

21.11.2023

ПМ 03. Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Тема: Машины для приготовления и обработки теста.

2. Тестораскаточные машины. Водогрейное оборудование.

3. Пищеварочные котлы. Жарочные и пекарные шкафы.

Учебник

Переписать конспект.

Отвечать письменно на вопросы.

1. Техника безопасности при работе с тепловым электрическим оборудованием.

Ответы присылать на почту [n9092151@gmail.com](mailto:n9092151@gmail.com)

1. Тестомесильная машина ТММ-1М. Машина предназначена для замеса теста.  
Машина состоит из чугунной фундаментной плиты, корпуса, дежи, месильного рычага с лопастью и приводного механизма.  
Принцип действия : Загруженные в дежу продукты благодаря движению месильного рычага и одновременному движению дежи вокруг своей оси интенсивно перемешиваются, образуя однородную насыщенную воздухом массу.
2. Тестораскаточная машина МРТ -60М  
Машина состоит из каркаса, привода, двух раскатывающих рабочих валов, механизма регулирования толщины пласта теста , ленточного конвейера. Наклонной направляющей плоскости и мукося.  
Принцип действия: подготовленное тесто не более 10 кг укладывают на наклонный стол и направляют его к вращающимся валикам, которые захватывают и раскатывают его. Тесто в виде ленты опускается на конвейер, который укладывает тесто на поддон.
3. Водонагреватель НЭ-1А. предназначен для нагрева воды до 98 градусов Цельсия.  
Он представляет собой цилиндрический стальной резервуар, герметически закрывающийся крышкой. Внутри резервуара на крыше установлены тэны.  
Водонагреватель имеет защиту тэнов от сухого хода.
4. Котел пищеварочный электрический неопрокидывающийся КПЭ- 100  
Он представляет собой сварную конструкцию, состоящую из цилиндрического варочного сосуда , наружного котла, покрытого теплоизоляцией и облицовкой.  
Замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом служит пароводяной рубашкой котла. Ко дну приварен парогенератор, внутри которого находятся 6 тэнов.  
На котле установлена контрольно- измерительная и предохранительная арматура, которая служит для контроля и регулирует величину давления пара в варочном сосуде и пароводяной рубашке.  
На котлах устанавливается электромагнитный манометр , с помощью которого можно автоматически устанавливать уровень давления в пароводяной рубашке и осуществлять управление тепловым режимом.

Двойной предохранительный клапан служит для аварийного сброса пара из пароводяной рубашки.

Перед началом работы проверяют санитарное состояние котла., наличие заземления , уровень воды в пароводяной рубашке, подрывают двойной предохранительный клапан В варочный сосуд закладывают продукты (на 8-10 см ниже кромки котла) и закрывают крышкой.

. При работе с котлом надо строго соблюдать правила ТБ и безопасность труда.

#### 5. Жарочные и пекарные шкафы.

Шкаф жарочный ШПЭСМ -3 предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Он имеет сварную подставку, на которой расположены одна над другой три камеры. С правой части шкафа находится отсек с 3 блоками управления ( для каждой секции отдельно) На лицевой панели блока сконструированы сигнальные лампы, показывающие наличие переключателей, с помощью которых регулируют интенсивность нагрева и лимб терморегулятора, автоматически поддерживающий в рабочей камере заданную температуру.

Техника безопасности:

1. Следить за исправностью заземления
2. Работать на резиновом коврик
3. Пользоваться верхонками для защиты рук
4. Осторожно открывать дверцу, чтобы не обжечь лицо и глаза паром.
5. Осторожно доставать противни, чтобы не облиться горячим жиром.