



ЖАС МАМАН-2020



“Маңғыстау туризм колледжі” МКҚК



Тамақ өндірісіндегі құрал-жабдықтар

“Тамақтандыруды ұйымдастыру”

Жауаптылар:
Субботина Л.А.

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.



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.



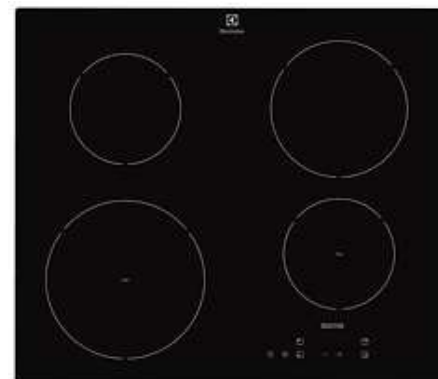
NICOLD H880B Мұздатқыш Низкотемпературный шкаф

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



Индукционная плита

Индукционная плита- кухонная электрическая плита, разогревающая непосредственно железосодержащую посуду (а не конфорку, как в случае с традиционной плитой) индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным магнитным полем частотой 20-100 кГц.



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.



Өндірістік үстелдер

Производственные столы.

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



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



Слайсер ChefsChoice FS-667

Слайсеры предназначены для нарезки сыра, овощей, гастрономии.



CHI NENG NC1011DW

Печь пароконвекционная

предназначена для тепловой обработки различных продуктов с ее помощью возможно приготовления хлебобулочных изделий, горячих блюд, закусок и многого другого



Мойка двухсекционная

предназначена для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания использованной посуды.



Мойка односекционная

предназначена для использования в моечном отделении предприятия общественного питания для мытья, дезинфекции и ополаскивания использованной посуды.

