

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРИСТРОЮ ДЛЯ СМАЖЕННЯ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

Толстой О.Г. гр. М-27, Панасюра Р.В., гр. МЗ-19,

Давидян В.Г., гр. МЗ-28,

Жегулин Є.С., Рижков О.М., гр. МЗ-15

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Михайлов В.М.,**

канд. техн. наук, доц. **Ляшенко Б.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Пристрій належить до апаратів для теплової обробки харчових продуктів і може бути використаний на підприємствах харчування та в побуті для приготування січених виробів, наприклад м'ясних, рибних, овочевих.

Пристрій для смаження січених виробів складається з двох шарнірно з'єднаних геометрично подібних жарових плит з протипригарним покриттям, наприклад фторопластовим, у яких виконано западини, котрі утворюють під час їх стиковки середовище для розміщення виробів. У спеціальних пазах ззовні на поверхні жарових плит розміщено електричні нагрівальні елементи. По периметру жарових плит виконано пази для розміщення прокладки з термостійкої гуми. Ззовні пристрій облицьовано стальними листами, під якими розміщено теплоізоляцію. На передній панелі змонтовано пульт керування електричними нагрівальними елементами. Пристрій встановлюється на чотири опорні ніжки і закривається ручкою за допомогою механічного зажиму.

Таким чином, конструкція пристрою для смаження січених виробів, дозволяє практично реалізувати спосіб жаріння у функціонально замкнених середовищах, і відрізняється від традиційних апаратів низькими енерговитратами і металоємністю, та високим значенням ККД.