

Республики

Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

Презентация на тему:
Виды холодильного оборудования



Павлова Анастасия

Прохорова Т. В.

Выполнила:

Ко-1/19

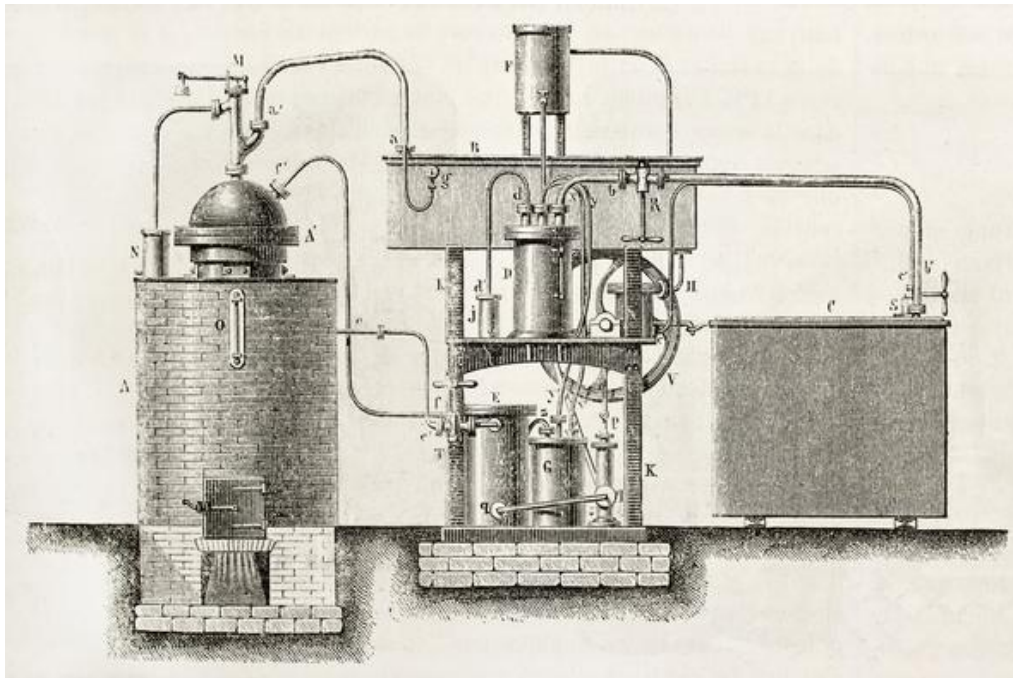
Проверила:

Содержание

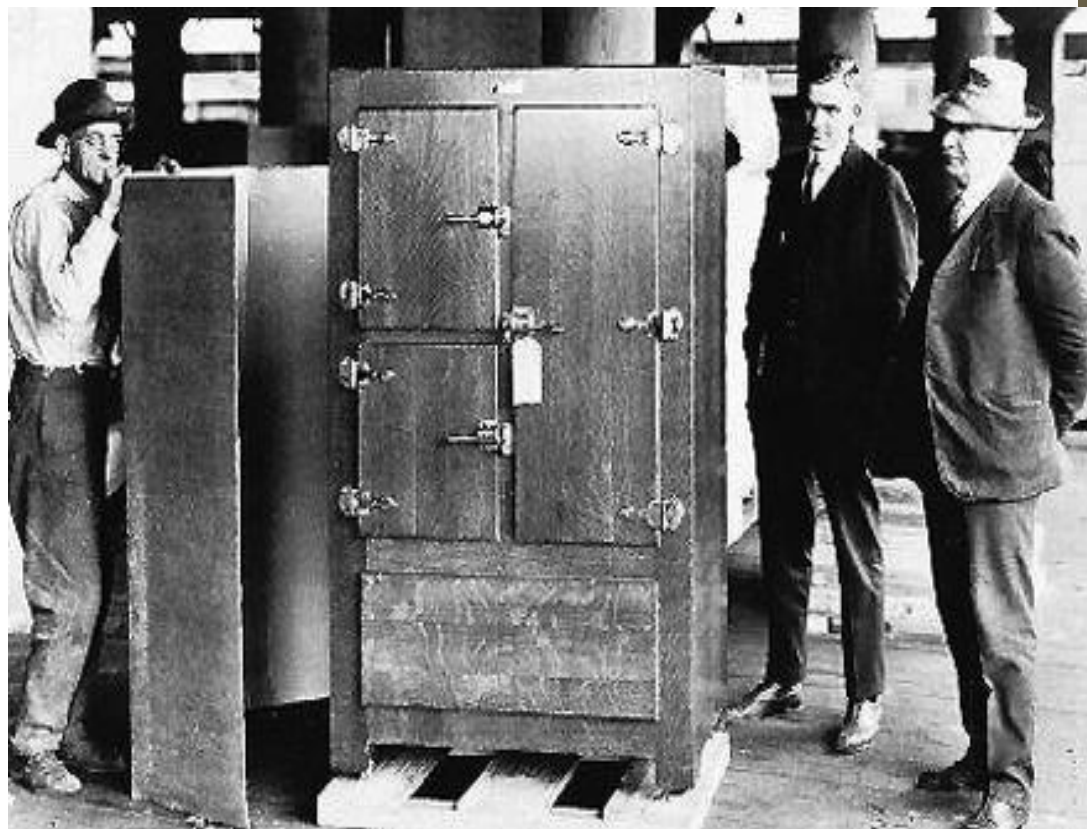
- История холодильника.
- Значения холодильного оборудования
- Устройство холодильника
- Классификация оборудования по признакам.
- Виды холодильного оборудования.
- Маркировка холодильного оборудования.
- Требования, предъявляемые торговому холодильному оборудованию.
- Правила эксплуатации холодильного оборудования
- Вывод

История появления холодильника

Прообразом первого холодильника принято считать аппарат французского инженера Фердинанда Карре, предложенный им в 1860 г. и предназначенный для получения водного льда.



В 1862 г Ф.Карре продемонстрировал машину
большей производительности.



Ассортимент ХОЛОДИЛЬНИКОВ

- Самый маленький
ХОЛОДИЛЬНИК



- Многодверный
ХОЛОДИЛЬНИК





Холодильное оборудование является неотъемлемой частью торгового процесса.

Холодильное оборудование — это устройства, в которых вырабатывается ИСКУССТВЕННЫЙ холод, используемый для сохранения качества скоропортящихся продуктов.



Значение холодильного оборудования:

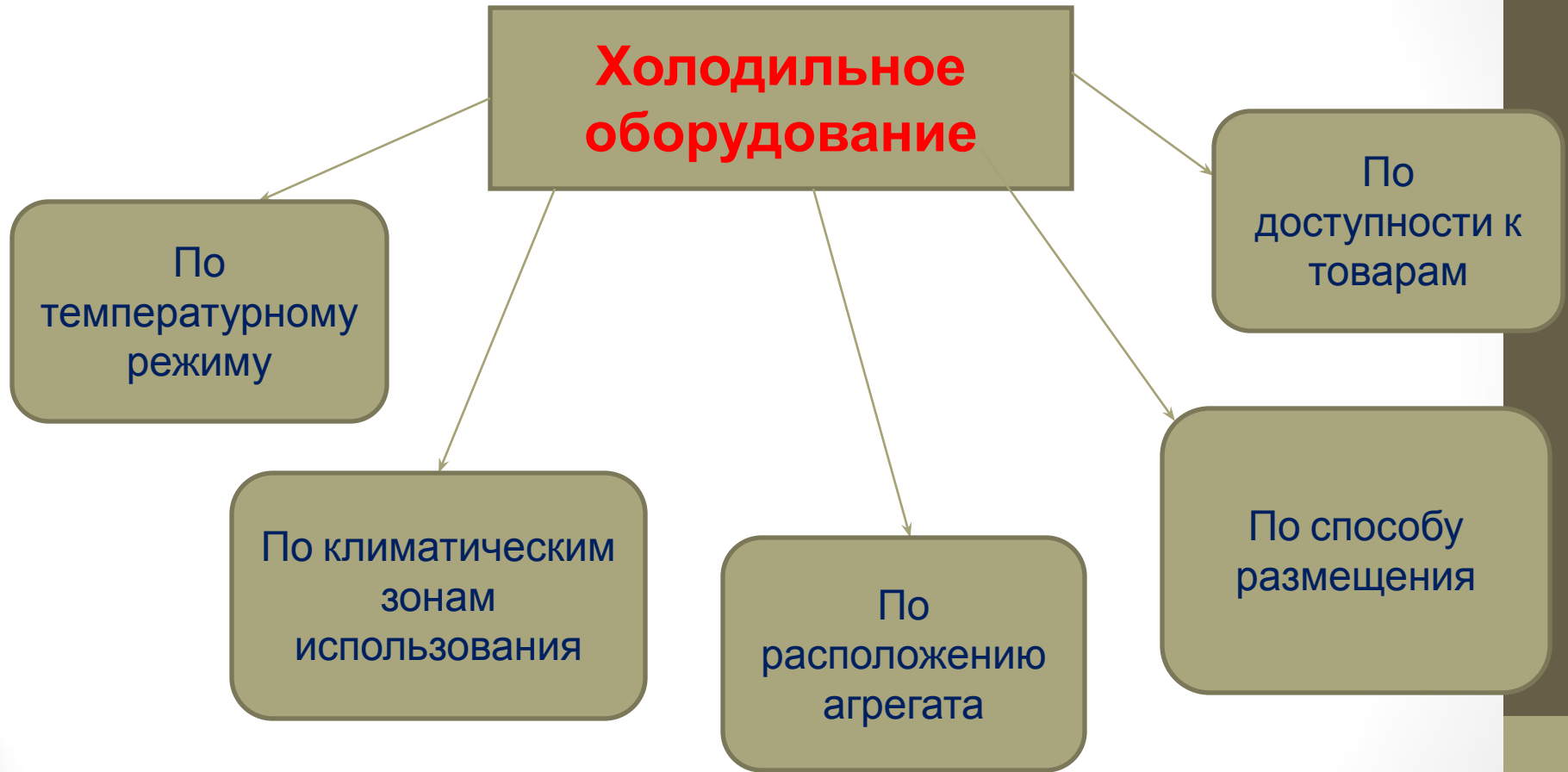
- Помогает сохранить первоначальные свойства и качество продуктов (вкус, цвет, запах, питательность, витамины).
- Устранить сезонность в продаже некоторых видов товаров.
- Снизить товарные потери.
- Перевозить продукты на дальние расстояния.
- Продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Устройство холодильника



1. Металлический шкаф
2. Морозильная камера
3. Холодильная камера
4. Предохранители
5. Термостаты
6. Реле
7. Конденсаторы
8. Компрессоры
9. Термометры
10. Уплотнители
11. Крыльчатки
12. Испаритель
13. Лампа
14. Ящики и полки.

Классификация оборудования по признакам



Бонета

Холодильные
шкафы

Морозильны
е лари

**Виды холодильного
оборудования.**

Прилавки

Витрины

Регалы





Холодильные шкафы



Морозильные лари



Холодильные витрины и горки



Прилавки



Бонеты



Регалы



Маркировка холодильного оборудования:

Для маркировки торгового холодильного оборудования приняты следующие условные буквенно-цифровые обозначения:

К – камера;
Ш – шкафы;
П – прилавки;
В – витрины;
ПВ – прилавки-витрины;
Х – холодильные;
С – среднетемпературные;
Н – низкотемпературные.

Пример:

ВХС-2-4П

Цифра после дефиса указывает на расположение холодильного агрегата (1 – встроенный; 2 – вынесенный), а после второго дефиса – охлаждаемый объем (m^3). Буквы П или К обозначают способы выкладки товаров (П – на полках оборудования, К – в контейнерах или таре-оборудовании), буквы З и О обозначают степень герметичности оборудования (З – закрытое, О – открытое).

«ВХС-2-4П»

Витрина холодильная среднетемпературная с вынесенным холодильным агрегатом, полезным охлаждаемым объемом 4 м³, предназначена для хранения товаров на полках.



Требования, предъявляемые торговому холодильному оборудованию

- обеспечивать заданный температурный режим;
- не создавать шума свыше допускаемых норм;
- по внешнему виду соответствовать интерьеру магазина;
- быть удобным в использовании, в том числе при санитарной обработке;
- теплоизоляция между внутренней и наружной стенками должна обеспечивать малую теплопроводность.

Правила эксплуатации холодильного оборудования:

- загружать оборудование продуктами следует только по достижении нормального температурного режима;
- количество загружаемых продуктов не должно превышать допустимую норму единовременной загрузки оборудования;
- укладывают или подвешивают товары неплотно между собой на расстоянии от стенок 8 - 10 см;
- нельзя хранить продукты на испарителях, покрывать решетчатые полки и продукты бумагой, целлофаном и т. п. не допускается хранение в охлаждаемом оборудовании посторонних предметов;
- следует соблюдать товарное соседство;
- закрытые двери должны быть плотно прижаты к корпусу, открывать их следует как можно реже и на короткий срок. на испарителе не должно быть инея, между его ребрами должен свободно циркулировать холодный воздух.

Для работников торговли должен быть проведен специальный вводный инструктаж по правилам техники безопасности, эксплуатации автоматических хладоновых холодильных установок, электробезопасности и порядку оказания первой помощи при несчастном случае. Не реже одного раза в 6 мес. должен проводиться инструктаж на рабочем месте.

Выводы:

- Холодильное оборудование широко применяется в пищевой промышленности, сельском хозяйстве, торговле, на транспорте и в других отраслях.
- Предприятиям, торгующие продуктами питания, приходится хранить значительные запасы товаров, многие из которых относятся к скоропортящимся продуктам.
- Лучший способ их хранения – использование холода.



Республики

Министерства образования и молодёжной политики Чувашской Республики

Презентация на тему:
Виды холодильного оборудования



Павлова Анастасия

Прохорова Т. В.

Выполнила:

Ко-1/19

Проверила: