

О.І. Черевко, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)
В.М. Михайлов, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)
Б.В. Ляшенко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРИСТРОЮ ДЛЯ СМАЖЕННЯ СІЧЕНИХ ВИРОБІВ

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.

На відміну від пристрою для смаження січених виробів ПССВ-0,2 запропоновано використати непрямі плоскі електронагрівачі опору. Конструкція плоского електронагрівача є корпусом з листового металу завтовшки 0,25...0,5 мм виготовленого з вуглецевої або неіржавіючої сталі, усередині якого розташований нагрівальний елемент з матеріалу, що володіє високим електричним опором (нихромовий дріт, стрічка).

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, а використання плоского електронагрівача позитивно впливає на рівномірність температурного поля.