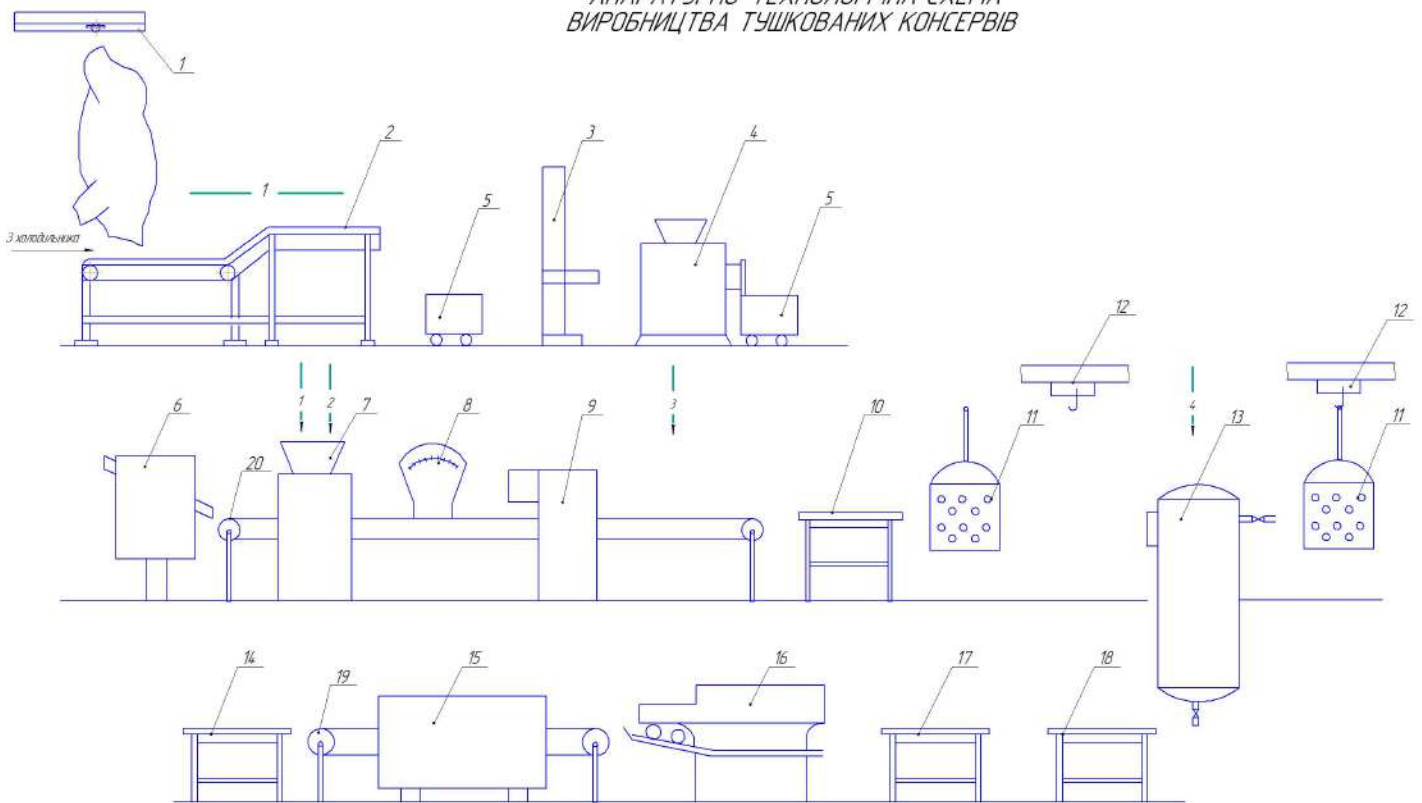


АПАРАТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ВИРОБНИЦТВА ТУШКОВАНИХ КОНСЕРВІВ



- 1 - Підвісний шпек
- 2 - Стіл конвеєрний для відварювання і знежирювання
- 3 - Відсієвка
- 4 - М'ясо
- 5 - Візок
- 6 - Терезовий бачок
- 7 - Дозатор м'яса
- 8 - Візок для контролюємого збилювання
- 9 - Заступальна машина

- 10 - Стол укладки банок
- 11 - Копилка
- 12 - Пальчат
- 13 - Апарат для стерилізації
- 14 - Стол для зварювання сардин
- 15 - Машина для миття і судини бачок
- 16 - Етикетувальна машина
- 17 - Стол для холодного сортування
- 18 - Стол для пакування
- 19 - Транспортер

- 1 - м'ясо
- 2 - стіль. жирності
- 3 - вода
- 4 - пар

Абстрактна робота					
Тема: Дубльовані консерви з тушкованим м'ясом					
40 туб/л з дубльованим м'ясом тушкованим консерви					
Абстрактна робота					
40 туб/л					
Абстрактно-технологічна схема					
04.01.14_01.001					
№	Вид роботи	Вартість	Відомості	Вартість	Відомості
1	Абстрактна робота	40 туб/л	40 туб/л	4	4
2	Абстрактно-технологічна схема				

