

Тема: Общие сведения о механическом оборудовании

- 1. Задачи раздела «Оборудование в ПОП»,
основные понятия;**
- 2. Классификация и маркировка (индексация)
механического оборудования;**
- 3. Общие сведения об устройстве механического
оборудования;**
- 4. Оси, валы, подшипники, муфты.**

В результате освоения раздела обучающийся должен:

уметь:

- определять вид технологического оборудования в организациях общественного питания;
- эксплуатировать оборудование по его назначению с учётом установленных требований;

знать:

- классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп;
- назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии выбора, правила безопасной эксплуатации оборудования.

- **Тепловое оборудование** используется для тепловой обработки технологических сред и продуктов, а также для поддержания температуры готовых изделий.



- **Холодильное оборудование** на ПОП применяется для хранения охлажденных и замороженных продуктов, а также для приготовления охлажденных напитков, пищевого льда, мороженого



- Для реализации готовой жидкой и штучной продукции постоянного спроса расширяется применение **торговых автоматов**



● 2.Классификация механического оборудования

1. В зависимости от выполняемой функции:

Для нарезки и измельчения продуктов



● **МАШИНА ДЛЯ
ПЕРЕМЕШИВАНИЯ И
ВЗБИВАНИЯ**

● **МАШИНА ДЛЯ ОЧИСТКИ
СЫРЬЯ**



- **МАШИНА ДЛЯ
МОЙКИ**



- **МАШИНА ДЛЯ
КАЛИБРОВКИ,
СОРТИРОВКИ**



- **ВЕСИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



- **ПОДЪЕМНО-
ТРАНСПОРТНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



- **ФОРМОВОЧНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**

- **УНИВЕРСАЛЬНОЕ
ОБОРУДОВАНИЕ**



- **ОБОРУДОВАНИЕ, КОТОРОЕ НЕЛЬЗЯ ОТНЕСТИ К ВЫШЕ ПОКАЗАННЫМ ВИДАМ**



2. В зависимости от вида обрабатываемого сырья:

- Для обработки овощей
- Для обработки мяса и рыбы
- Для обработки муки и теста
- Для обработки гастрономических продуктов
- Универсальные машины
- Посудомоечные машины
- Подъемно-транспортные машины



● 3. По способу автоматизации:

Автоматизированное

Полуавтоматизированное

Неавтоматизированное



profimarket24.ru

● 4. В зависимости от вида рабочего цикла:

**Непрерывного
действия**

**Периодического
действия**



- **Маркировка механического оборудования**

Маркировка(индексация)-
буквенноцифрное обозначение,
краткое даёт краткую характеристику
об оборудовании.

МОК 125

(Машина очищает картофель

125 кг)



Буквенная индексация:

1. Вид оборудования:

П-привод, М-машина

2. Назначение машины:

У- универсальная, И- измельчения,

М- моет

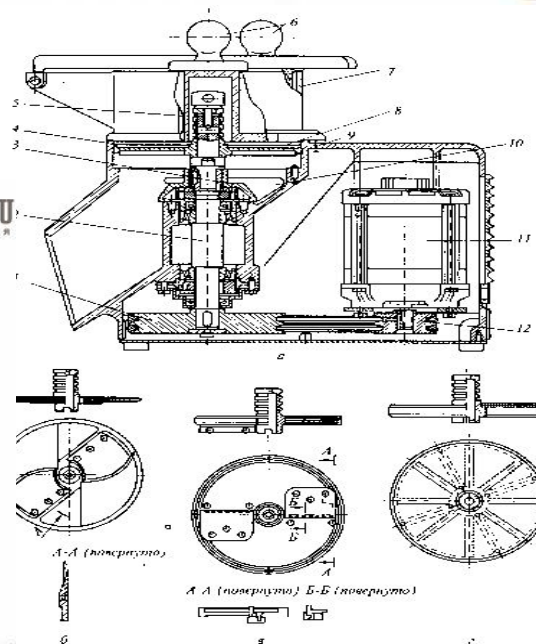
3. Вид используемой энергии или обрабатываемого сырья:

Э-электрическое оборудование,

М-обработка мяса, О-обработка овощей



WALEO RU
ОБЪЯВЛЕНИЯ



Цифирная часть

Характеризует номер модели или
производительность:

МОК 125

(машина очищает
картофель **125 кг**)



3) Общие сведения об устройстве механического оборудования.

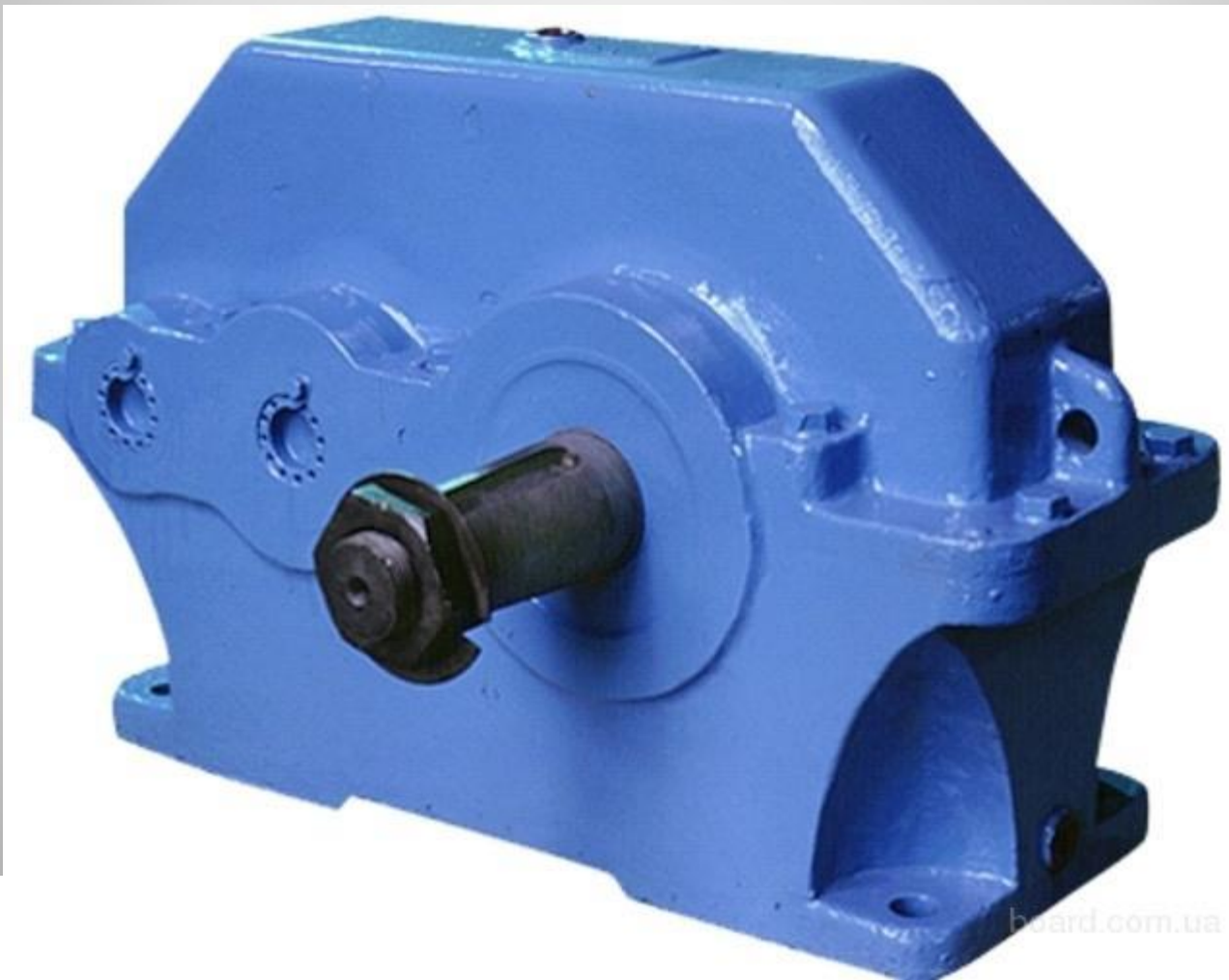
- Машина – это совокупность механизмов при приведении в действие одного из них приходит в действие вся машина.



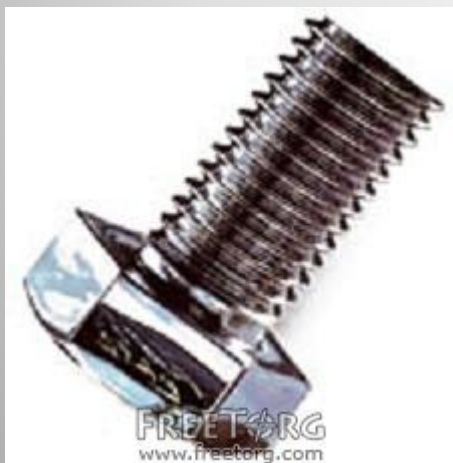
- **Механизм** – совокупность узлов при приведении в действие одного из которых работают и все остальные



- Узел – совокупность деталей соединенных между собой.



Детали – изделия изготовленные из одинакового по наименованию и марки материала, предел деления машины, наименьшая ее части.



Оси и валы – вращающиеся детали и части машины.

- Оси только поддерживают, а валы также и передают движение.
- В зависимости от конструкции валы бывают коленчатые, прямые, гибкие

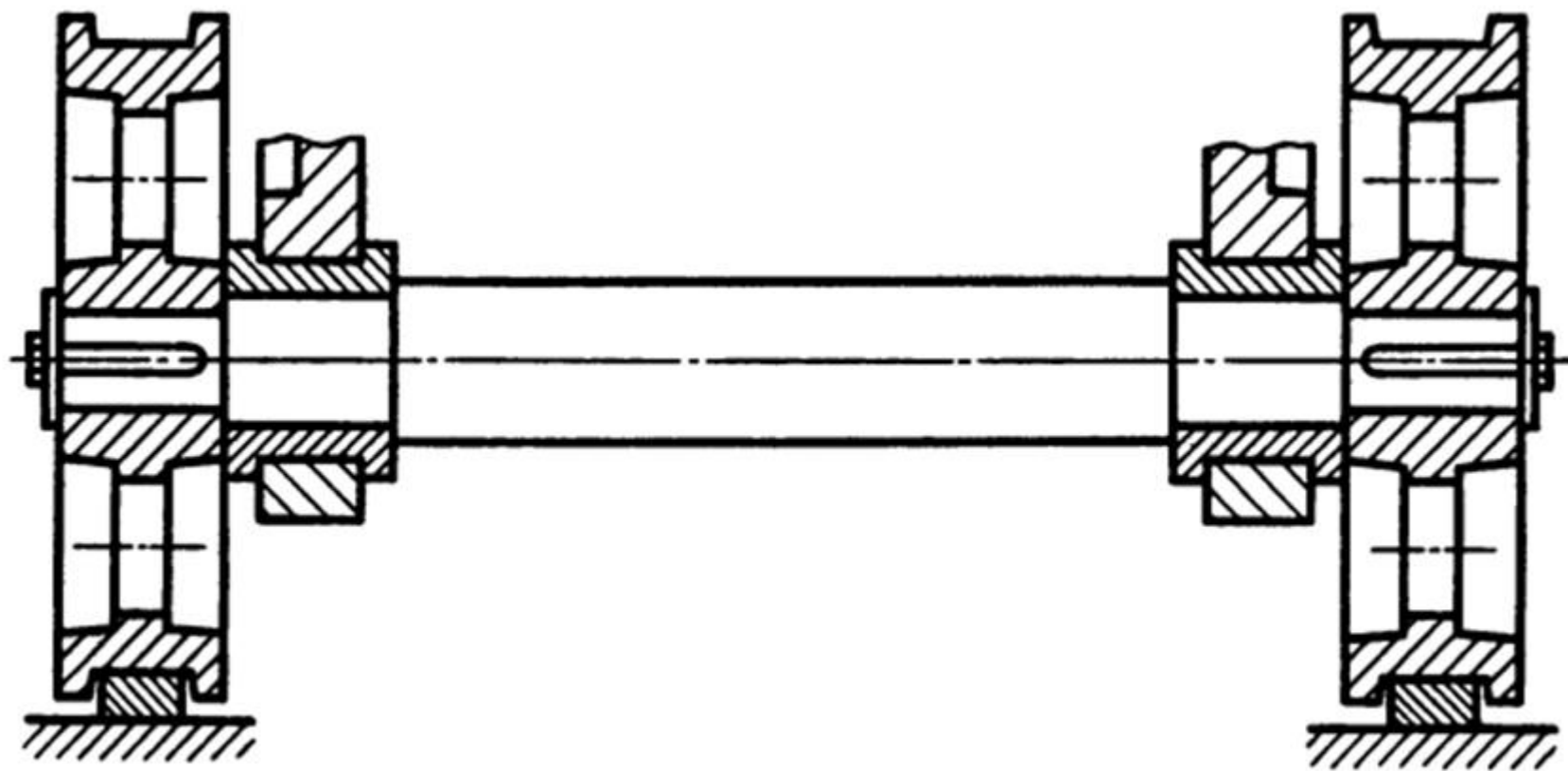
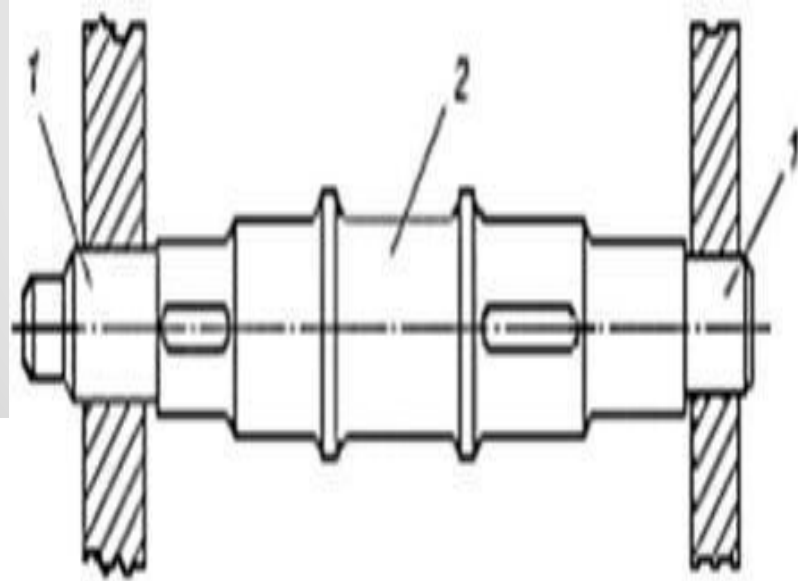


Рис. 22.1. Ось тележки

Волы



- 1 – цапфа расположенная на
конце вала
- 2 – цапфа расположенная в
средней части вала

- **Подшипники** предназначены для опоры вращающихся деталей.



- **Муфты** – применяются для соединения волов друг с другом или волов с деталью

