Інструкційна карта

Практичного заняття № 5

Дисципліна: «Процеси та апарати харчових виробництв»

Тема: Варочне обладнання і процеси в них.

Мета: Визначення влаштування парагенератора УЭВ-60, електрокип’ятильника КНЭ-100 та визначення процесів, які в них відбуваються.

Забезпечення заняття: натуральні зразки парагенератора УЭВ-60, електрокип’ятильника КНЭ-100; плакати машин та механізмів.

Хід роботи та методика його виконання:

1.Ознайомлення по натуральним зразкам з влаштуванням парагенератора УЭВ-60 та електрокип’ятильника КНЭ-100.

2.Зробити креслення схеми парагенератора УЭВ-60 і з’ясувати який процес в ньому відбувається.

3. Зробити креслення схеми електрокип’ятильника КНЭ-100 і з’ясувати процеси, які в ньому відбуваються.

4.Визначити продуктивність електрокип’ятильника за формулою:

$$Q = D \cdot \frac{t1 - t2}{90} \text{ кг/год.}$$

де: Q – дійсна продуктивність, кг/год;

D – нормальна продуктивність, кг/год ;

t1 – температура кип ятка із розборного крану, ^{0}С;

t2 - температура холодної води, ^{0}С;

Контрольні питання:

1.Як визначити рівень води в парогенераторі?

2.Як регулюється подача холодної води в кип’ятильник ?

3.Назвіть апарати в яких застосовується нагрівання гострою і глухою парою, закритими і герметичними електричними нагрівачами.

Література:

1. Поперечний А.М. Процеси та апарати харчових виробництв. Київ, Видавництво «Центр літератури», 2007