

Лабораторно-практична робота по темі: Устаткування для смаження їжі.

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №1

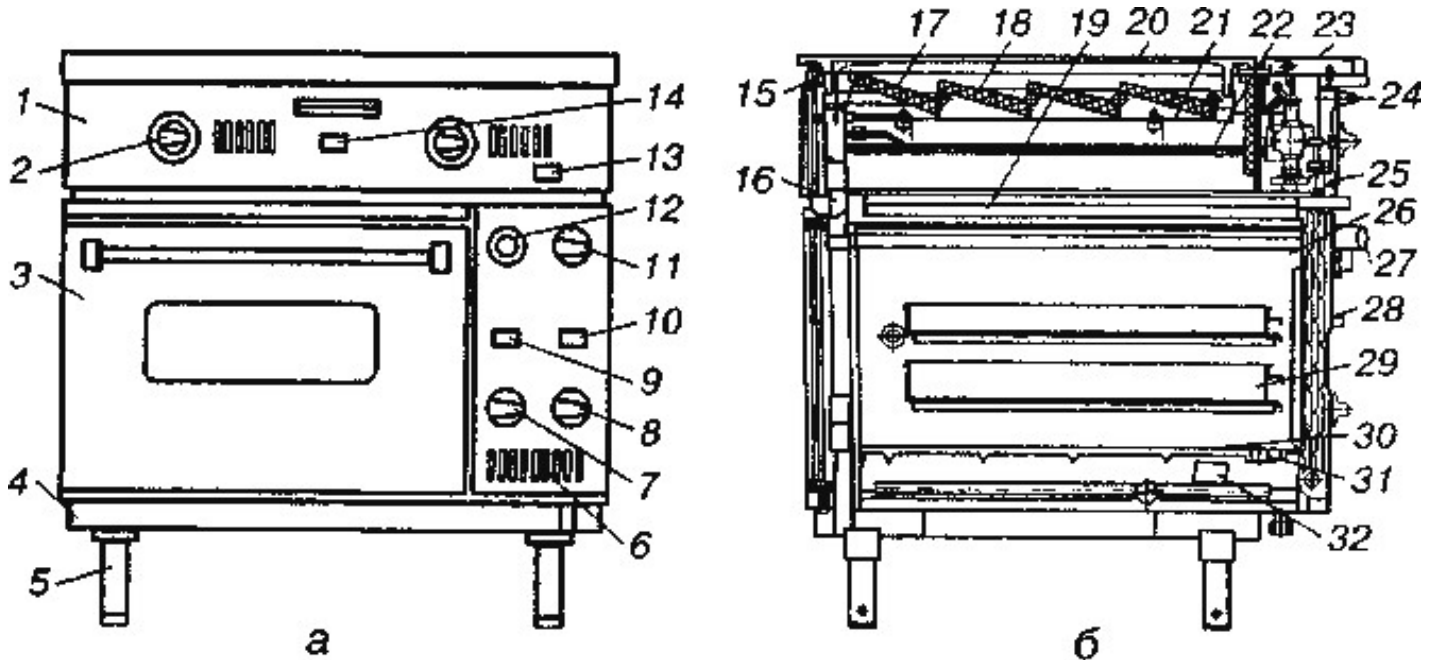
Тема: Устаткування для варіння їжі. Плита газова ПГСМ-2Ш.

Мета: вивчення будови плити газової ПГСМ-2Ш, призначення основних частин, набуття навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу дії, ознайомлення з інструкцією з технічних вимог безпеки праці.

Обладнання: Плита газова ПГСМ-2Ш.

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце.
2. Ознайомитись з будовою плити газової ПГСМ-2Ш.
3. Підготувати машину до роботи.
4. Дотримання технічних вимог безпеки праці.
5. Прибрати робоче місце.



Плита газова ПГСМ-2Ш:

— зовнішній вигляд; — розріз; — відсік приладовий жарової шафи; — блок конфорок; — корпус; — ручки газового крана; — дверцята жарової шафи; — регульована по висоті опора; — заслінка в димоході; — настил (жарова поверхня); — кнопки п'єзoeлектричного запалювання; — пускові кнопки приладів автоматики; — ручка заслінки в димоході; — лімб терморегулятора; — димохід; —

вкладиш керамічний; __—газові пальники; __—висувний піддон; __—камера згоряння конфорки; __—тяга повороту заслінки димоходу; __— борт; __— приладовий відсік блока пальників; __— відкидні дверцята приладового відсіку; __— робоча камера жарової шафи; __— ручка дверцят шафи; __— дверцята шафи; __— лист; __— подова поверхня жарової шафи; __— отвір у поді шафи.

Технічна характеристика плит

<i>Показники</i>	<i>ПГ-4, кл.П-0,1</i>	<i>ПГСМ-2Ш</i>
Площа жаровочної поверхні, м ²	-	0,58
Кількість жаровочних шаф, шт.	сушильний	1
Кількість пальників, шт.:		
жаровочної поверхні	4	2
жаровочних шаф	1	2
Час розігріву, хв.	С	30
Габарити, мм		
довжина	520	840
ширина	600	840
висота	850	840
Вага, кг	52	240

Основні несправності газових плит

<i>Несправності</i>	<i>Причини</i>	<i>Способи усунення</i>
Пальники горять слабо		
Полум'я пальника жовто-червоне, кіптяве		
Полум'я відривається від пальника, пальник працює з шумом		
Несправності		
Полум'я проскакує до форсунки пальника		
Полум'я пальника нерівномірне		
При відкриванні крана полум'я не переходить до запальної трубки та пальника шафи		
Газ горить плаваючим полум'ям		
Полум'я відривається від пальника в сторону газоходу		
Кран туго повертається		

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНА РОБОТА №2

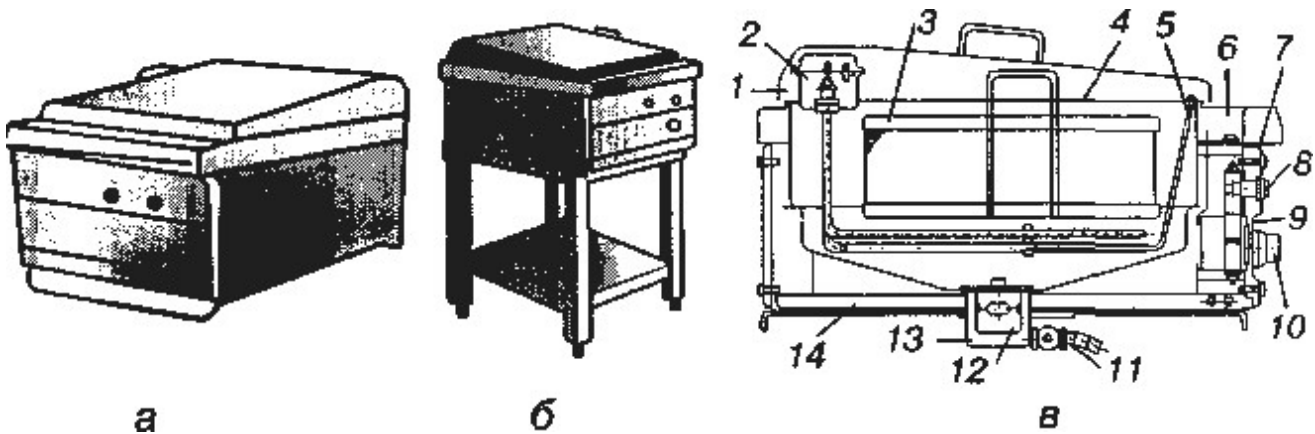
Тема: Устаткування для варіння їжі. Фритюрниця електрична ФЕ-20М.

Мета: Вивчення будови, призначення основних частин фритюрниці електричної ФЕ-20М, набуття навичок раціональної експлуатації устаткування та вивчення принципу їх дії, ознайомлення з інструкцією з технічних вимог безпеки праці.

Обладнання: Фритюрниця електрична ФЕ-20М.

ХІД РОБОТИ

1. Підготувати робоче місце.
2. Ознайомитись з будовою фритюрниці електричної ФЕ-20М.
3. Підготувати апарат до роботи.
4. Дотримання технічних вимог безпеки праці.
5. Прибрати робоче місце.



Фритюрниці електричні:

___— ФЕ-20М; ___— ФЕ-20М-01 (загальний вигляд); ___— ФЕ-20М-01 (розріз): ___— стіл;
___— кришка; ___— важіль; ___— блок нагрівників; ___— корзина; ___— жарова ванна; ___—
каркас; ___— панель; ___— сигнальна лампа; ___— вимикач; ___— ручка; вимикача; ___—
кран; ___— стакан; ___— відстійник.

Технічна характеристика фритюрниці

Продуктивність по сирій картоплі, кг/год	45
Кількість масла, яке заливають у ванну, л	40
Робоча температура масла у ванні, °C	180
Час розігрівання масла до робочої температури, хв.	20
Номінальна потужність, кВт	17,0
Габарити: мм	
довжина	2080
ширина	465
висота	1125
Вага, кг	210

Основні несправності фритюрниць

<i>Несправності</i>	<i>Причини</i>	<i>Способи усунення</i>
При включенні пакетного вимикача не загорається зелена сигнальна лампа		
При включенні пакетного вимикача не загорається жовта сигнальна лампа		
Під час роботи фритюрниці температура масла перевищує максимальну допустиму величину, масло горить		

КОНТРОЛЬНІ ЗАПИТАННЯ:

1. Призначення фритюрниць електричних.
2. Будова фритюрниці електричної ФЕ-20М.
3. Принцип дії фритюрниці електричної ФЕ-20М.
4. Правила експлуатації фритюрниць електричних.
5. Скласти звіт(висновок).

[illegible]