

ҲАЛҚАРО ЎЗБЕК ПАЗАНДАЧИЛИК САНЪАТИ МАРКАЗИ

**ХАЛҚ ТАЪЛИМИ МУАССАСАЛАРИДА
“ТЕХНОЛОГИК ЖИХОЗЛАРДАН
ФОЙДАЛАНИШ”**

**ТАЙЁРЛАДИ: - Т.К. УМАРАЛИЕВ
ЎЗБЕКИСТОН ОШПАЗЛАР УЮШМАСИ
ҲАЛҚАРО ЎЗБЕК ПАЗАНДАЧИЛИК САНЪАТИ МАРКАЗИ
ЭКСПЕРТИ**

Механик жихозлар: картошка ва илдизмева сабзавотлар пўстини, тозаловчи машиналар (картофелечисткалар), сабзавотларни кесувчи машиналар, гўшт қиймалагич машиналар (мясорубкалар), хамир корувчи, хамир ёювчи, купиртириш машиналар, эзгич - блендерлар ва бошка ускуналар.

Механик жихозлар узлукли ва узлуксиз харакатланадиганларга бўлинади.

Узлуксиз харакатланадиган механик жихозларда хом ашени солиш, уларга ишлов бериш ва махсулотни чикариб олиш узлуксиз амалга оширилади. Хом ашё доимий равишда жихознинг ишчи камерасига келиб тушади, ишлов берилади, сунг ишчи камерасидан ташкарига чикарилади.

Узлукли харакатланадиган жихозларда хом ашё ишчи кисмларида маълум вакт давомида ишлов берилади. Жихознинг ишчи камерасида ишлов берилган хом ашё чикариб олингандан сунггина навбатдаги хом ашё солинади.

Иссиклик жихозлари: электр ёки газ плиталар, электр тавалар, электр шкафлар, электр козонлар, фритюрницалар, сув кайнатгичлар, таом тарқатиш линиялари ва башка жихозлар.

Совутиш - музлатиш жихозлари: турли
совутгич, музлатгич шкаф ва ветриналари,
столлари ва бошкалар.

Номеханик жихозлар: ишли столлар,
стелажлар, турли шкафлар, полкалар, полка -
купелар, идиш - товок ювиш ванналари,
кастрюлка учун паст столлар, подтоварниклар
ва бошкалар

Гүшт ва баликка ишлов берадиган жиҳозлар

Умумий овқатланиш корхоналарида гүшт ва балиққа ишлов бериш учун қуидаги жиҳозлар ишлатилади: гүшт қиймалагич, қийма аралаштиргич, гүшт юмшатгич, котлет тайёрловчи машина, балиқ тозалагич бефстроганов учун гшт тўғрайдиган механизм ва универсал узатма.

Умумий овқатланиш корхоналарида гүшт ва балиққа ишлов бериш учун қуидаги жиҳозлар ишлатилади: гүшт қиймалагич, қийма аралаштиргич, гүшт юмшатгич, котлет тайёрловчи машина, балиқ тозалагич бефстроганов учун гүшт түғрайдиган механизм ва универсал узатма.

Гүшт қиймалагич МИМ – 82 асос, корпус, хом ашёга ишлов бериш камераси, маҳсулотни бўшатиш қурилмаси, ишчи қисмлари, узатиш механизми, бошқариш тугмачаларидан ташкил топган.

Ишлаш принципи. Тайёрланган гўшт хом ашё солинадиган идишга қўйилади ва итарадиган мослама ёрдамида ишчи камерасига итарилади. Камерага тушган маҳсулот шнек ёрдамида кесиш пичоқлари ва панжара томон ҳаракатланади. Шнек қадамларининг борган сари қисқариб бориш туфайли, маҳсулот ишчи камера бўйлаб ҳаракатланниб кесиш пичоқлари ва панжарарага етгунга қадар бир бутун масса бўлиб зичлашиб қолади. Гўшт панжара тешикларига куч билан итарилганда айланма ҳаракатланаётган пичоқлар кесиб ташлайди. Қиймалагичдан ўтказилган гўшт кераклича қиймаланган бўлса, унда панжарарага тешиклари Яна ҳам кичикроқ бўлган панжарарага алмаштирилади ва қиймага яна бир марта ишлов берилади.



Сабзавотларга ишлов берадиган жихозлар

Сабзавотларга механик пазандалик ишлов бериш қуйидаги технологик схемада амалга оширилади: айрбошлаш, ювиш, тозалаш, құлда қайта тозалаш, тұғраш. Сабзавотларга ишлов бериш жараёнларидан факт құлда қайта тозалашгина механизацияланмаган, қолган барча жараёнлар механик жихозларда бажарылади.

Картошка тозалаш учун қуидаги механик жихозларнинг турлари мавжуд: МОК-125, МОК-250, МОК-400, МОК-1200 (конусли ишчи кисмга эга), КНА-600М (роликли ишчи кисмга эга).





Унли қандолат ва пазандалик махсулотлари тайёрлашда ишлатиладиган жихозлар

Умумий овқатланиш корхоналарида унли қандолат ва пазандачилик махсулотлари тайёрлашда унни эловчи, хамир қорувчи, хамир ёювчи, кўпиртирувчи машиналар ишлатилади.

Хамир қориш машиналари буғдой ва арпа
унидан хамир тайёрлаш учун ишлатилади.

ТММ-1М хамир қориш машинаси чўянли
станина(таглик), корпус, дежа - козон,
лопастли (куракли)қориш ричаги ва узатма
механизмларидан ташкил топган.

Хамир кориш машиналари бугдой ва арпа унidan хами ттайёрлаш учун ишлатилади. ТММ-1М хамир кориш машинаси чугунли фундамент плита, корпус козон, лопастли аралшатириш ричаги ва узатма механизмларидан ташкил топган.

Аралаштириш ричаги ёрдамида хамда бир вактнинг узида козоннинг уз уки атрофида айланиши туфайли козонга солинган барча махсулотлар корилади. Бунда хаво билан туйинган бир хил масса яъни хамир хосил булади.

МРТ-60М хамир ёйиш машинси корпус, хамир ёюувчи иккита валиқ, хамирнинг калинлигини регулировка килувчи механизм, транспортер, хамирни қўйиш столи, узатма механизmlардан ташкил топган.

Тайёрланган хамир жихознинг столига куйилади ва айланаётган валикларга йуналтирилади. Хамир валиклар орасидан утиб, уз вазни таъсирида транспортерга тушади. Хамир 2-3 мартала тегишли калинликда ёйилади.



For more information, contact: www.vacuum-pump.com



Top Chef 1000 Watt



Механик жихозлар



Нон ва гастроном товарларни кесувчи жихозлар.

Нон кесувчи машиналар нонни турли калинликда булакларга кесиш учун мулжалланган. Бу машиналарни ишлаб чиқаришда куллаш меҳнат унумдорлигини оширишга олиб келади. Умумий овкатланиш корхоналарида бу максадда МРХ-200, ХРМ-300 М машиналаридан фойдавланилади.

МРХ-200 машинаси чугун станица, корпус, ишчи камера, дискли пичок, узатма механизми, маҳсулот куйиш ва уни олиш лотоклари, нонни пичокка узатиш ва кесиш калинлигини регулировкалаш механизми хамда чархлаш мосламаларидан ташкил топган.

Машинанинг электр двигателои юргизганда дискли пичок ременти ва занжирли узатмалардан планетар харакатга, вал эса узлукли-айланма харакатга келади.

Диски пичок патсга харакат килганда нонни кесади, юкорига харакат килганда нон кесиладиган калинликка тегишли масофага силжийди. Кесилган нон булаклари махсулот йигиладиган лотокда тупланади.

Гастроном махсулотларини кесадиган машиналар пишлок, калбаса, ветчина ваш у каби махсулотларни кесишга мулжалланган. Бу максад учун МРГ-300А ва МРГУ-300 машенилари ишлаб чиカリлган.













Иссиқлик жихозлари:

Хом ашёга иссиқлик ишлови беришнинг асосий жараёнлари:

Таом тайёрлашда бирламчи ишлов берилган маҳсулотларга иссиқлик ишлови берилади. Иссиқлик ишлови бериш жараёнида хом ашёга маълум усулларда иссиқлик ишлови берилади, натижада маҳсулотнинг тузилиши, кимёвий таркиби, хамда органолептик кўрсаткичлари ўзгаради.

Иссиқлик жихозларига: электр ёки газ плиталар, тавалар, шкафлар, козонлар, фритюрницалар, сув қайнатгичлар, таом тарқатиш линиялари ва бошқа жихозлар киради

Иссиқлик жихозларининг таснифланиши.

Озиқ – овқат махсулотлариға турли тузилишдаги ва турли сифимли жихозларда иссиқлик ишлови берилади. Умумий овқатланиш корхоналарида қаттиқ, суюқ, газ ёқилғилари, туйинган буғ ва электр энергияси иссиқлигидан фойдаланилади.

Иссиқлик манбанинг тури, киздириш усусли ва технологик вазифасига кўра умумий овқталаниш корхоналарида фойдаланиладиган барча иссиқлик аппаратлари тегишли гурухларга бўлинади.

Құлланиладиган иссиқлик манбаiga күра таомлар
пишириш жихозлари түрт гурухга бўлинади:

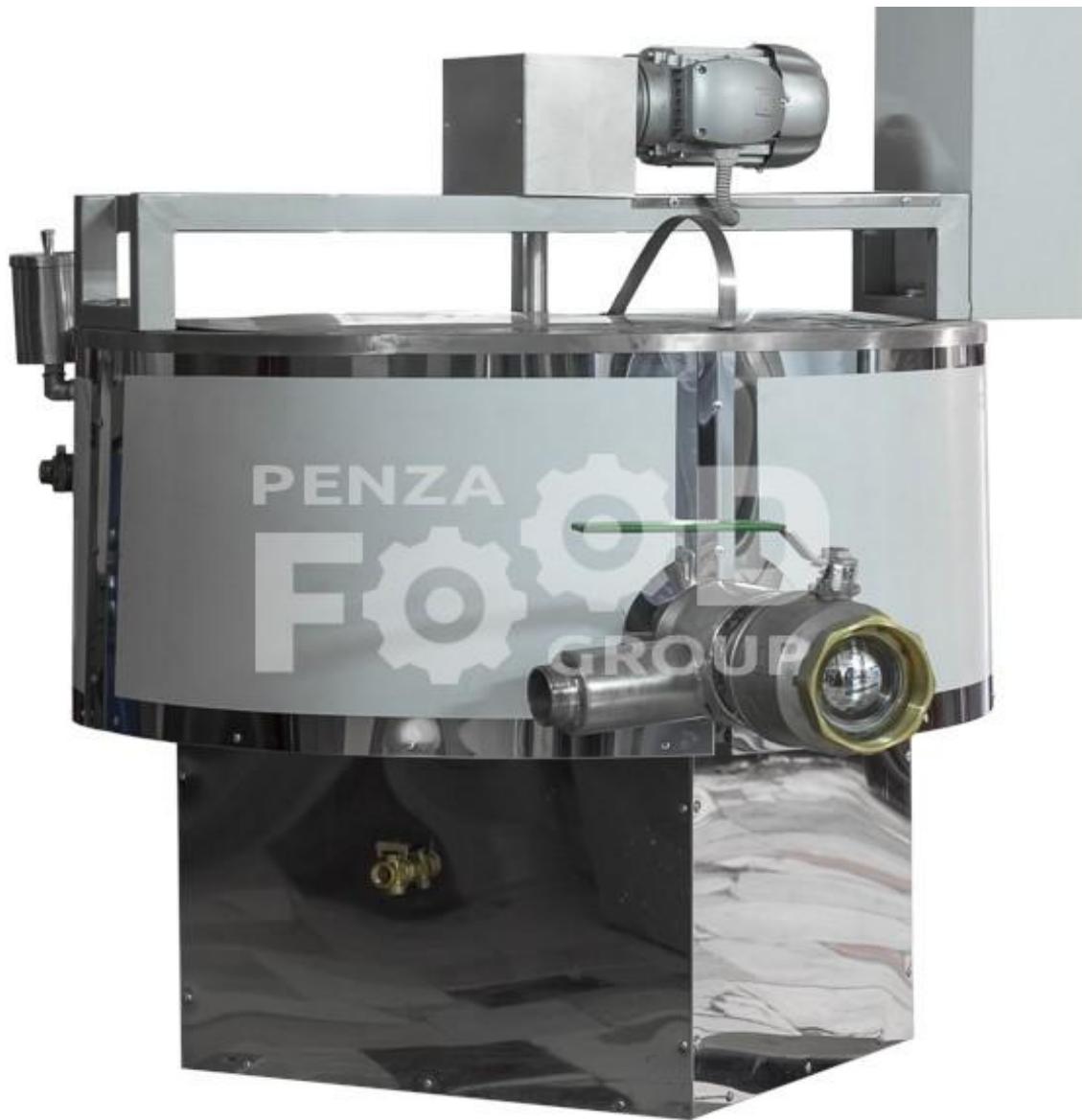
оловли – ўтин, кўмир ва суюқ ёқилғилар билан
қиздириш,

газли – газ билан қиздириш,

буғли – буғ билан қиздириш

электр энергияси билан қиздириш.









Электр қиздиргичлар (т.э.н):

Электр энергиясида ишлайдиган иссиқлик жихозларида токнинг асосий хоссасидан бири – ўтказгичларни қиздириш қобилиятидан фойдаланилади.

Электрли қайнатиш жихозлари.

Электрли қайнатиш жихозларига овқат пишириш қозонлари, кахва қайнатгичлар ва сув қайнатгичлар киради.

Электрли овқат пишириш козони ички идиш, яъни козон ва ташки пулат корпусдан иборат икки деворли идишdir. Ички идиш девори зангламас пулатдан, ташки корпус деворидан иборат , орасида бўшлиқ – буғ – сув ғилофи ҳосил бўладиган қилиб, ички идиш ташқи копус ичига жойланади.

Электр қозон бульонлар, суюк таомлар, компот, кисель, какао ва бошка суюк таомлар тайёрлаш ҳамда сув кайнатиш учун мұлжалланған. Сиғими 40, 60, 100, 160, 200, 240 литр бўлиши мумкин. 100 ва ундан ортиқ сиғимли қозонни суюқлиги жўмракдан тўкиб олинади



ЭШ-З электр ёпиш шкафи турли кандолат махсулотларини ёпиш учун фойдаланилади ва пишириш шкафидан ёпиш камерасининг улчамлари билан фарқ килади.

ЭШ-З электр ёпиш шкафи учта ёпиш камерасидан, яъни пастки, уртадаги ва юкоригидан иборат. Улар бир-бирининг устига жойлашган булиб, хар кайсиси электр тармогига мустакил уланади.

Ёпиш камераси калинлиги 1.5 мм ли пулат листдан килинган металл кутидир. Камеранинг эшикчаси пастга очилади. Камера ва эшикча деворлари билан шкафнинг ташки коплама орасидаги бушлик шлак пахтасидан килинган 65-95 мм калинликдаги иссиклиқ изоляцияси билан тулдирилган.

Камера пайчали электр кизиргичлар билан юкоридан ва пастдан айрим-айрим киздирилади.
Улар мустакил уланиб, куввати 3 погонадан ростлаб турилади. Юкориги пайчали электр кизиргичлар камеранинг юкориги электр девори остига, пастки кизиргичлар эса ёпиш камерасининг пулат листдан килинган поди остига махкамланган.



БУҒ ВА ИССИК ХАВО ШКАФИ (ПАРОКОНВЕКТОМАТ)

Ушбу жихоз сабзавотларни, гүшт, парранда, балиқ гүштини, хамда десертларни буғда пишириш, шу билан бирга иссиқ хаво ёрдамида нон - булочка махсулотларини ёпиш, гүшт, сабзавот ва турли махсулотларни қовуриш учун мұлжалланган



“mini WELT” ИССИКЛИК ШКАФИ (ПЕЧЬ)

Пицца, булочкалар, десертлар, товук, гүшт, балиқ ва
бошқа махсулотларни ёпиб пишириш учун
ишлатиладиган, 220 В (50 - 60 ГЦ) қувватида ишлайдиган
кичик хажмдаги жихоз.



ENTERO.RU















**Электр шкафлари пазандачилик
максулотларини пишириш ва қандолатчилик
максулотларини ёпиб пиширишга
мүлжалланган**



**6 конфоркалы плитанинг пишириш сирти түғри түртбұрчак шаклли 6 та
конфоркадан иборат. Иккита конфорканинг куввати 4,5 к.ват.дан,
түрттасиники эса 3,5 к.ват.дан булиб четига рама тортилган.**



“ПАТША” ТАОМ ТАРҚАТИШ ЛИНИЯСИ

Таом тарқатиш линияси барча умумий овкатланиш корхонасида ишлатиш учун мўлжалланганбўлиб, ўз ичига 7та жихозни жамлайди, эни 1120 см, узунлиги 6м.



Совутиш жараёни хакида умумий тушунча.

Умумий овкатланиш корхоналарида совутиш юкори сифатли озик-овкат махсулотларини тайёрлаш, уларнинг ассортиментларини кенгайтиришга, тайёр махсулотларни узок муддатда саклашга ва улар билан халкни таъминлашга имкон беради.

Умумий овқатланиш корхоналарида ишлатиладиган савдо совутиш жиҳозлари қуидагиларга кўра бўлинади:

1. Совутиладиган ҳажмнинг ҳароратига кўра:

- 180С ҳароратдан юқори бўлмаган музлатилган маҳсулотларни сақлаш, намойиш эти шва сотиш учун мўлжалланган паст ҳароратли жиҳозлар;
 - 0 дан – 80С гача ҳароратдаги совутилган маҳсулотларни сақлаш, намойиш эти шва сотиш учун мўлжалланган ўрта ҳароратли жиҳозлар;
- 4 дан 120С гача ҳароратдаги маҳсулотар ва ичимликларни сақлаш, намойиш эти шва сотиш учун мўлжалланган юқори ҳароартли жиҳозлар.

Совутиш шкафлари. Совутиш шкафлари махсулот ва тайёр таомларни қисқа муддатда сақлаш учун мўлжалланган. Шкафнинг асоси бўлиб металли рама хизмат қилади. Рамага ичкаридан алюминийдан тайёрланган лист қотирилган бўлса, ташқаридан сирланган металл лист билан ёпилган. Листлар орасида иссиқлик изоляцияси матриали жойлаштирилган.



Совутиш - музлатиш жихозлари: турли совутгич, музлатгич шкаф ва ветриналари, столлари ва бошкалар. **Совутиш прилавкалари ва витриналари**. Совутиш прилавкалари ва витриналаридан яхна таомлар, тамаддиқлар, унли қандолат маҳсулотлари, яхна ичимликларни хўрандларга сотиш жараёнида сақлаш ва намойиш этиш учун фойдаланилади.

Прилавка ва витриналар ошхона, кафедраларнинг хўрандалар залларида, буфет ва кафетерийларда, магазинларда ўрнатилади.





©Derby

Номеханик жихозлар: ишчи столлар, стелажлар, турли шкафлар, полкалар, полка - купелар, идиш - товок ювиш ванналари, кастрюлка учун паст столлар, подтоварниклар ва бошкалар







“ОБЕРОН- ЛЮКС” СОВУТИШ ВИТРИНАСИ

Тайёр кулинария, қандолатчилик махсулотларини, мевалар ва бошқа махсулотларни күргазмали сотуви учун кенг қўлланилади.



**ЭЪТИБОРИНГИЗ
учун
РАҲМАТ!**