



## Комплексное оснащение предприятий гостиничного и ресторанного бизнеса.

- 1 Машина для нарезки гастрономических изделий относится к оборудованию ... действия
- 2 Функциональное назначение механизма определяется его ...
- 3 Коэффициент использования машины – это отношение ...
- 4 Универсальные кухонные машины имеют ... видов комплектаций
- 5 Удельная производительность машины – это отношение массы продукта к ...
- 6 Поперечные движения режущей кромки уменьшают ...
- 7 Удельный расход электроэнергии – это отношение ...
- 8 Надежность машины определяется ...
- 9 Кипятильник – аппарат ... действия
- 10 К процессам варки относится ...
- 11 Варка производится при температуре ...
- 12 Тепловой аппарат может состоять из ...
- 13 В индексации теплового оборудования первая буква обозначает вид ...
- 14 Модульное оборудование характеризуется ...
- 15 Гастроемкости имеют ...
- 16 Основной резистивный материал для нагревателей – ...
- 17 Воздушные ТЭНы отличаются от погружных ...
- 18 Разделительной средой между корпусом и спиралью нагревательного элемента является ...





- 19 Чугунная конфорка имеет ...
- 20 Полезная теплота ...
- 21 Удельный расход электроэнергии ...
- 22 Доля затраченной теплоты, отдаваемой в окружающую среду, зависит от ...
- 23 Скорость изменения температуры поверхности продукта в камере при тепловой обработке зависит ...
- 24 Температура жарочной поверхности определяет ...
- 25 Температура в камере при выпечке булочки выше, чем при жарке котлеты, при этом полезная мощность аппарата ...
- 26 Использование масла на жарочной поверхности ...
- 27 Клиенту гостиничного предприятия вручается ключ ...
- 28 В комплект оборудования для прачечной входит ...
- 29 Система электроснабжения предприятия подразделяется на ...
- 30 При составлении графика суточной нагрузки энергоносителя рассчитывается ...
- 31 Установите последовательность операций, предваряющих выпечку хлеба
- 32 К технологическому оборудованию относятся ...
- 33 Тепловое оборудование периодического действия характеризуется ...
- 34 Установите последовательность работ по оснащению цеха оборудованием:
- 35 К холодильному оборудованию для хранения продуктов относятся ...
- 36 Торговые автоматы предназначены для ...
- 37 Сканирующая аппаратура в расчетнокассовых узлах ...





- 38 Холодильная машина создает ...
- 39 Установите последовательность прохождения хладагента по контуру системы охлаждения
- 40 К использованию в торговых операциях допущены ...весы
- 41 Пароконвектомат позволяет одновременно производить ...
- 42 В СВЧаппарате можно производить ...
- 43 Расположите оборудование в порядке убывания эффективности использования электроэнергии:
- 44 Установите последовательность режимов кассы
- 45 К существующим способам охраны имущества относится ...
- 46 Машина для нарезки гастрономических изделий относится к оборудованию ... действия
- 47 Функциональное назначение механизма определяется его ...
- 48 Коэффициент использования машины – это отношение ...
- 49 Универсальные кухонные машины имеют ... видов комплектаций
- 50 Удельная производительность машины – это отношение массы продукта к ...
- 51 Поперечные движения режущей кромки уменьшают ...
- 52 Удельный расход электроэнергии – это отношение ...
- 53 Надежность машины определяется ...
- 54 Кипятильник – аппарат ... действия
- 55 К процессам варки относится ...
- 56 Варка производится при температуре ...
- 57 Тепловой аппарат может состоять из ...





- 58 В индексации теплового оборудования первая буква обозначает вид ...
- 59 Модульное оборудование характеризуется ...
- 60 Гастроемкости имеют ...
- 61 Основной резистивный материал для нагревателей – ...
- 62 Воздушные ТЭНы отличаются от погружных ...
- 63 Разделительной средой между корпусом и спиралью нагревательного элемента является ...
- 64 Чугунная конфорка имеет ...
- 65 Полезная теплота ...
- 66 Удельный расход электроэнергии ...
- 67 Доля затраченной теплоты, отдаваемой в окружающую среду, зависит от ...
- 68 Скорость изменения температуры поверхности продукта в камере при тепловой обработке зависит ...
- 69 Температура жарочной поверхности определяет ...
- 70 Температура в камере при выпечке булочки выше, чем при жарке котлеты, при этом полезная мощность аппарата ...
- 71 Использование масла на жарочной поверхности ...
- 72 Клиенту гостиничного предприятия вручается ключ ...
- 73 В комплект оборудования для прачечной входит ...
- 74 Система электроснабжения предприятия подразделяется на ...
- 75 При составлении графика суточной нагрузки энергоносителя рассчитывается ...
- 76 Установите последовательность операций, предваряющих выпечку хлеба





- 77 К технологическому оборудованию относятся ...
- 78 Тепловое оборудование периодического действия характеризуется ...
- 79 Установите последовательность работ по оснащению цеха оборудованием:
- 80 К холодильному оборудованию для хранения продуктов относятся ...
- 81 Торговые автоматы предназначены для ...
- 82 Сканирующая аппаратура в расчетнокассовых узлах ...
- 83 Холодильная машина создает ...
- 84 Установите последовательность прохождения хладагента по контуру системы охлаждения
- 85 К использованию в торговых операциях допущены ...весы
- 86 Пароконвектомат позволяет одновременно производить ...
- 87 В СВЧаппарате можно производить ...
- 88 Расположите оборудование в порядке убывания эффективности использования электроэнергии:
- 89 Установите последовательность режимов кассы
- 90 К существующим способам охраны имущества относится ...

