

УДК 64.024.3/4(075)  
ББК 36.99–5я7  
Г93

*Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Казанского национального исследовательского технологического университета*

*Рецензенты:  
д-р пед. наук, проф. Е. В. Муравьева  
канд. техн. наук, доц. В. Ю. Виноградов*

**Г93**      **Гумеров Т. Ю.**  
Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник; Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2021. – 184 с.

ISBN 978-5-7882-2971-3

Рассмотрены конструкции и принципы действия механического, теплового и торгового оборудования, применяемого на современных предприятиях общественного питания.

Предназначено для студентов-бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

**УДК 64.024.3/4(075)**  
**ББК 36.99–5я7**

ISBN 978-5-7882-

© Гумеров Т. Ю., Решетник О. А., 2021  
© Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2021

## Содержание

Введение .....	3
1. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....	7
1.1. Овощерезательное оборудование.....	7
1.2. Куттеры.....	12
1.3. Кухонные процессоры.....	17
1.4. Миксеры планетарные .....	21
1.5. Машины для чистки овощей .....	26
1.6. Оборудование для нарезки хлеба.....	32
1.7. Слайсеры .....	36
1.8. Мясорубки .....	37
1.9. Мясорыхлители.....	43
1.10. Фаршемешалки .....	44
1.11. Миксеры ручные (гомогенизаторы).....	47
1.12. Пельменные аппараты.....	52
1.13. Шприцы для формования колбас .....	55
1.14. Рыбочистки.....	60
1.15. Сыротерки .....	62
2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....	64
2.1. Многофункциональные сковороды .....	64
2.2. Плиты ВОК.....	65
2.3. Плиты электрические (индукция) .....	66
2.4. Сковорода опрокидываемая .....	71
2.5. Котлы пищеварочные.....	84

2.6. Пароконвектоматы серии G .....	87
2.7. Коптильни .....	88
2.8. Стерилизатор .....	90
2.9. Мармиты .....	92
2.10. Грили .....	99
2.11. Электроварки .....	112
2.12. Теппаны .....	118
2.13. Дегидраторы .....	120
2.14. Жарочные шкафы .....	122
2.15. Тепловые витрины .....	126
2.16. Нейтральные модули тепловых линий .....	129
2.17. Тандыры .....	130
2.18. Системы Cook Quench Chill .....	132
3. ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....	134
3.1. Линия раздачи .....	134
3.2. Весы с печатью этикеток .....	140
3.3. Кассовые аппараты .....	146
3.4. Выставочное оборудование .....	153
3.5. Холодильные витрины и шкафы .....	156
3.6. Нейтральное оборудование .....	163
3.7. Барное оборудование .....	168
Заключение .....	176
Список литературы .....	177