



ЖАС МАМАН-2020



“Маңғыстау туризм колледжі” МКҚК



Тамақ өндірісіндегі құрал-жабдықтар

“Тамақтандыруды ұйымдастыру”
“Наубайшы ісі”

Жауаптылар:
Өндірістік оқыту шеберлері: Алкувадова Т.Г.
Нуржигитова Ж.Ж.
Абишев А.Ж.

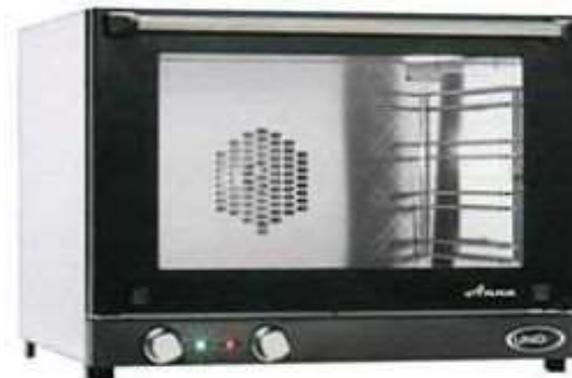
Жылу жабдыктары - Тепловое оборудование

Jackie EB-4AD6 конвекциондық пештер

Конвекционная печь

Предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, приготовления и разогрева блюд из мяса, рыбы и овощей на предприятиях общественного питания и торговли.

Подключение 220в, количество уровней 4. Температурный режим от 50 до 300°C. Управление механическое.



Kenken WFC-204D Пиццаға арналған пеш

Печь для пиццы

Печь для пиццы используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий. Электрический. Время разогрева камеры до 300 °C: 35 мин.



JengS SC-3ST13 Қуыруға арналған шкаф

Жарочный шкаф газовый двух уровневый – предназначен для выпечки хлеба, тортов и других хлебобулочных изделий



Septree



Жемістерді кептіруге арналған шкаф Semirkon COMM-1

Предназначен для сушки продуктов растительного происхождения путем их обезвоживания.

Jiaming FEC 94E0-D электрлі плиталар

Плита электрическая с жарочным шкафом

Предназначена для приготовления первых, вторых, третьих блюд в наплитной посуде, а также для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей и выпечки мелко штучных кулинарных изделий.

Температурный режим духовки от 0 до 300°C.
Напряжение 380 В.



Плитаға арналған Сорғыштар ZV08

Вытяжка

Основная задача для вентиляции столовых и ресторанов – это купировать и оперативно выводить наружу кухонные запахи, чтобы они не распространялись по обеденному залу



Тоңазытқыш жабдықтар - Холодильное оборудование

Youhong L1401 Салқындатқыш шкаф **Холодильный шкаф**

Предназначен для демонстрации и хранения продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Внутренний объем: 700л. Температурный диапазон: -8...0С.



NICOLD H880B Мұздатқыш **Низкотемпературный шкаф**

Предназначен для хранения охлажденных гастрономических изделий, молочных продуктов, полуфабрикатов различной степени готовности, кондитерских изделий.



NG-2124 Салқындатқыш үстелі **Стол охлаждаемый**

предназначены для хранения охлажденных пищевых продуктов и кулинарных изделий в производственных цехах ресторанов, кафе, столовых и других предприятий общественного питания.



А-240 Шокоморозильный шкаф

Замораживание обеспечивает быстрое снижение температуры продуктов с сохранением их органолептических свойств, вкуса, аромата и внешнего вида.



HAILANG IM-15 Муз жасагыш

Льдогенератор

Предназначен для производства гранулированного льда, применяемого для длительного охлаждения свежей рыбы и мяса, свежих фруктов и овощей, подачи шампанского и вин, оформления блюд в отелях, барах и ресторанах.



Наубайхана жабдықтары - Хлебопекарное оборудование

Ұн елегіш НМ МР-50

Мукапросеиватель

Предназначены просеивание муки, насыщение ее кислородом и очищение от примесей.



Қамыр илеуге арналған миксер «Sinobby» Т20, Т30, Т40, Т50.

Тестомес - предназначенное для приготовления различных видов теста: дрожжевого, слоеного, заварного, теста для пельменей, чебуреков, вареников и др.



Қамыр жаюға арналған жабдық HENGYU APD30

Тестораскаточная машина может готовить пласты разной формы, в том числе круглой и овальной.



Қамыр көтеруге арналған HILANG GR70

Шкафом расстойки называют профессиональное оборудование, которое создает комфортные условия для брожения дрожжевого теста перед его выпеканием.



М-Lifeng b8 планетарлық араластырғыш

Планетарный миксер - кухонный прибор, который быстро замесит большой объем теста, взобьет белки, сливки, кондитерские кремы и выполнит множество других кухонных операций.



Блендер Гомогенизатор от GEMLUX GL-IB160V

Погружной блендер, также ручной блендер — кухонный измельчитель, используемый для смешивания ингредиентов или пюре в контейнере, в котором они готовятся.



Қосымша жабдықтар - Дополнительное оборудование

NICOLD TS430 Жылу шкафының үстелі Тепловой стол

Промышленные столы тепловые предназначены для хранения блюд в подогретом состоянии и их раздачи, а также для подогрева тарелок, в объемах, требуемых для предприятий питания.



Ағаш жабындысы бар үстел Е808 Стол с деревянной столешницей

для работы с мучными и кондитерскими изделиями в кондитерском цеху предприятия общепита или хлебопекарном производстве.



Өндірістік үстелдер

Производственные столы.

Поверхность моечных, производственных столов сохраняет цельность, под воздействием колочих, режущих предметов.



Стол с гранитной столешницей



Карамель шамы YQYM M02

Лампа для работы с карамелью с подогреваемым столом и регулировкой температуры. Используется при обработке карамельной массы, изготовлении художественных изделий из карамели



Карамельмен жұмыс жасауға арналған помпа

Помпа для работы с карамелью



Көкөніс кескіштер Hualing HLC-301

Овощерезка – это полезный кухонный прибор, который помогает измельчить овощи, фрукты или зелень быстро, безопасно и удобно.



Шырын сыққыш Ideamay IDM-GS03

Соковыжималка — устройство для выжимания сока из фруктов, ягод и овощей.



Слайсер ChefsChoice FS-667

Слайсеры предназначены для нарезки твердого сыра, овощей, вареного и сырого мяса, колбасы, рыбы.



Ет тартқыш Vaicheng JR-227

Мясорубка — механическое или электромеханическое приспособление для изготовления мясного фарша и измельчения других видов продуктов.



Гамбургерді нығыздатқыш Bai Gu Xiang YED-GB081 Пресс фарша для гамбургера



Тестораскаточная машина- Arach Bakery Line ASH600/1200

Модель оснащена удобной системой подъема рабочих поверхностей, джойстиком для управления, защитными решетками и подставкой с колесами. Корпус выполнен из окрашенной стали.



Кондитерге арналған жұмыс чемоданы AS88-1

Набор инструментов для кондитера



Карвингке арналған құралдар жиынтығы
Набор для карвинга



Пышақтар жиынтығы
Набор ножей



Кесуге арналған мрамор тақтайлары
Доски разделочные мраморные



Электронды таразы
Кухонные весы WH-D-B10P



Овоскоп для проверки свежести яиц

