

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

КПГ - 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.

