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

# Оборудование для приготовления и продажи напитков

Работу выполнила:
студентка группы КО-1/19
Пушкарёва Кристина
Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

# Оборудование для приготовления напитков

Назначение, общие сведения, классификация В предприятиях розничной торговли (и общественного питания) применяется специальное **оборудование**, предназначенное **для приготовления** и продажи **напитков**.

К **этому оборудованию** относятся сатураторные установки и сифононаполнительные станции **для приготовления** и отпуска газированной воды, смесительные установки для получения молочных коктейлей, кофеварочные аппараты, колонки для продажи соков, дозаторы.

# Кофеварочные аппараты

Кофемашина — устройство для автоматического приготовления кофе из предлагаемого продукта (зерно, молотый кофе). Варка кофе в кофемашине предполагает минимальное участие человека

# Смесительные установки для приготовления коктейлей

**Смесительные установки** предназначены **для приготовления** молочных **коктейлей** путем механического перемешивания смеси, состоящей из охлажденного молока, мороженого и сиропа. **Приготовление коктейля** производится непосредственно перед отпуском его покупателю.

profimarket24.ru

# Соковыжималки

Аппарат, приспособление для выжимания сока из свежих фруктов, овощей и ягод.

# Оборудование для продажи напитков

Производство **напитков**, типы **оборудования**.
Общее понятие линия розлива - **это** комплекс автоматического или полуавтоматического **оборудования** (машин и различных устройств), связанного между собой конвейером (транспортером) и работающего в общем режиме.

Основной процесс розлива **это** комплекс последовательных действий по фасовке разных видов жидкостей, осуществляемый **оборудованием** в линии розлива.

# Охладитель напитков

**Охладитель** — аппарат компрессионного типа, снижающий температуру **напитка**. Задача **охладителя** состоит в том, чтобы не допустить нагрева пива, кваса, лимонада и поддерживать его оптимальную температуру подачи в пределах от +4 до +8°С. При более высокой температуре начнется повышенное пенообразование, а при более низкой не удастся по достоинству оценить вкусовые качества **напитка**.

yusko.ru

# Аквамат

**Автомат** по продаже газированной **воды** — торговый **автомат** по приготовлению и продаже газированных напитков

# Автоматы для продажи горячих напитков

**Автомат** по **продаже** кофе и других **горячих напитков**. Часто устанавливаются в офисных центрах, транспортных узлах, различных учреждениях, магазинах и поликлиниках.

# Молокомат

**Молокоматы** – автоматические приспособления, предназначенные для продажи молока цельного или пастеризованного. Продажа осуществляется в розлив без участия оператора. Автоматический аппарат, по виду напоминающий большой холодильник, с монето- и купюроприемником, отдельным окошком для бутылок и краном для подачи молока, торгующий свежей продукцией и называется **молокоматом**.

# Сокомат

Он идеально подходит для супермаркетов, продуктовых магазинов, зоны самообслуживания, его можно оборудовать платежными устройствами (монета, банкноты, безналичный расчет).

# Автоматы для продажи напитков в бутылках

# Автоматы для продажи напитков в банках

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

# Оборудование для приготовления и продажи напитков

Работу выполнила:
студентка группы КО-1/19
Пушкарёва Кристина
Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна