



Технологическое оборудование отрасли.ти

- 1 Для получения равномерного качества муки
- 2 Основным рабочим элементом просеивателей является
- 3 Важнейшая характеристика тестомесильных машин
- 4 К основным элементам современного печного агрегата относится следующее
- 5 Приводной механизм делительно-формовочной машины Б-4-58 состоит из
- 6 Точность деления при выработке хлебобулочных изделий должна быть не ниже
- 7 Регулирование давления в тестовой камере осуществляется
- 8 Производительность машины с валиковым нагнетанием теста регулируется
- 9 Пекарная камера П-104 обогревается
- 10 При замесе теста используется эмульсия, изготавливаемая из воды и всех видов сырья, предусмотренного рецептурой, кроме муки и крахмала. В этом случае сырье подается
- 11 Сколько раз готовое затяжное тесто перед подачей на формование проходит стадию прокатки между металлическими гладкими валками прокатной машины
- 12 Проколы тестовых заготовок необходимы для
- 13 Полуавтомат для укладки зефира работает следующим образом
- 14 Формование конфет происходит на
- 15 Формование на размазном конвейере имеет ряд существенных недостатков
- 16 Обжаривание сырых тестовых блоков осуществляется в
- 17 При конструировании транспортной тары необходимо учитывать следующие показатели





- 18) Какое механическое оборудование применяется в кондитерских цехах ПОП для приготовления кондитерских и хлебобулочных изделий?
- 19) Предназначение мукопросеивателя МПМ-800
- 20) Из чего состоит машина для просеивания муки МПМ-800?
- 21) Какие механизмы имеет загрузочный бункер мукопросеивателя МПМ-800?
- 22) Для чего имеется магнитная ловушка у разгрузочного лотка просеивающей головки?
- 23) Какие показатели проверяют перед началом работы у машины для просеивания муки?
- 24) Во время работы машины для просеивания муки необходимо следить за тем, чтобы
- 25) Тестомесильная машина ТММ-1М состоит из
- 26) Принцип действия тестомесильной машины ТММ-1М
- 27) Принцип действия и работы тестомесильной машины ТММ-1М
- 28) Для бесперебойной работы тестомесильной машины ТММ-1М необходимо соблюдать норму загрузки дежи
- 29) Для работы тестомесильной машины ТММ-1М не следует превышать...
- 30) Работа тестомесильной машины МТМ-15 (для замеса крутого теста)?
- 31) Принцип работы тестораскаточной машины МРТ-60М?
- 32) Цель просеивания муки?
- 33) Какое оборудование применяется на хлебозаводах?
- 34) Достоинством просеивателей с плоским ситом является...
- 35) Недостатком просеивателей с плоским ситом является...
- 36) Рабочим элементом в просеивателях с неподвижным ситом системы «Пионер» является....





- 37) Какого действия применяются на хлебопекарных предприятиях малой и средней мощности солерастворители?
- 38) По какому принципу работают дозаторы муки периодического действия?
- 39) К дозаторам периодического действия относятся...
- 40) По способу дозирования муки дозаторы делят на ...
- 41) Производительность дозатора регулируется в пределах от...
- 42) Основное требование, предъявляемое к дозаторам...
- 43) Предназначение автоматического водомерного бачка?
- 44) Для контроля t горячей воды на входе установлен...
- 45) Для предупреждения переполнения бачка в дозаторе АСБ-20 кондуктометрического действия установлен...
- 46) Какие дозаторы применяются для дозирования опары и закваски?
- 47) Дежеопрокидыватели предназначены для...
- 48) Нагнетатели опары и теста предназначены для подачи...
- 49) От чего зависит при брожении опары в бункере повышение температуры опары?
- 50) По способу приготовления теста агрегаты делят на
- 51) Для чего тестомесильные машины применяются на предприятиях хлебопекарной и макаронной промышленности?
- 52) Что из себя представляет делительный механизм?
- 53) Делительно-округлительный автомат А2-ХЛ1-С9 для каких операций предназначен?
- 54) Что необходимо для предупреждения прилипания теста к рифленому валику?
- 55) Как называются тестоформирующие машины?





- 56) На сколько групп подразделяются тесто-округлительные машины в зависимости от формы и характера поверхности рабочих органов, применяемых для округления теста?
- 57) Какими возможностями обладают шкафы электрические жарочные одно-, двух- и трехкамерные?
- 58) Время разогрева шкафа ШЖЭ-3 до максимальной температуры, мин составляет...
- 59) Оборудование для пищеблоков....
- 60) Для чего предназначен Шкаф пекарный ЭСП-0,2 с расстойкой
- 61) Система пароувлажнения и возможность регулирования температурного режима позволяют...
- 62) Технические характеристики электрошкафа пекарского ЭСП-0,2
- 63) Характеристики электрошкафа пекарского ЭСП-0,2
- 64) Шкаф пекарный ЭСП-0,8 3-х секционный может использоваться
- 65) Технические характеристики электрошкафа пекарского ЭСП-0,9
- 66) Для чего предназначены хлебопекарные печи?
- 67) Мини-пекарня МХП-100 сколько вырабатывает кг/смену?
- 68) Что из себя представляет мини-пекарня для выпечки хлеба?
- 69) Для чего предназначен дозатор теста?
- 70) Вместимость бункера для теста АП-3М?
- 71) Производительность тестоокруглительных машин с конической не-сущей поверхностью определяется по формуле...
- 72) Назовите марки универсальных конвейерных шкафов для окончательной расстойки тестовых заготовок.
- 73) Какова масса тестовых заготовок для городских булок и сколько карманов имеет ротор посадчика.
- 74) При помощи чего регулируется продолжительность расстойки тестовых заготовок?





- 75 Для каких технологических операций предназначен шкаф РШВ-3?
- 76 Из каких звездочек состоит посадчик делительно-посадочного автомата ДПА?
- 77 Из каких органов состоит конвейер?
- 78 Туннельные печи имеют ряд существенных преимуществ перед тупиковыми конвейерными печами...
- 79 Производительность конвейерной печи с ленточным или стационарным подом (в кг/ч) определяется по формуле...
- 80 Классификация шнековых прессов?

