

МЕЖРЕГИОНАЛЬНЫЙ
ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

Искусство, дизайн
и сфера услуг

ОБОРУДОВАНИЕ СЕКЦИОННОЕ МОДУЛИРОВАННОЕ



Сеничкина Галина Витальевна

Преподаватель поварского и кондитерского
дела

Тюменская область

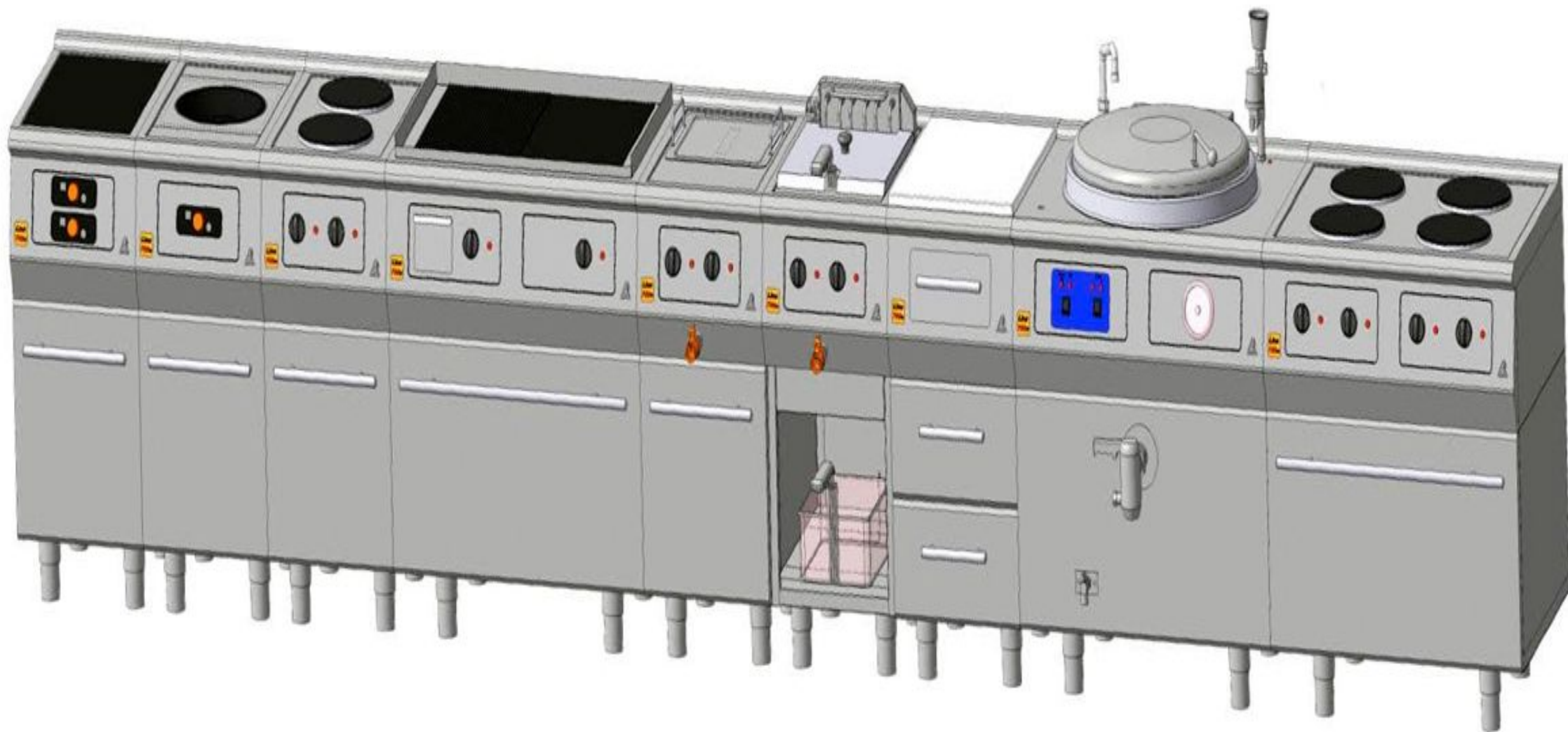
На современных производствах большим спросом пользуются секционно-модулированные плиты, предназначенные для встраивания в технологическую линию. Выбор модели зависит от пропускной способности предприятия



НЮ.







Тепловые линии

- Тепловые линии — универсальное оборудование для предприятий общественного питания любого профиля (кафе, ресторана, столовой и т. д.). Тепловые линии повышают производительность кухни и облегчают труд персонала



ПЛИТА ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СЕКЦИОННО-МОДУЛИРОВАННАЯ – ПЭСМ-4



Плита электрическая секционно-модулированная ПЭСМ-4ШБ состоит из четырех прямоугольных конфорок и жарочного шкафа с бортами для перемещения наплитной посуды. Предназначена она для приготовления горячих блюд в наплитной посуде, а также для жаренья, запекания и выпечки кулинарных и кондитерских изделий в жарочном шкафу. Плита может работать как самостоятельный аппарат или использоваться в составе технологической поточной линии. Корпус плиты представляет собой каркас, к которому крепится рабочая поверхность и жарочный шкаф.



Сковорода электрическая СЭСМ -0,2

- **Предназначена** для жарения продуктов основным способом и во фритюре, пассерования овощей, тушения, припускания кулинарных изделий.
- **Сковорода имеет** прямоугольную чугунную чашу, облицованную стальными листами, покрытыми белой эмалью, установленную на двух тумбах. **Крышка сковороды** удерживается в любом положении с помощью двух пружин, размещённых внутри тумб. **Между чугунной чашей и облицовкой** проложен слой асбеста и фольги, служащий тепловой изоляцией.
- **Нагрев чаши сковороды** осуществляется электрическими спиралями, расположенными в канавках под днищем и изолированы фарфоровыми бусами.



Для автоматического поддержания заданной температуры сковороды на задней стороне ее чаши смонтирован терморегулятор.

ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры

Основными размерами оборудования являются: *длина – L; ширина – B;*
высота – H

без выступающих частей (ручек, кранов, маховиков и др.), обеспечивающие возможность стыкования отдельных изделий для образования единого комплекса.

Длина и ширина секционного модулированного оборудования должны быть кратны установленному модулю - 100 мм и рассчитываются по формулам:

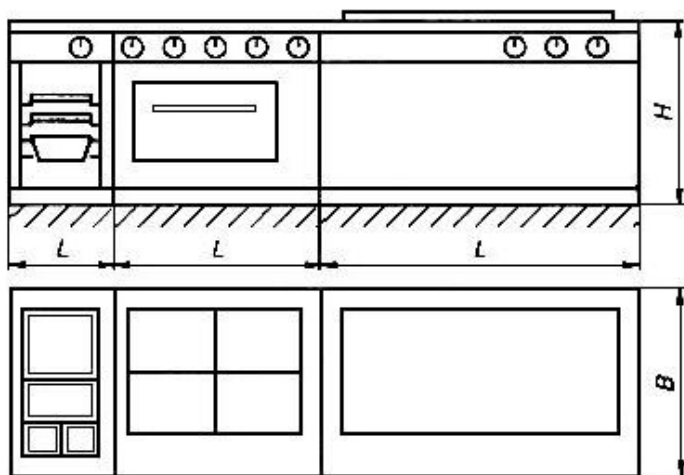
$$L = 100 \times n$$

$$B = 100 \times m$$

где коэффициенты кратности $n, m = 1, 2, 3$. Высота оборудования не должна превышать 2000 мм. Высота до рабочей поверхности - 900 мм. Допускается высота до рабочей поверхности 850 мм.

ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модульное. Основные размеры

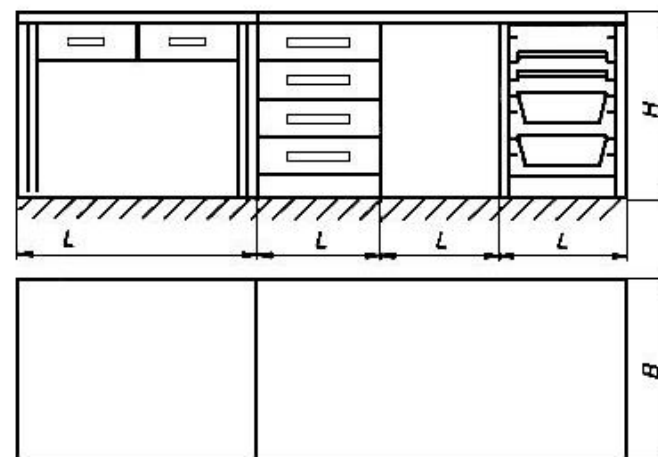
Рисунок 1. Тепловое технологическое оборудование



$L = 500, 900, 1000, 1500$ мм; $B = 900$ мм; H - в соответствии с 3.3.

Рисунок 1

Рисунок 2. Вспомогательное оборудование

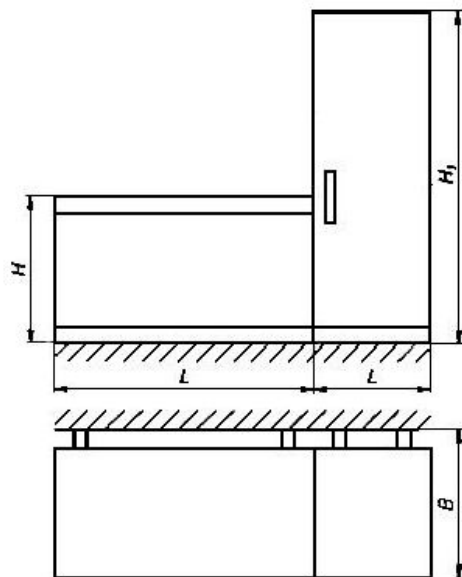


$L = 600, 1200, 1800$ мм; $B = 800$ мм; H - в соответствии с 3.3.

Рисунок 2

ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модульное. Основные размеры

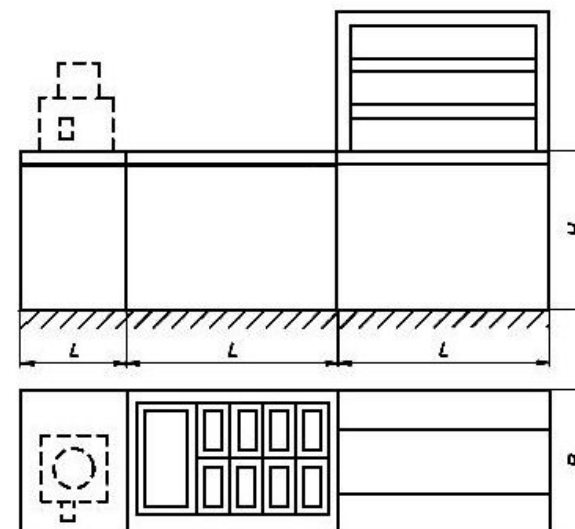
Рисунок 3. Холодильное оборудование



$L = 700, 800, 1000, 1500, 2000$ мм; $B = 800$ мм; H и H_1 - в соответствии с 3.3.

Рисунок 3

Рисунок 4. Оборудование для раздачи и самообслуживания



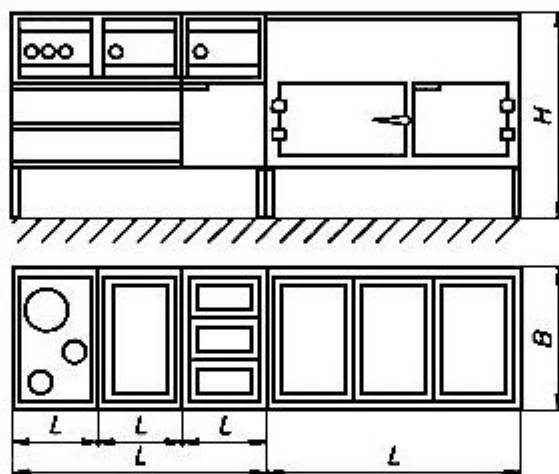
$L = 600, 1200, 1800$ мм; $B = 800$ мм; H - в соответствии с 3.3.

Рисунок 4



ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры

Рисунок 5. Оборудование для буфетов и баров



$L = 350, 400, 800, 1200$ мм; $B = 600$ мм; H - в соответствии с 3.3.

Рисунок 5



ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры

Оборудование секционное модулированное - оборудование, сконструированное в соответствии с единым модулем в виде функционально сопряженных секций.

Оборудование тепловое технологическое - оборудование, предназначенное для тепловой обработки пищевых продуктов (варка в воде или на пару, выпечка, жарение, разогрев и т.д.).

Оборудование вспомогательное - оборудование, предназначенное для подготовки, приготовления и хранения пищевых продуктов, хранения посуды и прочих принадлежностей (столы, шкафы, кассеты, полки, моечные ванны и т.д.).

ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры

Оборудование холодильное - оборудование, предназначенное для хранения и охлаждения пищевых продуктов, при температурах охлаждения и заморозки (холодильные шкафы, столы с холодильными отделениями и т.д.).

Оборудование для раздачи и самообслуживания - оборудование, предназначенное для раздачи порционных блюд и напитков.

Оборудование для буфетов и баров - оборудование тепловое, холодильное, раздаточное и вспомогательное, размеры и внешнее оформление которого соответствуют условиям применения его для оснащения буфетов и баров.



ГОСТ 30294-95 Оборудование для предприятий общественного питания. Оборудование секционное модулированное. Основные размеры

Объем функциональный - внутренний объем оборудования, в котором осуществляются процессы тепловой обработки, охлаждения и хранения пищевых продуктов непосредственно или в функциональных емкостях.

Кассета - устройство для установки функциональных емкостей в функциональные объемы оборудования или в контейнеры.

Секционно-модулированное оборудование

