

Холодильное оборудование



ЦЕЛИ УРОКА:

- ▣ ИЗУЧИТЬ НАЗНАЧЕНИЕ,
ВИДЫ, ПРАВИЛА
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ХОЛОДИЛЬНОГО
ОБОРУДОВАНИЯ

Виды холодильного оборудования



- ▣ сборные холодильные камеры,
- ▣ холодильные шкафы,
- ▣ охлаждаемые витрины,
- ▣ прилавки.

Холодильные камеры



Холодильные камеры обеспечивают качественное хранение продуктов при температуре: $-2:+6^{\circ}\text{C}$, $-15:-25$.

Собираются холодильные камеры из теплоизоляционных трехслойных сэндвич-панелей, соединяемых между собой специальным ПВХ-замком типа "шип-паз"

Холодильные шкафы

Они успешно работают на рекламных распродажах, демонстрирует товар в торговом зале, служит хранилищем товара в подсобках, работает в горячем цеху ресторана.



Холодильные прилавки и витрины



Холодильные прилавки и витрины используют для демонстрации и хранения в процессе продажи охлажденных продуктов, холодных блюд, закусок и кондитерских изделий.

По температуре хранения различают три типа холодильного оборудования:



- ▣ для хранения охлажденных продуктов питания. Температура в холодильном оборудовании – от 0 до -5;
- ▣ для продажи напитков. Температура в холодильном оборудовании +10, +14;
- ▣ низкотемпературные оборудование для хранения замороженных продуктов и мороженого с температурой -14, -18.

Правила эксплуатации

Холодильное
оборудование
закрепляется за
определенным
работником, который
следит за его правильной
эксплуатацией и
техническим состоянием.



Правила эксплуатации



В камеру охлаждения следует помещать продукты, температура которых не превышает температуры окружающей среды. Горячие продукты увеличивают влажность воздуха, что приводит к образованию на испарителе инея или

Категорически
запрещается
очищать
испаритель инея
ножом или
скребком, так как
это может
нарушить
герметичность
системы.





Для создания надлежащего температурного режима хранения необходимо как можно реже открывать загрузочные двери, чтобы не допускать притока теплого воздуха.

Необходимо
периодически
проводить
санитарную
обработку
холодильного
оборудования и
проведение
текущего ремонта.

