расхода воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Длительность обработки продукта в ванне, мин
1.Хранение очищенного картофеля в воде	0,6	100-110
2. Промывка: -картофеля, корнеплодов и репчатого лука	2,0	30-40
- капусты, томатов и огурцов	1,5	20-30
- зелени	5,0	20-30
- мясных продуктов и рыбы	3,0	35-45
Оттаивание мороженной рыбы	2,0	130-150

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество во обрабатывае- мого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукт в, дм <sup>3</sup>	Коэффици- ент оборачива- емости ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5				

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество во обработываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборотности ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0			

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество во обработываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборотности ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0		

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество во обработываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборотности ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество во обработываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборотности ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	Ванна моечная ВМ-1

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество обрабатываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборачиваемости ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	Ванна моечная ВМ-1
Хранение очищенного картофеля	14,2				

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество обрабатываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборачиваемости ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая установка ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	Ванна моечная ВМ-1
Хранение очищенного картофеля	14,2	0,6			



# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество обрабатываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборачиваемости ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая установка ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	Ванна моечная ВМ-1
Хранение очищенного картофеля	14,2	0,6	5,0		

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество во обработываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборотности ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	Ванна моечная ВМ-1
Хранение очищенного картофеля	14,2	0,6	5,0	8,2	

# Таблица 1 – Расчет и подбор моечных ванн

Операция	Количество обрабатываемого продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм <sup>3</sup>	Коэффициент оборачиваемости ванны за смену	Требуемый объем ванны, дм <sup>3</sup>	Принятая к установке ванна (объем, дм <sup>3</sup> )
Мойка мяса	41,5	3,0	11,0	20,9	Ванна моечная ВМ-1
Хранение очищенного картофеля	14,2	0,6	5,0	8,2	Ванна моечная

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32					

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1				

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10			

Таблица 2 – Расчет числа гастроек и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроек, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроек, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10		

Таблица 2 – Расчет числа гастроек и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроек	Вместимость гастроек, кг, шт.	Число гастроек, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроек, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	



Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25
Люля-кебаб	100 шт.					

Таблица 2 – Расчет числа гастроек и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроек, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроек, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25
Люля-кебаб	100 шт.	GN1/1x200K1				

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25
Люля-кебаб	100 шт.	GN1/1x65K1	64 шт.			

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25
Люля-кебаб	100 шт.	GN1/1x65K1	64 шт.	5		

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25
Люля-кебаб	100 шт.	GN1/1x65K1	64 шт.	5	16	

Таблица 2 – Расчет числа гастроемкостей и единиц контейнеров

Полуфабрикаты	Масса изделий, кг, шт.	Обозначение гастроемкости	Вместимость гастроемкости, кг, шт.	Число гастроемкостей, шт.	Вместимость контейнера КП-160 по числу гастроемкостей, шт.	Число контейнеров КП-160
Лук репчатый	32	GN1/1x100K1	10	10	8	1,25
Люля-кебаб	100 шт.	GN1/1x65K1	64 шт.	5	16	0,31