

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1. Основные сведения о механизмах и машинах	8
1.1. Классификация оборудования гостиниц и предприятий общественного питания	8
1.2. Машина. Основные понятия, классификация, структурная схема	9
1.3. Основные технико-экономические характеристики оборудования.....	11
Контрольные вопросы	12
Тест	12
2. Подъемно-транспортное оборудование.....	16
2.1. Тележки.....	16
2.2. Подъемные платформы.....	17
2.3. Эскалаторы	18
2.4. Конвейеры и спуски	19
Контрольные вопросы	20
Тест	20
3. Механическое оборудование	22
3.1. Классификация механического оборудования.....	22
3.2. Сортировочно-калибровочное оборудование	24
3.3. Моечное оборудование	25
3.4. Очистительное оборудование	30
3.5. Измельчительное оборудование	33
3.6. Перемешивающее оборудование	36
3.7. Дозировочно-формовочное оборудование	38
3.8. Прессующее оборудование	38
3.9. Универсальные кухонные машины	39
Контрольные вопросы	40
Тест	41
4. Оборудование для товарной обработки продукции	50
4.1. Понятие о товарной обработке продукции.....	50
4.2. Оборудование для дозирования, фасовки товара	50
4.3. Оборудование для упаковки.....	53
Контрольные вопросы	54
Тест	54