

2906#01#Y17#01 Yekun imtahan (qiyabi) testinin sualları

Fənn : 2906 Sahə müəssisələrinin (ət və balıq sənayesi) avadanlıqları

1 Qeyri-üzvi mənşəli materiallardan ən geniş istifadə olunanı hansıdır

- polikarbonat
- şüşə
- poliamid
- polisulfon
- polietilen

2 Aparatların hazırlanmasında hansı markalı misdən istifadə edilir

- L2; L3
- CT3, A00
- CT1; CT2
- A00; AO
- M2, M3

3 Maşınların hazırlanmasında hansı markalı misdən istifadə edilir

- L2; L3
- CT1; CT2
- A00; AO
- M2, M3
- CT3, A00

4 Sıxılmaya davamlı hansı metaldir

- çuqun
- polad
- hamısı
- dəmir
- mis

5 Çuqundan olan hissələr necə hazırlanır

- buzlama ilə
- bişmə ilə
- tökmə ilə
- qaynama ilə
- soyutma ilə

6 Çuqun hansı birləşmələrin qarışığından əmələ gəlir

- fosfor və marqansla qarışığından
- dəmirin karbonla, silisiumla, marqansla, fosforla qarışığından
- mis və civənin qarışığından
- mis və dəmirin qarışığından
- alminium və misin qarışığından

7 Dəmirin karbonla, silisiumla, marqansla, fosforla qarışığı nəyi əmələ gətirir

- əlvan metal;
- qeyri əlvan metal;
- üzvi birləşmələri
- mis;
- çuqun;

8 Maşının təsiri altında məhsulun hansı göstəriciləri dəyişir?

- mikrobioloji
- texnoloji
- biotexnoloji
- fiziki-kimyəvi
- bioloji

9 Məhsula nə ilə təsir etdikdə həndəsi və fiziki-kimyəvi göstəriciləri dəyişir

- su ilə
- aparatla
- maşınla
- əl ilə
- daş ilə

10 CT1, CT2, CT3 markalı poladlardan aşağıda verilənlərdən hansının hazırlanmasında istifadə olunur

- intiqalın
- maşın və aparatların
- avadanlıqların
- kompressorların
- nasosların və kompressorların

11 Aparatların hazırlanmasında hansı markalı poladlardan istifadə edilir

- CT1, CT2, CT3
- P1, P2,P3
- M1, M2
- A00, AO
- K1,K2

12 Maşınların hazırlanmasında hansı markalı poladlardan istifadə edilir

- A00, AO
- CT1, CT2, CT3
- P1, P2,P3
- K1,K2
- M1, M2

13 Mexaniki təsir zamanı məhsulun hansı göstəriciləri dəyişir

- biokimyəvi
- fiziki-mexaniki
- reoloji
- aqreqat
- fiziki-kimyəvi

14 Məhsul maşınlarla hansı təsirə məruz qalır

- sürüşmə
- mexaniki
- fiziki
- adsorbsiya

fiziki-kimyəvi

15 Aparatlarla təsir zamanı məhsulun hansı xassələri dəyişir?

- reoloji xassələri
 görünüşü
 dadı
 rəngi
 fiziki və kimyəvi xassələri

16 Aşağıda göstərilən proseslərdən hansı aparatlarla təsir zamanı baş verir?

- fiziki
 mexaniki
 fiziki-kimyəvi
 sürüşmə
 adsorbsiya

17 A00 və A0 markalı aliminumdan nəyin hazırlanmasında istifadə olunur

- məftillərin
 maşınların
 aparatların
 nasosların
 kompressorların

18 Aparatların hazırlanmasında hansı markalı alminiumdan istifadə olunur

- M2, M3
 A22, AP3
 A00; A0
 L2; L3
 CT1,CT2

19 Alminium hansı xüsusiyyətə malikdir

- istiliyi keçirmir
 aşağı sıxlığa malikdir

- yüngüldür
- kövrəkdir
- plastikdir

20 Qida mehsulları istehsal edən maşınların hazırlanmasında hansı əlvan metallardan istifadə olunur

- polad və mis
- alminium və mis
- çuqun və mis
- çuqun və polad
- alminium və polad

21 Kompresorların hazırlanmasında hansı materialdan istifadə edilir

- anhidridən
- alminiumdan
- karbonlu poladdan
- misdən
- sulfidli dəmirdən

22 Karbonlu poladlardan avadanlıqların hansı hissələrin hazırlanmasında istifadə edilir?

- vintlərin
- kompresorların
- qapaqların
- pəncərələrin
- çarxların

23 Aparatların hazırlanmasında adətən hansı materialdan istifadə edilir

- ağacdən
- manqandan
- poladdan
- civədən
- sinkdən

24 Maşınların hazırlanmasında adətən hansı materialdan istifadə edilir

- ağacdən
- manqandan
- poladdan
- civədən
- sinkdən

25 Aşağıda göstərilənlərdən hansı aparatların konstruktiv təkmilləşməsini xarakterizə edir?

- uzunömürlülüğü
- davamlılığı
- kəmetiklik
- möhkəmlik
- yüksək faydalı iş əmsalı

26 Aşağıda göstərilənlərdən hansı mexaniki etibarlığı xarakterizə edir

- enerji az sərfi
- davamlılığı
- su keçirməzliyi
- elektrikliyi
- hamısı

27 Maşın və aparatlara olan tələbat hansıdır?

- yüngül olmalı
- az enerji və az material sərfi olmalıdır
- yağ ilə işləməli
- su ilə işləməli olmalı
- rəngi qara olmalı

28 Qida məhsulunu aparatlara vermək üçün həcmələrin hazırlanmasında qeyri-üzvi mənşəli hansı materialdan istifadə olunur

- şüşə
- polietilen
- polikarbonat
- polisulfon
- poliamid

29 Qida sənayesində hansı mənşəli qeyri metallardan istifadə edilir

- əlvan metallar
- dəmir və ağac
- ağac və polad
- polad və əlvan metallar
- üzvi və qeyri-üzvi materiallar

30 Mis hansı xüsusiyyətlərə malikdir

- kövrəkdir
- aşağı sıxlığa malikdir
- yüngüldür
- plastikdir
- yaxşı uzanır

31 mexaniki prosesləri həyata keçirən maşınların müxtəlifliyi nədən asılıdır

- ət və balığın hissə verilməsindən
- bitki və heyvan mənşəli kənd təsərrüfatı xammalının müxtəlifliyindən
- südün xəmirin pendirin müxtəlifliyindən
- spirt çürümələri istehsalının müxtəlifliyindən.
- səməni yetişdirən ferment preparatlarının müxtəlifliyindən

32 qida xammalını xırdalamaq üçün avadanlıqlar hansı prosesləri həyata keçirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur

- biotexnoloji prosesəri
- hidromexaniki prosesləri
- mexaniki proseslərin
- istilik mübadiləsi proseslərini
- kütlə mübadiləsi proseslərinin

33 Taxılın təmizlənməsi və seperasiyası üçün avadanlıqlar hansı prosesləri keçirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur

- mexaniki prosesləri
- hidromexaniki prosesləri
- biotexnoloji prosesəri
- kütlə mübadiləsi proseslərini

istilik mübadiləsi proseslərini

34 Aşağıda verilən avadanlıqlardan hansı mexaniki prosesləri həyata keçirmək üçün nəzərdə tutulmuşdur.

- diffuziya və ekstraksiya proseslərini aparmaq üçün avadanlıqlar
- qida mühitini soyutmaq və dondurmaq üçün avadanlıqlar
- buxarlandırıcı avadanlıqlar
- xammalın və taranın yuyulması üçün avadanlıqlar
- spirti təmizləmək - şəffəfləşdirmək üçün avadanlıqlar

35 $N_{\text{f}} = N / \mu$ ifadəsində μ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- maşının faydalı iş əmsalı
- maşının texniki istifadə əmsalıdır
- maşının işləmə vaxtı
- emal olunan məhsulun kütləsi
- maşına texniki qulluq etmə müddəti

36 Dozalaşdırma –formalaşdırma avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- məhsulun kütləsinə görə paylara bölünməsi və ona müəyyən forma verilməsi üçün maşınlar
- yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar
- qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar

37 Yoğurma- qarışdırma avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının çalınması üçün maşınlar
- qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

38 Xırdalama –kəsmə avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar

- xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

39 Xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının çalınması üçün maşınlar hansı avadanlıqlara aiddir

- xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- yogurma qarışdırma avadanlıqları
- dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar

40 Çeşidləmə -kalibrəlmə avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir?

- qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar
- xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar

41 Yuma avadanlıqlarına hansı maşınlar aiddir

- xəmirin yoğurulması, qiymənin qarışdırılması, qənnadı qarışığının salınması üçün maşınlar
- dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrənməsi və çeşidlənməsi üçün maşınlar
- yeməxana və mətbəx qabların, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar
- meyvəköklülərin qabığının, balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar
- qida məhsullarının üyüdülməsi, parçalanması, doğranılması üçün maşınlar

42 Məhsulun kütləsinə görə paylara bölünməsi və ona müəyyən forma verilməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrəlmə avadanlıqları
- yuma avadanlıqları
- dozalaşdırma –formalaşdırma avadanlıqları

43 Qiymənin qarışdırılması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yuma avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları

44 Xəmirin yoğurulması, , qənnadı qarışığının calınması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- yuma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları

45 Qida məhsullarının doğranılması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- yuma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- xırdalama-kəsmə avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları

46 Qida məhsullarının üyüdülməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- yuma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- xırdalama-kəsmə avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları

47 Balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları Balığın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir
- yuma avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları

48 Meyvəköklülərin qabıqının təmizlənməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yuma avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları

49 Dənəvər məhsulların ələnməsi, kalibrləmə və çeşidləməsi üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- yuma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları

50 Aşağıda göstərilənlərdən hansı funksional təyinatından asılı olaraq texnoloji avadanlıqlar qrupuna aiddir

- fasiləli işləyən maşınlar
- fasiləsiz işləyən maşınlar
- avtomatlaşdırılmış maşınlar
- təmizləmə avadanlıqları
- yarımavtomatlaşdırılmış maşınlar

51 Yarımavtomatlaşdırılmış maşınlarda bütün funksiyalar necə həyata keçirilir

- hava ilə
- həm maşınla, həm əl ilə
- maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən
- su ilə
- maşınla

52 Aşağıda göstərilən texnoloji maşınların hansında funksiyaları maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən həyata keçirilir

- fasiləli işləyən maşınlar
- fasiləsiz işləyən maşınlar
- avtomatlaşdırılmış maşınlar
- yarımavtomatlaşdırılmış maşınlar

avtomatlaşdırılmamış maşınlar

53 Aşağıda göstərilən texnoloji maşınların hansında funksiyaları həm maşınla, həm əl ilə icra olunur?

- yarımavtomatlaşdırılmışlar maşınlar
 avtomatlaşdırılmış maşınlar
 [fasiləli işləyən maşınlar
 fasiləsiz işləyən maşınlar
 avtomatlaşdırılmamışlar maşınlar

54 Aşağıda göstərilən texnoloji maşınların hansında funksiyalar maşınla həyata keçirilir?

- fasiləsiz işləyən maşınlar
 yarımavtomatlaşdırılmışlar maşınlar
 avtomatlaşdırılmış maşınlar
 avtomatlaşdırılmamışlar maşınlar
 fasiləli işləyən maşınlar

55 Avtomatlaşdırılmış maşınlarda bütün funksiyalar necə həyata keçirilir

- hava ilə
 maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən
 həm maşınla, həm əl ilə
 su ilə
 maşınla

56 Avtomatlaşdırılmamış maşınlarda bütün funksiyalar necə həyata keçirilir

- hava ilə
 su ilə
 maşınla
 maşına qulluq edən heyyyət tərəfindən
 həm maşınla, həm əl ilə

57 .II,III, IV siniflərə ayrılan maşınlar hansı maşınlardır

- fasiləsiz işləyən maşınlar
 fasiləli işləyən maşınlar

- avtomatlaşdırılmamış maşınlar
- yarımavtomatlaşdırılmış maşınlar
- avtomatlaşdırılmış maşınlar

58 Texnoloji maşınların məhsuldarlığı aşağıda verilən xüsusiyyətlərin hansından asılıdır

- hündürlüyündən
- işlək kameranın növündən
- konstruksiyasından
- rəngindən
- çəkisindən

59 $N_{n,f} = M_f \omega_f$ ifadəsində ω_f kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- işlək kameraya nisbətən məhsulun xətti sürəti
- maşının texniki istifadə əmsəlidir
- məhsulun fırlanma hərəkəti etməsi üçün qüvvə momenti
- işçi kameraya nisbətən məhsulun fırlanma bucaq sürətidir
- məhsulun irəliləmə hərəkəti üçün lazım olan qüvvə

60 $N_{e,i} = M\omega$ ifadəsində M kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının faydalı iş əmsəli
- maşına texniki qulluqetmə müddəti
- maşının texniki istifadə əmsəlidir
- burucu moment
- emal olunan məhsulun kütləsi

61 Maşının işlənməsi üçün lazım olan ümumi güc hansı düsturla hesablanır



$Q_s = Q_n K_{ü.i.}$

$Q_d = N/\mu$

$\sum T_i = \tau_i | \tau_{p,r} | \tau_{\bar{n}}$

62 İstismar şəraitində maşının iş müddətinin bütün itgilərini nəzərə alan məhsuldarlıq hansıdır?

- texniki məhsuldarlıq
- nəzəri məhsuldarlıq
- çıxım məhsuldarlığı
- emal məhsuldarlığı
- istismar məhsuldarlığı

63 İstismar şəraitində maşının iş müddətində buraxdığı məhsulun orta miqdarı hansı məhsuldarlıq ilə xarakterizə olunur

- texniki məhsuldarlıq
- nəzəri məhsuldarlıq
- çıxım məhsuldarlıq
- emal məhsuldarlıq
- istismar məhsuldarlıq

64 Maşın stasionar rejimdə fasiləsiz olaraq işlədikdə vahid zamanda buraxılan məhsulun miqdarı hansı məhsuldarlıq anlayışı ilə xarakterizə olunur

- texniki məhsuldarlıq
- nəzəri məhsuldarlıq
- çıxım məhsuldarlıq
- emal məhsuldarlıq
- istismar məhsuldarlıq

65 Tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir

- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yuma avadanlıqları
- təmizləmə avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları

66 Yeməxana və mətbəx qablarını, tərəvəzlərin yuyulması üçün maşınlar texnoloji avadanlıqların hansı qrupuna aiddir?

- təmizləmə avadanlıqları
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqları
- yuma avadanlıqları
- xırdalam-kəsmə avadanlıqları

yoğurma-qarışdırma avadlıqları

67 Maşınlar işçi tsiklin quruluşuna görə neçə əsas qrupa bölünürlər

- 2
 3
 5
 6
 4

68 .Aşağıda göstərilən hansı əlamətinə görə qida istehsalı sahəsində tətbiq olunan texnoloji avadanlıqları təsnifləşdirmək olar

- yoğurma-qarışdırma avadanlıqları
 avtomatlaşdırma dərəcəsinə görə
 fasiləli işləyən maşınlar
 fasiləsiz işləyən maşınlar
 təmizləmə avadanlıqları

69 Maşınların işəsalınması hansı mexanizmlər tərəfində həyata keçirilir

- ötürücü mexanizmlər tərəfindən
 idarə etmə mexanizmləri
 işlək üzvü tərəfindən
 hərəkət mənbəyi tərəfindən
 tənzimləmə qurğusu tərəfindən

70 Aşağıda göstərilənlərdən hansını idarəetmə mexanizmləri həyata keçirir

- maşının ayrılması
 maşının işəsalınmasını
 maşının yuyulmasını
 maşının doqranmasını
 maşının sökülməsini

71 İcraedici mexanizim maşının hansı üzvünü hərəkətə gətirmək üçün təyin edilmişdir?

- icraedici mexanizimi
 işlək üzvünü

- tənzimləmə qurğusunu
- ötürücü mexanizimi
- hərəkət mənbəyi

72 Ötürücü mexanizimlər başlıca olaraq neçə konstruktiv tərtibatda hazırlanır

- 6
- 2
- 4
- 3
- 5

73 Aşağıda göstərilənlərdən hansı texnoloji maşının məhsuldarlıq anlayışına aiddir?

- fiziki
- praktiki
- nümunəvi
- nəzəri
- təqribi

74 Texnoloji maşınların məhsuldarlığını təyin etmək üçün neçə məhsuldarlıq anlayışından istifadə edilir

- 5
- 2
- 3
- 4
- 1

75 Texnoloji maşınların məhsuldarlığı dedikdə nə başa düşülür

- iki saatda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- vahid zamanda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- vahid zamanda 1kq məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- bir saatda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti
- iki saatda bu və ya digər miqdarda məhsulun emal edilmə qabiliyyəti

76 $N_{e,i} = P_n \theta_n$ ifadəsində θ_n kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- işlək kameraya nisbətən məhsulun xətti sürəti
- maşının texniki istifadə əmsalıdır
- burucu moment
- işçi üzvün məhsula nisbətən bucaq sürətidir
- məhsulun irəliləmə hərəkəti üçün lazım olan qüvvə

77 $Q_{\text{tex}} = \frac{m}{t_i}$ ifadəsində m kəmiyyəti neyi ifadə edir

- maşının nasazlıqdan sonra iş görmə qabiliyyətinin bərpası üçün lazım olan müddət
- maşına texniki qulluqetmə müddəti
- maşının texniki istifadə əmsalıdır
- maşının işləmə vaxtı
- emal olunan məhsulun kütləsi

78 Avtomatlaşdırma dərəcəsinə görə texnoloji maşınlar neçə qrupa bölünür

- 6
- 3
- 2
- 4
- 5

79 Texnoloji maşınların gücü aşağıda verilən xüsusiyyətlərin hansından asılıdır?

- işlək kameranın növündən
- konstruksiyasından
- çəkisindən
- hündürlüyündən
- rəngindən

80 Zəncirvari ötürücünün ötürmə əmsalı hansı düsturla hesablanır?

- $\frac{n_1}{n_2}$
- $n_1 n_2$
- $\frac{D_1}{D_2}$
- $D_1 D_2$

$$\dot{v}_i = mg$$

$$Q_k = n_1 n_2$$

81 Məhsul fırlanma hərəkəti etdikdə sərf olunan güc hansı düsturla hesablanır?

$$Q_{e.i} = M\omega$$

$$\textcircled{a} Q_{n.f} = M_f \omega_f$$

$$Q_s = Q_n K_{ü.i.}$$

$$Q_d = N/\mu$$

$$Q_{e.i} = P_n \vartheta_n$$

82 Məhsul irəliləmə hərəkəti etdikdə sərf olunan güc hansı düsturla hesablanır?

$$Q_{e.i} = M\omega$$

$$Q_r = N_{e.i} + N_r$$

$$Q_s = Q_n K_{ü.i.}$$

$$Q_d = N/\mu$$

$$\textcircled{a} Q_{e.i} = P_n \vartheta_n$$

83 Maşının işlək üzvü fırlanma hərəkəti etdikdə məhsulun mexaniki emalı üçün sərf olunan güc aşağıdakı ifadələrdən hansıda göstərilmişdir?

$$Q_s = Q_n K_{ü.i.}$$

$$Q_r = N_{e.i} + N_n$$

$$\textcircled{a} Q_{e.i} = M\omega$$

$$Q_{e.i} = PV$$

$$Q_d = N/\mu$$

84 Maşının işlək üzvü irəliləmə hərəkəti etdikdə məhsulun mexaniki emalı üçün sərf olunan güc aşağıdakı ifadələrində hansıda göstərilmişdir?

$Q_{e.i.} = PV$

$Q_{e.i.} = M\omega$

$Q_d = N/\mu$

$Q_s = Q_n K_{ü.i.}$

$Q = N_{e.i.} + N_n$

85 Aşağıda göstərilənlərdən hansı istismar məhsuldarlığı və nəzəri məhsuldarlığı arasındakı asılılıq düsturudur?

$Q_s = Q_n K_{ü.i.}$

$Q = N_{e.i.} + N_n$

$Q_{e.i.} = M\omega$

$Q_d = N/\mu$

$Q_{T.i.} = \frac{t_i}{t_j + t_{p,x} + t_d}$

86 $Q_{\text{tex}} = \frac{m}{t_i}$ ifadə hansı məhsuldarlığı xarakterizə edir?

çıxım məhsuldarlığı

nəzəri məhsuldarlığı

texniki məhsuldarlığı

istismar məhsuldarlığı

emal məhsuldarlığı

87 Texniki məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanabilir?

$Q_{e.i.} = M\omega$

$Q_{T.i.} = \frac{t_i}{t_j + t_{p,x} + t_d}$

$Q = N_{e.i.} + N_n$



$$Q_{\text{tex}} = \frac{m}{t_i}$$

$$Q_{\text{e.i}} = P \cdot t$$

88 I,II, III siniflərə daxil olan texnoloji maşınların məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

$$Q_0 = F \cdot l$$

$$Q_n = m \cdot Z = \frac{m}{T_i} = \frac{F}{T_i}$$

$$Q_i = t_y + t_e + t_b$$

$$r_u = \frac{l}{s_n}$$

$$Q = V_0 \cdot \psi \cdot \rho_h$$

89 MC8-150 markalı maşın hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə edilir

- salat və veniqret qarışdırılması üçün
- qiymənin qarışdırılması üçün
- balıq qiyməsini qarışdırılması üçün
- ət qiyməsinin qarışdırılması üçün
- bişmiş tərəvəzlərin qarışdırılması üçün

90 MC8-150 markalı maşın hansı məhsulların hazırlanmasında istifadə edilir

- salat və veniqret hazırlanmasında
- ət qiyməsinin
- çörək məhsullarının
- suxarı məhsullarının
- bişmiş tərəvəzlərin

91 PM-1,1 markalı maşın hansı məhsulun I emalının əsas proseslərinin mexanikləşdirilməsi üçün istifadə edilir

- yarma məhsulları
- balıq məhsulları
- ət məhsulları
- süd məhsulları

qarabaşaq məhsulları

92 Reduktora təyinatına görə hansı mexanizmi bərkitmək olar

- yoğurma maşını
- ət maşını
- yuma maşını
- təmizləmə maşını
- xırdalama maşını

93 İntiqal hansı qurğulardan ibarətdir

- elektrik mühərrikindən və reduktordan
- İntiqal hansı qurğulardan ibarətdir
- ötürücü mexanizim və reduktordan
- asinxron elektrik mühərriki
- icraedici mexanizim və elektrik mühərrikindən

94 Çiy tərəvəzi müxtəlif forma və ölçülərdə doğramaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- MS 2-4-8-20
- MS2-70
- PU -0,6
- MS18-160
- MS10-160

95 ət tikələrinin isti emaldan əvvəl mexaniki olaraq yumşaldılması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- MRP-II-1
- MS28-100
- MOP-II-1
- MVP-II-1
- MMP- II-1

96 Müxtəlif qarışıqın çalınması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- MS19-1400
- MS18-160

- MVP-II-1
- MS28-100
- MMP II-1

97 Çiy tərəvəzin fiqurlu kəsilməsi üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- MS28-100
- MS19-1400
- MS 2-4-8-20
- MS18-160
- MS10-160

98 Suda bişmiş tərəvəzləri doğramaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- PU -0,6
- MS18-160
- MS10-160
- MS2-70
- MS 2-4-8-20

99 ət tikələrinin isti emaldan əvvəl yumşaldılması üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- MS2-70
- MS19-1400
- MS2-70
- MS18-160
- MS2-70

100 P-II universal inteqal hansı qurğulardan ibarətdir

- İki müxtəlif sürətə malik olan elektrik mühərrikindən, ikipilləli slindrik reduktordan, örtükdən və işəsalma qurğusundan
- elektrik mühərrikindən və ötürücü mexanizim , reduktordan
- elektrik mühərrikindən və tənzimləmə qurğusu , reduktordan
- sonsuzvint reduktordan və elektrik mühərrikindən
- elektrik mühərrikindən və ikipilləli slindrik reduktordan

101 ət qiymətini hazırlamaq üçün P1-0,6 intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər

- PU -0,6
- MS18-160
- MS10-160
- MS 2-4-8-20
- MS2-70

102 İki müxtəlif sürətə malik olan elektrik mühərrikindən, ikipilləli slindrik reduktordan, örtükdən və işəsalma qurğusundan ibarət olan universal inteqal hansıdır?

- CT1
- UMM
- P-II
- P1-0,6-1,1
- PU -0,6

103 Ət tikələrinin doğranılması üçün P-II intiqalına və intiqal dəstinə hansı mexanizim daxil ola bilər?

- MRP-II-1
- MOPII-1
- MVPII-1
- MMP-II-1
- MBP-II-1

104 $M_c = (m_1 + m_2) g r_1 f_1$ ifadəsində r_1 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ələkdə yerləşən unun kütləsi
- sərbəst düşmə təcili
- ələyin kütləsi
- ələyin radiusu

105 $M_c = (m_1 + m_2) g r_1 f_1$ ifadəsində g kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ələkdə yerləşən unun kütləsi
- ələyin kütləsi
- sərbəst düşmə təcili

ikinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.

106 $M_c = (m_1 + m_2)gr_2f_2$ ifadəsində m_2 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- ikinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
 ələyin kütləsi
 ələkdə yerləşən unun kütləsi
 ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
 qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür

107 $M_c = (m_1 + m_2)gr_2f_2$ ifadəsində m_1 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
 ələkdə yerləşən unun kütləsi
 kürəciklərlə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
 ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
 ikinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.

108 $N_0 = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\mu_1} + \frac{N_4}{\mu_2}$ ifadəsində μ_1 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
 ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
 kürəciklərlə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
 ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
 qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür

109 $N_0 = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\mu_1} + \frac{N_4}{\mu_2}$ ifadəsində N_4 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- kürəciklərlə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
 qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
 birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
 ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
 ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür

110 $N_0 = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\mu_1} + \frac{N_4}{\mu_2}$ ifadəsində N_3 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- ələyin diametri
- ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür

111. $N_0 = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\mu_1} + \frac{N_4}{\mu_{II}}$ ifadəsində N_2 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- ələyin diametri
- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
- ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür

112. $N_0 = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\mu_1} + \frac{N_4}{\mu_{II}}$ ifadəsində N_1 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ələk səthi ilə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılması üçün sərf olunan gücdür
- ələyin diametri
- ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
- birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.

113. $Q_H = F_0 V_0 \psi \rho_h$ ifadəsində F_0 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- məhsulun ələk səthi üzrə sürüşmə əmsəlidir
- ələyə tətbiq olunan moment
- birinci pilləli ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
- ələyin dəliklərinin ümumi sahəsidir

114. $V_0 = \frac{r_2^n}{2u} (1 - K_s)^2$ ifadəsində K_s kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- məhsulun ələk səthi üzrə sürüşmə əmsəlidir
- birinci pilləli ötürücü mexanizmin

- ələk səthindən istifadə etmə əmsalı
- ələklə məhsulun hərəkətinə sərf olunan gücdür
- ələyin diametri

115 $M_c = (m_p + m_s) g r_p f_s$ ifadəsində f_s kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- ələkdə yerləşən unun kütləsi
- ələyin kütləsi
- qidalandırıcı şnek vasitəsi ilə məhsulun verilməsi üçün sərf olunan gücdür
- ələk səthi üzrə unun sürüşmə sürtünmə əmsalıdır
- sərbəst düşmə təcili

116 MPP-II-1 tipli ələyici mexanizim hansı əsas qovşaqlardan ibarətdir

- multiplikator intiqal valına bərkidilmiş konuslu dişli çarxdan və diyirlənmə yastıqlarından
- gövdədən, konik dişli multiplikatordan, asanlıqla sökülə bilən ələyici ələkdən və yükləmə qabından
- qabı içi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaq , yükləmə
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma qurğusu vardır
- fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir

117 MPM-800 tipli ələyici maşının hansı hissəsində qoruyucu tor qoyulmuşdur

- qidalandırıcı şnekdə
- işçi orqanda
- kameranın üst hissəsində
- bunkerin dibində
- qidalandırıcı şnekdə

118 MMU-500 tipli qabyuma maşını hansı qurğulardan ibarətdir

- İşçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə qabından
- fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- yükləmə və boşaltma stollarından, yuma kamerasından
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma qurğusundan
- gövdədən, ələkdən, yükləmə bunkerindən və elektrik mühərrikindən ibarətdir

119 Yuma keyfiyyəti aşağıda göstərilən hansı amillərdən asılıdır

- suyun isti-soyuqluğundan
- suyun codluğundan
- yuyucu dərman vasitələrinin fiziki-kimyəvi göstəricilərindən
- maşının gövdəsindən
- maşının işçi üzvlərinin quruluşundan

120 Su axının çirklənmiş səthə təsiri nəticəsində yuma prosesi hansı üsulu ilə həyata keçirilir

- hidromexaniki üsulla
- hidravliki üsulla
- fasiləli üsulla
- fasiləli üsulla
- fasiləsiz üsulla

121 Su axını ilə bərabər maşının işçi üzvlərinin (yuma şotkaları, diyircəklər və s.) birgə təsiri nəticəsində yuma prosesi hansı üsul ilə həyata keçirilir

- fasiləli üsulla
- hidromexaniki üsulla
- hidravliki üsulla
- fasiləsiz üsulla
- avtomatlaşdırılmış üsulla

122 Hidromexaniki üsulda yuma prosesi necə həyata keçirilir?

- su axını ilə köməkçi heyətin təsiri ilə
- su axının çirklənmiş səthə təsiri ilə
- avtomatlaşdırılmamış üsullarla
- yarımavtomatlaşdırılmış üsullarla
- su axını ilə bərabər maşının işçi üzvlərinin (yuma şotkaları, diyircəklər və s.) birgə təsiri nəticəsində

123 Qabyuma maşınlarında qabların yuyulması əməliyyatların ardıcılığı aşağıdakı bendlərdən hansında verilmişdir

- yuyucu məhlulla yuma yaxalama və qurudulma
- xörək qalıqlarından qabların təmizlənməsi və yuyulması
- xörək qalıqlarından qabların təmizlənməsi, yuyucu məhlulla yuma, birinci yaxalama, axar su ilə ikinci yaxalama və qurudulma
- yuyucu məhlulla yuma
- axar su ilə yuma və yaxalama

124 Tərəvəzyuma maşınlarında məhsulun yuyulması hansı prinsiplə həyata keçirilir?

- mexaniki
- hidromexaniki
- eletromexaniki
- termiki
- hidrovliki

125 MMB-200 tipli tərəvəzyuma maşını əsasən hansı məhsulun təmizlənməsi üçün istifadə edilir?

- çuğundur
- kartof
- soğan
- alma
- armud

126 MMU-250 tipli qabyuyan maşın hansı məqsədlə tətbiq edilir

- qabları yaxalamaq üçün
- qabları təmizləmək üçün
- qabları qurutmaq üçün
- qabları yumaq və yaxalanmaq üçün
- qabları yumaq üçün

127 MMU-1000 tipli qabyuyan maşının neçə seksiyası var

- 5
- 4
- 1
- 2
- 3

128 MMU-2000 tipli fasiləli qabyuma maşınında hansı əməliyyatlar avtomatlaşdırılmışdır

- yuma, yuyucu məhlulun verilməsi, temperaturanın tənzimlənməsi, vannada suyun səviyyəsinin saxlanılması
- temperaturanın tənzimlənməsi, vannada suyun səviyyəsinin saxlanılması
- yuma, temperaturanın tənzimlənməsi, vannada suyun səviyyəsinin saxlanılması
- yuyucu məhlulun verilməsi, temperaturanın tənzimlənməsi

yuma, yuyucu məhlulun verilməsi, temperaturanın tənzimlənməsi

129 MMU-2000 tipli fasiləsiz qabyuma maşını MMU-1000 tipli fasiləsiz qabyuma maşınından nə ilə fərqlənir?

- çəkisinə və məhsuldarlığına görə
- rənginə görə
- görünüşünə görə
- qabarit ölçülərinə və məhsuldarlığına görə
- işləmə rejiminə görə

130 MMU-2000 tipli maşın hansı tip maşınlarla aiddir

- çeşidləmə-kalbirləmə maşınlarına
- fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarına
- universal mətbəx avadanlıqlarına
- yuma maşınlarına
- fasiləli işləyən qabyuma maşınlarına

131 İki yuyucu və iki yaxalayıcı duşların kllektorları harada yerləşmişdir

- yükləmə bunkerində
- içi kameranın gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində
- yuma kamerasının yuxarı və aşağı hissəsində
- yükləmə və boşaltma stollarında
- kameranın yan divarının səthində

132 Yuma kamerasının yuxarı və aşağı hissəsində nə yerləşdirilmişdir

- iki yuyucu və iki yaxalayıcı duşların kllektorları
- içi kamera
- yükləmə və boşaltma stolları
- suqızdırıcı
- yükləmə və boşaltma stolları

133 $Q=F\theta\rho\varphi$ ifadəsində φ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir

- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın en kəsik sahəsi
- işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

134 $Q=F\theta\rho\psi$ ifadəsində F kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın en kəsik sahəsi
- işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

135 

- taxmaların miqdarı
- qabların ümumi emal müddəti
- qablar yığılmış kassətlərin maşının işçi kamerasına yerləşdirilməsi müddəti,
- işçi kamerada yerləşdirilmiş yuyulacaq qabların miqdarı,
- qabların kameradan boşaldılması müddəti

136 MMU-1000 tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir

- təmizləmə maşınlarına aiddir
- fasiləli işləyən qabyuma maşınlarına aiddir
- yuma maşınlarına aiddir
- xırdalam maşınlarına aiddir
- fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarına aiddir

137 MMU-500 tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir?

- təmizləmə maşınlarına aiddir
- fasiləli işləyən qabyuma maşınlarına aiddir
- yuma maşınlarına aiddir
- xırdalam maşınlarına aiddir
- fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarına aiddir

138 $N = \frac{M_f \omega}{\eta_{fl}}$ ifadəsində ki, η_{fl} kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- tarazlaşdırılmamış bütün debalans yüklərin statik momentidir
- sərbəstdüşmə təcili
- fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir
- valın fırlanma sürəti

139 $N = \frac{M_f \omega}{\eta_{fl}}$ ifadəsində ki, ω kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- tarazlaşdırılmamış bütün debalans yüklərin statik momentidir
- sərbəstdüşmə təcili
- fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir
- valın fırlanma sürəti

140 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınında ardıcıl olaraq hansı əməliyyatlar yerinə yetirilir

- qab-qacaq yuyucu vasitə və isti su ilə yuyulur (temperatur 500C –yə qədər) və iki dəfə yaxalanır
- boşqabda xırda yeyinti qalıqı təmizlənir; yuyucu vasitə ilə yuyulur
- boşqabda xırda yeyinti qalıqı soyuq su şırnağı ilə təmizlənir; qab-qacaq yuyucu vasitə və isti su ilə yuyulur (temperatur 500C –yə qədər) və iki dəfə yaxalanır
- boşqabda xırda qida qalıqı soyuq su şırnağı ilə təmizlənir; iki dəfə yaxalanır; qab-qacaq yuyucu vasitə ilə yuyulur
- boşqabda xırda yeyinti qalıqı soyuq su şırnağı ilə təmizlənir və iki dəfə yaxalanır

141 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınları hansı seksiyadan ibarətdir

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- yükləmə və boşaltma stollarından, yuma seksiyalarından
- yükləmə, yuma və intiqal seksiyalarından
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından

142 Fasiləli işləyən qabyuma maşınlarında fasiləsiz işlədikdə vannadakı su neçə müddətdən bir dəyişilməlidir

- yarım saatdan

- 4 saatdan
- 3 saatdan
- 5 saatdan
- 2 saatdan

143 MMU-250 tipli fasiləli qabyuma maşının quruluşu və iş prinsipi MMU-500 tipli fasiləli işləyən qabyuma maşınından nə ilə fərqlənir

- işləmə rejiminə görə
- texniki xarakteristikasına görə
- rənginə görə
- görünüşünə görə
- çəkisinə görə

144 Hansı maşınların mehsuldarlığının hesablanmasında $Q = \frac{z}{t_y + t_e + t_b}$ ifadəsindən istifadə edilir?

- xırdalama maşınlarının
- universal mətbəx avadanlıqlarının
- fasiləli işləyən qabyuma maşınlarının
- fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarının
- ələmə maşınlarının

145 $Q = \frac{z}{t_y + t_e + t_b}$ ifadəsində t_e -kemiyyəti neyi ifadə edir?

- qabların ümumi emal müddəti
- qabların kameradan boşaldılması müddəti
- qablar yığılmış kassetlərin maşının işçi kamerasına yerləşdirilməsi müddəti,
- işçi kamerada yerləşdirilmiş yuyulacaq qabların miqdarı
- taxmaların miqdarı

146 $N = \frac{Q_n + P}{1000\eta}$ ifadəsində p-kemiyyəti neyi xarakterize edir?

- taxmalarda yaranan təzyiq
- taxmalarda deşiklərin diametri
- taxmaların miqdarı

- nasosun məhsuldarlığı
- sərbəst düşmə təcili

147 $Q = \frac{VK\varphi}{S}$ ifadəsində V kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- transportyorun yükləmə əmsalı
- transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- transportyorun sürətidir
- transportyorun gözücükleri arasındakı addımdır

148 MMB-2000 tipli rəqsi tərəvəzyuma maşının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır?

$Q = \frac{VK\varphi}{S}$

$Q = F\theta\rho\varphi$

$Q = \frac{Q_n + P}{1000\eta}$

$Q = \frac{z}{l_y + l_a + l_b}$

$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho_h$

149 $N = \frac{1,3[F_p(Q_1 + Q_0) \cdot 0,1] \psi}{1000\eta_0}$ ifadəsində η_0 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

Zəncirin hərəkət sürəti, m/deq; η_0

- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- zəncirin gərilmə qüvvəsinin ən kiçik qiyməti
- gərilmə qüvvəsinin ən böyük qiyməti
- ötürücü mexanizmin f.i.ə.

150 $N = \frac{1,3[F_p(Q_1 + Q_0) \cdot 0,1] \psi}{1000\eta_0}$ ifadəsində Q_1 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

Zəncirin hərəkət sürəti, m/deq; η_0

- zəncirin gərilmə qüvvəsinin ən kiçik qiyməti
- gərilmə qüvvəsinin ən böyük qiyməti
- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- ötürücü mexanizmin f.i.ə.

151 $N = \frac{1,3[F_j(Q_1 + Q_0) \cdot 0,1]^{\psi}}{1000\eta_n}$ ifadəsində P_0 kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- ötürücü mexanizmin f.i.ə.
- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- gərilmə qüvvəsinin ən böyük qiyməti
- zəncirin gərilmə qüvvəsinin ən kiçik qiyməti
- zəncirin hərəkət sürəti, m/dəq;

152 Fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarında transportyorun elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı ifadə ilə təyin olunur?

$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q_H = F_0 V_0 \psi / \rho_h$

$N = \frac{1,3[F_j(Q_1 + Q_0) \cdot 0,1]^{\psi}}{1000\eta_n}$

$P = \frac{Q_n + F}{1000\eta}$

18sa.JPG

153 $Q = \frac{VK\varphi}{S}$ ifadəsində S kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- transportyorun yükləmə əmsalı
- transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- transportyorun sürətidir
- transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

154 $Q = \frac{VK\varphi}{S}$ ifadəsində φ kəmiyyəti neyi xarakterize edir

- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir

- transportyorun yükləmə əmsalı
- transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- transportyorun sürətidir
- transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

155 $N = \frac{M_f \omega}{\eta \pi}$ ifadəsində ki, M_f kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- tarazlaşdırılmamış bütün debalans yüklərin statik momentidir
- sərbəstdüşmə təcili
- fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir
- valın fırlanma sürəti

156 MMB-2000 tipli rəqsi tərəvəzyuma maşının gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır?

$Q = \frac{V K \varphi}{S}$

$N = \frac{M_f \omega}{\eta \pi}$

$Q = \frac{Q_m + F}{1000 \eta}$

$Q = \frac{Z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho_h$

157 $Q = F \theta \rho \varphi$ ifadəsində φ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın en kəsik sahəsi
- işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

158 $Q = F \theta \rho \varphi$ ifadəsində ρ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- emal olunan məhsulun həcmi kütləsidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın en kəsik sahəsi
- işçi kameranın en kəsik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı

159 $Q = \frac{VK\varphi}{S}$ ifadəsində K kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- tarazlaşmış zəncirdə yaranmış çevrəvi qüvvədir
- transportyorun yükləmə əmsalı
- transportyorun eninə yerləşmiş qabların sırasının miqdarı
- transportyorun sürətidir
- transportyorun gözücükləri arasındakı addımdır

160 Fasiləli işləyən qabyuma maşının məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır

$Q_d = K_d \mu D H$

$Q_n = n \frac{\pi d^2}{4} \mu \sqrt{2gp}$

$Q = \frac{Q_n + P}{1000\eta}$

$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q_d = F_0 V_0 \varphi \rho_k$

161 MMU-500 tipli fasiləli işləyən qabyuma maşınında ikinci yaxalama prosesi neçə dərəcə temperaturda baş verir?

- 76-86 dərəcə
- 80 dərəcə
- 95-98 dərəcə
- 100 dərəcə
- 80-90 dərəcə

162 Barabanlı tərəvəzyuma maşınlarında prosesə təsir edən əsas amillərdən biri hansıdır

- fırlanma hərəkəti edən debalans yüklü valın momentidir

- valın fırlanma sürətidir
- barabanın fırlanma tezliyidir
- sərbəstdüşmə təcilidir
- maşının f.i.ə

163 MMB-2000 tipli maşından hansı funksiyanın icrası üçün istifadə olunur

- tərəvəz məhsullarının doğranılması üçün
- tərəvəz məhsullarının yuyulması üçün
- balıq məhsullarının yuyulması üçün
- ət məhsullarının yuyulması üçün
- tərəvəz məhsullarının doğranılması üçün

164 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınının yuma seksiyası hansı hissələrdən ibarətdir

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- tunel əmələ gətirən düzbucaqlı vannadan və örtükdən ibarətdir
- çərçivədən və içərsində qida qalığı üçün qəbul bunkerli olan deşikli yarımşlindir quruluşunda düzəldilmiş vannadan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından

165 MMU-1000 tipli fasiləsiz işləyən qabyuma maşınının yükləmə seksiyası hansı hissələrdən ibarətdir

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından
- fırlanma hərəkəti edən şaquli işçi valda quraşdırılmış konuslu dişli çarxdan ibarətdir
- yükləmə və boşaltma stollarından, yuma seksiyalarından
- çərçivədən və içərsində qida qalığı üçün qəbul bunkerli olan deşikli yarımşlindir quruluşunda düzəldilmiş vannadan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından

166 MMU-1000 tipli maşında süzgəcli bak harda yerləşmişdir

- seksiya vannasının altında
- operatorada
- transpartyorda
- yükləmə seksiyasında
- idarə etmə şkasında

167 Fasiləsiz işləyən qabyuma maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$$

$$Q = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$F = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$F = \frac{1,3[F_0(Q_1 + Q_0) \cdot 0,1] \psi}{1000\eta_n}$$

$$Q_H = F_0 V_0 \psi \rho_h$$

168 MMU-1000 tipli qabyuma maşınlarını transportyorun intiqal və tarımlayıcı vallarını dayaqları hara berkidilmişdir

- yükləmə və yük boşaltma sektorlarının çərçivəsinə
- idarə pultuna
- nasosa
- vannaya
- barabana

169 Fasiləli işləyən qabyuma maşınlarında nasosun işləməsinə sərf olunan güc hansı düsturla hesablanır?

$$Q = K_{\text{q}} \eta D H$$

$$F = \frac{1,3[F_0(Q_1 + Q_0) \cdot 0,1] \psi}{1000\eta_n}$$

$$F = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$$

$$Q_H = F_0 V_0 \psi \rho_h$$

170 MOK-125 tipli maşınlar hansı məhsulu təmizləmək üçün tətbiq edilir

- yerkökü
- kələm
- kartof
- soğan
- çuğundu

171 Hansı təmizləmə üsulunda kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir

- buxar üsulunda
- mexaniki üsulunda
- kombinəedilmiş üsulunda
- qələvi üsulunda
- termiki üsulunda

172 Hansı təmizləmə üsulunda kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər

- mexaniki üsulda
- kombinəedilmiş üsulda
- buxar üsulunda
- termiki üsulda
- qələvi üsulunda

173 Hansı təmizləmə üsulunda keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər, sonra kartof yuma maşına gəlir, burada şotkalı valcıqlar kartofun qabığı soyur, sonra isə su ilə yuyurlar

- termiki üsulunda
- kombinəedilmiş üsulda
- mexaniki üsulda
- qələvi üsulda
- buxar üsulunda

174 Hansı təmizləmə üsulunda maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtümnəklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır

- qələvi üsulda
- buxar üsulda
- kombinəedilmiş üsulda
- termiki üsulda
- mexaniki üsulda

175 Hansı təmizləmə üsulunda kartof əvvəlcə suda 48dərəcə C yə qədər qızdırılır və 100dərəcəC yə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir , yuma maşının barabanında kartof yumrularının üst qatı soyulur və qələvisi yuyulur

- buxar üsulu

- kombinəedilmiş üsul
- mexaniki üsul
- qələvi üsul
- termiki üsul

176 Hal-hazırda müəssisələrdə hansı təmizləmə üsulundan geniş istifadə edilir

- termiki üsul
- buxar üsulu
- kombinəedilmiş üsul
- mexaniki üsul
- qələvi üsul

177 Termiki üsulda pörtmə temperaturu neçə dərəcə olur

- 80-90 dərəcə
- 1100-1200 dərəcə
- 100-200dərəcə
- 90-100dərəcə
- 110-120dərəcə

178 Tərəvəzlərin qabığı termiki üsulu ilə necə təmizlənilir

- kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər.
- kartof əvvəlcə suda 48 dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər. Sonra kartof yuma maşına gəlir, burada şotkalı valsıqlar kartofun qabığını soyur, sonra isə su ilə yuyurlar

179 Tərəvəzlərin qabığı kombinəedilmiş üsul ilə necə təmizlənilir

- kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər. Sonra kartof yuma maşına gəlir, burada şotkalı valsıqlar kartofun qabığını soyur, sonra isə su ilə yuyurlar
- kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq. (temperaturu 75-800C), sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər. Bundan sonra kartof baraban tipli yuma maşına gəlir.

180 Tərəvəzlərin qabığı buxar üsulu ilə necə təmizlənir

- maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir
- keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər
- kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər
- kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir, sonra kartof yuma-təmizləmə maşınına gəlir, burada yumrular bir-birinə və rezin diyircəyə sürtülməklə bişmiş üst qat soyulur

181 Tərəvəzlərin qabığı qələvi üsulu ilə necə təmizlənir

- maşının işçi üzvlərinin kələ-kötür səthlərinə sürtülməklə yanaşı intensiv surətdə qarışdırılır və soyulmuş qabığı su ilə yuyub aparılır
- kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- kartof əvvəlcə suda 48dərəcəyə qədər qızdırılır və 100 dərəcəyə kimi qızdırılmış qatı qələvi məhlulunda emal edilir, yuma maşının barabanında kartof yumrularının üst qatı soyulur və qələvisi yuyulur
- kartof avtoklavda 6-7 atm təzyiq altında 1-2 dəq müddətində emal edilir
- kartof 10%-li qaynar qələvi məhlulda 5-6 dəq, sonra isə yüksək təzyiqli buxarda 1,5-2 dəq emal edirlər
- keramik rotorlu slindrik peçdə pörtürlər

182 Hal-hazırda müəssisələrdə hansı təmizləmə üsulundan geniş istifadə edilir

- termiki üsul
- kombinəedilmiş üsul
- mexaniki üsul
- qələvi üsul
- buxar üsulu

183 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınların metal mil formasında olan hər bir valcığa taxılmış diyircək hansı materialdan hazırlanmışdır

- abraziv
- poladdan
- alminiumdan
- plasmadan
- misden

184 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınların metal mil formasında olan hər bir valcığa neçə diyircək taxılmışdır

- 10

- 11
- 12
- 9
- 13

185 KHA-600M tipli fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kameranın birinci seksiyasının dib hissəsində neçə valcıq yerləşmişdir

- 6
- 2
- 3
- 4
- 5

186 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınlarından iaşə müəssisələrinin hansı sexlərində istifadə olunur

- yuma sexlərində
- istehsal sexlərində
- nəzarət sexlərində
- tədarük sexlərində
- satış sexlərində

187 Fasiləsiz işləyən kartoftəmizləyən maşınların metal mil formasında olan hər bir valcığa taxılmış on iki diyircək hansı formadadı

- düzbucaqlı formasında
- kəsik konus formasında
- disk formasında
- lent formasında
- kəsik oval formasında

188 MOK tipli fasiləli kartoftəmizləyən maşınlarda işçi üzvlər hansı formadadır

- lent formada
- diskli formasında
- konus formasında
- diyircəkli formada
- barabanlı formada

189 İşçi üzvlərin formasından asılı olaraq kartoftəmizləyən maşınlar hansı maşınlara bölünür

- barabanlı, lentli
- diskli, konuslu və diyircəkli
- slindrik, barabanlı
- barabanlı, rəqsi
- rəqsi, konuslu

190 İşçi üzvlərin formasından asılı olaraq kartoftəmizləyən maşınlar neçə cür olur?

- 6
- 3
- 4
- 5
- 2

191 KA-350 M tipli maşınlar hansı məhsulu təmizləmək üçün tətbiq edilir?

- yerkökü
- kələm
- kartof
- soğan
- çuğundur

192 KA-150 M tipli maşınlar hansı məhsulu təmizləmək üçün tətbiq edilir

- kartof
- kələm
- çuğundur
- soğan
- yerkökü

193 Fasilezis işləyən kartoftəmizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü hesablanan $N = \frac{M_c \omega}{\eta_M}$ ifadəsində M_c kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- diyircək və yumru arasında yaranmış sürtünmə qüvvəsindən əmələ gələn momentdir
- məhsulun həcmi kütləsidir
- boşaltma pəncərəsinin sahəsidir

diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

194 Fasilezis işləyən kartoftemizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü hesablanan $N = \frac{M_c \omega_u}{\eta_M}$ ifadəsində ω_u kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadə etmə əmsəlidir
- məhsulun həcmi kütləsidir
- boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

195 Fasilezis işləyən kartoftemizləyən maşınların məhsul darlığı hesablanan

$Q = F\theta\varphi\rho$ ifadəsində ρ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- maşının f.i.ə.
- boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadə etmə əmsəlidir
- məhsulun həcmi kütləsidir
- boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

196 Fasilezis işləyən kartoftemizləyən maşınların məhsul darlığı hesablanan

$Q = F\theta\varphi\rho$ ifadəsində F kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadə etmə əmsəlidir
- boşaltma pəncərəsindən yumrunun çıxarma sürətidir
- boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

197 $N_{zk} = mgH \frac{n}{60} K_n$ ifadəsinə K_n kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- sürtünmə momenti
- abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarının hündürlüyü
- diskdə dalğaların sayı

- sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
 emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə alan əmsal

198 $N_{2k} = mgH \frac{n}{60} K_n$ ifadəsinə H kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- sürtünmə momenti
 abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarının hündürlüyü
 diskdə dalğaların sayı
 sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
 emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə alan əmsal

199 $N_{2d} = \frac{mgSnZK_c}{60}$ ifadəsində Z kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- sürtünmə momenti
 abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarının hündürlüyü
 diskdə dalğaların sayı
 sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
 emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə alan əmsal

200 $N_{2d} = \frac{mgSnZK_c}{60}$ ifadəsində S kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- sürtünmə momenti
 abraziv materialla örtülmüş işçi kameranın divarının hündürlüyü
 diskdə dalğaların sayı
 sürtgəc diskində dalğanın maksimal hündürlüyü
 emal kamerasında yerləşmiş yumruların işçi üv tərəfindən tullanmasını nəzərə

201 $N = \frac{N_1 + N_2}{\eta_M}$ ifadəsində N_2 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
 məhsulun boşaldılma gücü
 kameranın oxu boyu üzrə gücü
 işçi kamerada məhsul kütləsinin qaldırılmasına sərf olunan güc
 sürtünmə qüvvəsini aradan qaldıran güc

202 $N = \frac{N_1 + N_2}{\eta_{12}}$ ifadəsində N_1 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- məhsulun boşaldılma gücü
- kameranın oxu boyu üzrə gücü
- işçi kameranın silindrik hissəsinin hündürlüyü
- sürtünmə qüvvəsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc

203 $V_k = \frac{\pi h}{12}(D^2 + d^2 + Dd)$ ifadəsində d kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- məhsulun boşaldılma müddətidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın silindrik hissəsinin hündürlüyü
- kasaya oxşar hissənin diametri

204 $V_k = \frac{\pi h}{12}(D^2 + d^2 + Dd)$ ifadəsində h kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- məhsulun boşaldılma müddətidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın silindrik hissəsinin hündürlüyü
- işçi üzvün kasaya oxşar abraziv hissəsinin hündürlüyü

205 Fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınların məhsul darlığı hesablanan

$Q = F \theta \varphi \rho$ ifadəsində θ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- boşaltma pəncərəsinin sahəsindən istifadə etmə əmsəlidir
- boşaltma pəncərəsindən yumrunun çıxarma sürətidir
- boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

206 KHA-600M tipli fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kamera neçə seksiyaya ayrılmışdır

- 6
- 4
- 2
- 1
- 5

207 Təmizləmə avadanlıqlarının əsas təyinatı nədir?

- ət-bliq məhsullarının yuyulması
- tərəvəzlərin yuyulması
- yeməxana və mətbəx qablarının yuyulması
- qidalılıq dəyəri aşağı olan üst qatının təmizlənməsi
- kartofun yuyulması

208 PO-1M1 tipli maşınlardan harada istifadə edilir?

- xammalın çalınması üçün
- balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- salat və vineqret komponentlərinin qarışdırılması üçün
- təzə tərəvəzlərin doğranılması üçün
- qastronomiya məhsullarının doğranması üçün

209 Fasilezis işləyən kartoftemizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü hesablanan $N = \frac{M_{c'1u}}{\eta_M}$ ifadəsində η_M kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- maşının f.i.ə.
- diyircək və yumru arasında yaranmış sürtünmə qüvvəsindən əmələ gələn momentdir
- məhsulun həcmi kütləsidir
- boşaltma pəncərəsinin sahəsidir
- diyircəklərin fırlanma bucaq sürəti

210 Aşağıda göstərilənlərdən hansı balıqtəmizləyən mexanizim universal mətbəx maşının dəyişdirilən icraedici mexanizimlər komplektinə daxildir?

- MC4-7-8-20 tipli
- UMM tipli
- KA tipli
- MC17-40 tipli

MC8-150 tipli

211 MC17-40 tipli balıqtəmziləyən mexanizmin elastiki valı nə ilə hərəkətə gəlir

- dəstəyin valcığından
- universal mətbəx maşının intiqalından
- elektrik şəbəkəsindən
- mühərrikdən
- muftadan

212 $V_d = \frac{\pi D^2}{4} \cdot H$ ifadəsində D kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- məhsulun boşaldılma müddətidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameraya tökülmüş məhsul kütləsidir
- işçi kameranın diametri

213 $Q = \frac{\pi}{r_y + r_e + r_b}$ ifadəsində l_b kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- işçi kameranın en kəşik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı
- maşının gövdəsinin daxili diametri
- işçi kameraya tökülmüş məhsul kütləsidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- məhsulun boşaldılma müddətidir

214 $Q = \frac{\pi}{r_y + r_e + r_b}$ ifadəsində m kəmiyyəti neyi xarakterize edir

- maşının gövdəsinin daxili diametri
- məhsulun yükləmə müddətidir
- kameranın oxu boyu üzrə məhsulun hərəkət sürəti
- işçi kameranın en kəşik sahəsindən istifadə edilmə əmsalı
- işçi kameraya tökülmüş məhsul kütləsidir

215 Aşağıda göstərilən maşınlardan hansı fasiləsiz işləyən krtoftəmizləyən maşınlar qrupuna aiddir?

- MMU tipli
- MMB tipli
- MOK tipli
- KHA-600M tipli
- UMM tipli

216 Aşağıda göstərilən maşınlardan hansı fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınlar qrupuna aiddir?

- KHA-600M tipli
- MOK tipli
- MBU tipli
- MC 17-40 tipli
- PO-1M1 tipli

217 PO-1M1 tipli balıqtəmizləyən maşın hansı məqsədlə tətbiq edilir

- balığın pulcuqlarını təmizləmək
- balığın içini təmizləmək
- balığı yumaq
- balığı tikələrə ayırmaq
- balığın qəlsəmələrini təmizləmək

218 PO-1M1 tipli balıqtəmizləyən maşının işçi üzvi nədən ibarətdir?

- diskli valcıqdan
- valcıqdan
- kameradan
- diskli çarxda
- ərsindən

219 Balığın pulcuqlarını təmizləmək üçün hansı tip maşından istifadə edilir?

- MC4-7-8-20 tipli
- MC8-150 tipli
- PO-1M1 tipli
- KA tipli
- UMM tipli

220 Hansı tip maşınların işçi üzvi spiral dişli metal frezdən ibarət olan ərsindən ibarətdir?

- KA tipli
- PO-1M1 tipli
- MC8-150 tipli
- MC4-7-8-20 tipli
- UMM tipli

221 Diskli kartoftəmizləyən maşınlarda işçi üzvün dövrlər sayının qiymətinin təyin edilməsi aşağıdakı hansı şərtlərdən asılıdır?

- $n = T$
- $n = \frac{v \cdot K \cdot \varphi}{s}$
- $n = T$
- $n = T$
- $n = F_0 \cdot V_0 \cdot \varphi \cdot \rho_k$

222 KA-150M tipli maşın hansı qrup avadanlıqlara aiddir

- yuma avadanlıqlarına
- xırdalama avadanlıqlarına
- universal mətbəx avadanlıqlarına
- təmizləmə avadanlıqlarına
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqlarına

223 KA-350M tipli maşın hansı qrup avadanlıqlara aiddir

- xırdalama avadanlıqlarına
- çeşidləmə-kalibrləmə avadanlıqlarına
- yuma avadanlıqlarına
- universal mətbəx avadanlıqlarına
- təmizləmə avadanlıqlarına

224 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınlarda təmizləmə prosesinə hansı amillər təsir edir?

- kartofun kütləsindən

- mərkəzdənqaçma qüvvəsindən
- elektrik mühərrikinin hərəkətindən
- işçi üzvlərin forması, konstruktiv ölçüləri, kinematik parametirləri
- məhsulla, diskin dib səthi arasındakı sürtünmə qüvvəsindən

225 Hansı tip təmizləmə maşınlarında işçi üzv disk formasındadır?

- MMB tipli
- KA tipli
- UM tipli
- MMU tipli
- MOK tipli

226 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınları hansı hissələrədən ibarətdir?

- silindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- tunel əmələ gətirən düzbucaqlı vannadan və örtükdən ibarətdir
- qaynaq edilmiş çərçivədən və ya yuma seksiyasına tərəf meyilli dibi olan vannadan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

227 Hansı tip təmizləmə maşınlarında işçi üzvləri konus formasındadır

- MMB tipli
- MMU tipli
- UMM tipli
- KA tipli
- MOK tipli

228 UMM-5 tipli maşın hansı qrup avadanlıqlara aiddir

- çeşidləmə avadanlıqlarına
- çeşidləmə-kalibrəmə avadanlıqlarına
- təmizləmə avadanlıqlarına
- universal mətbəx avadanlıqlarına
- yuma avadanlıqlarına

229 Fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınların məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$$P = \frac{m}{t_y + t_e + t_b}$$

$$P = \frac{(P_1^* + P_2^*) V_0}{\eta}$$

$$P = N_1 + N_2$$

$$P = F \theta \varphi \rho$$

$$P_H = F_0 V_0 \varphi \rho h$$

230 Konuslu kartoftəmizləyən maşınlarda məhsul kütləsinin qaldırılmasına sərf olunan güc aşağıdakı hansı ifadədə verilmişdir

$$P = \frac{N_1 + N_2}{\eta_M}$$

$$P_{2k} = mgH \frac{n}{60} K_n$$

$$P = \frac{M f \omega}{\eta_m}$$

$$P = \frac{Q_n + P}{1000 \eta}$$

$$P_{2d} = \frac{mgSnZ K_c}{60}$$

231 Diskli kartoftəmizləyən maşınlarda məhsul kütləsinin qaldırılmasına sərf olunan güc aşağıdakı hansı ifadədə verilmişdir

$$P_{2k} = mgH \frac{n}{60} K_n$$

$$P = \frac{M f \omega}{\eta_m}$$

$$P = \frac{Q_n + P}{1000 \eta}$$

$$P_{2d} = \frac{mgSnZ K_c}{60}$$

$$P = \frac{N_1 + N_2}{\eta_M}$$

232 Fasiləzis işləyən kartoftəmizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$$P = \frac{m}{t_y + t_e + t_b}$$

$$P = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$P = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$P = \frac{M\omega}{\eta M}$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho_h$$

233 Fasillli işləyən kartoftəmizləyən maşınların elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı ifadə ilə hesablanır

$$P_d = \frac{\pi D^2}{4} \cdot H$$

$$P = \frac{N_1 + N_2}{\eta M}$$

$$P = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$P = \frac{Mf\omega}{\eta m}$$

$$P = \frac{VK\varphi}{S}$$

234 Konuslu kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kameranın həcmi hansı ifadə ilə hesablanır?

$$V_k = \frac{\pi h}{12} (D^2 + d^2 + Dd)$$

$$P = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$P_d = \frac{\pi D^2}{4} \cdot H$$

$$P = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$P = \frac{Mf\omega}{\eta m}$$

235 Diskli kartoftəmizləyən maşınlarda işçi kameranın həcmi hansı ifadə ilə hesablanır?

$$Q = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$M = \frac{Mf\omega}{\eta_m}$$

$$Q = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$V_d = \frac{\pi D^2}{4} \cdot H$$

$$V_k = \frac{\pi h}{12} (D^2 + d^2 + Dd)$$

236 Fasiləli işləyən kartoftəmizləyən maşınların nəzəri məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$$Q = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$M = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$M = \frac{Mf\omega}{\eta_m}$$

$$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho h$$

$$Q = \frac{m}{t_y + t_e + t_b}$$

237 İçşi üzvlərin konstruktiv quruluşundan asılı olaraq üyütmə maşınları necə olur?

- konuslu, diskli və vərəndəli
- kombinəedilmiş
- diskli, lentli
- diyircəkli, konuslu
- lentli, diyircəkli

238 İçşi üzvlərin konstruktiv quruluşundan asılı olaraq neçə üyütmə maşınları var

- 2
- 6
- 5
- 3

4

239 Emal müəssisələrində bərk qida məhsullarının xırdalanması üçün hansı maşınlardan istifadə olunur

- sıxma maşınları
- narinləşdirən maşınlar
- xırdalayan maşınlar
- üyüdən maşınlar
- narinləşdirən maşınlar

240 Ticarət müəssisələrində işçi üzvi disk formasında olan maşınlardan hansı məhsulun üyüdülməsində istifadə edilir

- kofenin
- çayın
- dənin
- şəkər tozunun
- qəndin

241 MC12-40 tipli mexanizimdə üyütmə prosesinə həyata keçirmək üçün məhsul hansı hissəyə düşməlidir

- işçi üzvlərin səthi arasına
- tənzimləmə mexanizminə
- dəyirman daşlarına
- gövdəyə
- qidalandırıcı valcığa

242 Aşağıda göstərilən maşınlardan hansı kofe üyüdən maşındır

- MC4-7-8-20 tipli maşın
- MİK-60 tipli maşın
- KA tipli maşın
- P-0,6-1,1 tipli maşın
- MC12-15 tipli maşın

243 MC12-40 tipli vərdənli üyütmə mexanizimin valcıqlar arasındakı məsafə neçə mm qədər tənzimlənir

- 3,2 mm qədər
- 3mm qədər

- 2,5mm qədər
- 5mm qədər
- 4 mm qədər

244 MC12-40 tipli mexanizimin işçi üzvlərin konstruktiv quruluşu necədir

- lent
- oval
- konus
- vərđənli
- disk

245 MC12-40 tipli mexanizimdə üyütmək üçün məhsul bunkerdən hansı hissəyə verilir?

- tənzimləmə mexanizminə
- dəyirman daşlarına
- gövdəyə
- üyütmə valcıqlarına
- qidalandırıcı valcığa

246 MC12-40 tipli mexanizimin işçi üzvlərin səthinə yapışmış məhsul hissələri nə ilə təmizlənilir

- hava ilə
- qaz ilə
- təmizləmə şotkaları ilə
- su ilə
- dişli çarxla

247 MİK-60 tipli maşınında kofenin üyütmə prosesi başa çatdıqda maşın nə vasitəsi ilə dayandırılır?

- düymə ilə
- qaz ilə
- tormoz ilə
- siqnal ilə
- maqnitləşəsalıcısı ilə

248 MİK-60 tipli maşından hansı sahədə tətbiq olunur

- tərəvəz yuma
- çörəkbişirmə
- kofenin üyüdülməsində
- pendir istehsalında
- ət doğrama

249 . Üyütmə maşınlarında məhsulun sürtülməsi zamanı dağılmasına sərf olunan güc hesablanan $N_s = fPV_y \left(\frac{v_t}{v_y} - 1 \right)$ ifadəsində V_y kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- valcığın işçi uzunluğu
- əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- sürtünmə əmsalı
- yavaş fırlanan valcıqların sürətidir
- tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti

250 Üyütmə maşınlarında məhsulun sürtülməsi zamanı dağılmasına sərf olunan güc hesablanan $N_s = fPV_y \left(\frac{v_t}{v_y} - 1 \right)$ ifadəsində f kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- valcığın işçi uzunluğu
- əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- sürtünmə əmsalı
- səthin normal reaksiya qüvvəsi
- tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti

251 Üyütmə maşınlarında məhsulun sürtülməsi zamanı dağılmasına sərf olunan güc hesablanan $N_s = fPV_y \left(\frac{v_t}{v_s} - 1 \right)$ ifadəsində P kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- sürtünmə əmsalı
- əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- valcığın işçi uzunluğu
- tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- səthin normal reaksiya qüvvəsi

252 . Üyütme maşınlarında basıb ezmekle məhsulun dağılmasına sərf olunan güc

hesablanan $N_f = \frac{\sigma_g l b v_f}{\cos \alpha}$ ifadəsində v_f kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- sürtünmə əmsalı
- tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- valcığın işçi uzunluğu
- əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- səthin normal reaksiya qüvvəsi

253 Üyütme maşınlarında basıb ezmekle məhsulun dağılmasına sərf olunan güc

hesablanan $N_f = \frac{\sigma_g l b v_f}{\cos \alpha}$ ifadəsində l kəmiyyəti neyi xarakterizə edir

- tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti
- əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti
- sürtünmə əmsalı
- səthin normal reaksiya qüvvəsi
- valcığın işçi uzunluğu

254 İşçi üzvi vərdene şəkilli olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb

olunan gücünü hesablanan $N = \frac{(N_a + N_s) K_p}{\eta}$ ifadəsində η kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- mexanizmin f.i.ə.
- güc ehtiyatı əmsalıdır
- valcqlar arasındakı məsafə
- valcqların çevrəvi sürəti
- məhsulun həcmi kütləsi

255 İşçi üzvi vərdene şəkilli olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb

olunan gücünü hesablanan $N = \frac{(N_a + N_s) K_p}{\eta}$ ifadəsində K_p kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- sürüşmə əmsalıdır
- güc ehtiyatı əmsalıdır

- güc ehtiyatı əmsəlidir
- valcıqlar arasındakı məsafə
- məhsulun həcmi kütləsi

256 İşçi üzvi vərdənə şəkilli olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$P = \frac{Q_{21} + P}{1000\eta}$

$P = \frac{(N_s + N_s)K_e}{\eta}$

$P = \frac{\Delta F H_s}{\epsilon}$

$P = F_0 V_0 \varphi \rho_h$

$P = \frac{Q_{21} + P}{1000\eta}$

257 MUK-60 tipli üyütmə maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho_h$

$Q = L b V_0 \rho \varphi (1 - K_c)$

$P = \frac{Q_{21} + P}{1000\eta}$

$Q = F V \varphi \rho$

$Q = V n \rho \varphi$

258 

- MMB-2000 tipli
- MC12-40 tipli
- MPU 700 tipli
- MMU-1000 tipli
- MMU-2000 tipli

259 İşçi üzvi diskli olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

- $P = \frac{\Delta F H_s}{t}$
- $P = \frac{m}{t_y + t_e + t_b}$
- $P = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$
- $P = \frac{M_C G_{1u}}{\eta_M}$
- $Q = F_0 V_0 \varphi \rho h$

260 İşçi üzvi konuslu olan üyütmə maşınlarının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

- $P = \frac{\Delta F H_s}{t}$
- $P = \frac{m}{t_y + t_e + t_b}$
- $P = \frac{M_C G_{1u}}{\eta_M}$
- $Q = F_0 V_0 \varphi \rho h$

261 Üyütmə maşınlarının məhsuldarlığı hesablanan $Q = LbV_0\rho\varphi(1-K_c)$ ifadesində K_c -kemiyyəti neyi xarakterizə edir

- valcılar arasındakı məsafə
- valcığın uzunluğu
- məhsulun həcmi kütləsi
- sürüşmə əmsəlidir
- valcqların çevrəvi sürəti

262 Üyütme maşınlarının mehsuldarlığı hesablanan $Q=LbV_0p\varphi(1-K_c)$ ifadesinde φ -kemiyyeti neyi xarakterize edir

- valcıqların çevrəvi sürəti
- məhsulun həcmi kütləsi
- məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal
- valcığın uzunluğu
- valcıqlar arasındakı məsafə

263 Üyütme maşınlarının mehsuldarlığı hesablanan $Q=LbV_0p\varphi(1-K_c)$ ifadesinde p -kemiyyeti neyi xarakterize edir?

- məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal
- valcıqların çevrəvi sürəti
- valcıqlar arasındakı məsafə
- məhsulun həcmi kütləsi
- valcığın uzunluğu

264 . Üyütme maşınlarının mehsuldarlığı hesablanan $Q=LbV_0p\varphi(1-K_c)$ ifadesinde b -kemiyyeti neyi xarakterize edir?

- məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal 07#02
- məhsulun həcmi kütləsi
- valcığın uzunluğu
- valcıqlar arasındakı məsafə
- valcıqların çevrəvi sürəti

265 Üyütme maşınlarının mehsuldarlığı hesablanan $Q=LbV_0p\varphi(1-K_c)$ ifadesinde L -kemiyyeti neyi xarakterize edir?

- valcıqlar arasındakı məsafə
- valcığın uzunluğu
- məhsulun səth üzrə tökülmə qalınlığını nəzərə alan əmsal
- məhsulun həcmi kütləsi

valcıqların çevrəvi sürəti

266 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində xırdalanma prosesi necə həyata keçirilir

- kalibrləməklə
- ələmə və zərbə ilə
- sıxılma və sürüşmə ilə
- yumaqla və sürtülməklə
- çeşidləməklə

267 İşçi üzvləri konuslu olan üyütmə mexanizimi hansıdır

- MC4-7-8-20 tipli
- KA tipli
- P-0,6-1,1 tipli
- MC12-15 tipli
- MC17-40 tipli

268 P-II tipli intiqalın köməyi ilə hansı üyütmə mexanizim hərəkətə gətirilir

- MC4-7-8-20 tipli
- MC12-15 tipli
- MC17-40 tipli
- KA tipli
- MİP-II-1

269 MİP-II-1 tipli üyütmə mexanizimi hansı tip intiqalın köməyi ilə hərəkətə gətirilir?

- P1,1-0,6 tipli
- PM-1,1 tipli
- UMM tipli
- MC2-70 tipli
- P-II tipli

270 Yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdədən ibarətdir olan üyütmə mexanizimi hansıdır

- KA tipli
- MİP-II-1 tipli

- MC12-15 tipli
- MC4-7-8-20 tipli
- MC17-40 tipli

271 Gövdədən, qapqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarət olan üyütmə mexanizimi hansıdır

- MİP-II-1 tipli
- MC17-40 tipli
- MC4-7-8-20 tipli
- MC12-15 tipli
- KA tipli

272 MİP-II-1 tipli üyütmə mexanizimi hansı hissələrdən ibarətdir

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- silindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- yükləmə qabı ilə birlikdə olan silindrik alminium gövdədən ibarətdir
- gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

273 PM-1,1 tipli intiqalın köməyi ilə hansı üyütmə mexanizim hərəkətə gətirilir

- MC4-7-8-20 tipli
- MC17-40 tipli
- MC17-40 tipli
- UMM tipli
- MC12-15 tipli

274 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində xırdalanma dərəcəsinin artırılmasını nə təmin edir

- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri kiçilir, sayı artır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri qısalır, sayı azalır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri uzanır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri qısalır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin sayı azalır

275 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri necə dəyişir

- qısalır
- artır
- kiçilir
- uzanır
- enlənir

276 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində üyüdülmə dərəcəsi nədən asılıdır

- mexanizmin məhsuldrığından
- mexanizmin gücündən
- mexanizmin növündən
- sürtgəc daşların dişlərinin sayından
- işçi üzvlərin üyütmə səthləri arasındakı boşluqdan asılıdır

277 Emal müəssisələrində bərk qida məhsullarının xırdalanması üçün istifadə olunan MC12-15 tipli üyütmə mexanizimi hansı hissələrdən ibarətdir

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- silindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- yükləmə qabı ilə birlikdə olan silindrik alminium gövdədən ibarətdir
- qaynaq edilmiş çərçivədən və ya yuma seksiyasına tərəf meyilli dibi olan vannadan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

278 Emal müəssisələrində bərk qida məhsullarının xırdalanması üçün hansı mexanizimlərdən istifadə olunur

- MC4-7-8-20 tipli
- MC17-40 tipli
- KA tipli
- UMM tipli
- MC12-15 tipli

279 MC12-15 tipli üyütmə mexanizimində xırdalanmış məhsulun fasiləsiz nəql olunmasını nə təmin edir

- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri qısalır, sayı azalır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin ölçüləri kiçilir, sayı artır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişlərin sayı azalır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri qısalır
- mexanizimində sürtgəc daşlarının mərkəzdən kənara doğru getdikcə dişləri uzanır

280 Xırdalanma dərəcəsinin ədədi qiyməti aşağıdakı hansı ifadə ilə təyin olunur

$\frac{V_{K\varphi}}{S}$

$\frac{U}{d}$

$\frac{Q_{n+P}}{1000\eta}$

$Q = F\theta\varphi\rho$

$Q_A = F_0 V_0 \varphi \rho \lambda$

281 MC12-40 tipli mexanizimdə məhsul hissəciyinin xırdalanma zonasına düşməsi üçün aşağıdakı hansı şərt ödənməlidir

C

$\sin \alpha > 2P_f \cos \alpha$

$\sin \alpha < 2P_f \cos \alpha$

$> T$

$< T$

282 MC12-15 tipli üyütmə maşınlarının məhsuldarlığı aşağıdakı hansı düsturla hesablanır

$Q = LbV_0 p \varphi (1 - K_c)$

$\frac{Q_{n+P}}{1000\eta}$

$Q = Vnp$

$Q_A = F_0 V_0 \varphi \rho \lambda$

$Q = F\theta\varphi\rho$

283 Üyütmə maşınlarında basıb ezməklə məhsulun dağılmasına sərf olunan güc

hesablanan $N_f = \frac{\sigma_g l b v_f}{\cos \alpha}$ ifadəsində σ_g kəmiyyəti n?yi xarakterizə edir

valcığın işçi uzunluğu

əzilmədə məhsulun xüsusi müqaviməti

- sürtünmə əmsalı
- səthin normal reaksiya qüvvəsi
- tez fırlanma hərəkəti edən valcığın çevrəvi sürəti

284 MUBP tipli maşının statorun orta vəziyyətində araboşluğu məsafəsi nə qədərdir?

- 0,6mm
- 0,2mm
- 0,4mm
- 5mm
- 0,5mm

285 MUBP tipli maşının statorun ən aşağı vəziyyətində araboşluğu məsafəsi nə qədərdir?

- 0,2mm
- 5mm
- 0,6mm
- 0,5mm
- 3mm

286 MUBP tipli maşının işçi üzvləri arasındakı məsafə necə nizamlanır

- konusun doğuranına nəzərən bucaq altında yerləşmiş yarıqlar sayəsində
- kəsik formasında olan rotor sayəsində
- kürəcikli yastıqlarda fırlanan intiqal valı sayəsində
- tənzimləmə halqasının fırlanması sayəsində
- rotorun üç hissədən ibarət olması sayəsində

287 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun üçüncü hissəsində neçə yarıq var?

- 74
- 120
- 56
- 65
- 43

288 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun ikinci hissəsində neçə yarıq var?

- 72
- 28
- 56
- 80
- 43

289 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun birinci hissəsində neçə yarıq var?

- 72
- 28
- 56
- 65
- 43

290 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotorun hissələri bir-birindən nə ilə fərqlənir

- valcıqların uzunluğuna görə
- silindrik formalı yarıqların ölçüsünə və miqdarına görə
- funksiyasına görə
- rənginə görə
- hissələrin qalınlığına görə

291 MUBP tipli maşının şponkalarda yerləşmiş rotor neçə hissədən ibarətdir

- 6
- 4
- 3
- 2
- 5

292 MUBP tipli maşın hansı hissələrdən ibarətdir?

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- alminium gövdədən, elektrik mühərrikindən, statordan və yükləmə bunkerindən ibarətdir
- yükləmə qabı ilə birlikdə olan silindrik alminium gövdədən ibarətdir
- silindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

293 MUBP tipli maşında xırdalanmadan sonra məhsulun alınmış hissəciyinin əsas kütlədə ölçüsü nə qədər olmalıdır?

- 0,6mm
- 0,5mm çox
- 3mm az
- 5mm az
- 0,5mm az

294 Bişimiş yarmanın xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- MC4-7-8-20 tipli
- P-0,6-1,1 tipli
- KA tipli
- MUBP tipli
- MC12-15 tipli

295 Bişimiş tərəvəzlərin nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- MC4-7-8-20 tipli
- MUBP tipli
- P-0,6-1,1 tipli
- KA tipli
- MC12-15 tipli

296 Bişimiş balığın nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- MC4-7-8-20 tipli
- P-0,6-1,1 tipli
- MUBP tipli
- KA tipli
- MC12-15 tipli

297 Bişimiş ətin nazik xırdalanması üçün hansı tip maşınlardan istifadə edilir?

- MC4-7-8-20 tipli
- P-0,6-1,1 tipli
- MUBP tipli
- KA tipli

MC12-15 tipli

298 MUBP tipli maşının hansı əməliyyatın yerinə yetirilməsində təyin edilmişdir

- dənin üyüdülməsi üçün
- qablarının yuyulması üçün
- tərəvəzlərin yuyulması üçün
- balğın pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- bişmiş ətin xırdalanması üçün

299 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan birinci qrupa daxil olan maşınların təyinatı nədir?

- məhsulları sıxmaq üçün təyin edilmişdir
- bişmiş müxtəlif qida məhsullarından püre hazırlanması üçün təyin edilmişdir
- qazanlarda kartof püresi hazırlamaq üçün təyin edilmişdir
- məhsulları üyütmək üçün təyin edilmişdir
- bişmiş məhsulların nazik xırdalanması üçün təyin edilmişdir

300 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan üçüncü qrupa daxil olan maşınlar məhsula necə təsir göstərir?

- məhsul sıxılaraq deformasiyaya uğrayır
- məhsul üyülməyə məruz qalır
- məhsul sürüşmə ilə birgə yüksək tezlikli rəqslərin hesabına xırdalanır
- məhsul ələyin tiyəsi ilə kəsilir və onun dəşiklərindən keçərək əzilir
- məhsul sürətli fırlanan kürəklərlə əzilir və qarışdırılır

301 Bişmiş məhsulların xırdalanması üçün tətbiq olunan ikinci qrupa daxil olan maşınlar məhsula necə təsir göstərir?

- məhsul ələyin tiyəsi ilə kəsilir və onun dəşiklərindən keçərək əzilir
- məhsul sürüşmə ilə birgə yüksək tezlikli rəqslərin hesabına xırdalanır
- məhsul sıxılaraq deformasiyaya uğrayır
- məhsul üyülməyə məruz qalır
- məhsul sürətli fırlanan kürəklərlə əzilir və qarışdırılır

302 MUBP tipli maşınlardan harada istifadə edilir?

- xammalın çalınması üçün
- təzə tərəvəzlərin doğranılması üçün

- salat və vineqret komponentlərinin qarışdırılması üçün
- balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- bişimiş ətin xırdalanması üçün

303 Bişimiş məhsulun xırdalanması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- MMU-125 tipli maşından
- MUBP tipli maşından
- MPM-800 tipli maşından
- MPMB-300 tipli maşından
- MMU-500 tipli maşından

304 MKP-60 tipli maşında kartof püresinin hazırlanma müddəti nə qədərdir

- 8dəq
- 10dəq
- 9dəq
- 4dəq
- 5dəq

305 MP-800 tipli maşınlardan iaşə müəssisələrində hansı əməliyyatı yerinə yetirmək üçün istifadə olunur?

- bişimiş qida məhsullarının əzilməsi üçün
- qabların yuyulması üçün
- balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- kofenin üyüdülmə üçün
- tərəvəzlərin yuyulması üçün

306 MP-800 tipli maşınlardan hansı müəssisələrdə istifadə olunur

- konserv müəssisələrində
- emal müəssisələrində
- süd kombinatında
- iaşə pəhriz müəssisələrində
- şərab zavodlarında

307 İaşə pəhriz müəssisələrində bişimiş müxtəlif qida məhsullarının əzilməsi üçün hansı maşınlardan istifadə edilir

- MC12-15 tipli
- MP-800 tipli
- MUBP tipli
- MİK-60 tipli
- MC12-40 tipli

308 MUBP tipli maşının mehsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

$Q = V_{np} \varphi$

$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho_h$

$Q = \frac{Q_H + P}{1000 \eta}$

$Q = L b V_0 \rho \varphi (1 - K_c)$

$Q = F V \rho \varphi$

309 MUBP tipli maşının statorunun gövdədə dönməsinə nə mane olur

- konusun doğuranına nəzərən bucaq altında yerləşmiş yarıqlar sayəsində
- statorun pəzinə girən mil
- tənzimləmə halqasının fırlanması
- kəsik formasında olan rotor
- rotorun üç hissədən ibarət olması

310 MUBP tipli maşının statorun yuxarı vəziyyətində araboşluğu məsafəsi nə qədərdir?

- 0,6mm
- 0,6mm
- 3mm
- 0,2mm
- 0,5mm

311 Sürtgəc maşınlarında bişmiş tərəvəzlərin xırdalanmasından alınan məhsulun keyfiyyətinə aşağıdakı amillərdən hansı biri təsir edir

- lopastların maillik bucağının qiyməti
- ələk dəşiklərindən basılmada məhsulun xüsusi müqaviməti

- məhsulun sürüşmə əmsalı
- sürtgəc maşınların məhsuldarlığının qiyməti
- sürtgəc maşınların elektrik mühərrikinin gücü

312 Aşağıda göstərilən mərhələlərdən hansı sürtgəc maşınlarında bişmiş tərəvəzlərin xırdalanmasının fiziki prosesinə aiddir?

- məhsulun qarışdırıcı kürəklərlə xırdalanması
- məhsulun ələk tiyələri ilə xırdalanması
- ələk dəşiklərindən sürüşərək keçirilməsi
- məhsulun üyüdülərək xırdalanması
- məhsulun zərbə ilə xırdalanması

313 Sürtgəc maşınlarında bişmiş tərəvəzlərin xırdalanmasının fiziki prosesi neçə mərhələdən ibarətdir?

- 4
- 3
- 8
- 6
- 2

314 Aşağıda verilənlərdən hansı sürtgəc-doğrama mexanizminə aiddir?

- MP-800 tipli
- MİK-60 tipli
- MC12-15 tipli
- MC12-40 tipli
- MU-1000 tipli

315 MP-800 tipli maşın hansı hissələrdən ibarətdir?

- yükləmə qabı ilə birlikdə olan silindrik alminium gövdədən ibarətdir
- silindrik formalı işçi kameradan, yükləmə qıfından və boşaltma lotokundan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- alminium gövdədən, qaynaq edilmiş qəfəsdən, elektrik mühərrikindən, pazvari qayıq ötürməsindən və intiqal valından ibarətdir

316 MUBP tipli maşının elektrik mühərrikinin tələb olunan gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

$$N = F_0 V_0 \varphi \rho_h$$

$$R = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$R = \frac{\sigma_g l b v}{\cos \alpha}$$

$$R = \frac{\Delta F H_s}{l}$$

$$R_s = f P V_y \left(\frac{V_x}{V_y} - 1 \right)$$

317 Sürtgəc maşınlarının elektrik mühərrikinin gücü aşağıdakı hansı ifadə ilə təyin olunur?

$$R_s = f P V_y \left(\frac{V_x}{V_y} - 1 \right)$$

$$R = V n p \varphi$$

$$R = F_0 V_0 \varphi \rho_h$$

$$R = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$R = \frac{\sigma_g l b v}{\cos \alpha}$$

318 İşə müəssisələrində xörəkbişirən qazanlarda kartof püresini hazırlamaq üçün hansı maşından istifadə edilir

MC12-40 tipli

MKP-60 tipli

MP-800 tipli

MU-1000 tipli

MC12-15 tipli

319 MKP-60 tipli maşının tərkibinə hansı tip xörəkbişirən qazan daxildir?

KPE-60 tipli

MU-1000 tipli

MC12-40 tipli

MC12-15 tipli

MP-800 tipli

320 MKP-60 tipli maşın nə üçün nəzərdə tutulmuşdur

- kofenin üyüdülmə üçün
- kartof püresini hazırlamaq üçün
- qabların yuyulması üçün
- balıq pulcuqlarının təmizlənməsi üçün
- tərəvəzlərin yuyulması üçün

321 MKP-60 tipli maşınlarda intiqal harada yerləşmişdir

- xarici boruda
- üç təkərli arabada
- çərçivədə
- daxili boruda
- teleskopik dayaqda

322 MKP-60 tipli maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

- $Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho \lambda$
- $Q = \frac{V \rho \varphi}{T}$
- $Q = \frac{Q_n + P}{1000 \eta}$
- $Q = F_0 V \rho \varphi$
- $Q = V n p \varphi$

323 Sürtgəc maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

- $Q = L b V_0 p \varphi (1 - K_c)$
- $Q = \frac{Q_n + P}{1000 \eta}$
- $Q = V n p \varphi$
- $Q = F_0 V \rho \varphi$
- $Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho \lambda$

324 Qastranomiya məhsulları doğrayan maşınlara hansılar aiddir

- MC12-15
- MPFY-370
- MOK-250
- MPX-200
- MUM-500

325 MPFY-370 tipli maşınlar hansılar aiddir?

- yuma maşınlarına
- çörək doğrayan maşınlara
- xəmir yoğurman maşınlara
- universal qənnadı maşınlarına
- qastranomiya məhsulları doğrayan maşınlara

326 MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşından nə üçün istifadə edilir

- kofenin üyüdülməsi üçün
- qarnirlərin, salat və veniqretlərin hazırlanmasında istifadə olunan bişmiş tərəvəzlərin doğranılması üçün
- pəhriz qidasının hazırlanmasında
- uşaq qidasının hazırlanmasında
- kartof püresinin hazırlanmasında

327 MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayan hansı universal mətbəx maşının intiqalı ilə hərəkətə gətirilir?

- P1-0,6-1,1
- MC 2-70
- PU-0,6
- UMM-Pp
- P-II

328 MC18-160 tipli tərəvəzdoğrayan konstruksiyasına görə hansı maşına oxşayır

- MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- MPOB-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşına
- UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşına

MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařına

329 MC18-160 tipli t r v zdođrayan iř prinsipin  g r  hansı mařına oxřayır?

- MC 10-160 tipli t r v zdođrayan mařına
 MPOB -160 tipli t r v zdođrayan mařına
 UMM-10 tipli t r v zdođrayan mařına
 MPOB-160 tipli t r v zdođrayan mařına
 MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařına

330 Konstruktiv t rtibatına g r  MC18-160 tipli t r v zdođrayan hansı mařınlara aiddir?

- diskil mařınlara
 rotorlu mařınlara
 puanson mařınlara
 diyirc kli mařınlara
 kombin edilmif mařınlara

331 Vineqredl rin hazırlanmsında istifad  olunan biřmiř t r v zl rin dođranılması  c n hansı t r v zdođrayandan istifad  olunur?

- MC 10-160 tipli t r v zdođrayan mařından
 MPOB -160 tipli t r v zdođrayan mařından
 UMM-10 tipli t r v zdođrayan mařından
 MPOB-160 tipli t r v zdođrayan mařından
 MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařından

332 Salatların hazırlanmsında istifad  olunan biřmiř t r v zl rin dođranılması  c n hansı t r v zdođrayandan istifad  olunur

- MPOB-160 tipli t r v zdođrayan mařından
 MPOB -160 tipli t r v zdođrayan mařından
 UMM-10 tipli t r v zdođrayan mařından
 MC 10-160 tipli t r v zdođrayan mařından
 MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařından

333 Qarnirl rin hazırlanmsında istifad  olunan biřmiř t r v zl rin dođranılması  c n hansı t r v zdođrayandan istifad  olunur

- MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařından
 MPOB -160 tipli t r v zdođrayan mařından

- UMM-10 tipli t r v zdođrayan mařından
- MC 10-160 tipli t r v zdođrayan mařından
- MPOB-160 tipli t r v zdođrayan mařından

334 Konstruktiv t rtibatına g r  kombin dilmiř t r v zdođrayan mařınlara hansı aiddir?

- MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařın
- MPOB -160 tipli t r v zdođrayan mařın
- MC 10-160 tipli t r v zdođrayan mařın
- UMM-10 tipli t r v zdođrayan mařın
- MPOB-160 tipli t r v zdođrayan mařın

335 Konstruktiv t rtibatına g r  MPOB-160 tipli t r v zdođrayan hansı mařınlara aiddir

- kombin dilmiř mařınlara
- rotorlu mařınlara
- puanson mařınlara
- diyirc kli mařınlara
- diskil mařınlara

336 PU-0,6 universal m tb x mařının komplektin  hansı t r v zdođrayan daxildir?

- MPO-400-1000 tipli t r v zdođrayan mařın
- MPOB -160 tipli t r v zdođrayan mařın
- MC 10-160 tipli t r v zdođrayan mařın
- UMM-10 tipli t r v zdođrayan mařın
- MC28-100 tipli t r v zdođrayan mařın

337 MC28-100 tipli t r v zdođrayan hansı universal m tb x mařının komplektin  daxildir?

- P1-0,6-1,1
- PU-0,6
- MC 2-70
- UMM-Pp
- P-II

338 Konstruktiv t rtibatına g r  MC28-100 tipli t r v zdođrayan hansı mařınlara aiddir?

- puanson maşınlara
- rotorlu maşınlara
- diskil maşınlara
- vərdənli maşınlar
- diyircəkli maşınlara

339 Konstruktiv tərtibatına görə puanson tərəvəzdoğrayan maşınlara hansı aiddir?

- MPOB -160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- UMM-10 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- MC28-100 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- MPO-400-1000 tipli tərəvəzdoğrayan maşın
- MC 10-160 tipli tərəvəzdoğrayan maşın

340 MC10-160 tipli diskli tərəvəzdoğrayan hansı hissələrdən ibarətdir

- tökmə gövdədən, yükləmə bunkerindən, işçi valdan və dəyişdirilən disklərdən ibarətdir
- intiqaal hissədən, dəyişdirilən işlək üzvlərdən və yükləmə qurğusundan ibarətdir
- yükləmə qabı ilə birlikdə olan silindrik alminium gövdəsindən ibarətdir
- silindrik formalı işçi kamerasının, yükləmə qıfının və boşaltma lotokundan ibarətdir
- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir

341 MC10-160 tipli diskli tərəvəzdoğrayan maşının bunkerinə doldurulan tərəvəz müntəzəm verilmədikdə nə baş verir?

- doğranmanın keyfiyyəti xarablaşır
- doğranmanın keyfiyyəti yaxşılaşır
- doğranmış məhsulun həcmi artır
- doğranmış məhsulun rəngi dəyişir
- doğranmış məhsul azalır

342 MPO 50-200 tipli tərəvəzdoğrayan maşına aşağıdakı hansı tərkibdə işlək üzvlər daxildir?

- konuslu, diskli işlək üzv
- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- silindrik formalı işçi kamerasının, yükləmə qıfının və boşaltma lotokundan ibarətdir
- dayaq diskli oraqsəkilli bıçaq, iki dayaq diski olan kombinləşdirilmiş bıçaq, üç sürtgəc diskli işlək üzv
- diskli, diyircəkli işlək üzv

343 MPO 50-200 tipli tərəvəzdoğrayan maşın hansı hissələrdən ibarətdir?

- silindrik formalı işçi kamerasının, yükləmə qıfının və boşaltma lotokundan ibarətdir
- yükləmə qabı ilə birlikdə olan silindrik alminium gövdəsindən ibarətdir
- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- intiqal hissədən, dəyişdirilən işlək üzvlərdən və yükləmə qurğusundan ibarətdir

344 MPO 50-200 tipli maşının təyinatı nədir?

- bişmiş ət məhsullarının doğranılması
- çiy tərəvəzlərin doğranılması
- bişmiş tərəvəzlərin doğranılması
- çiy ət məhsullarının doğranılması
- balıq məhsullarının doğranılması

345 UMM-10 tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir

- diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar
- lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- puanson tərəvəzdoğrayan maşınlar

346 723-10M tipli maşınlar hansı maşınlara aiddir

- diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- puanson tərəvəzdoğrayan maşınlar
- rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar

347 MC10-160 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir

- rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınlar
- diskli tərəvəzdoğrayan maşınlar
- kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlar
- lentli tərəvəzdoğrayan maşınlar

puanson t r v zdođrayan mařınlar

348 MPO 50-200 tipli mařınlar hansı tip mařınlara aiddir

- rotorlu t r v zdođrayan mařınlar
 lentli t r v zdođrayan mařınlar
 kombin  edilmiř t r v zdođrayan mařınlar
 puanson t r v zdođrayan mařınlar
 diskli t r v zdođrayan mařınlar

349 Ařađıda g st ril nl rd n hansı diskli t r v zdođrayan mařınlara aiddir?

- MPO 50-200 tipli
 MPO-400-1000 tipli
 MC 18-160 tipli
 MPOB-160 tipli
 MC 28-100 tipli

350 Konstruktiv t yinatına g r  t r v zdođrayan mařınlar hansılardır?

- diskli, rotorlu, puanson tipli v  kombin  edilmiř mařınlar
 lent tipli v  kombin  edilmiř mařınlar
 pazvari v  konus tipli, kombin  edilmiř mařınlar
 konus v  lent tipli
 diyirc k v  lent tipli

351 Konstruktiv t yinatına g r  t r v zdođrayan mařınlar ne  c r olur?

- 2
 5
 6
 4
 3

352 T yinatına g r  t r v zdođrayan mařınlar hansılardır

-  iy v  biřmiř t r v zdođrayan mařınlar
  iy t r v z xırdalayan mařınlar

- bişmiş tərəvəz xırdalayan maşınlar
- balıq məhsulları doğrayan maşınlar
- ət məhsulları doğrayan maşınlar

353 Təyinatına görə tərəvəzdoğrayan maşınlar neçə cür olur?

- 2
- 7
- 6
- 4
- 3

354 Çörək doğrayan maşınların məhs uldarlığı hansı düsturla hesablanır

- $Q = N_1 N_2$
- $Q_2 = \frac{5}{6} gh$
- $Q = c_b b$
- $Q = \frac{P_i V_p}{\eta}$
- $Q = \frac{m}{t_y + t_s} \cdot 3600$

355 Kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

- $Q = \frac{V_0 \rho \varphi}{t_y + t_o}$
- $Q = F_0 V_0 \varphi \rho$
- $Q = F_0 V_0 \varphi \rho K$
- $Q = \frac{z}{t_y + t_o + t_b}$
- $Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho h$

356 Puanson tərəvəzdoğrayan maşınların gücü hansı düsturla hesablanır



$N = \frac{VK\varphi}{S}$

$F = \frac{(P_1^* + P_2^*)V_0}{\eta}$

$F = \frac{Q_{m1} + P}{1000\eta}$

$F = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$

$F = N_1 + N_2$

357 Puanson tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

$Q = \frac{VK\varphi}{S}$

$Q = F_0 V_0 \varphi \rho$

$Q = F_0 V_0 \varphi \rho K$

$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho h$

358 Rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının gücü hansı düsturla hesablanır?

$F = \frac{VK\varphi}{S}$

$F = \frac{P_n r_{0r} m z_b}{\eta}$

$F = \frac{Q_{m1} + P}{1000\eta}$

$F = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$

$F = N_1 + N_2$

359 Rotorlu tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

$Q = \frac{VK\varphi}{S}$

$\checkmark Q = F_0 V_0 \varphi \rho$

$Q = F_0 V_0 \varphi \rho K$

$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q_A = F_0 V_0 \varphi \rho h$

360 Diskli tərəvəzdoğrayan maşınların gücü hansı düsturla hesablanır?

$Q = \frac{VK\varphi}{S}$

$Q = \frac{P_n r_{0r} \sin \alpha z_b}{\eta}$

$Q = \frac{Q_m + P}{1000 \eta}$

$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q = N_1 + N_2$

361 Diskli tərəvəzdoğrayan maşınların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

$Q = \frac{VK\varphi}{S}$

$Q = F_0 V_0 \varphi \rho$

$Q = \frac{Q_m + P}{1000 \eta}$

$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$

$Q_A = F_0 V_0 \varphi \rho h$

362 Çörək doğrayan maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır?

$Q = N_1 N_2$

$$p_2 = \frac{5}{6} gh$$

$$Q = q_b b$$

$$N = \frac{P_i V_p}{\eta}$$

$$Q = N_1 + N_2$$

363 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayanın elektrik mühərrinin gücü hansı düsturla hesablanır?

$$Q = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$N = \frac{P_n r_{0r} i i i Z_b}{\eta}$$

$$Q = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$$

$$Q = N_1 + N_2$$

364 UMM-10 tipli diskli tərəvəzdoğrayanın məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

$$Q = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$Q = F_0 V_0 \varphi \rho$$

$$Q = \frac{Q_m + P}{1000\eta}$$

$$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$$

$$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho \lambda$$

365 MPO-400-1000 tipli rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının elektrik mühərrikinə gücü hansı düsturla hesablanır?

$$Q = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$Q =$$

$$N = \frac{P_n r_{0r} i i i z_b}{\eta}$$

$$P = \frac{Q_{m1} + P}{1000 \eta}$$

$$P = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$P = N_1 + N_2$$

366 MPO-400-1000 tipli rotorlu tərəvəzdoğrayan maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır?

$$P = \frac{V K \varphi}{S}$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho K$$

$$P = \frac{z}{l_y + l_a + l_b}$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho k$$

367 MC28-100 tipli puanson tərəvəzdoğrayan maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır

$$P = \frac{V K \varphi}{S}$$

$$P = \frac{(P_1^* + P_4^*) V_0}{\eta}$$

$$P = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$P = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho K$$

368 MC28-100 tipli puanson tərəvəzdoğrayan maşının məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

$$P = \frac{V K \varphi}{S}$$

$$P = F_0 V_0 \varphi \rho K$$

$$Q = \frac{z}{l_y + l_o + l_b}$$

$$Q_H = F_0 V_0 \varphi \rho_h$$

369 MC18-160 tipli kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan mexanizmin elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır

$$P = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$P = \frac{(P_1^* + P_4^*) V_0}{\eta}$$

$$P = \frac{Q_H + P}{1000\eta}$$

$$N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$N = N_1 + N_2$$

370 Kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınların elektrik mühərrikinin gücü hansı düsturla hesablanır?

$$P = \frac{VK\varphi}{S}$$

$$P = \frac{(P_1^* + P_4^*) V_0}{\eta}$$

$$P = \frac{Q_H + P}{1000\eta}$$

$$N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$

$$N = N_1 + N_2$$

371 Qida məhsullarının kəsilməsi prosesində sürüşmə üsulunda kəsmə əmsalı hansı halda olur?

$$Q_s < 0$$

$$K_s = \frac{v_1}{v_2} > 0$$

$$Q_s = 0$$

$$Q = V n p \varphi$$

)

$$Q = F_0 V \rho$$

372 MİM-500 tipli ətçəkən maşının çuqun tavasında neçə dəlik var?

- 7
- 3
- 8
- 4
- 9

373 MİM-500 tipli maşın hansı maşınlara aiddir

- ətçəkən maşınlara
- çeşidləmə maşınlarına
- yuma maşınlara
- universal mətbəx avadanlıqlarına
- kalibirləmə maşınlarına

374 Aşağıda verilənlərdən hansı emal müəssisələrində ətın xırdalanması üçün istifadə olunan ət çəkən maşınlara aiddir?

- UMM-10 tipli maşın
- MPOB-160 tipli maşın
- UMP tipli maşın
- MC28-100 tipli maşın
- MİM -500 tipli maşın

375 Sənaye tipli ətçəkən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir

- 10kq/saat
- 10-40kq/saat
- 8kq/saat
- 500kq/saat
- 10-500kq/saat

376 İaşə müəssisələri üçün ətçəkən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir

- 10kq/saat

- 10-500kq/saat
- 10-30kq/saat
- 9kq/saat
- 500kq/saat

377 Məişət tipli ətçəkən maşınların məhsuldarlığı nə qədərdir?

- 10kq/saat
- 10-20kq/saat
- 7kq/saat
- 500kq/saat
- 10-500kq/saat

378 Məhsuldarlığı 500kq/saat olan hansı tip ətçəkən maşındır?

- iaşə müəssisələri üçün
- kafe tipli
- məişət tipli
- restoran tipli
- sənaye tipli

379 Məhsuldarlığı 10-500kq/saat olan hansı tip ətçəkən maşındır

- məişət tipli
- kafe tipli
- restoran tipli
- sənaye tipli
- iaşə müəssisələri üçün

380 Məhsuldarlığı 10kq/saat olan hansı tip ətçəkən maşındır

- məişət tipli
- restoran tipli
- kafe tipli
- sənaye tipli
- iaşə müəssisələri üçün

381 Məhsuldarlıqdan asılı olaraq ətçəkən maşınlar neçə qrupa bölünür?

- 10
- 9
- 7
- 5
- 3

382 Emal müəssisələrində ət porsiyalarının yumşaldılması üçün hansı maşından istifadə edilir?

- ətyumşaldan maşınlardan
- kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlardan
- kartoftəmizləyən maşınlardan
- tərəvəzdoğrayan maşınlardan
- ətçəkən maşınlardan

383 Emal müəssisələrində ətin xırdalanması üçün hansı maşından istifadə edilir

- tərəvəzdoğrayan maşınlardan
- kartoftəmizləyən maşınlardan
- kombinə edilmiş tərəvəzdoğrayan maşınlardan
- ətçəkən maşınlardan
- ətyumşaldan maşınlardan

384 MC19-1400 tipli etyumşaldan qurğunun elektrik mühərrikinin gücü hesablanan

$$N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$
 ifadəsində N_1 kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür
- kəsmə mexanizmində məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür

385 Etyumşaldan maşınların elektrik mühərrikinin gücü hesablanan

$$N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$
 ifadəsində N_2 kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc

- frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür
- kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- kəsici mexanizmində sürtünməni aradan qaldırılmasına sərf olunan güc

386 Etyumşal dan maşınların elektrik mühərrikinin gücü heablanan

$$N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$$
 ifadesinde N_2 kemiyeti neyi xarakterize edir?

- şneklə məhsul arasındakı sürtünmənin aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- frezlərlə məhsulun kəsilməsinə sərf olunan gücdür
- təmizləmə daraqlarında məhsulun sürtünməsinin aradan qaldırılmasına sərf olunan gücdür
- kəsici mexanizmində sürtünməni aradan qaldırılmasına sərf olunan güc

387 MC19-1400 tipli ətyumşaldan qurğunun elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır

- $N = \frac{VK\varphi}{S}$
- $N = \frac{(P_1^* + P_4^*)V_0}{\eta}$
- $N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$
- $N = N_1 + N_2$

388 MPP-II-1 tipli ətyumşaldan qurğunun elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

- $N = \frac{VK\varphi}{S}$
- $N = \frac{(P_1^* + P_4^*)V_0}{\eta}$
- $N = \frac{N_1 + N_2}{\eta}$
- $N = N_1 + N_2$

389 MC19-1400 tipli etyumşaldan qurğunun mehsuldarlığı hesablanan $Q = \frac{V_0}{L} \varphi$ ifadesinde L kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- bıçağın çevrəvi uzunluğu
- birinci bıçaq torunda dəşiklərin uzunluğu
- emal olunan tikənin uzunluğu

390 MC19-1400 tipli etyumşaldan qurğunun mehsuldarlığı hesablanan $Q = \frac{V_0}{L} \varphi$ ifadesində φ kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- şnekin fırlanma əmsalı
- birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə əmsalı
- bıçağın çevrəvi sürət əmsalıdır
- birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal

391 MC19-1400 tipli etyumşaldan qurğunun mehsuldarlığı hesablanan $Q = \frac{V_0}{L} \varphi$ ifadesində V_0 kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- bıçağın çevrəvi sürəti
- birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- şnekin fırlanma sürətidir
- birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- məhsulun sürətidir

392 MPP-II-1 tipli etyumşaldanın mehsuldarlığı hesablanan $Q = \frac{V_0}{L} \varphi$ ifadesində V_0 kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- məhsulun həcmidir
- birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- şnekin fırlanma sürətidir
- birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir

bıçağın çevrəvi sürəti

393 

- məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- bıçağın çevrəvi uzunluğu
- birinci bıçaq torunda dəşiklərin miqdarı
- emal olunan tikənin uzunluğu

394 Etyumşal dan maşınların məhsuldarlığı hesablanan $Q = \frac{v_2}{L} \varphi$ ifadəsində φ kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- məhsulun emal zonasına verilməsi zamanı fasiləliyi nəzərə alan əmsal
- birinci bıçaq torunun dəşiklərindən məhsulun keçmə sürətidir
- bıçağın çevrəvi sürəti
- birinci bıçaq torunda dəşiklərin ümumi sahəsidir
- şnekin fırlanma əmsalı

395 İşə müəssisələrində universal mətbəx maşınlarının icraedici mexanzizimlər komplektinə daxil olan ətçəkən hansıdır

- MİM-500 tipli
- MC2-150 tipli
- M2 (764) tipli
- MUM-82M tipli
- MC12-15 tipli

396 Ticarət müəssisələrində universal mətbəx maşınlarının icraedici mexanzizimlər komplektinə daxil olan ətçəkən hansıdır?

- MC2-70 tipli ətçəkən
- M2 (764) tipli
- MUM-82M tipli
- MİM-500 tipli
- MC12-15 tipli

397 Düzbucaqlı gövdədən, işlək alətlərdən, intiqaldan və çatıdan ibarət olan ətçəkən maşın hansıdır?

- MC2-70 tipli ətçəkən
- M2 (764) tipli ətçəkən
- MUM-82M tipli ətçəkən
- MİM-500 tipli ətçəkən
- MC2-150 tipli ətçəkən

398 Çuqun gövdədən, işlək alətlərdən, şnekdən, intiqaldan və çatıdan ibarət olan ətçəkən maşın hansıdır?

- UMM-2 tipli ətçəkən
- M2 (764) tipli ətçəkən
- MUM-82M tipli ətçəkən
- MİM-500 tipli ətçəkən
- MC2-150 tipli ətçəkən

399 Elektrik mühərriki, reduktordan, gövdədən, yükləmə qabından və işlək üzvlərdən ibarət olan ətçəkən maşın hansıdır

- UMM-2 tipli ətçəkən
- M2 (764) tipli ətçəkən
- MUM-82M tipli ətçəkən
- MİM-500 tipli ətçəkən
- MC2-150 tipli ətçəkən

400 M2(764) tipli ətçəkən hansı hissələrdən ibarətdir?

- içşi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsinədə sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- elektrik mühərriki, reduktordan, gövdədən, yükləmə qabından və işlək üzvlərdən ibarətdir
- gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarətdir
- çuqun gövdədən, işlək alətlərdən, şnekdən, intiqaldan və çatıdan ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir

401 MUM-82 M tipli ətçəkən harada quraşdırılmışdır?

- generatorda
- emal müəssisələrində
- istehsalat stolunda
- maşında
- rəfdə

402 MUM-82 M tipli ətçəkənin elektrik mühərriki harda yerləmişdir?

- yükləmə seksiyasında
- intiqalda
- çatıda
- gövdədə
- işçi kamerada

403 MUM-82 M tipli ətçəkən hansı hissələrdən ibarətdir?

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində sancaqdan , yükləmə seksiyalarından ibarətdir
- kameranın yan divarının səthində axıtma qısa borusu formasında boşaltma seksiyalarından ibarətdir
- gövdədən, qapaqdan, barabandan və sürtgəc diskdən ibarətdir
- düzbucaqlı gövdədən, işlək alətlərdən, intiqaldan və çatıdan ibarətdir
- çuqun gövdədən, işlək alətlərdən, şnekdən, intiqaldan və çatıdan ibarətdir

404 MİM-500 tipli ətçəkən maşının çuqun tavasında neçə dəlik var

- 9
- 7
- 3
- 8
- 4

405 Universal mətbəx maşınlarının icraedici mexanizmlər komplektinə hansı ət yumşaldan daxildir?

- MPO-400-1000 tipli
- MC 18-160 tipli
- MPOB-160 tipli
- MPM-15 tipli
- MC19-1400 tipli

406 MC19-400 tipli ət yumşaldan universal mətbəx maşınlarının hansı mexanizmlər komplektinə daxildir?

- icraedici
- nəqləyici
- ötürücü
- keçirici

hərəkətli

407 MC19-400 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir??

- təzə tərəvəzləri doğrayan
- yuma
- ətyumşaldan
- balıq pulcuqlarını təmizləyən
- salat komponentlərini qarışdıran

408 MPM-15 tipli maşınlar hansı tip maşınlara aiddir??

- təzə tərəvəzləri doğrayan
- ətyumşaldan
- yuma
- balıq pulcuqlarını təmizləyən
- salat komponentlərini qarışdıran

409 ətyumşaldan maşınlar hansı tip maşınlar aiddir?

- MPM-15 tipli
- MC 18-160 tipli
- MPOB-160 tipli
- MPO-400-1000 tipli
- MPO 50-200 tipli

410 Etçeken maşınların elektrik mühərrikinin gücü hesablanan $N = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\eta}$

ifadəsində N_2 kəmiyyəti neyi xarakterizə edir?

- fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- bıçaqların miqdarı
- kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- kəsici mexanizmdə sürtünməni aradan qaldırılmasına sərf olunan güc
- məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc

411 Etçeken maşınların elektrik müherrikinin gücü hesablanan $N = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\eta}$

ifadəsində N_1 kəmiyyəti neyi xarakterize edir?

- kəsmə mexanizmdə məhsulun kəsilməsi üçün sərf olunan güc
- məhsul tərəfindən bıçağa təsir edən ümumi qüvvənin dayaq diski müstəvisinə proyeksiyası
- bıçaqların miqdarı
- məhsulun bıçaq toru vasitəsilə kəsilməsi üçün tələb olunan güc
- fırlanan bıçaqla məhsulun kəsilməsi üçün tələb olunan güc

412 MB-35M markalı maşın hansılara aiddir?

- çörəkdoğrayan maşınlar
- çalma maşınlarına
- yuma maşınlarına
- qiymə qarışdıran maşınlara
- ət çəkən maşınlara

413 Universal qənnadı maşınlarına hansılar aiddir?

- MRTY
- MKY-40
- MUM-500
- YMM
- MRX

414 MPT-60M markalı maşın nə üçün nəzərdə tutulmuşdur?

- kofe üyütmək üçün
- südlü kokteyl hazırlamaq üçün
- xəmir yoğurmaq üçün
- ət çəkmək üçün
- qiymə qarışdırmaq üçün

415 KB markalı maşın nə üçün nəzərdə tutulur?

- kofe üyütmək üçün
- südlü kokteyl hazırlamaq üçün

- xəmir yoğurmaq üçün
- ət çəkmək üçün
- qiymə qarışdırmaq üçün

416 TMM-60M tipli maşın hansı maşınlara aiddir?

- qiyməqarışdırma maşınlarına
- əçəkən maşınlarına
- xırdalama maşınlarına maşınlarına
- fasiləsiz işləyən xəmiryoğuran maşınlarına
- fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlarına

417 Aşağıda göstərilənlərdən hansı fasiləli işləyən xəmiryoğuran maşınlara aiddir?

- MC12-15 tipli maşın
- MUM-82M tipli maşın
- M2 (764) tipli maşın
- MC2-150 tipli maşın
- TMM-1M tipli maşın

418 Emal olunan kütləyə işlək üzvlərin intensiv təsirindən asılı olaraq yoğurma maşınları neçə qrupa bölünür?

- 10
- 9
- 4
- 6
- 3

419 İşçi tsiklin stuktur quluşuna görə xəmiryoğuran maşınlar neçə qrupa bölünür?

- 8
- 2
- 3
- 5
- 9

420 MC25-200 tipli qarışdırma mexanizminin bakına neçə kq –dan çox ərzaq tökmək olmaz?

- 12 kq
- 15kq
- 10kq
- 8kq
- 9kq

421 Qiyməqarışdırın maşınlarda qarışdırma müddəti nə qədərdir

- 20-30 san
- 10-20 dəq
- 10dəq
- 40san
- 50-60 san

422 Qiyməqarışdırma maşınlarında qarışdırılma keyfiyyəti nə ilə xarakterizə olunur?

- qarışdırma dərəcəsi ilə
- xırdalanma dərəcəsi ilə
- məhsul kütləsinin bircinslilik dərəcəsi ilə
- ələnmə dərəcəsi ilə
- kəsilmə dərəcəsi ilə

423 Barabanlı qiyməqarışdırın avadanlıqlara hansı maşın aiddir

- MC8-150tipli
- MPO-400-1000 tipli
- UMM-10 tipli
- MPOB -160 tipli
- MC25-200 tipli

424 Kürəkli qiyməqarışdırın avadanlıqlara hansı maşınlar aiddir?

- MC8-150və MBP-II-1 tipli
- UMM-10 tipli
- MC 10-160və MPOB -160 tipli
- MPOB -160 vəMC25-200 tipli
- MPO-400-1000 tipli

425 Emal müəssisələrində tətbiq olunan qiyməqarışdıran avadanlıqların hansı qruplara ayrılırlar?

- vərdənli və diyircəkli
- rotorlu və puanson tipli
- diskli və rotorlu
- lentli və diskli
- kürəkli və barabanlı

426 Emal müəssisələrində tətbiq olunan qiyməqarışdıran avadanlıqlar neçə qrupa bölünür?

- 2
- 7
- 4
- 5
- 3

427 Qarışdırma-yoğurma avadanlıqlarının əsas maşın və mexanizmləri hansıdır?

- xırdalam maşınları
- kəsmə maşınları
- ələmə və üyütmə maşınları
- qiyməqarışdırma avadanlıqları, xəmiryoğuran maşınlar, çalma maşınları
- çeşidləmə maşınları, kalibirləmə avadanlıqları

428 Qarışdırma-yoğurma avadanlıqları neçə qrupa bölünür?

- 9
- 8
- 6
- 3
- 10

429 Qarışdırma hansı proseslərin baş verməsi ilə həyata keçirilir?

- bioloji proseslərin
- fiziki proseslərin
- biokimyəvi və kolloid proseslərin
- kimyəvi proses

mexanizki proseslərin

430 Mexaniki üsulla qarışdırma prosesində qarışdırıcılar necə hərəkət edirlər

- sağa tərəf
- üfüqi, maili və şaquli müstəvilərdə
- maili müstəvidə
- düzbucaq altında
- sola tərəf

431 Qiyməqarışdırın avadanlıqların elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

$$P = \frac{Q_{\text{r}} + P}{1000 \eta}$$

$$P = \frac{(P_1^* + P_4^*) V_0}{\eta}$$

$$P = \frac{N_1 + N_2 + N_3}{\eta}$$

$$P = \frac{V K \varphi}{S}$$

$$P = \frac{P V K_0}{\eta}$$

432 Qiyməqarışdırın avadanlıqların məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

$$Q = F_0 V_0 \varphi \rho K$$

$$Q = \frac{z}{l_y + l_a + l_b}$$

$$Q = F_0 V_0 \rho \varphi$$

$$Q_A = F_0 V_0 \varphi \rho \lambda$$

$$Q = \frac{V \rho \varphi}{l_y + l_a + l_b}$$

433 Qiyməqarışdırma maşınlarında bircinslilik dərəcəsi hansı ifadə ilə təyin edilir?

$$i = \frac{v}{d}$$

$$Q = \frac{V \cdot K \cdot \varphi}{S}$$

$$Q_H = F_0 \cdot V_0 \cdot \varphi \cdot \rho_h$$

$$Q = F \cdot \theta \cdot \varphi \cdot \rho$$

$$x_s = \frac{\Delta x}{B_n} \cdot 100$$

434 MBP-II-1 tipli maşınlar hansı avadanlıqlar aiddir?

- yuma avadanlıqlarına
- xırdalama avadanlıqlarına
- yoğurma avadanlıqlarına
- çeşidləmə avadanlıqlarına
- qiyməqarışdırma avadanlıqlarına

435 MC25-200 tipli maşınlar hansı avadanlıqlar aiddir?

- çeşidləmə avadanlıqlarına
- yoğurma avadanlıqlarına
- qiyməqarışdırma avadanlıqlarına
- xırdalama avadanlıqlarına
- yuma avadanlıqlarına

436 MC8-150 tipli maşınlar hansı avadanlıqlar aiddir?

- çeşidləmə avadanlıqlarına
- yuma avadanlıqlarına
- yoğurma avadanlıqlarına
- xırdalama avadanlıqlarına
- qiyməqarışdırma avadanlıqlarına

437 İctimai işə müəssisələrində ixtisaslaşdırılmış avadanlıqlara hansılar bölünür

- bişirmə avadanlıqları

- bişirmə, qızartma, köməkçi avadanlıqlar
- qarışdırma avadanlıqları
- xırdalam avadanlıqları
- qızartma avadanlıqları

438 İstilik aparatları təyinatından asılı olmayaraq hansı hissələrdən ibarətdir

- işçi kamera, qızdırma qurğusu, gövdə, istilik izolyasiyası, örtük, nəzarət-ölçü cihazlarından
- örtük hissədən
- istilik izolyasiyasından
- nəzarət-ölçü cihazlarından
- gövdədən, işçi kameradan

439 İstilik izolyasiyası nə üçün nəzərdə tutulur?

- qızdırıcı qurğunu işə salmaq üçün
- istiliyin ətraf mühitə itgisinin azaldılması və yanmadan mühafizəsi üçün
- qovşaq və hissələri quraşdırmaq üçün
- işçi kamerasını işə salmaq üçün
- işçi kamerasının soyudulması üçün

440 Metal müqaviməti olan elektrik qızdırıcı elementlər quruluşa görə neçə qrupa bölünürlər?

- 5
- 9
- 4
- 3
- 8

441 İstilik aparatlarının işçi kamerasında hansı proses aparılır?

- fiziki proses
- biokimyəvi proses
- kolloid proses
- kimyəvi proses
- isti emal prosesi

442 İstilik aparatları hansı hissələrdən ibarətdir?

- işçi kamera, gövdəsinin yuxarı qurtaracaq hissəsində yükləmə seksiyasından ibarətdir
- yükləmə qabı ilə birlikdə olan slindrik alminium gövdəsindən ibarətdir
- intiqal hissədən, dəyişdirilən işlək üzvlərdən və yükləmə qurğusundan ibarətdir
- işçi kameradan, qızdırma qurğusundan, gövdədən, istilik izolyasiyasından, örtükdən və nəzarət-ölçü cihazlarından
- tökmə gövdədən, yükləmə bunkerindən, işçi valdan və dəyişdirilən disklərdən ibarətdir

443 İstilik mübadiləsi aparatlarının istilikötürmə səthi hansı düsturla hesablanır?

- $Q = mg \sin \varphi$
- $Q = mg$
- $Q = Q k \Delta t$
- $Q = \frac{q}{k \Delta t}$
- $F = 1,8 \sqrt{\frac{k}{r}}$

444 Buxarla qızdırılan aparatların istilik balansını aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir

- $Q = F_0 V \rho$
- $Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_5 + Q_6$
- $Q = V n p \varphi$
- $Q = Q_1 + Q_2 + Q_3$
- $Q = Q_1 + Q_5 + Q_6$

445 Elektriklə qızdırılan aparatların istilik balansını aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir?

- $Q = Q_1 + Q_5 + Q_6$
- $Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5 + Q_6$
- $Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_5 + Q_6$
- $Q = Q_1 + Q_2 + Q_3$
- $Q = F_0 V \rho$

446 Qazla qızdırılan aparatların istilik balansını aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir?

(

$$Q = F_0 V \rho$$

$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_5 + Q_6$

$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5 + Q_6$

$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3$

$Q = V n p \varphi$

447 Bərk yanacaq qızdırılan aparatların istilik balansını aşağıdakı hansı tənliklə ifadə edilmişdir?

$Q = F_0 V \rho$

$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_5 + Q_6$

$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3$

$Q = Q_1 + Q_5 + Q_6$

$Q = Q_1 + Q_2 + Q_3 + Q_4 + Q_5 + Q_6$

448 məhsulların istilik emal üsullarından biri hansıdır

- strelizə etmə prosesi
- bişirmə prosesi
- yandırma prosesi
- buxarlanma prosesi
- soyutma prosesi

449 Birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından nə üçün istifadə edirlər?

- sousların hazırlanması üçün
- qiyminin qarışdırılması üçün
- farşın formaya salınması üçün
- sümük həliminin alınması üçün
- kisələrin hazırlanması üçün

450 Sümük həliminin alınması üçün hansı aparatlardan istifadə edirlər?

- dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından
- birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından

- qiyməqarışdırın avadanlıqlardan
- xırdalama avadanlıqlarından
- istilik avadanlırlarından

451 Birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarının dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarından fərqi nədir?

- tutumu ilə fərqlənir
- buxar –su köynəyinin olmaması ilə fərqlənir
- məhsuldarlığı ilə fərqlənir
- elektrik mühərrikinin gücü ilə fərqlənir
- işçi üzvlərinin qurluşu ilə fərqlənir

452 Fryütyer aparatlarının xüsusi məhsuldarlığı hansı düsturla hesablanır

- $D = \frac{Q}{\sum_{i=1}^N M_{yi}}$
- $D = Q M_{ei}$
- $D = Q d$
- $D = d_1 d_2$
- $D = \frac{d_1}{d_2}$

453 Qızartma avadanlıqlarına hansılar daxildir?

- tava, frütyur, skat
- vakkum qazanları
- vakkum aparatları
- avtoklav
- xırdalama maşınları

454 KPT tipli aparat hansılara aiddir?

- yuma maşınlarına
- elektrik tavalara
- bərk yanacaq ilə işləyən bişirmə avadanlıqları
- su qızdırıcıları
- presləmə maşınlarına

455 CKƏ-0,3 tipli aparat aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- su qızdırıcılara
- xırdalama avadanlıqlarına
- presləmə avadanlıqlarına
- elektrik tavaclarına
- yuma avadanlıqlarına

456 Elektrik tavaclarına aşağıdakılardan hansılar aiddir?

- XP
- TTM-60
- CƏCM-0,2
- MOK
- MUM

457 CƏCM-0,2 tipli aparatlar hansılara aiddir

- presləmə avadanlıqlarına
- yuma avadanlıqlarına
- su qızdırıcılara
- xırdalama avadanlıqlarına
- elektrik tavaclarına

458 İctimai iaşədə elektrik tavaclarına hansılar aiddir?

- KİM
- CHƏ
- MUM
- MOK
- MUM

459 CHƏ - 0,5 tipli aparat hansılara aiddir?

- xırdalayıcılara
- elektrik tavaclarına
- su qızdırıcılara
- yuma maşınlarına

presləmə maşınlarına

460 Sousların hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- 110 l
 100 l az
 280 l çox
 350 l
 110 l çox

461 Birinci xörəklərin hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- 100 l az
 110 l
 350 l
 250 l
 110 l çox

462 Qarnirlərin hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- 200 l
 110 l
 110 l çox
 300 l
 100 l az

463 Frütyurlərdə xüsusi istilik şərti hansı düsturla hesablanır?

- $n_1 d$
 $Q_1 = \frac{Q_s}{M}$
 $Q = g_s M$
 $Q = \eta \frac{Q_s}{Q_n}$
 $Q = Q_1 + Q_2$

464 Dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə aparatlarına hansılar daxildir?

- MU-1000 tipli
- KPQ-60 tipli
- MC12-15 tipli
- MC12-40 tipli
- MP-800 tipli

465 Tutumu 100 l çox olan aparatlarda hansı xörəklər bişirilmir?

- kisellər
- birinci xörəklər
- kompotlar
- üçüncü xörəklər
- qarnirlər

466 Kompotların hazırlanması üçün tutumu neçə litr olan aparatlar nəzərdə tutulmuşdur?

- 100 l az
- 110 l
- 280 l çox
- 350 l
- 110 l çox

467 İşçi səthin qızdırılma üsuluna görə tavalar necə cür olur?

- 3
- 2
- 6
- 9
- 4

468 Frityurda qızardılma zamanı temperatur nə qədər olur?

- 80-90 dərəcə
- 100 dərəcə
- 80 dərəcə
- 180-230 dərəcə
- 140-180 dərəcə

469 əsas üsulla qızardılma zamanı temperatur nə qədər olur?

- 140-480dərəcə
- 90dərəcə
- 100 dərəcə
- 180-230dərəcə
- 80-90dərəcə

470 Emal müəssisələrində məhsulun qızardılma üsulu hansılardır?

- buxarla qızartma üsulu
- birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə
- dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə
- əsas və frityur üsulu
- elektrikle qızartma üsulu

471 Emal müəssisələrində məhsulun qızardılmasının neçə üsulu var?

- 3
- 9
- 4
- 2
- 7

472 Qazla işləyən suqızdırıcılara hansılar aiddir?

- AQB-80
- YMM
- MOK-250
- MUM
- KHƏ-25

473 Suyun qaynadılması üçün hansı aparatlardan istifadə edirlər?

- YMM
- MOK-250
- KHƏ-25
- MRQY

MUM

474 CHЭ-0,2 tipli aparatlar hansılara aiddir?

- dođrayıcı maşınlara
- elektrik tavalarına
- su qızdırıcı aparatlara
- bişirmə aparatlarına
- xırdalayıcı maşınlara

475 İş prinsipinə görə su qaynadıcı aparatlar neçə qrupa bölünür?

- 2
- 8
- 18
- 12
- 6

476 AQB -80 tipli aparat hansılara aiddir?

- dođrayıcı avadanlıqlara
- qazla işləyən su qızdırıcı aparatlara
- xırdalayıcı avadanlıqlara
- ət çəkən maşınlara
- yuma avadanlıqlara

477 İşçi səthin qızdırılma üsuluna görə tavalar hansılardır?

- buxarla qızartma üsulu
- birbaşa üsulla qızdırılan bişirmə
- dolayıcı üsulla qızdırılan bişirmə
- əsas və frityur üsulu
- bilavasitə və vasitəli üsulla qızdırılan

478 Fasiləsiz işləyən suqaynadıcı və suqızdırıcı qurğuların işi hansı göstəricilərlə xarakterizə olunur?

- xüsusi nəmlik tutumu , nisbi nəmlik ilə
- nisbi nəmlik, temperaturla

- temperaturla
- xüsusi məhsuldarlıq, qızma səthinin gərginliyi ilə
- parsial təzyiq ilə

479 Qazla işləyən su qızdırıcı aparatlar hansılardır

- ЭП-2М, ПЭСМ-4Ш
- АГВ-80, АГВ-120
- PQS-2MA
- PQSM-2Ш
- ЭП-4

480 Qaynar suyun alınması üçün hansı aparatlardan istifadə olunur

- pilitələrdən
- su qaynadıcılardan və su qızdırıcılardan
- qızartma tavalrından
- frityurdan
- qızartma şkafından

481 Müəssisələrdə texnoloji texniki məqsədlər üçün neçədərəcəli qaynadılmış sudan istifadə olunur

- 70 dərəcədən aşağı olmayan
- 40 dərəcə
- 60 dərəcədən aşağı olan
- 50-60 dərəcə
- 60 dərəcə

482 Titrəyən dozatorlarda amplituda nə qədərdir?

- 5mm
- 7-9mm
- 4-7mm
- 9mm
- 1-3mm

483 Titrəyən dozatorlarda rəqslərun sayı nə qədərdir?

- 1200
- 300-800
- 100
- 1500-3000
- 1000

484 MFK-2240 tipli maşından nə üçün istifadə olunur?

- tərəvəz doğramaq üçün
- qiymə qarışdırmaq üçün
- ətçəkmək üçün
- kofe üyütmək üçün
- kartof qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün

485 İaşə və emal müəssisələrində kartof qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- MFK-2240 tipli maşın
- UMM-10 tipli maşın
- MPO-400-1000 tipli maşın
- MC28-100 tipli maşın
- MC 10-160 tipli maşın

486 İaşə müəssisələrində balıq qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- MPO-400-1000 tipli maşın
- UMM-10 tipli maşın
- MC 10-160 tipli maşın
- MFK-2240 tipli maşın
- MC28-100 tipli maşın

487 Emal müəssisələrində ət qiyməsindən hazırlanmış məmulatların formalaşdırılması üçün hansı maşınlardan istifadə edilir?

- MPO-400-1000 tipli maşın
- UMM-10 tipli maşın
- MC 10-160 tipli maşın
- MFK-2240 tipli maşın
- MC28-100 tipli maşın

488 MFK-2240 tipli formalaşdırma maşının məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

$n Z 3600$

$\frac{z}{t_y + t_o + t_b}$

$F_0 V_0 \varphi \rho$

$3600fv K$

$\frac{1}{2\pi} f l Z_p K(\omega)$

489 MFK-2240 tipli formalaşdırma maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

$\frac{VK\varphi}{S}$

$\frac{N_1 + N_2}{\eta}$

$\frac{Q_{m1} + P}{1000\eta}$

$\frac{(P_1^* + P_2^*)V_0}{\eta}$

$\frac{N_1 \cdot K_1}{\eta}$

490 Barabanlı dozalaşdırıcı maşının elektrik mühərrikinin gücü hansı ifadə ilə hesablanır?

$\frac{N_1 \cdot K_1}{\eta}$

$\frac{Q_{m1} + P}{1000\eta}$

$\frac{N_1 + N_2}{\eta}$

$\frac{(P_1^* + P_2^*)V_0}{\eta}$



$$N = \frac{VK\varphi}{S}$$

491 Sektorlu barabanlı dozatorların məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

$\frac{V_0 \rho \varphi}{l_y + l_0}$

$\frac{z}{l_y + l_0 + l_b}$

$3600fvK$

$F_0 V_0 \varphi \rho$

$\frac{1}{2\pi} f l Z \rho K(\omega)$

492 Barabanlı dozatorların məhsuldarlığı hansı ifadə ilə hesablanır?

$\frac{V_0 \rho \varphi}{l_y + l_0}$

$\frac{z}{l_y + l_0 + l_b}$

$F_0 V_0 \varphi \rho$

$F_0 V_0 \varphi \rho h$



493 İstilik avadanlıqları qızdırma üsulundan asılı olaraq neçə qrupa bölünür?

 8 2 11 18 5

494 Bişirmə avadanlıqlarına hansılar aiddir?

- tavalər
- qazan, avtoklav, vakum aparatlar
- avtoklav, izolyasiya
- vakum qazanlar
- frütyerlər

495 İstilik aparatlarında manometr nəyə aiddir?

- gövdəyə
- ölçü-nəzarət cihazlarına
- qızdırma qurğusuna
- istilik izolyasiyasına
- işçi kameraya

496 İstilik aparatlarında klapanlar nəyə aiddir?

- gövdəyə
- ölçü-nəzarət cihazlarına
- istilik izolyasiyasına
- qızdırılma qurğusuna
- işçi kameraya

497 İstilik aparatlarında ölçü-nəzarət cihazlarına nələr daxildir

- barometr
- klapan, turbin
- klapan, turbin, ikiqat qoruyucu klapan, manometr, boşaltma kranı,
- manometr
- voltmetr

498 Aşağıda göstərilənlərdən hansı istilik avadlıqlarına aiddir?

- üyütmə avadlıqları
- ələmə avadlıqları
- yuma avadlıqları
- xırdalama avadlıqları
- qaz , bərk və maye yanacaqla işləyən aparatlar

499 Enerji mənbəyinin növündən asılı olaraq tətbiq olunan istilik avadanlıqları neçə qrupa bölünür?

- 3
- 2
- 5
- 9
- 4

500 İstilik aparatlarında gövdə hansı əməliyyatı yerinə yetirir?

- intiqalı qoşmaq üçün
- matreialı zədədən qorumaq üçün
- aparatların işə qoşulmasını yoxlamaq üçün
- aparatların dayandırılmasını üçün
- bütün qovşaq və hissələri quraşdırmaq üçün