

Drodzy Uczniowie !!!

Kolejny temat z wyposażenia to : **Urządzenia chłodnicze technologiczne.**

Notatka:

1. Urządzenia chłodnicze technologiczne wykorzystuje się w procesach obróbki surowców, półproduktów, do utrwalania wyrobów gotowych oraz do produkcji lodu i lodów w zakładach gastronomicznych.
2. Stoły chłodnicze i mroźnicze.
3. Lamy sałatkowe.
4. Chłodnicze stoły do produkcji pizzy.
5. Kostkarki i łuskarki do lodu.
6. Chłodnicze urządzenia szokowo-uderzeniowe.
7. Maszyny do produkcji lodów.

Notatkę należy przesać na adres **kasia_and@o2.pl do wtorku 12 maja.**

Kilkoro z Was ma u mnie zaległości. Wpisałam już oceny niedostateczne, ale prace i tak trzeba wykonać. Ocena będzie średnią z tej jedyńki i oceny poprawkowej.

Pozdrawiam

Katarzyna Lewandowska