

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной
политики Чувашской Республики

Тема:

«Измельчительно-режущее оборудование торговых предприятий»

Выполнила студентка группы КО-1/19

Степанова Анна Георгиевна

Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

2021

Введение

- Применение измельчительно-режущего оборудования улучшает внешний вид продукта, снижает товарные потери, обеспечивает соблюдение необходимых санитарно-гигиенических правил, повышает производительность труда работников торгового предприятия и тем самым способствует сокращению времени на приобретение товаров покупателями и повышает культуру обслуживания.
- Измельчительно-режущее оборудование делится по следующим классификационным признакам.
 1. По назначению:
 - машины для нарезки продовольственных товаров;
 - машины для измельчения продовольственных товаров.
 2. По режущему устройству:
 - машины с дисковыми ножами;
 - машины с ленточными пилами;
 - машины со струнами.
 3. По принципу действия:
 - машины непрерывного действия;
 - машины периодического действия.

По назначению:



машины для нарезки
продовольственных
товаров;



машины для измельчения
продовольственных
товаров.

По режущему устройству:



машины с дисковыми
ножами;



машины с ленточными
пилами;



машины со струнами.

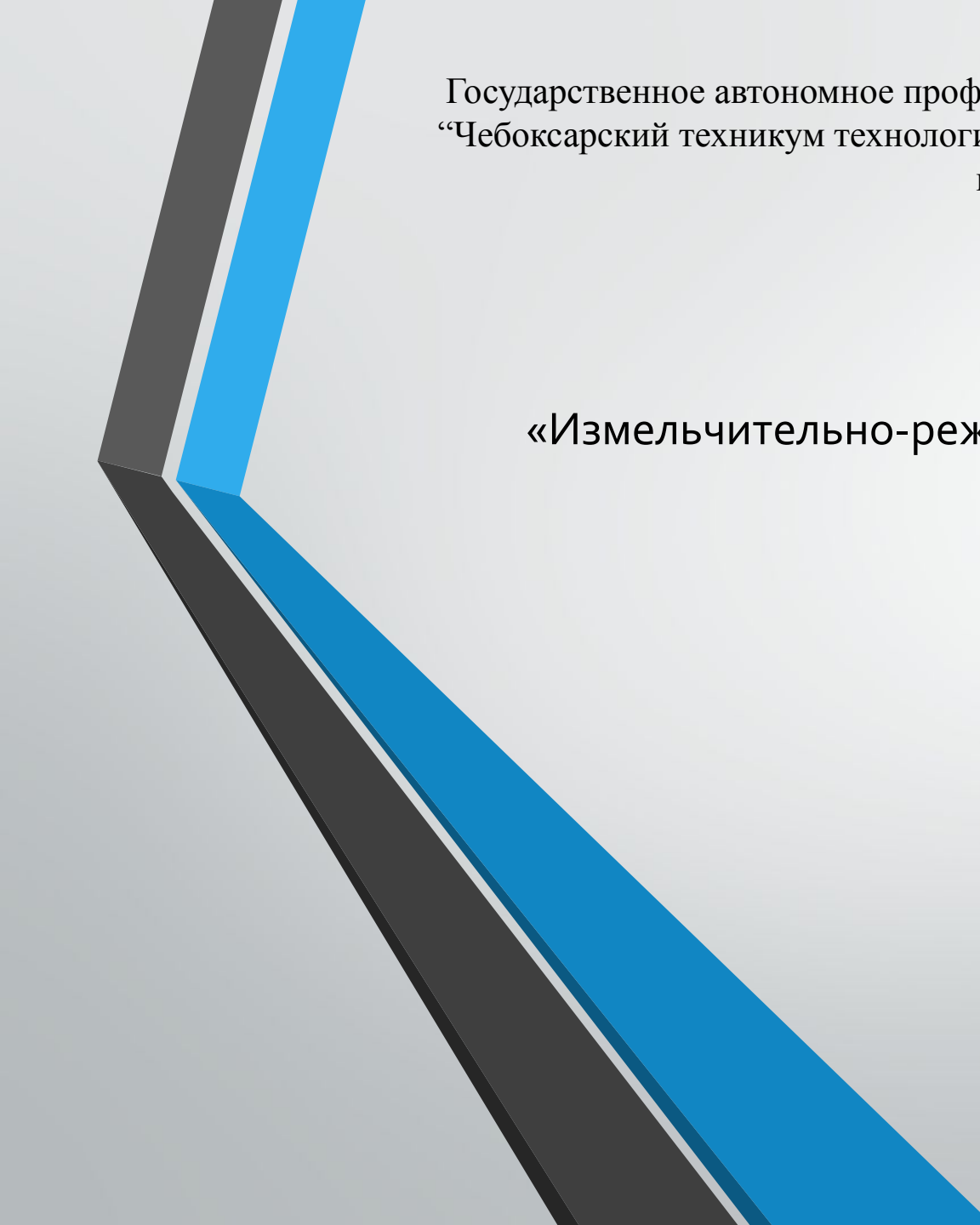
По принципу действия:



машины непрерывного действия;



машины периодического действия.



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Министерства образования и молодежной
политики Чувашской Республики

Тема:

«Измельчительно-режущее оборудование торговых предприятий»

Выполнила студентка группы КО-1/19

Степанова Анна Георгиевна

Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

2021