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

## ВИДЫ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Студентка: Димитриева Валентина Анатольевна

Группа: КО-1/19

специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям) Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

## • Холодильное оборудование

**Холодильное оборудование -** это совокупность взаимосвязанных технических средств, холодильных машин, узлов, агрегатов, элементов, трубопроводов, необходимых для создания, распределения и использования холода. Холодильное оборудование предназначено для поддержания заданной температуры (влажности, чистоты) воздуха в изолированных камерах или замкнутых помещениях. В сфере производства и торговли невозможно обойтись без холодильного оборудования.



- Виды холодильного оборудования
- 1. Холодильные витрины служат для показа и продажи охлажденных и замороженных продуктов.
  - Холодильная открытая витрина типа ОВХС-1-0,1





• Холодильная витрина типа BXC-1-0,8 • Холодильная витрина типа ВХС-1-1,25Д





• Холодильная открытая витрина типа ВХС-2-4П

• Холодильная витрина типа АВТ-45





• Суши-кейсы – специальное холодильное оборудование предназначенное для кратковременного хранения продуктов, блюд японской кухни(суши, сашими, рис, роллы и пр.). Это небольшие холодильные витрины, испаритель в которых размещен и в нижней, и в верхней (реже только в верхней) части конструкции.



**2. Холодильные прилавки** - это комплексное оборудование, состоящее из прилавка, в котором хранится запас продуктов. Они широко применяются в торговле для создания оптимальных условий для определённых видов продукции: мясные, молочные и другие изделия.

• Холодильный прилавок типа ПХС-2-1,6

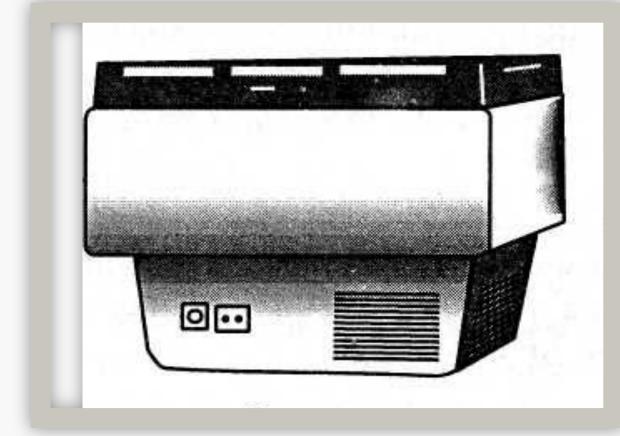




• Холодильный низкотемпературный прилавок типа ПХН



• Холодильный закрытый прилавок типа ПХН-1-0,8П и ПХН-1-0,28



- 3. Холодильные шкафы предназначены для хранения скоропортящихся продуктов в торговом помещении и предприятиях общественного питания.
- Среднетемпературный холодильный шкаф



• Низкотемпературный холодильный шкаф



• Холодильный шкаф для напитков — обычно обладает небольшими размерами, а также оснащается многочисленными отсеками для хранения различных бутылок. Используются холодильные шкафы для вина, пива или других видов напитков





**4. Сборные холодильные камеры** — это холодильное оборудование, без которого не обойтись в торговых точках, в супермаркетах, в заведениях общественного питания, на промышленных складах. Техника пользуется спросом благодаря уникальной конструкции — модульные холодильники изменяют форму и размеры в зависимости от конкретных потребностей.





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

## ВИДЫ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Студентка: Димитриева Валентина Анатольевна

Группа: КО-1/19

специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям) Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна