

Spis treści

Wstęp	5
Ogólne zasady przeprowadzania ćwiczeń	7
Część I. WYBRANE ELEMENTY TECHNIKI	11
1. Podstawowe wiadomości z rysunku technicznego z elementami techniki	11
2. Przeniesienia napędu – układy kinematyczne	19
3. Ideowe opisy pracy maszyn i urządzeń	21
Część II. MASZyny I URZĄDZENIA DO MECHANICZNEJ OBRÓBKI ŻYwności	25
4. Maszyny do obierania ziemniaków i warzyw	25
5. Maszyny do rozdrabniania produktów spożywczych	34
6. Uniwersalna maszyna gastronomiczna	39
7. Ocena techniczna automatu formującego Rheon Cornucopia KN-100	43
8. Ocena technologiczna procesu formowania wyrobów dwurodnych	49
9. Ocena techniczna działania wyłaczarki makaronu D-35-0689	54
Część III. MASZyny I URZĄDZENIA DO OBRÓBKI TERMICZNEJ ŻYwności	57
10. Trzony kuchenne, płyty i płytki grzejne	57
11. Piece	63
12. Kotły warzelne	69
13. Steamer – urządzenie do gotowania w parze pod ciśnieniem	77
14. Urządzenia do smażenia w tłuszczu – patelnie i frytownice	81
15. Kuchnie mikrofalowe	89
16. Urządzenia chłodnicze	95
17. Maszyny do mycia naczyń	101
Literatura	109
Załącznik. Tabele wybranych symboli stosowanych w rysunku technicznym	112