

OBSAH

ÚVOD	3
1.1 Význam strojů v konzervářském, mrazářském a nápojářském průmyslu	3
1.2 Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, obecné zásady pro bezpečnou práci	4
2. DOPRAVNÍKY V KONZERVÁRENSKÉM, MRAZÍRENSKÉM A NÁPOJÁŘSKÉM PRŮMYSLU	6
2.1 Samospádové dopravní zařízení	6
2.2 Pásové dopravníky	8
2.3 Destičkové dopravníky	8
2.4. Elevátory (korečkové dopravníky)	8
2.5 Šnekové dopravníky	9
2.6 Doprava kapalin	10
2.7 Doprava plynů	12
3. STROJE A ZAŘÍZENÍ NA PŘEDBĚŽNÉ ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	14
3.1 Pračky a mycí stroje	14
3.2. Třídíčky	21
3.3 Odstopkovačky, odpeckovačky	24
3.4 Loupací zařízení	28
3.5 Zařízení na dělení a rozmělnování ovoce a zeleniny	33
3.6 Stroje na sklizeň a úpravu hrášku a fazolky	53
4. STROJE NA TEPELNÉ ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	56
4.1 Blanšéry	57
4.2 Duplikátorový kotel	58
4.3 Vakuové odparky	59
5. STROJE A ZAŘÍZENÍ NA ZPRACOVÁNÍ MASA	65
5.1 Řezačky, kutry	65
5.2 Míchačky, dezintegrátory, narážečky	68
5.3 Zařízení na tepelné zpracování masa	71
5.4 Stroje a zařízení na výrobu REMA masa	72
6. STROJE A ZAŘÍZENÍ NA VÝROBU CHLADU	73
6.1 Princip strojního chlazení	73
6.2 Chladiva a solanky	74
6.3 Chlazení kompresorové a absorpční	75
6.4 Přímé a nepřímé chlazení	77
6.5 Zmrazovací zařízení	77
7. STROJE A ZAŘÍZENÍ NA KONEČNÉ ZPRACOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY	81
7.1 Plničky	81
7.2 Zavíračky	89
7.3 Sterilační zařízení	96

8. ETIKETOVACÍ STROJE A STROJE PRO SKUPINOVÉ BALENÍ	102
8.1 Etiketovací stroje	102
8.2 Stroje pro skupinové balení	104

III. ročník

1. VYUŽITÍ AUTOMATIZAČNÍCH A REGULAČNÍCH SYSTÉMŮ V KONZER- VÁRENSKÉM, MRAZÍRENSKÉM A NÁPOJÁŘSKÉM PRŮMYSLU . . .	110
2. KOMPLETACE VÝROBNÍCH LINEK V KONZERVÁRNÁCH	113
2.1 Výrobní linka pro komposty	113
2.2 Zařízení na výrobu ovocných polotovarů pro výrobu ovocných pomazánek	115
2.3 Zařízení na výrobu zeleninových protlaků a šťáv	117
2.4 Zařízení na výrobu sterilované zeleniny	119
2.5 Linka na zpracování zelí	123
2.6 Zařízení na výrobu ovocných pomazánek	125
2.7 Linka na výrobu hořčice	125
2.8 Zařízení na výrobu ochucovacích přípravků	126
2.9 Zařízení na výrobu hotových jídel, masových konzerv a masových pomazánek (cestovního občerstvení)	128
3. SPECIALIZOVANÁ ZAŘÍZENÍ V MRAZÍRENSKÉ VÝROBĚ	133
3.1 Zařízení na výrobu zmrazeného špenátového protlaku	133
3.2 Zařízení na výrobu zmrazeného hrášku a dělené zeleniny . .	134
3.3 Zařízení na výrobu zmrazených před smažených bramborových hranolků	134
3.4 Zařízení a linka na výrobu zmrazených ovocných dění . . .	136
3.5 Zařízení na zpracování ryb	136
4. PLNICÍ LAHVÁRENSKÉ LINKY	140
4.1 Linky na výrobu sirupu	140
4.2 Linky na výrobu limonád a sodové vody	143
4.3 Linky na výrobu moštů a dřeňových nápojů	147
4.4 Zařízení k výrobě ovocných vín	148
LITERATURA	149
OBSAH	150