

МАШИНЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ

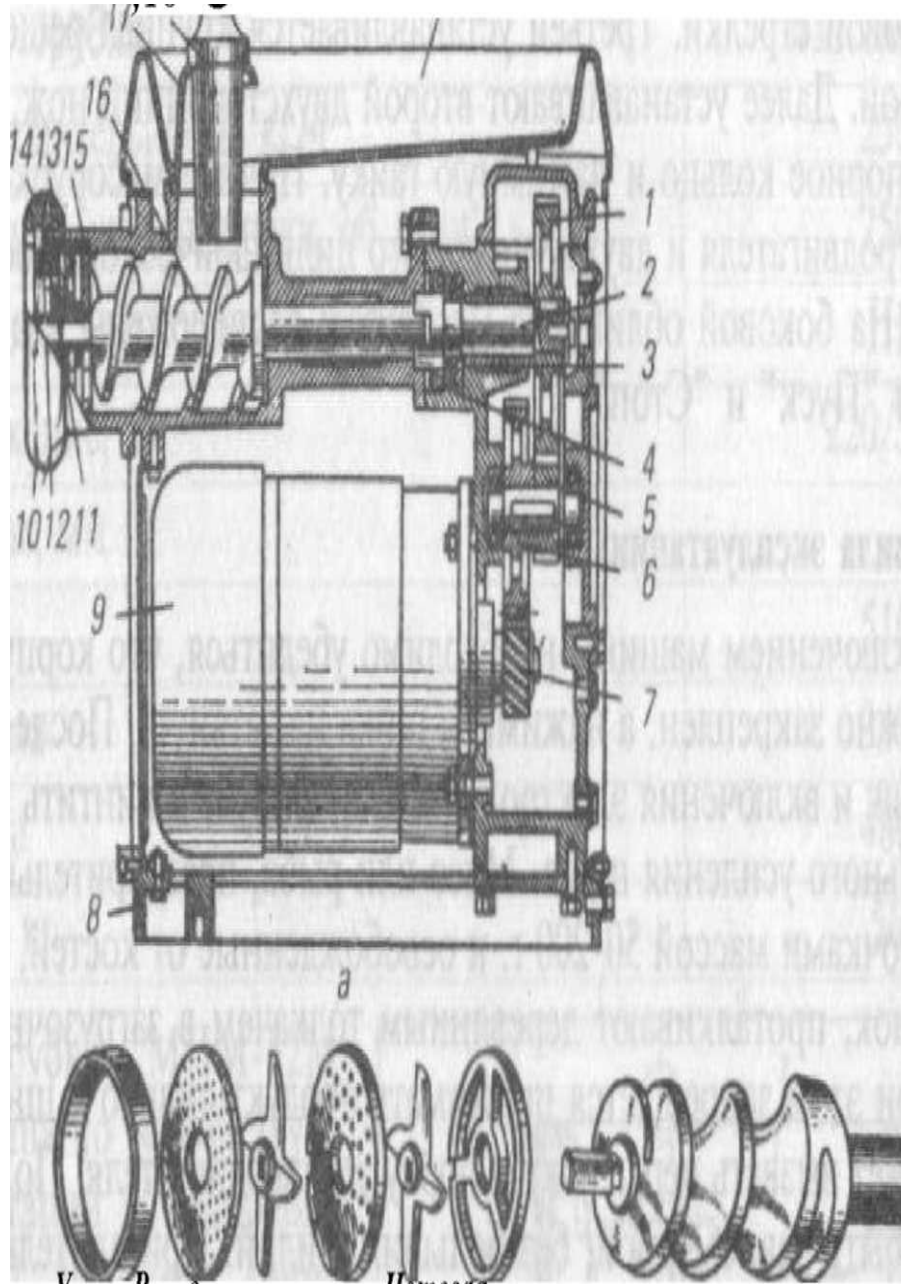
МАШИНЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ

На предприятиях общественного питания для обработки рыбы и мяса применяются машины:

- мясорубки,
- фаршемешалки,
- мясорыхлители,
- рыбоочистители,
- котлетоформовочные машины
- универсальные приводы для мясных цехов с комплектом сменных исполнительных механизмов к ним

МЯСОРУБКИ

- Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы.
- **Мясорубка МИМ-82** является настольной машиной с индивидуальным креплением. Она состоит из
 - корпуса,
 - камеры обработки,
 - загрузочного устройства,
 - шнека,
 - рабочих органов,
 - приводного механизма
 - кнопочного управления машины.





ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

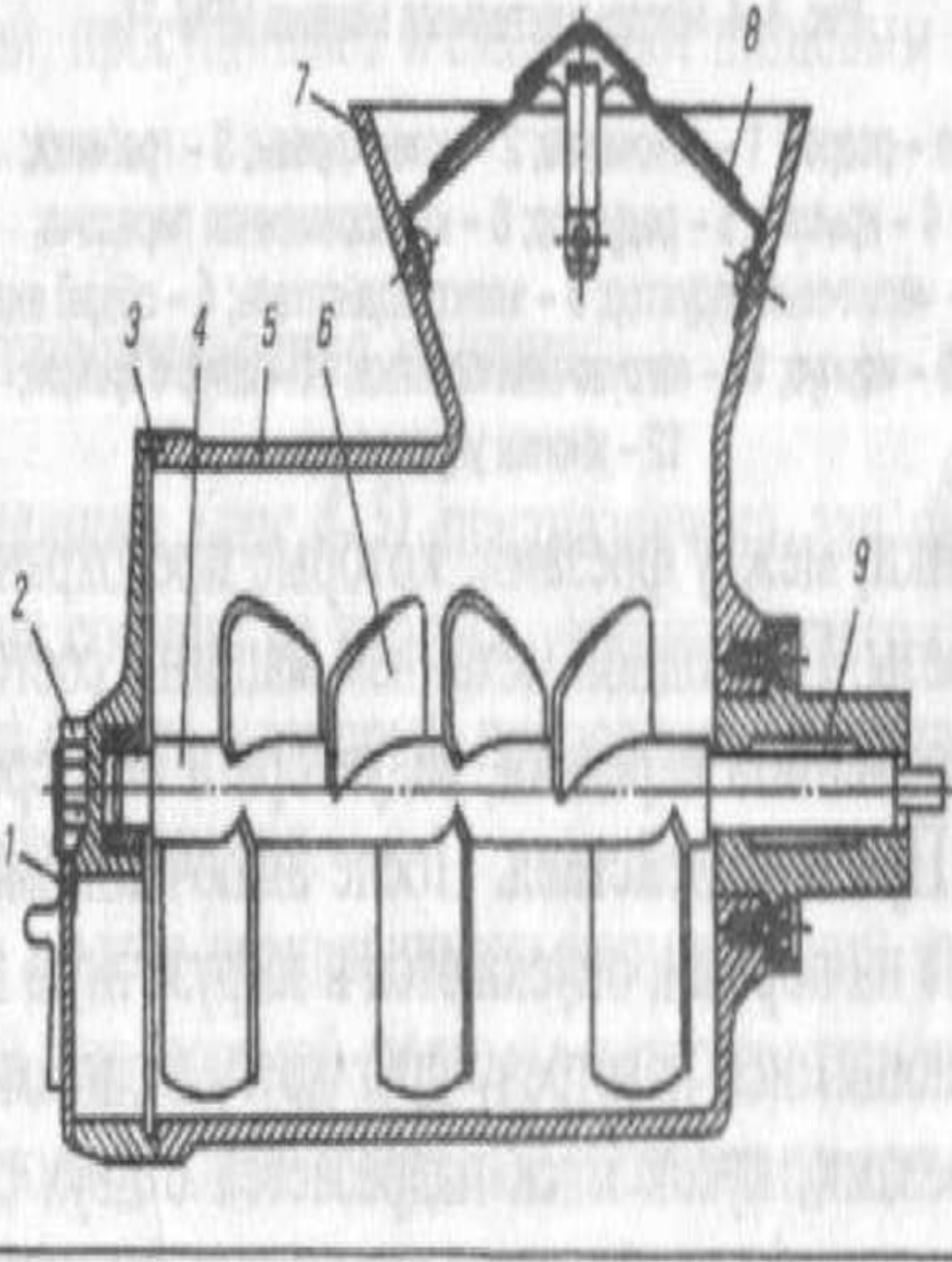
- Перед включением машины необходимо убедиться, что корпус мясорубки надежно закреплен.
- Мясо или рыба, предварительно нарезанные кусочками массой 50-200 г. и освобожденные от костей, сухожилий и пленок, проталкивают деревянным толкачем в загрузочную горловину. При этом запрещается прижимать продукт сильно к шнеку, так как это может вызвать перегрузку и порчу электродвигателя. Подача мяса должна быть равномерной, без больших усилий. При длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.
- Запрещается допускать, чтобы мясорубка работала вхолостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины. Не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари, сахар или соль, так как эти продукты приводят к быстрому изнашиванию и затуплению рабочих органов.

ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ РАБОТЫ

- машину выключают и разбирают. Для извлечения шнека, ножей и решеток из рабочей камеры мясорубки используют специальный крючок. Все детали очищают от остатков фарша, промывают горячей водой и просушивают.
- После просушивания шнек, нож, решетки и рабочую камеру смазывают несоленым пищевым жиром.
- При сборке особое внимание уделяется правильной установке рабочих органов, ножей и решеток, так как, в противном случае, машина работать не будет, и это приведет к выходу ее из строя.

ФАРШЕМЕШАЛКИ

- Для перемешивания и приготовления котлетной массы на предприятиях общественного питания используются фаршемешалки, как с индивидуальным приводом, так и съёмные, которые входят в комплект сменных механизмов к приводу для мясного цеха.
- Фаршемешалки предназначены для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом воздуха, что обеспечивает получение фарша и котлетной массы высокого качества.



- 1 - заслонка
- 2 - откидной болт
- 3 - крышка
- 4 - рабочий вал
- 5 - корпус
- 6 - лоток
- 7 - загрузочный бункер
- 8 - решетка
- 9 - хвостовик

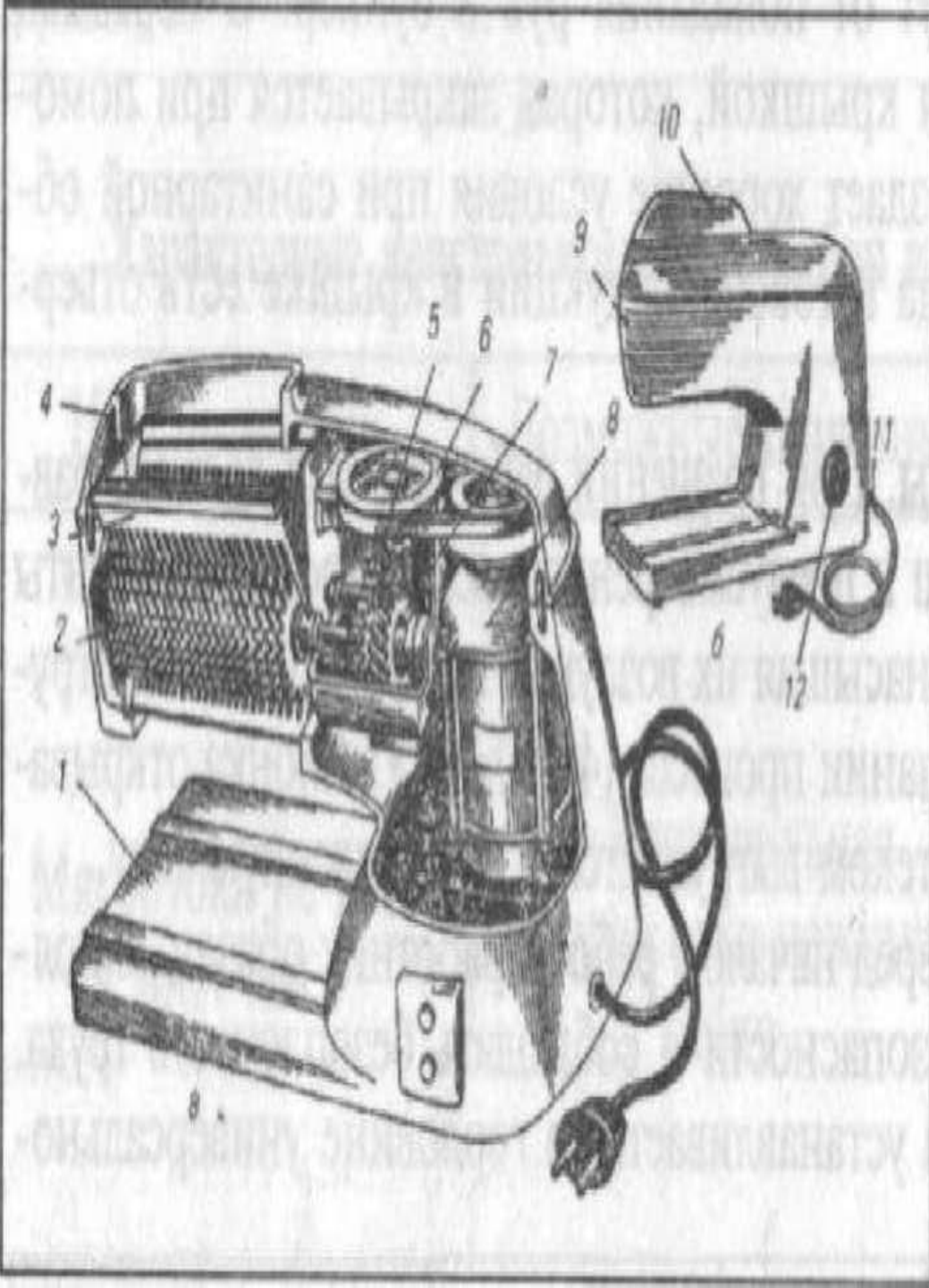


ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ МАШИНЫ

- При вращении рабочего вала лопасти равномерно перемешивают фарш и предусмотренные рецептурой компоненты до требуемой консистенции, насыщая их воздухом и перемещают к разгрузочному отверстию. По окончании процесса (40-60 сек.) заслонка открывается и готовый продукт самотеком выгружается в подставленную тару.

МАШИНЫ ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА

- предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.) перед их обжаркой.
- Мясо после такой обработки становится более мягким, лучше прожаривается и не деформируется при жарке.
- Эта машина состоит из основания и корпуса, закрываемого крышкой, в котором размещены электродвигатель, редуктор и каретка



- Рабочими органами машины служат дисковые ножи-фрезеры, расположенные на валиках и вращающиеся при работе один навстречу другому.



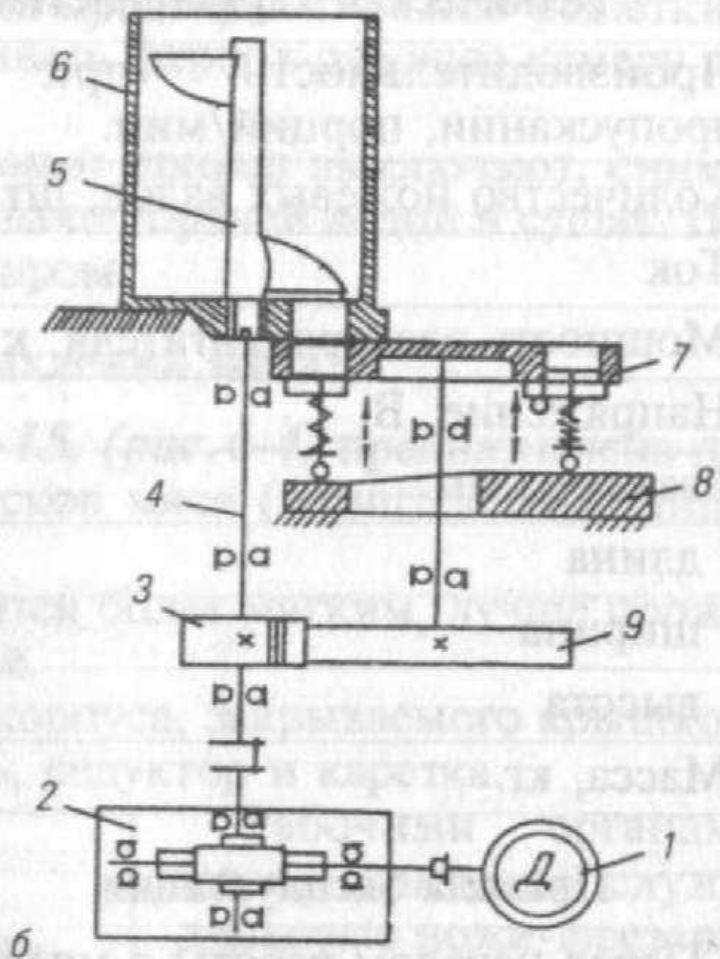
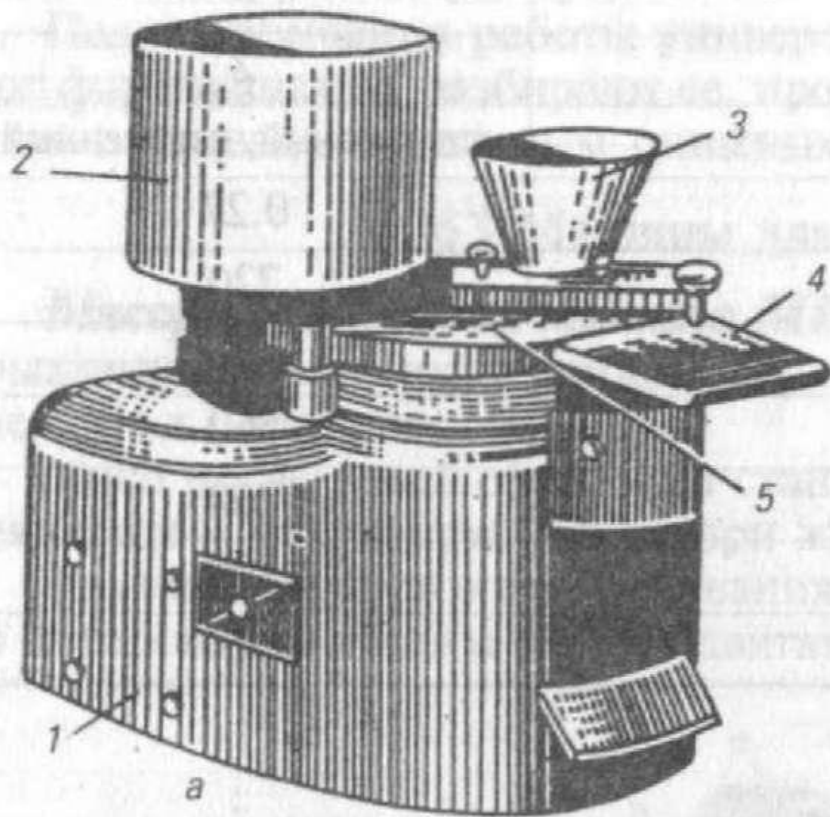
ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

- После включения машины, куски мяса, нарезанные на порции, опускаются в загрузочную воронку и захватываются вращающимися навстречу друг другу валиками с фрезами. Проходя между фрезами, кусок мяса надрезается с двух сторон их зубьями, при этом происходит разрушение волокон и увеличение поверхности.

КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

Предназначена для формовки котлет и биточков. Она состоит из

- ⊙ корпуса,
- ⊙ формирующего стола с поршнями,
- ⊙ бункеров для фарша и сухарей,
- ⊙ приводного механизма,
- ⊙ сбрасывателя
- ⊙ механизма регулирования



- 1 - корпус
- 2 - бункер для котлетной массы
- 3 - бункер для сухарей
- 4 - приемный лоток
- 5 - дисковый стол с формующими цилиндрами



ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ МАШИНЫ

- После включения машины, ячейка формирующего стола проходит под бункер сухарей, при этом поршень опускается на 1,5 мм, и сухари заполняют свободный объем. При дальнейшем движении стола ячейки подходят под бункер для фарша, поршень опускается на глубину, равную толщине котлеты, и фарш заполняет ячейку. При дальнейшем повороте формирующего стола поршень поднимается и выталкивает котлету на поверхность стола, а сбрасыватель сталкивает ее на разгрузочный лоток.

РЫБООЧИСТИТЕЛЬ

- **Машина РО-1М** состоит из корпуса, в котором расположен электродвигатель, гибкого вала и рукоятки со скребком.
- Рыбу укладывают на разделочную доску и придерживают ее левой рукой за хвостовую часть, а правой проводят скребком от хвоста до головы.
- После работы скребок промывают, для этого опускают в горячую воду при включенном электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают, смазывают растительным маслом.

