

22-459

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ



Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник

ОБОРУДОВАНИЕ  
ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО  
ПИТАНИЯ

Учебное пособие

22-00459

2021

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский  
технологический университет»

Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник

# ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебное пособие

Казань  
Издательство КНИТУ  
2021

УДК 64.024.3/4(075)  
ББК 36.99–5я7  
Г93

*Печатается по решению редакционно-издательского совета  
Казанского национального исследовательского технологического университета*

*Рецензенты:*

*д-р пед. наук, проф. Е. В. Мурсыева  
канд. техн. наук, доц. В. Ю. Виноградов*

**Г93** **Гумеров Т. Ю.** Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник; Минобрнауки России. Казан. нац. исслед. технол. ун-т. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2021. – 184 с.

ISBN 978-5-7882-2971-3

Рассмотрены конструкции и принципы действия механического, теплового и торгового оборудования, применяемого на современных предприятиях общественного питания.

Предназначено для студентов, обучающихся по направлениям 19.03.04, 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

УДК 64.024.3/4(075)  
ББК 36.99–5я7

ISBN 978-5-7882-2971-3 © Гумеров Т. Ю., Решетник О. А., 2021  
© Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2021

## Содержание

Введение.....	3
<b>I. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....</b>	<b>7</b>
1.1. Овощерезательное оборудование.....	7
1.2. Куттеры.....	12
1.3. Кухонные процессоры.....	17
1.4. Миксеры планетарные.....	21
1.5. Машины для чистки овощей.....	26
1.6. Оборудование для нарезки хлеба.....	32
1.7. Слайсеры.....	36
1.8. Мясорубки.....	37
1.9. Мясорылители.....	43
1.10. Фаршемешалки.....	44
1.11. Миксеры ручные (гомогенизаторы).....	47
1.12. Пельменные аппараты.....	52
1.13. Шприцы для формования колбас.....	55
1.14. Рыбочистки.....	60
1.15. Сыротерки.....	62
<b>2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ.....</b>	<b>64</b>
2.1. Многофункциональные сковороды.....	64
2.2. Плиты ВОК.....	65
2.3. Плиты электрические (индукция).....	66
2.4. Сковорода опрыскиваемая.....	71
2.5. Котлы пищеварочные.....	84

2.6. Пароконвектоматы серии G.....	87
2.7. Коптильни .....	88
2.8. Стерилизатор.....	90
2.9. Мармиты.....	92
2.10. Грили.....	99
2.11. Электроварки .....	112
2.12. Теппаны .....	118
2.13. Дегидраторы.....	120
2.14. Жарочные шкафы .....	122
2.15. Тепловые витрины .....	126
2.16. Нейтральные модули тепловых линий .....	129
2.17. Тандыры .....	130
2.18. Системы Cook Quench Chill.....	132
3. ТОРГОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ .....	134
3.1. Линия раздачи.....	134
3.2. Весы с печатью этикеток .....	140
3.3. Кассовые аппараты.....	146
3.4. Выставочное оборудование .....	153
3.5. Холодильные витрины и шкафы .....	156
3.6. Нейтральное оборудование .....	163
3.7. Барное оборудование .....	168
Заключение.....	176
Список литературы.....	177