

СЕКЦИЯ 7 «ОБОРУДОВАНИЕ ЗЕРНОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ И ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

УДК 621.365:641.5.35; 641.521:641.542.6

ПАРОКОНВЕКЦИОННЫЙ АППАРАТ АПК-1,36

Кирик И.М., Кирик А.В.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Основные недостатки теплового оборудования, используемого на объектах питания при лечебных учреждениях и учреждениях образования – низкая функциональность и неспособность обеспечивать заданное качество готовой продукции, высокая энергоемкость, не соответствующая современным требованиям к энергосбережению. В номенклатуре его типов для модернизации названных объектов ключевыми рассматриваются пароконвекционные аппараты, которые позволяют решить данные проблемы.

Для большинства объектов питания при учреждениях образования расчетное количество стандартных гастроемкостей $E1 \times 65$ в пароконвектоматах, необходимых для их оснащения, должно быть 8 штук, таким образом разработка аппарата АПК-1,36 (рисунок 1) технологически обоснована и найдет свое достойное применение как на объектах школьного и лечебного питания, так и другого профиля наряду с уже существующим пароконвекционным аппаратом АПК-0,85, разработанным на кафедре МАПП УО «МГУП» и серийно выпускаемым РУП «Гомельским заводом торгового машиностроения».

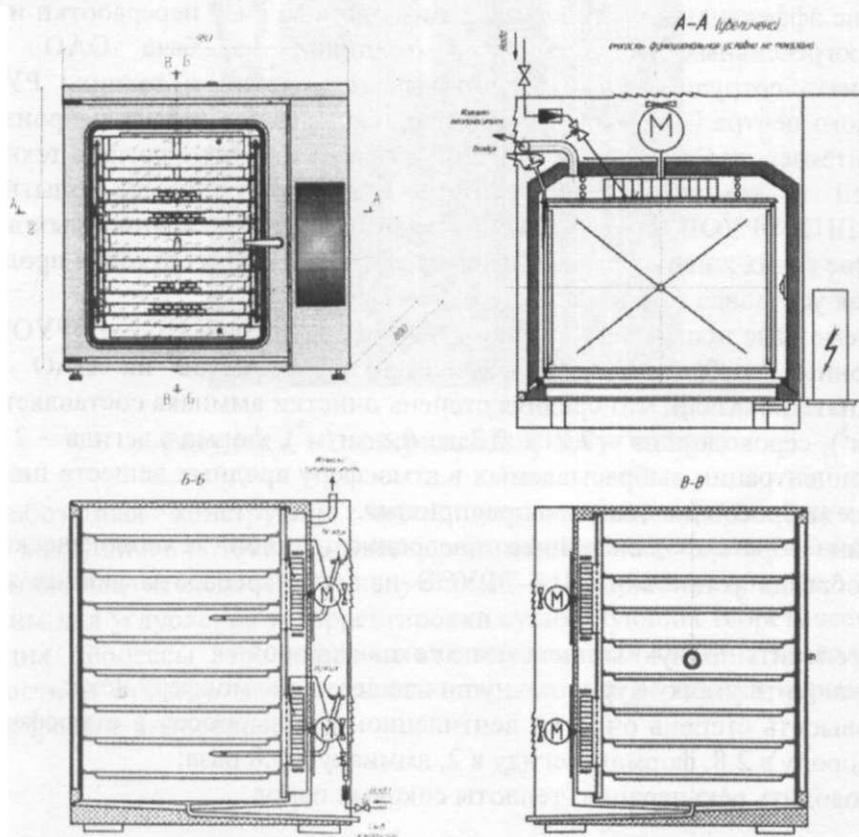


Рисунок 1 – Схема пароконвектомата АПК-1,36