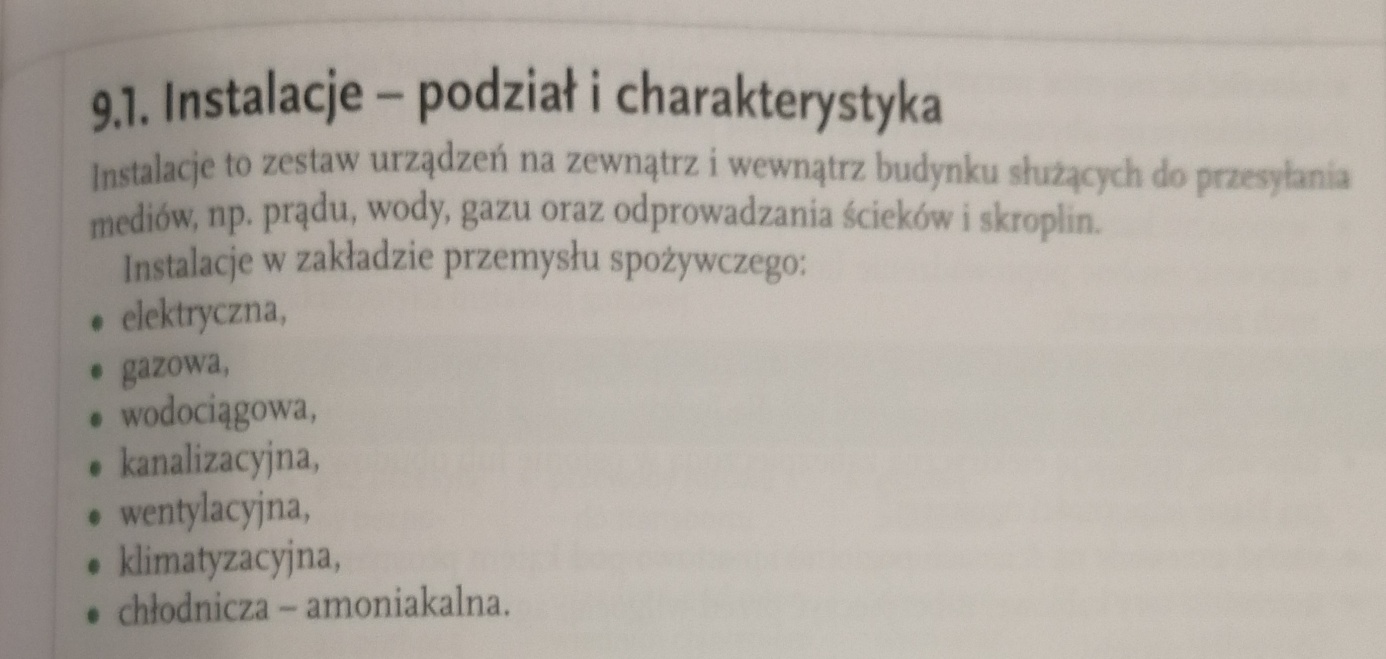
**WYPOSAŻENIE ZAKŁADÓW PIEKARSKICH**

**10.03.2021**

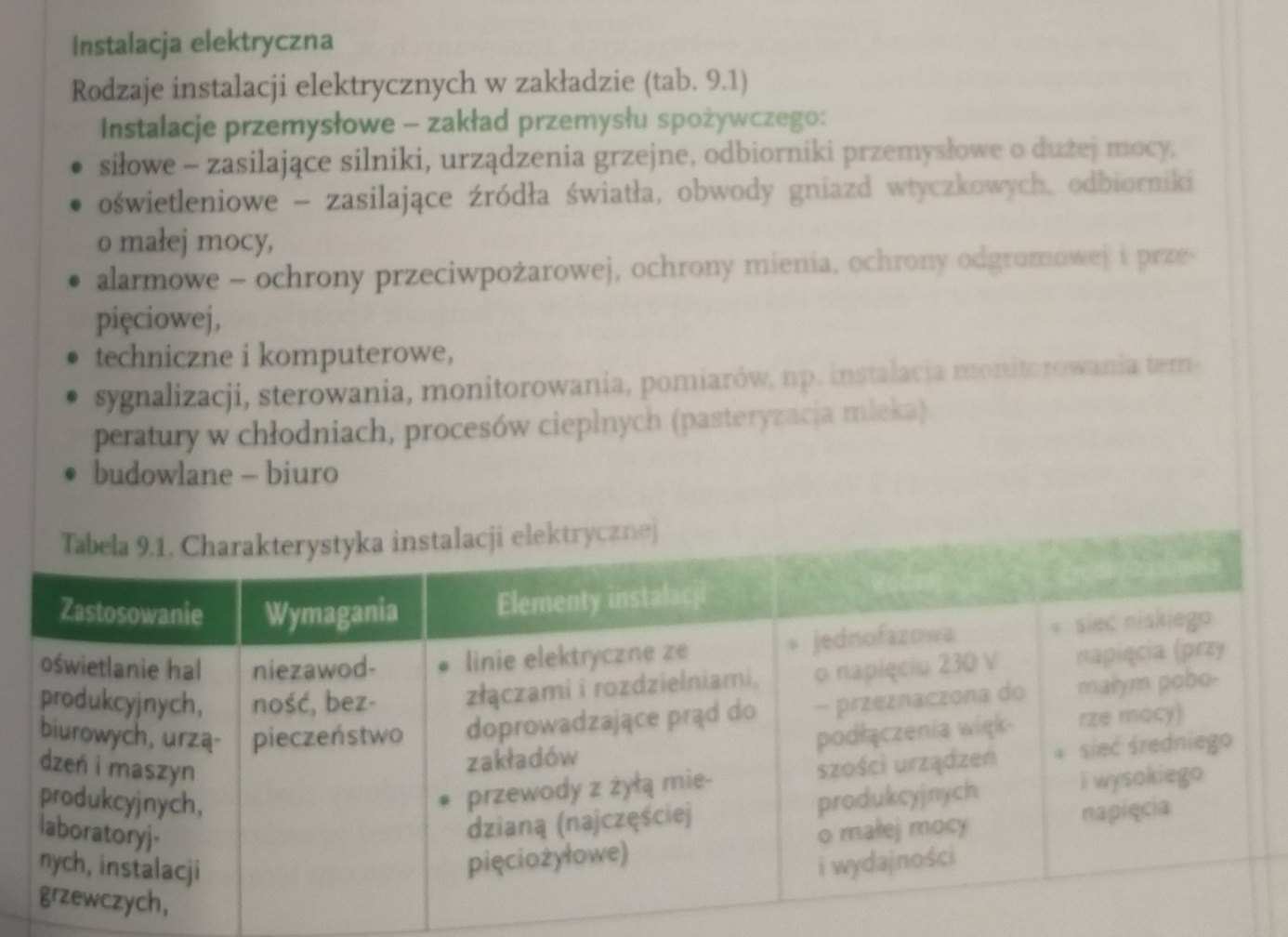
LEKCJE 9-12

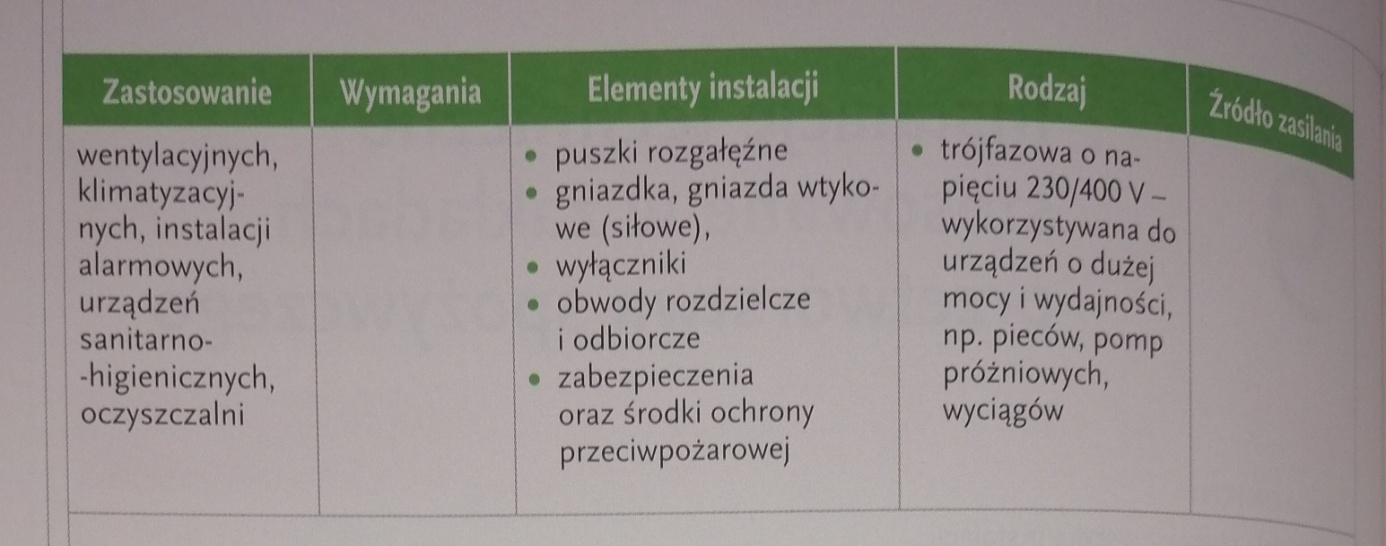
**TEMAT:** Instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – podział. Charakterystyka instalacji elektrycznej, gazowej, wodociągowej, kanalizacyjnej, wentylacyjnej, klimatyzacyjnej i chłodniczej.

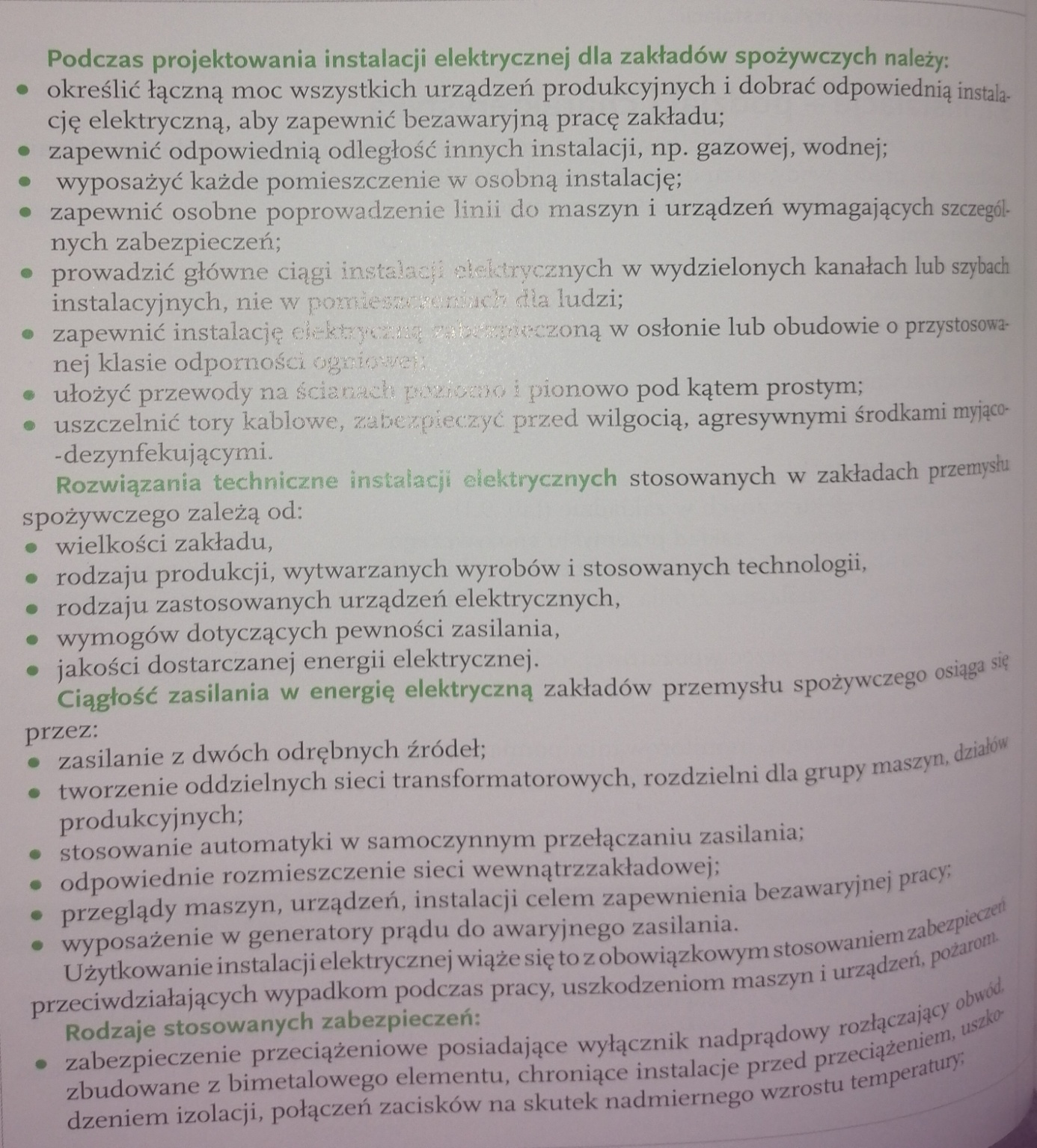
1. Instalacje techniczne stosowane w zakładach przetwórstwa spożywczego – podział.

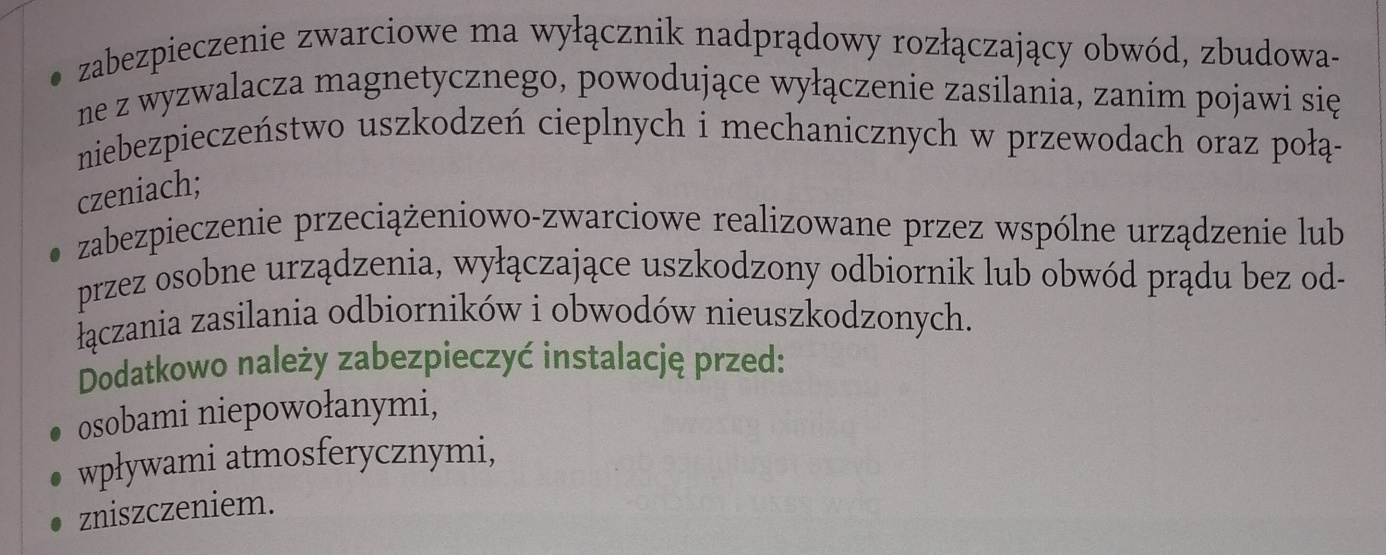


2. Charakterystyka instalacji elektrycznej.

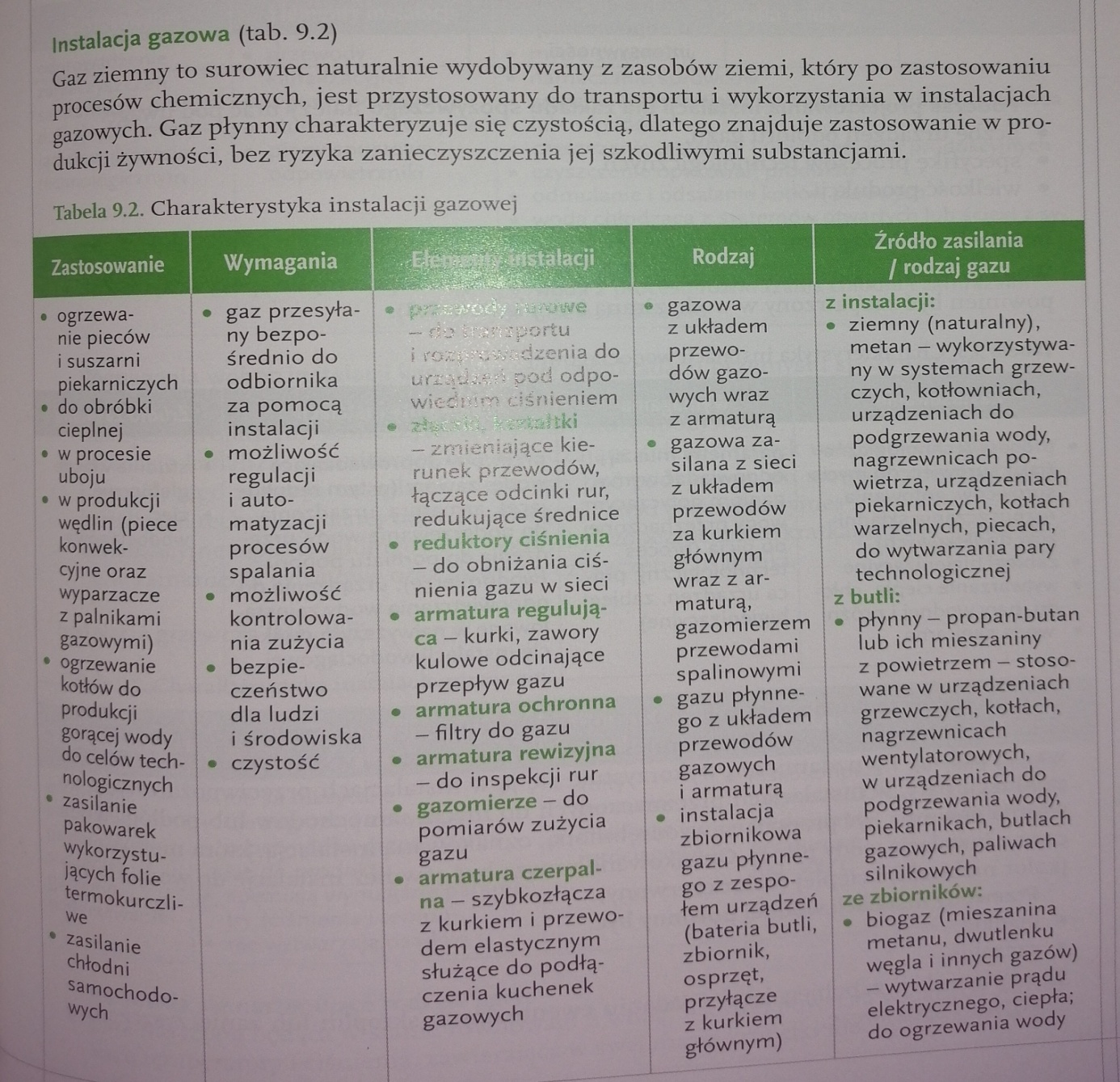


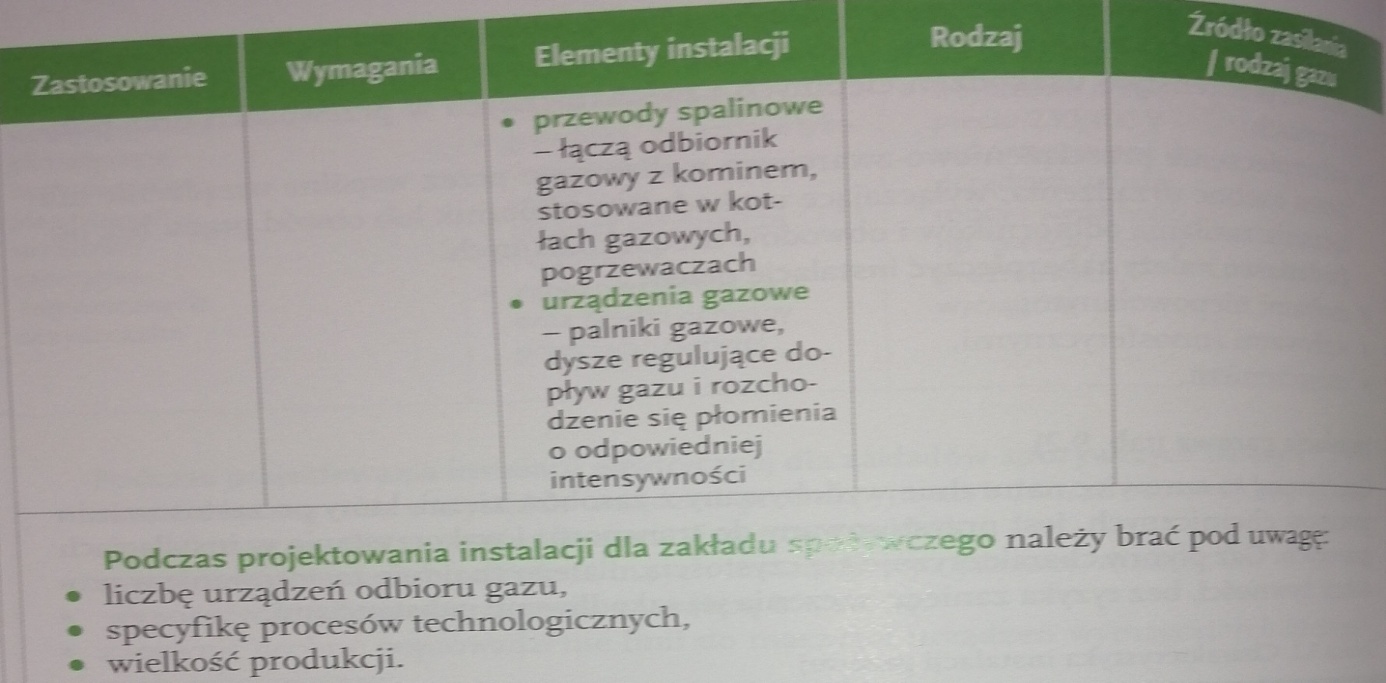




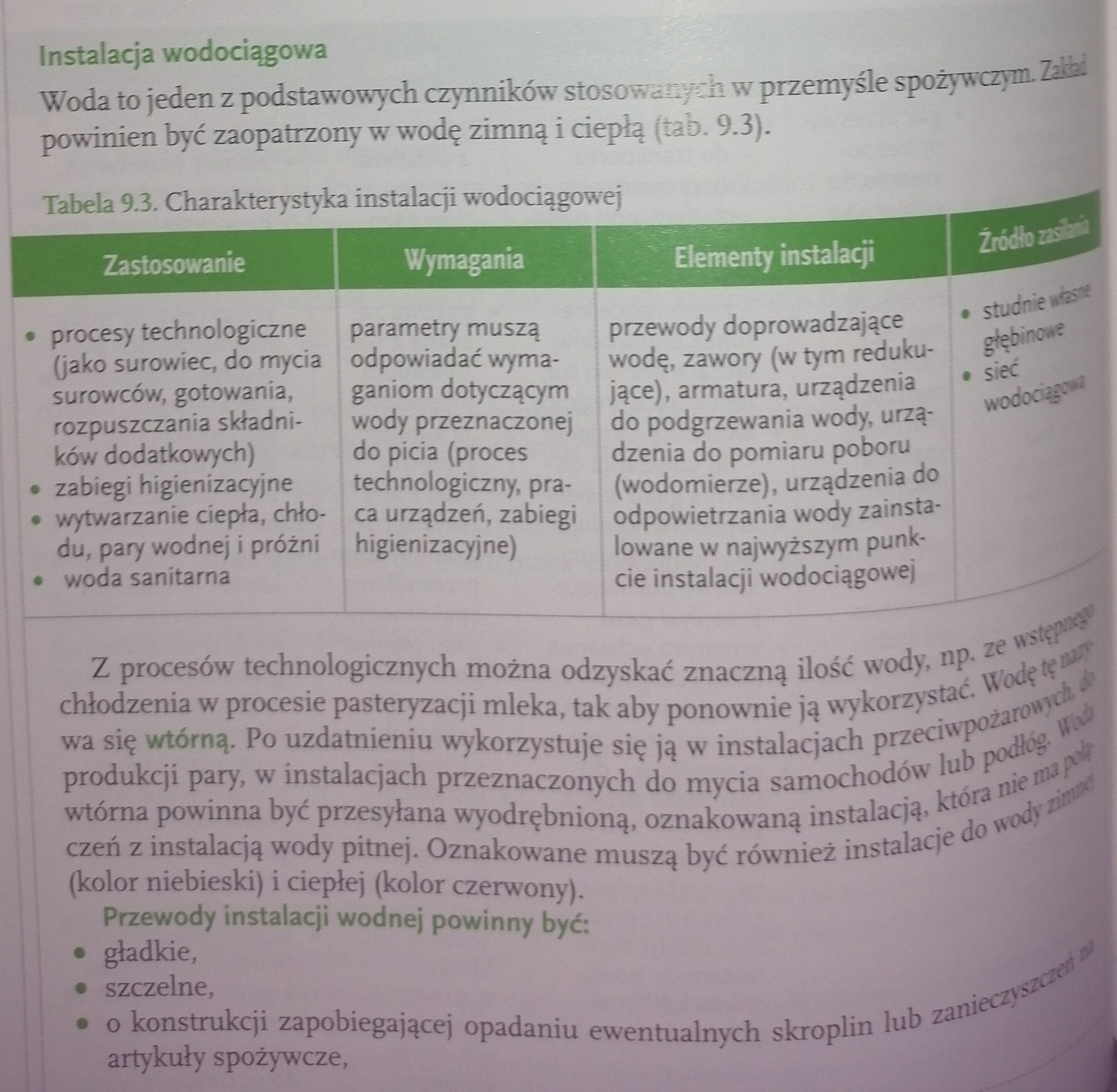


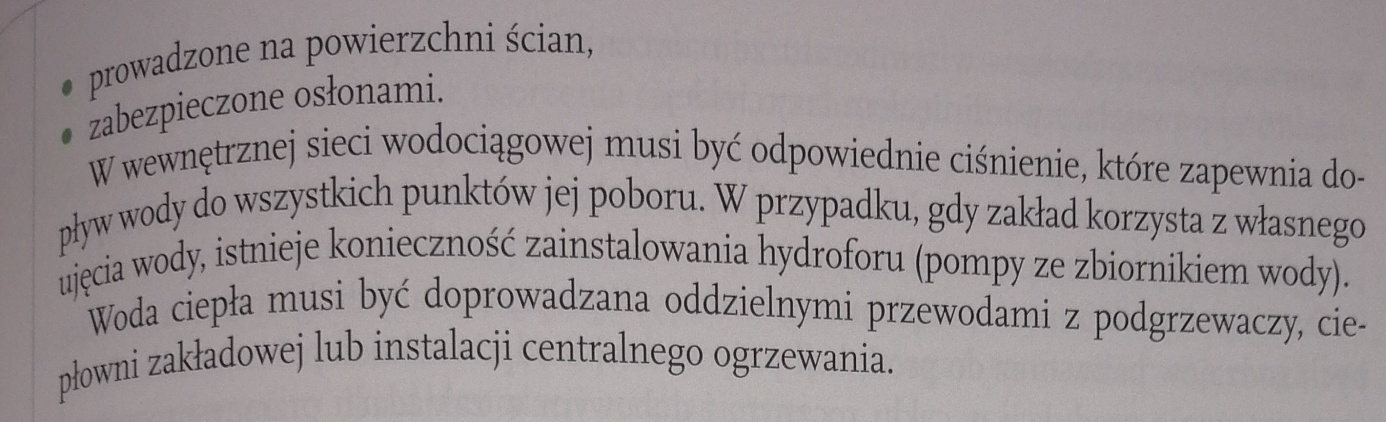
3. Charakterystyka instalacji gazowej.



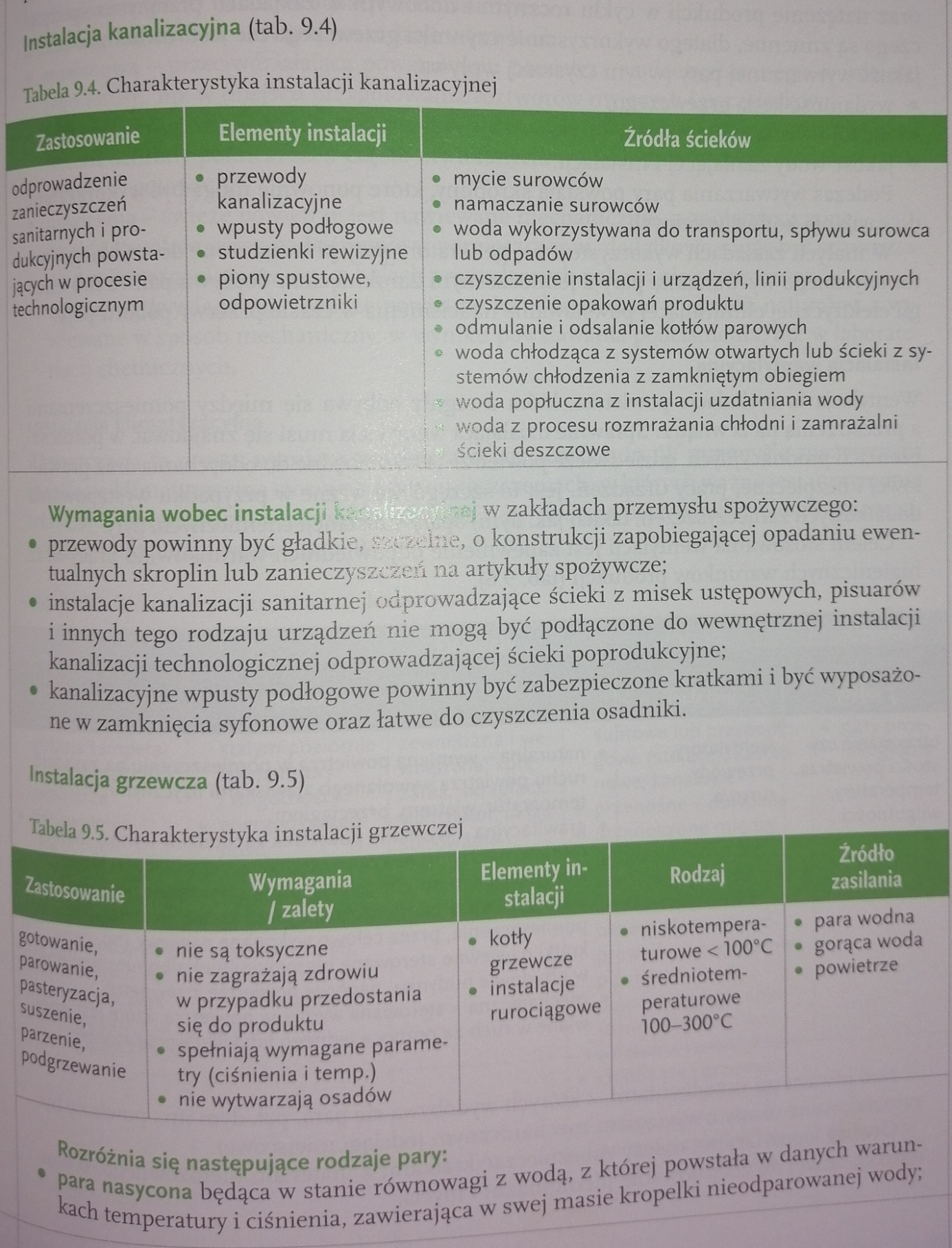


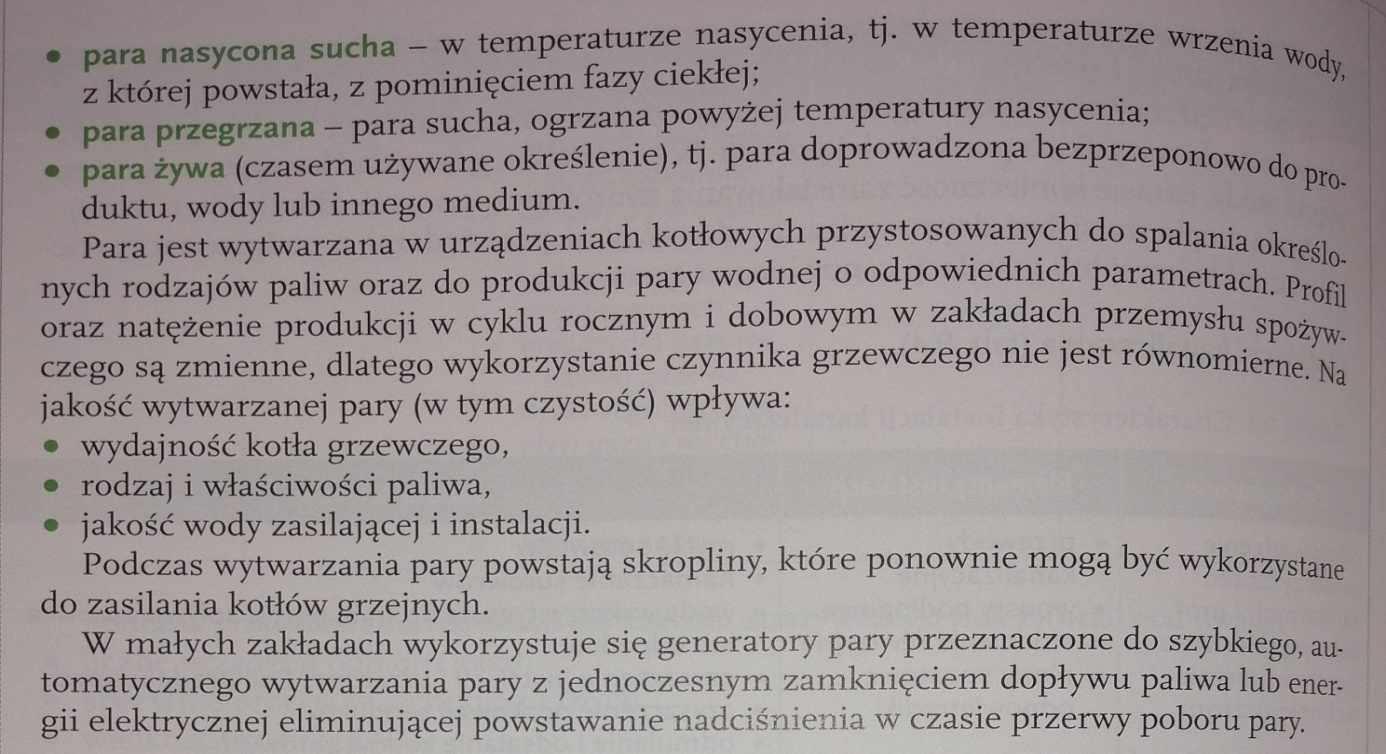
4. Charakterystyka instalacji wodociągowej.



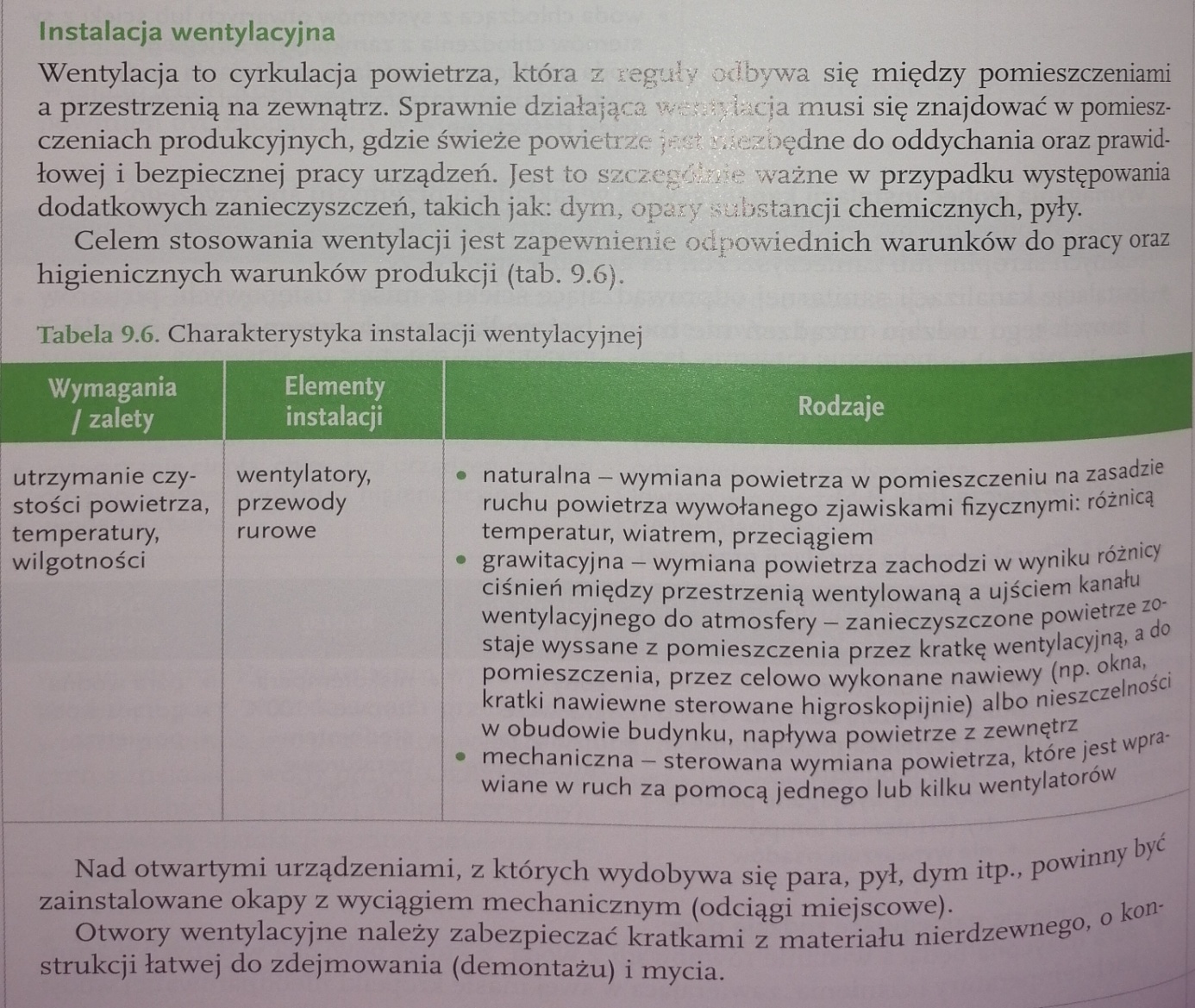


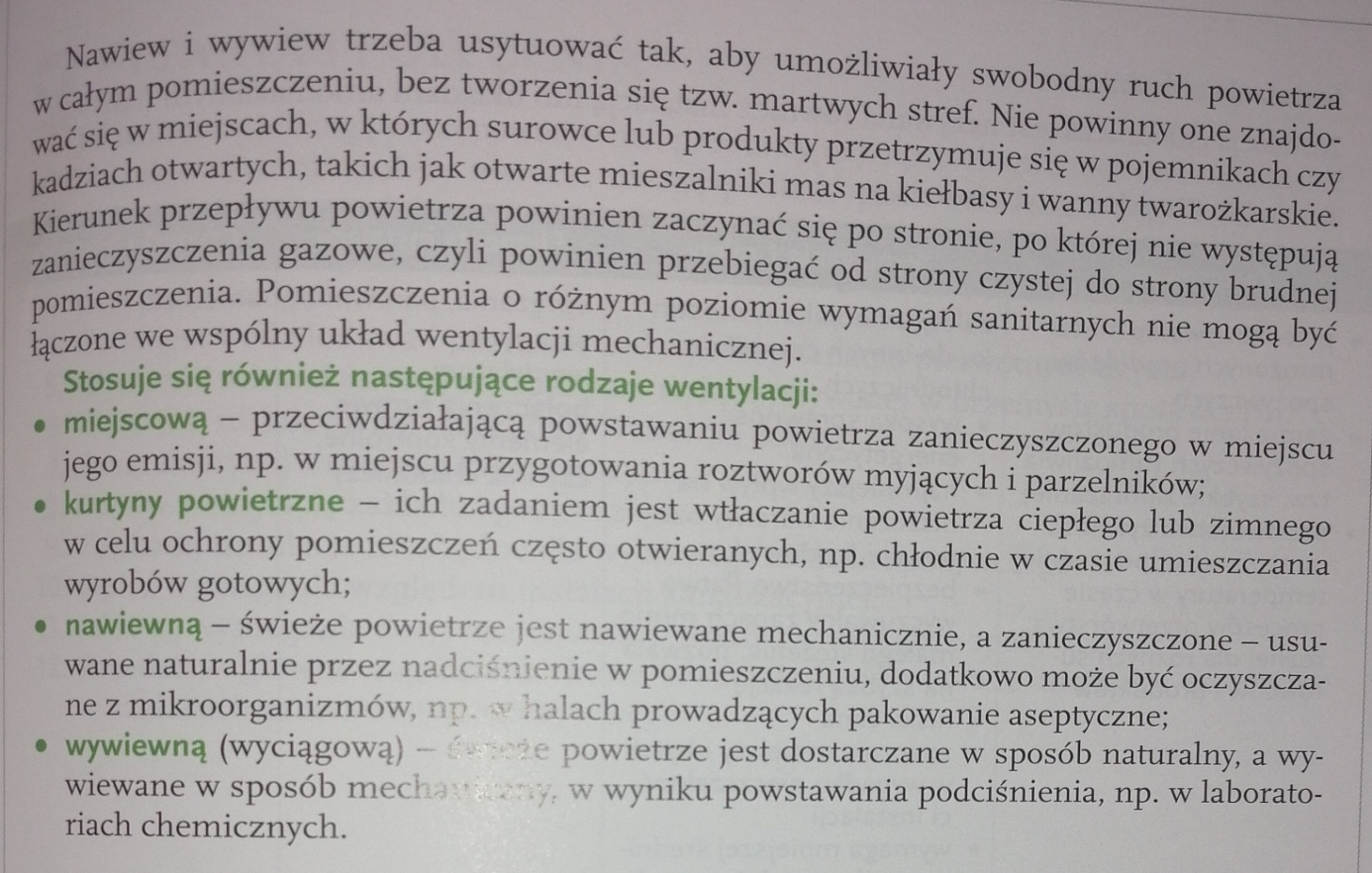
5. Charakterystyka instalacji kanalizacyjnej.



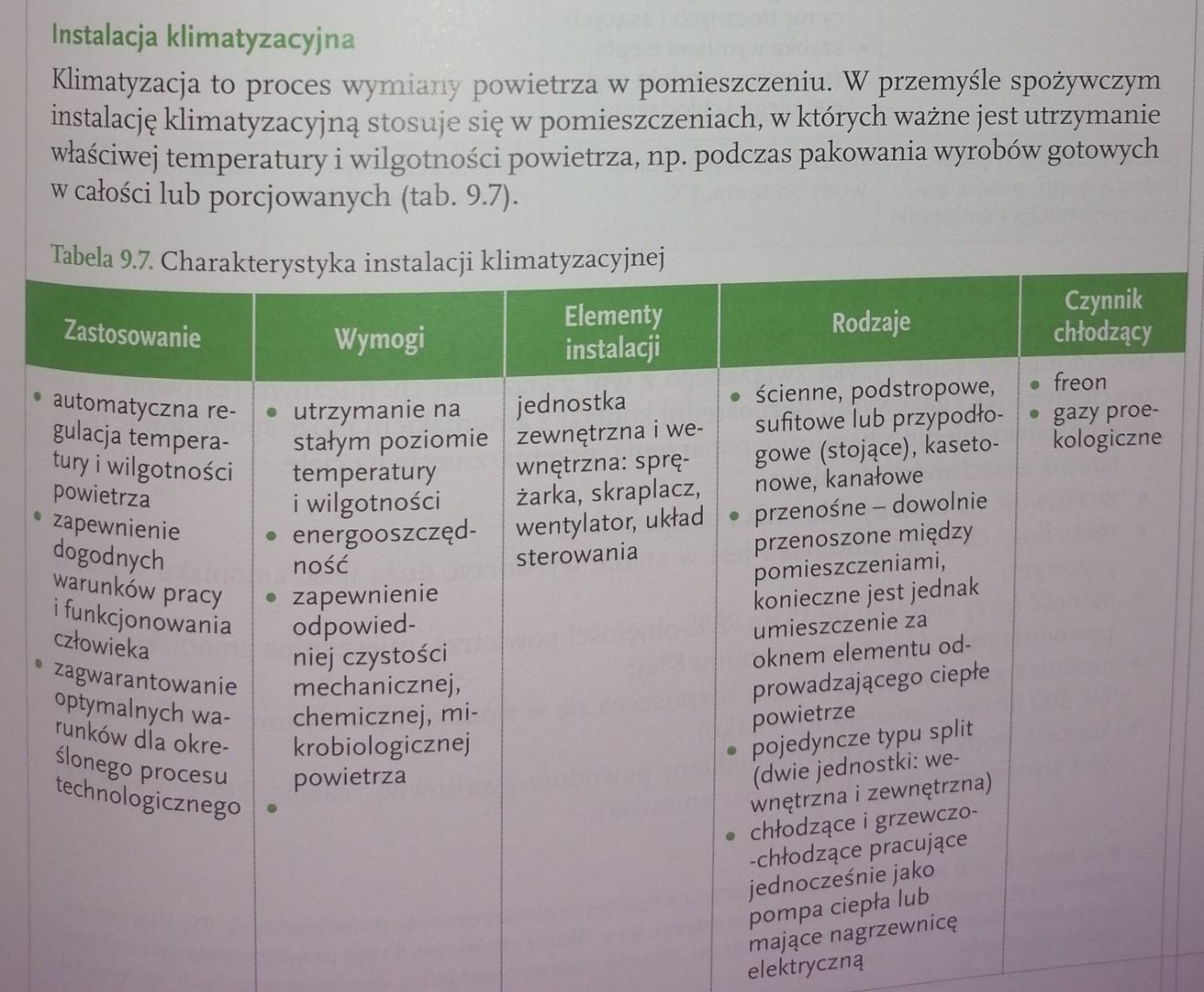


6. Charakterystyka instalacji wentylacyjnej.





7. Charakterystyka instalacji klimatyzacyjnej.



8. Charakterystyka instalacji chłodniczej.

