

# ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Классификация теплового оборудования

# КЛАССИФИКАЦИЯ

- ⦿ По способу обогрева
- ⦿ По технологическому назначению
- ⦿ По источникам тепла
- ⦿ По принципу действия

# ПО СПОСОБУ ОБОГРЕВА

⦿ Оборудование с непосредственным обогревом



⦿ Оборудование с косвенным обогревом



# ПО ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ НАЗНАЧЕНИЮ

- ◎ Универсальные
- ◎ Специализированные



# ПО ИСТОЧНИКАМ ТЕПЛА

- ⦿ Электрическое
- ⦿ Газовое
- ⦿ Огневое
- ⦿ Паровое



# ПО ПРИНЦИПУ ДЕЙСТВИЯ

⊙ Непрерывного

⊙ Периодического



РУНЛ HS-20



Ш2-ХТ2-И

# БУКВЕННО-ЦИФРОВАЯ ИНДЕКСАЦИЯ ДЛЯ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

**КШП - 60**

(1 буква )

К - котел

Ш - шкаф

П - плита

# ВИД ОБОРУДОВАНИЯ

**КПГ - 60**

(2 буква)

П – пищеварочный

Н – непрерывного действия

# НАИМЕНОВАНИЕ ТЕПЛОНОСИТЕЛЯ

**КШГ - 60**

(3 буква)

Э - электрический

Г - газовый

П - паровой

# ЦИФРЫ

КПГ - 60

- ⦿ Вместимость в литрах,  
объем камеры, количество  
конфорок или другие  
параметры

# ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

- ⦿ Не секционнное
- ⦿ Секционнно –  
модулированное (СМ)

# КПП - 160

- ⦿ Котел пищеварочный паровой на 160 литров



# МАРКИ ТЕПЛОВОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- ⊙ КПГ – 60
- ⊙ КПЭ – 100
- ⊙ ПЭСМ – 4
- ⊙ ФЭСМ – 20
- ⊙ ШЖЭ – 0,85
- ⊙ КЭП – 400
- ⊙ СНЭ – 0,2

# КПГ - 60

- ⦿ Котел электрический газовый на 60 литров



# КПЭ - 100

- Котел пищеварочный электрический на 100 литров



# ПЭСМ - 4

- Плита электрическая  
секционнно-модулированная  
на 4 конфорки



ПЭСМ-4

- Фритюрница электрическая секционнно-модулированная на 20 литров



# ШЖЭ - 0,85

- ◎ Шкаф жарочный электрический объем камеры 0.85 м кв



# КЭП - 400

- Котел электрический паровой КЭП-400(производительность)
- Кондитерская электрическая печь



# СНЭ - 0,2

- ◎ Сковорода с непосредственным обогревом, с площадью нагревательной поверхности 0.2 м кв.

