



ФГБОУ ВПО ЧГАА, проспект Ленина, 75, г. Челябинск, Челябинская область, 454080
ИНН 7453041745 КПП 745301001 УФК РФ по Челябинской области
Челябинская государственная агроинженерная академия л/с 03691473520
р/с 40503810000001000193 в ГРКЦ ГУ Банка России по Челябинской области БИК 047501001

телефон: (351) 2666-530, 2631-374, 2666-540
факс: (351) 2666-530, 2666-535, 2666-512
e-mail: mail@csaa.ru
URL: www.csaa.ru

от _____ № _____

на № _____

ОТЧЕТ ПО СОГЛАШЕНИЮ ОТ 03.10.2014 г.
ПО НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЕ

ТЕМА:

«ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОТЕНЦИАЛА ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ
В МАОУ СОШ № 153 Г. ЧЕЛЯБИНСКА
В ПЕРИОД ПРИГОТОВЛЕНИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ
ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ РАЗНЫХ ВИДОВ ПЛИТ
(ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ И
ПЛИТЫ ИНДУКЦИОННОЙ)»

Челябинск
2015

В.Камин



Таблица 1 – Расчетные данные при использовании плиты электрической индукционной ПЭИ-4

Дата	Количество порций, шт.	Расход эл.энергии	Температура сухого воздуха, °С	Температура влажного воздуха, °С	Влажность воздуха, %
01.12.2014	500	63	21	18	73
02.12.2014	400	45	22,4	18,4	64
03.12.2014	400	46	22	16,8	57
04.12.2014	500	56	21,3	19	80
05.12.2014	650	87	21,3	19	80
06.12.2014	400	32	22	17	58
08.12.2014	400	38	22	17	58
09.12.2014	400	32	23	20	75
10.12.2014	600	64	22,1	22	99
11.12.2014	600	50	21	22	110
12.12.2014	600	63	21	22	110
13.12.2014	400	36	22	18	64
Итого	5850	612	Ср.21.1	Ср.19.1	Ср.77.3

Затраты на одну порцию – 0.104 квтчас

Таблица 2 – Расчетные данные при использовании плиты традиционной электрической 4-х конфорочной

Дата	Количество порций, шт.	Расход эл.энергии	Температура сухого воздуха, °С	Температура влажного воздуха, °С	Влажность воздуха, %
10.11.2014	1050	367	23	20	74
11.11.2014	1200	459	23	20	74
12.11.2014	1050	367	22	18	64
13.11.2014	1400	725	23	20	74
14.11.2014	1050	365	23,4	19	65
15.11.2014	1050	369	23,4	19	65
17.11.2014	1050	398	21	16	55
18.11.2014	1200	511	23	18,6	50
19.11.2014	300	158	23	18,6	50
20.11.2014	1200	543	23,4	19	65
21.11.2014	1050	352	23,4	18,8	65
22.11.2014	1250	662	23	20	74
Итого	12850	5276	Ср.23	Ср.18.9	Ср.64.5

Затраты на одну порцию – 0.410 квтчас



В результате экспериментального сравнения двух плит по техническим и технологическим показателям, оценке респондентов на базе МАОУ СОШ №153г. Челябинска получены следующие показатели:

1. Индукционная плита имеет более высокий коэффициент полезного действия, в отличие от традиционной плиты, поскольку нагревает только варочную поверхность.

2. Индукционная плита обладает высокой точностью нагрева (табл. 1, 2) и способностью быстро изменять температуру нагреваемой поверхности, что позволяет владельцу значительно сократить затраты электрической энергии.

3. Варочная панель не нагревается в процессе приготовления, поэтому пища, попавшая на поверхность плиты, не пригорает. Более того, панель способна распознавать наличие посуды на поверхности и автоматически подстраиваться под параметры дна.

4. При использовании индукционной плиты параметры СанПИН в горячем цехе (температура, влажность, скорость воздуха) остаются в норме (табл. 1, 2).

4. Варочные панели не включаются, если не обнаружат на своей поверхности посуду с магнитным дном.

5. Индукционная варочная поверхность весьма проста в использовании и отлично очищается от загрязнений.

6. Элегантный дизайн индукционной плиты может подойти к любому интерьеру.

7. Затраты электрической энергии плиты традиционной электрической 4-х конфорочной в 3.9 раза больше чем при ис-



пользовании плиты электрической индукционной ПЭИ-4 при
производстве одной порции готовой продукции.

Врио ректора

И.В. Синявский

Директор МАОУ СОШ № 153
г. Челябинска

Л.А. Дерягина

Директор ЧТТ

А.А. Кондаков

