

В серийно выпускаемых газовых плитах отвод продуктов сгорания осуществляется вниз, т.к. при верхнем отводе дымоходы загромождают помещение и увеличивают тепловыделение. В разрабатываемой конструкции для уменьшения аэродинамического сопротивления располагать дымоходы предлагается вверх.

Вместо жарочного шкафа плита снабжается инвентарным ящиком-подставкой с открывающейся дверцей, закрытие которой обеспечивается пружинным устройством.

На данном этапе разработана эскизная документация на вышеописанную малогабаритную газовую плиту.

УДК 683.97

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ТЕПЛОТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК КИПЯТИЛЬНИКОВ ТИПА КНЭ-25.

О.В. РАДЧУК

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Одним из самых распространенных видов технологического оборудования на предприятиях массового питания являются кипяtilьники непрерывного действия производительностью 25, 50 и 100 л/ч. Кипяtilьники в целом имеют высокие технико-экономические показатели, однако до настоящего времени не решен положительно вопрос по уменьшению накипеобразования на внутренних поверхностях конструкции и на трубчатых нагревательных элементах - ТЭНах. Интенсивное отложение накипи на ТЭНах и особенно на внутренней поверхности перекидной трубы обуславливает значительный перерасход электрической энергии и преждевременный выход конструкции из строя. Так, например, по данным Могилевского филиала №3 республиканского производственного комбината "Белторгтехника" в среднем через 12-14 месяцев работы в электрокипяtilьниках практически полностью зарастает накипью перекидная труба. Удалить накипь с поверхности перекидной (переливной) трубы практически невозможно и в этом случае кипяtilьник (еще в хорошем состоянии) необходимо снимать с эксплуатации, так как он не обеспечивает заданную производительность и не отвечает предъявляемым требованиям. В то же время электрокипяtilьник полностью изготавливается из высококачественной нержавеющей стали, он имеет сложную и дорогую автоматику. Повышение теплотехнических и

потребительских показателей этого широко распространенного аппарата - одна из актуальных проблем в отрасли.

Существует несколько путей решения данной проблемы. Одними из них являются: магнитная обработка воды и совершенствование конструкции перекидной трубы. Имеющиеся в литературе данные по магнитной обработке воды носят не однозначный и противоречивый характер. В связи с чем, существует необходимость проведения дополнительных исследований. Для этой цели в лаборатории теплового оборудования кафедры "Машины и аппараты пищевых производств" смонтирован экспериментальный стенд по исследованию влияния магнитной обработки воды на интенсивность отложения накипи на рабочих органах кипятильника. Данные исследования предполагается закончить в 1999 - 2000 гг.

УДК 641.5.06

РАЗРАБОТКА ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ "БИСТРО"

Н.Н. КОНТУЗОВА, Е.Ф. СУХОВАРОВА

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

В условиях глубокого кризиса общественного питания наиболее перспективный путь - перепрофилирование части сети предприятий в специализированные предприятия - предприятия быстрого обслуживания ("БИСТРО"). Это связано с их высокой социально-экономической эффективностью.

Анализ работы предприятий быстрого обслуживания позволил определить главные направления в функционировании такого рода предприятий: организация стабильного снабжения сырьем, максимальное сужение ассортимента основной продукции (ежедневно не более 2-3 наименований); высокое качество реализуемой продукции; надежность и технологическая адекватность оборудования; жесткая организационная схема производства и обслуживания в рамках конкретного предприятия; специальное обучение персонала приемам и методам работы.

Производство готовых изделий типа тостов, гамбургеров и др. на предприятиях быстрого обслуживания осуществляется в присутствии потребителей в течение непродолжительного времени.

Основным технологическим оборудованием для этих целей являются тепловые аппараты, режущие и порционирующие машины. В настоящее время указанное оборудование заводами пищевого машиностроения