

Холодильное оборудование.





Холодильное оборудование является неотъемлемой частью торгового процесса.

Холодильное оборудование – это устройства, в которых вырабатывается искусственный холод, используемый для сохранения качества скоропортящихся продуктов.

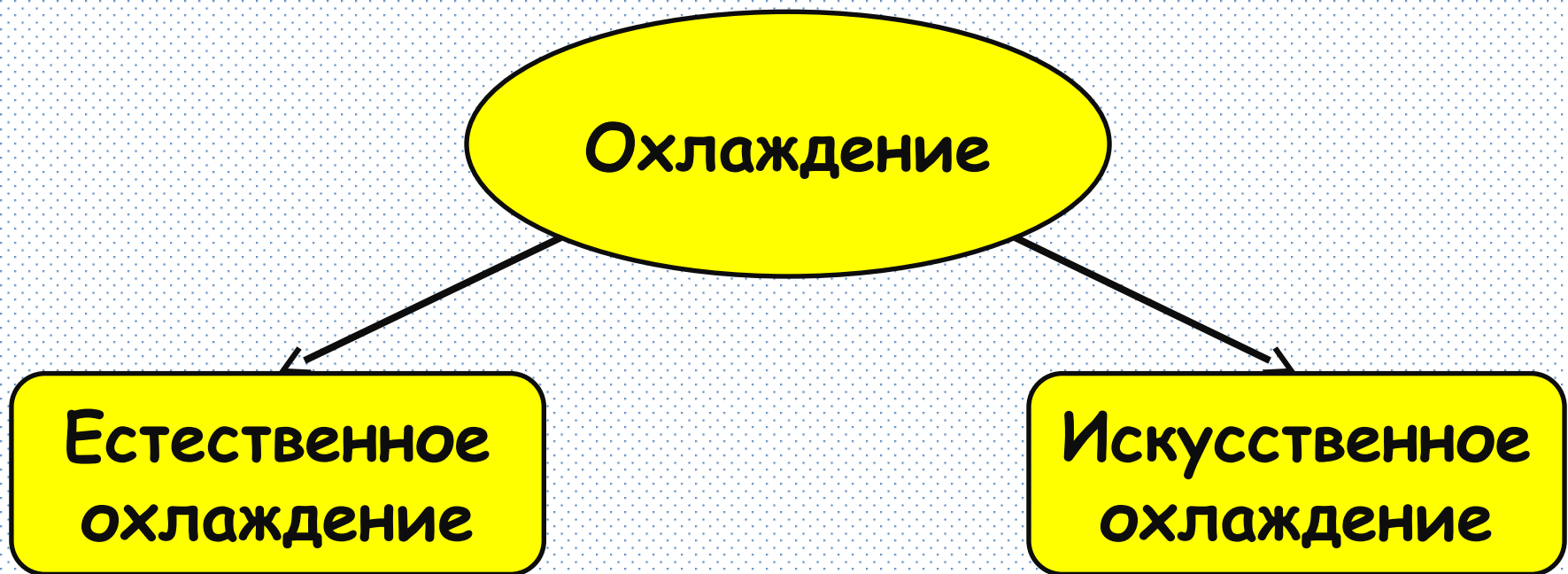


Значение холодильного оборудования:

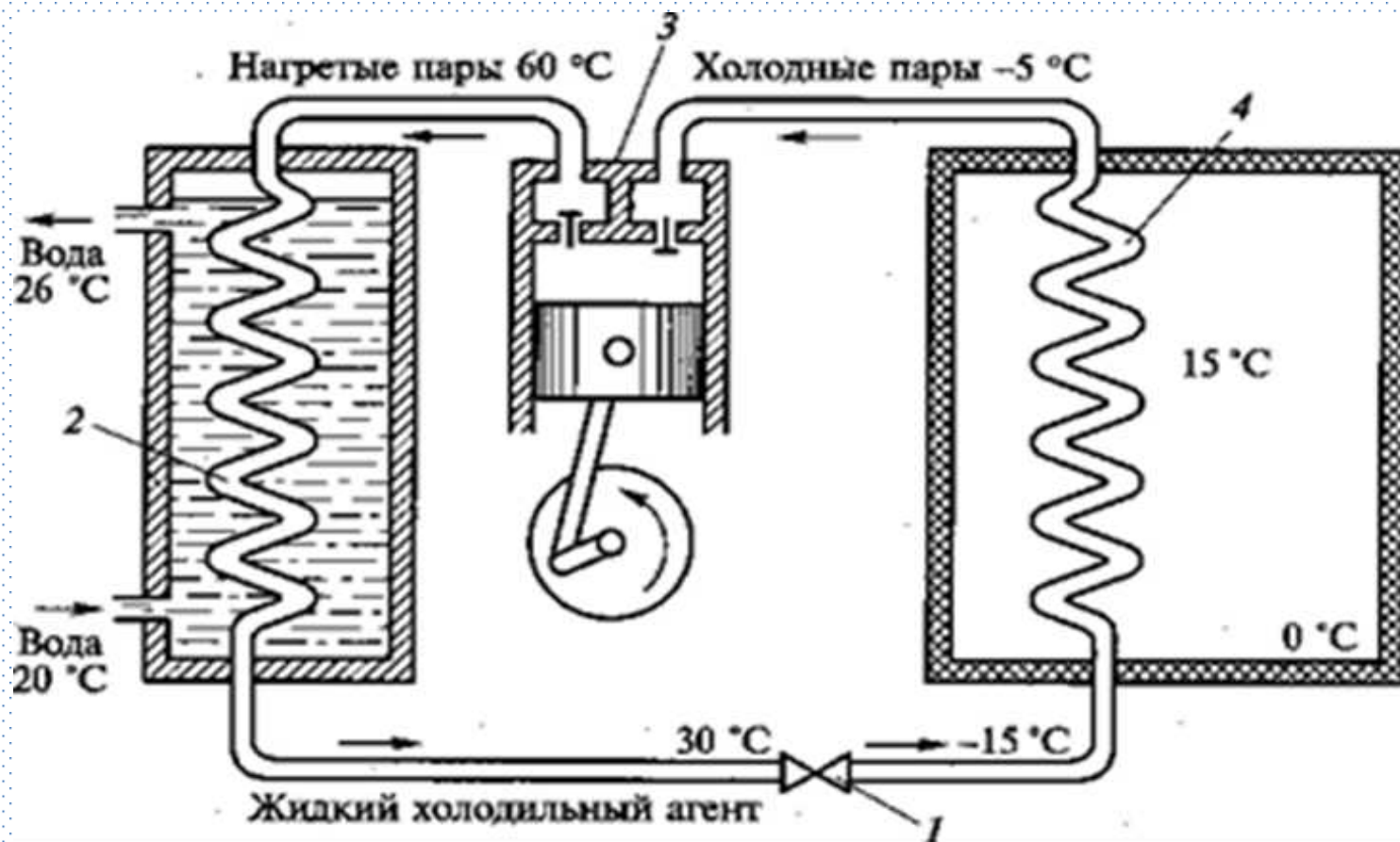
- Помогает сохранить первоначальные свойства и качество продуктов (вкус, цвет, запах, питательность, витамины).
- Устранить сезонность в продаже некоторых видов товаров.
- Снизить товарные потери.
- Перевозить продукты на дальние расстояния.
- Продлить сроки хранения скоропортящихся продуктов.

Способы получения холода.

Охлаждение – это процесс отнятия тепла, приводящий к понижению температуры или изменению агрегатного состояния физического тела.



Компрессионная холодильная машина.



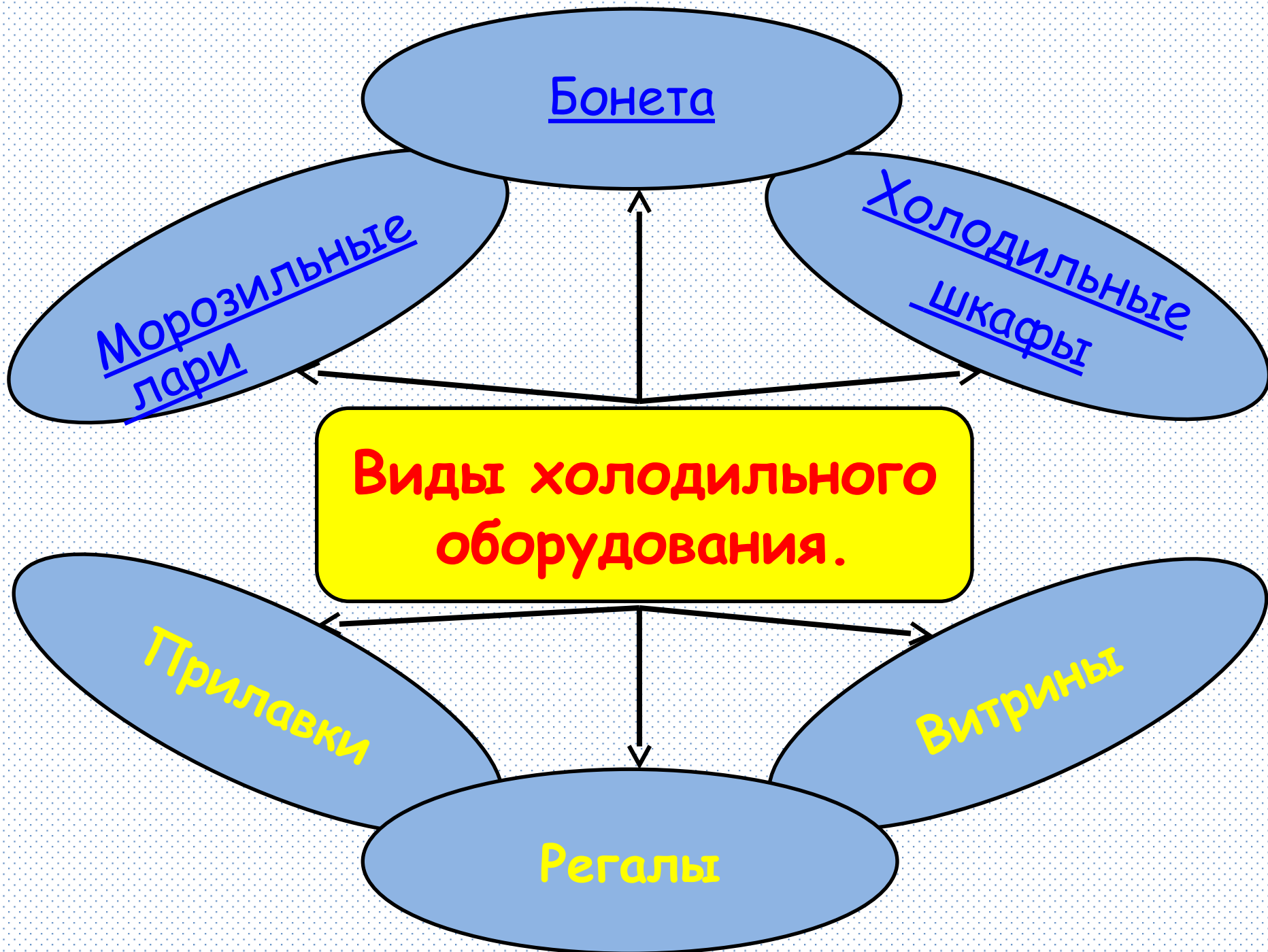
1 — регулирующий вентиль; 2 — конденсатор; 3 — компрессор; 4 — испаритель.

Требования, предъявляемые торговому холодильному оборудованию.

- обеспечивать заданный температурный режим;
- не создавать шума свыше допускаемых норм;
- по внешнему виду соответствовать интерьеру магазина;
- быть удобным в использовании, в том числе при санитарной обработке;
- теплоизоляция между внутренней и наружной стенками должна обеспечивать малую теплопроводность.

Классификация.





Маркировка холодильного оборудования:

Для маркировки торгового холодильного оборудования приняты следующие условные буквенно-цифровые обозначения:

К – камера;

Ш – шкафы;

П – прилавки;

В – витрины;

ПВ – прилавки-витрины;

Х – холодильные;

С – среднетемпературные;

Н – низкотемпературные.

Пример:

ВХС-2-4П

Цифра после дефиса указывает на расположение холодильного агрегата (1 – встроенный; 2 – вынесенный), а после второго дефиса – охлаждаемый объем (м³). Буквы П или К обозначают способы выкладки товаров (П – на полках оборудования, К – в контейнерах или таре-оборудовании), буквы З и О обозначают степень герметичности оборудования (З – закрытое, О – открытое).

Правила эксплуатации.



Официальные
стандарты
эксплуатации
прописаны в ПБ
09-592-03
«Правила
устройства и
безопасной
эксплуатации
холодильных
систем».

Техника безопасности.

1. К эксплуатации торгового холодильного оборудования допускаются лица, прошедшие специальную подготовку и инструктаж по безопасной эксплуатации установки.
2. Торговый работник, за которым закреплено холодильное оборудование, отвечает за его состояние, должен следить за правильной эксплуатацией оборудования и содержать его в надлежащем порядке.
3. Систематически проводить техосмотр (данные заносятся в журнал).
4. Следить за контрольно-измерительными приборами и за тем, чтоб в местах соединений не было масляных пятен.
5. При обнаружении неисправностей — выключить

Заключение.

Холодильное оборудование широко применяется в пищевой промышленности, сельском хозяйстве, торговле, на транспорте и в других отраслях. Предприятиям, торгующие продуктами питания, приходится хранить значительные запасы товаров, многие из которых относятся к скоропортящимся продуктам. Лучший способ их хранения – использование холода.

