

# Машины для нарезки и протирания овощей

## План лекции:

1. Классификация и характеристика овощерезок;
2. Машины для нарезки овощей;
3. Машины для протирания овощей.

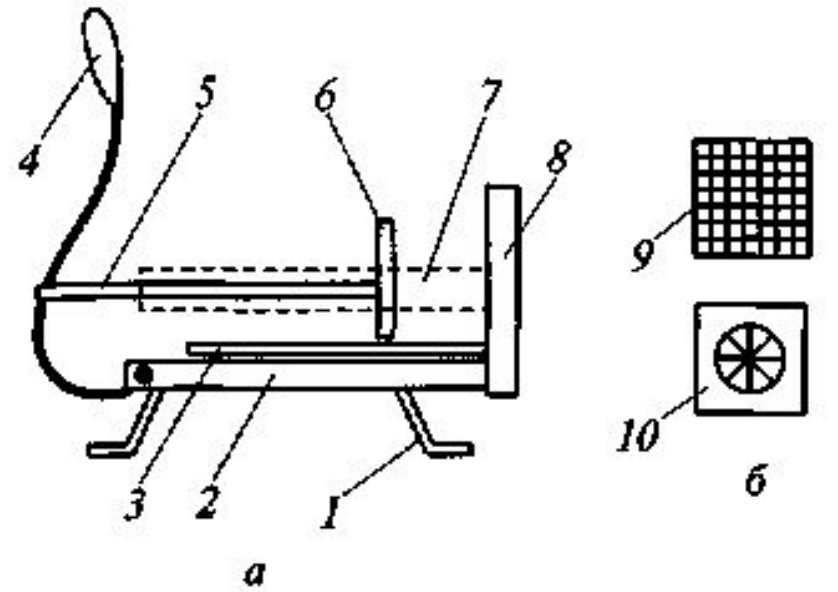
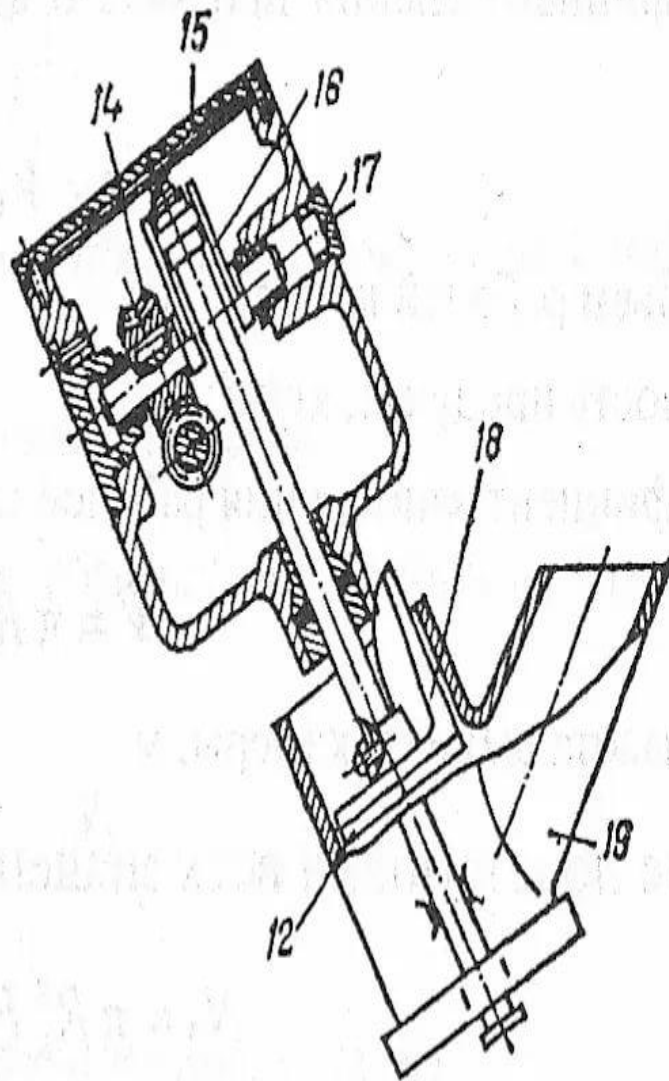
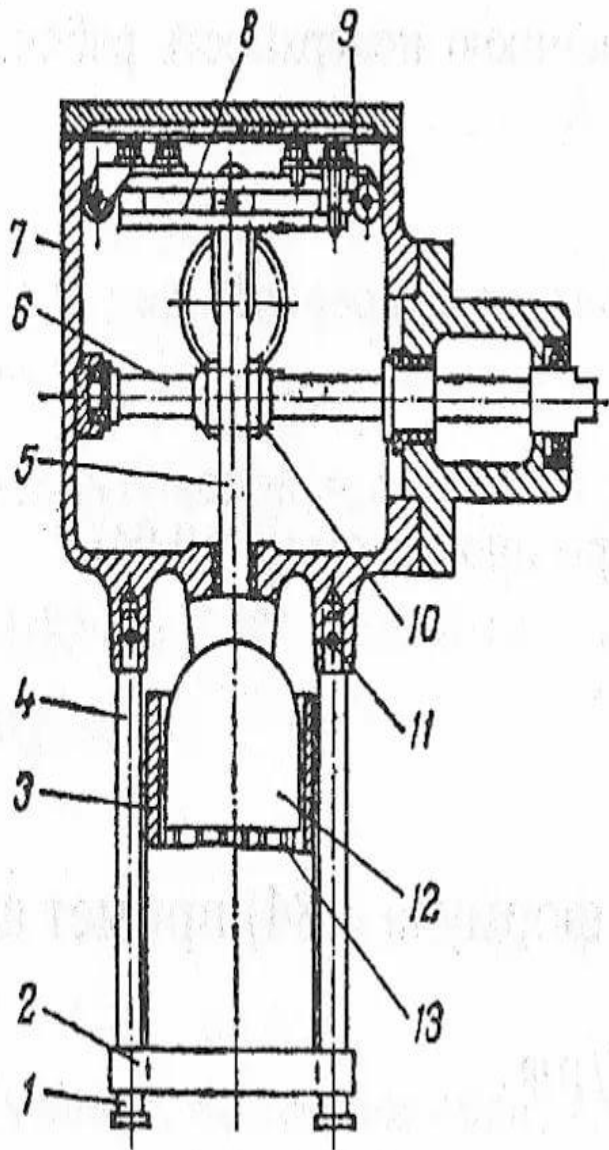
# Классификация овощерезательных машин:

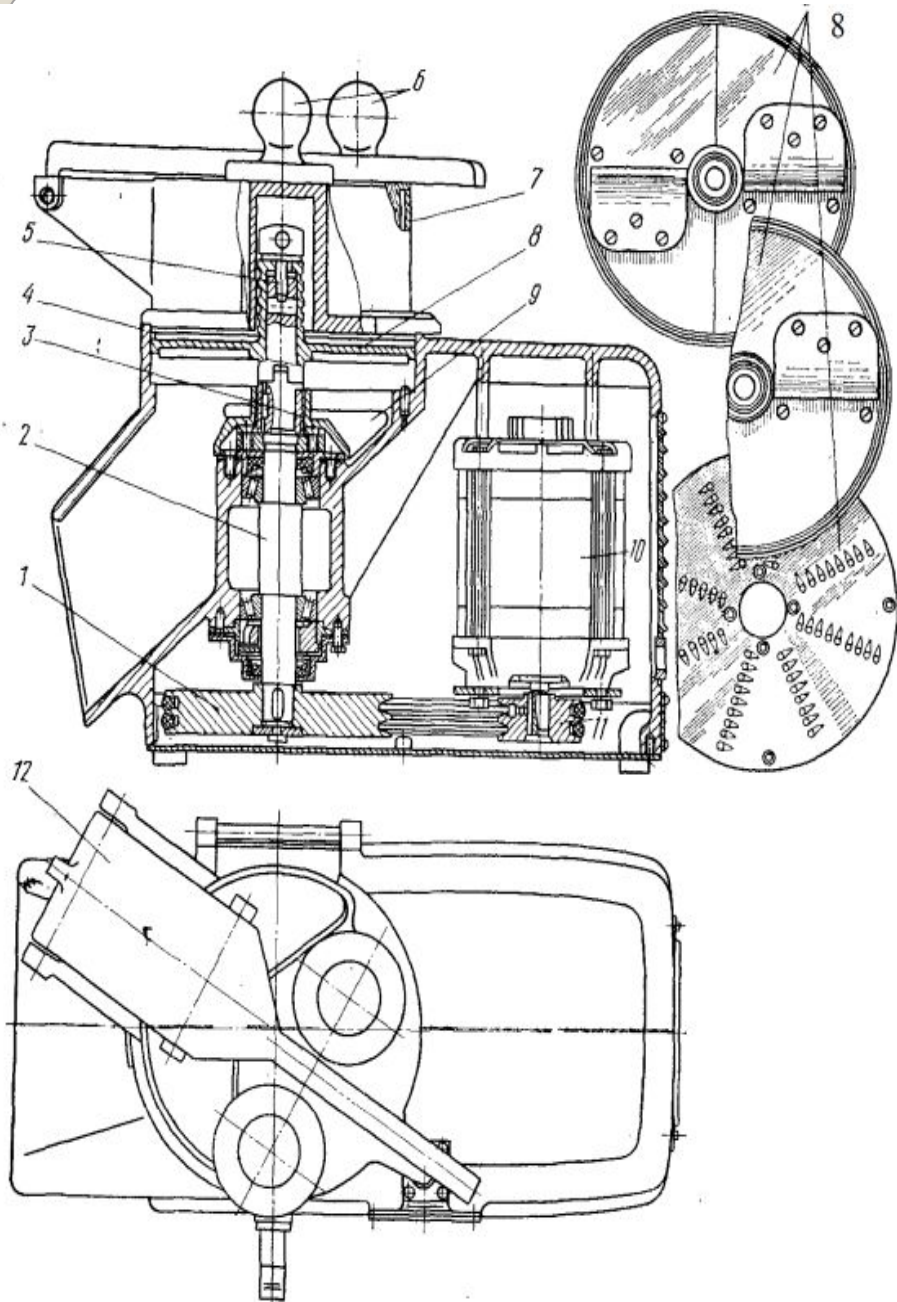
## 1. По виду обрабатываемого продукта:

- для сырых овощей;
- для варёных овощей;
- для комбинированных.

## 2. В зависимости от вида режущего инструмента:

- с прямолинейными ножами;
- с серповидными ножами;
- терки;
- ножевые решётки.





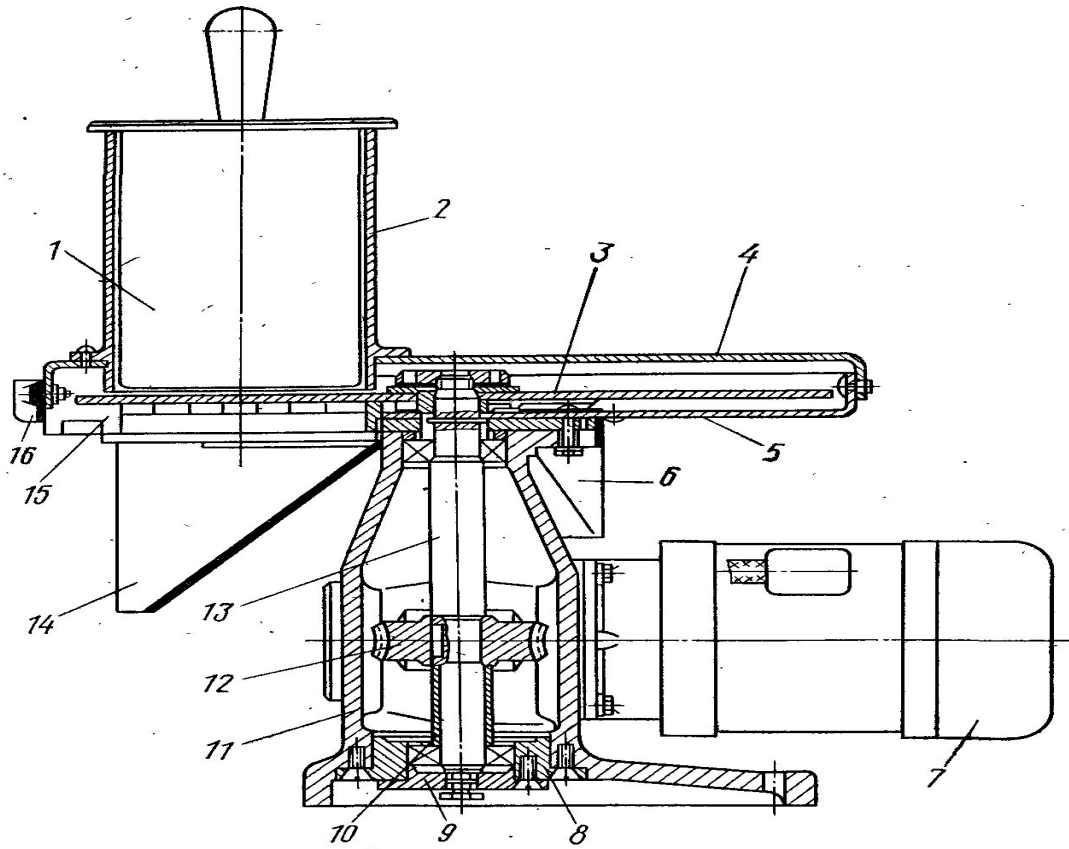
## МРО50-200

Рабочим органом машины является приводной вал, на котором устанавливаются и фиксируются сменные диски с различными ножами или терочными дисками с отверстиями разного калибра. Рабочая камера выполнена в виде цилиндра с лотком для выгрузки продукта. К корпусу машины крепятся съемная загрузочная емкость и пульт управления.

От привода вращение передается режущему инструменту. Продукт из загрузочной емкости вручную толкателем прижимают к плоскости диска, нож врезается в продукт и нарезает его в зависимости от конфигурации режущего инструмента ломтиками, соломкой или брусочками.



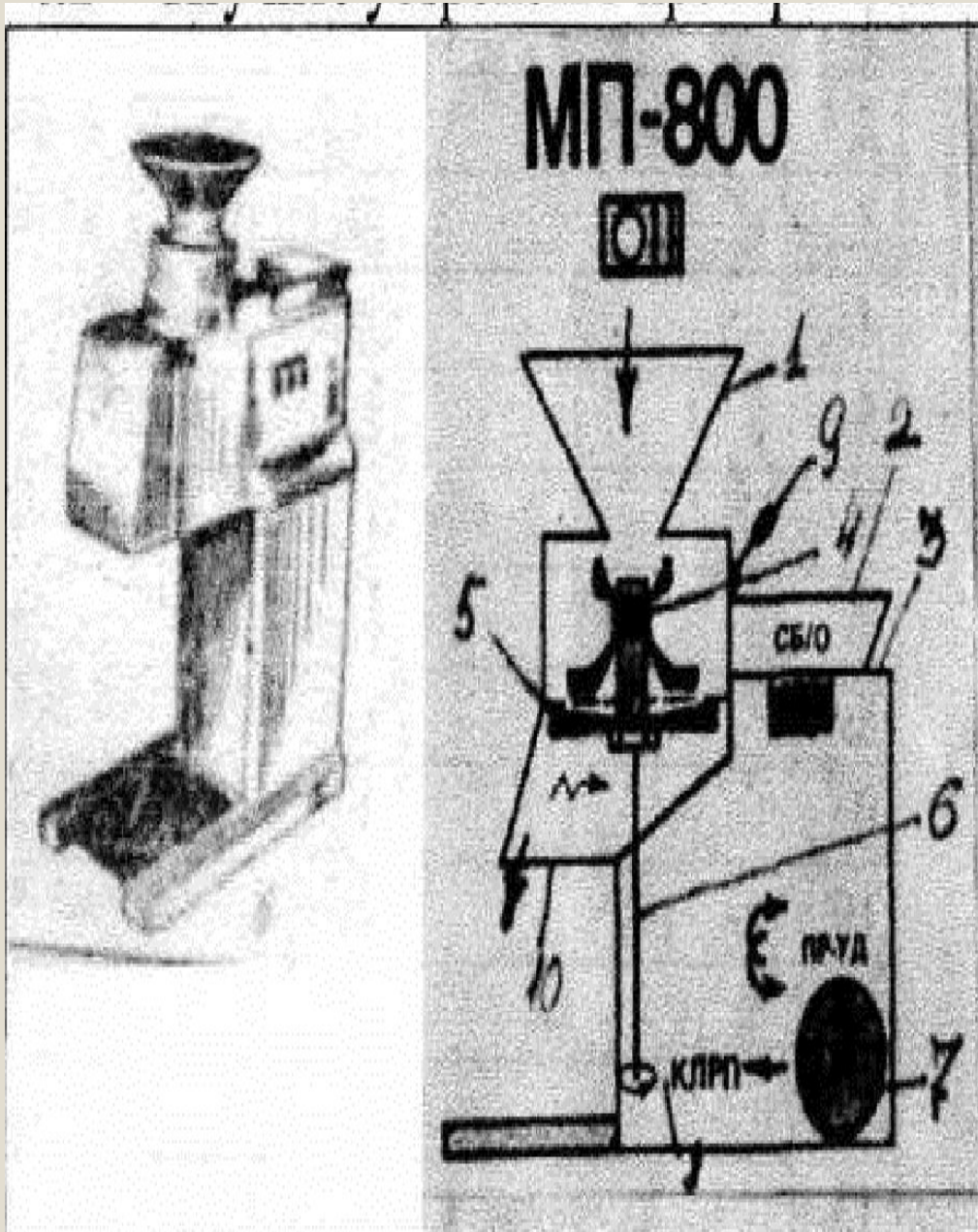




1 — червячный редуктор; 2 — червяк; 3 червячное колесо; 4 - вал; 5 — подшипник; 6— разгрузочный лоток; 7— ножевая решетка; 8- загрузочный цилиндр; 9 — груз-толкатель; 10—фасонная гайка; 11,12- втулки; 13- крышка; 14-штифт; 15 — тарелка; 16 — лоток для удаления крошки; 17 - электродвигатель; 18 - вращающиеся

Рабочими органами являются съемный плоский нож и сменные ножевые решетки. Плоский нож имеет клиновидную форму с широкой скошенной нижней гранью. Он крепится к приводному валу фасонной гайкой и получает движение от электродвигателя через червячный редуктор. Для чистки ножа у задней кромки загрузочного окна предусмотрен скребок. Ножевая решетка состоит из набора вертикальных ножей, обращенных лезвиями вверх. Решетка устанавливается в разгрузочном окне корпуса машины и закрепляется фиксатором. Включают машину кнопочным пускателем. Принцип действия. Включают электродвигатель, загружают вареные овощи в цилиндр и вставляют груз-толкатель, который своей тяжестью прижимает продукт к ножевой решетке. Вращающийся горизонтальный нож отрезает от продукта ломтики толщиной 4 или 6 мм и своей наклонной рабочей гранью продавлиывает их в ячейки ножевой решетки, которые разрезают ломтики в двух взаимно перпендикулярных плоскостях. При дальнейшем движении вращающегося ножа вновь отрезанные частицы продукта выталкиваются из ячеек ножевой решетки нарезанные кусочки, которые через разгрузочный лоток поступают в подставленную тару. Частицы продукта, прилипшие к нижней части поверхности ножа, очищаются закрепленным на тарелке скребком и выходят через лоток для удаления крошки.





## МП-800

Предназначена для протирания большого ассортимента продуктов, в том числе мяса, рыбы, печени, косточковых плодов. Корпус машины - литой, алюминиевый. Литой загрузочный бункер устанавливается на корпусе и крепится к нему двумя откидными болтами. Верхняя конусная часть бункера служит приемной воронкой для загрузки сырья, нижняя цилиндрическая - рабочей камерой, в которой помещается вращающийся ротор. На цилиндрической части бункера имеется люк для выброса отходов. Для сбора отходов предусмотрена специальная емкость. Терочный диск неподвижно устанавливается в корпусе. Регулирование зазора между неподвижной решеткой (ситом) и вращающимся ротором осуществляется через промежуточный стакан, который надевается на вал с помощью гайки и фиксируется винтом.

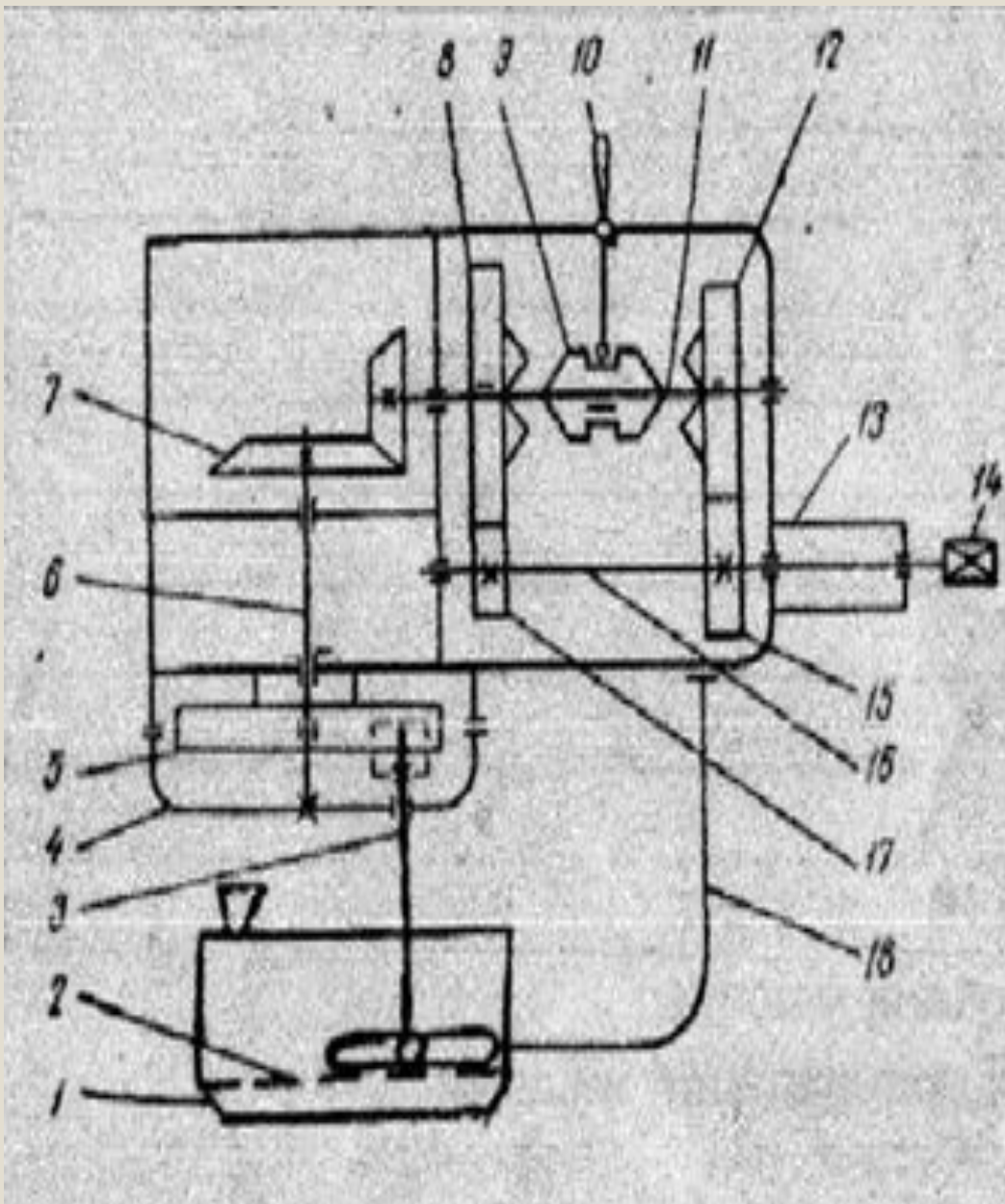


robot coupe

C 80

CAUTION

## МС4-7-8-20



На конце вертикального вала имеется соединительная муфта для крепления сменных рабочих инструментов. Снизу к корпусу редуктора прикреплен кронштейн, на который устанавливают сменные рабочие камеры (бачок для взбивания и перемешивания или обечайку для протирания продукта). На кронштейне имеются два откидных болта для крепления бачков или обечайки. В зависимости от вида обрабатываемого продукта в комплект механизма входят три рабочих инструмента для взбивания: прутковый — для взбивания легкоподвижных масс, решетчатый — для взбивания майонезов и кремов и взбиватель, выполненный в форме рамки с перемычкой, — для взбивания жидкого теста. Кроме того, в комплект механизма входят мешалка с бачком, предназначенная для перемешивания фарша, и протирочный механизм, состоящий из обечайки с сеткой и протирочной лопасти.

