

ΟΒΟΨΕΦΡΕΖΑΤΕΛΕΛΥΒΙΕ ΜΑΜΜΗΛΥ



Классификация

В зависимости от назначения



для сырых овощей

для вареных овощей

- Аппараты для нарезки сырых продуктов обычно устанавливаются в заготовочные (чаще в овощной) цеха.
- Для резки вареных продуктов, подвергшихся термообработке, — в доготовочные производства (чаще в холодный цех).

По производительности



малые

средние

большие

- Малое или «легкое» оборудование, рассчитанное на переработку 60-80 кг продукта, предназначено для кафе и небольших ресторанов, обслуживающих от 20 до 80 человек в день.
- Для крупных ресторанов с проходимостью от 100 до 500 человек в день лучше выбрать средние овощерезательные машины производительностью от 80 до 250 кг/час.
- Крупным пищевым цехам необходимы высокопроизводительные стационарные овощерезки для переработки нескольких тонн продукции.

По конструктивному исполнению



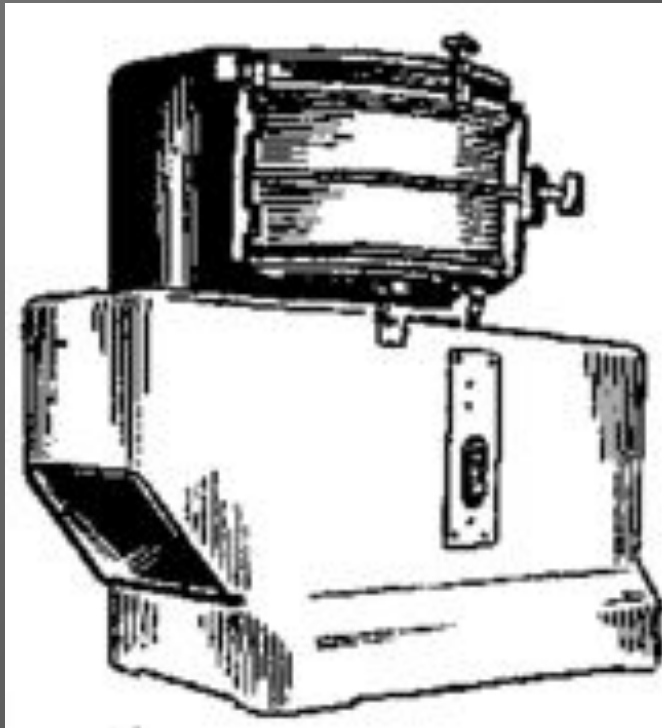
роторные

пуансонные

комбинированные

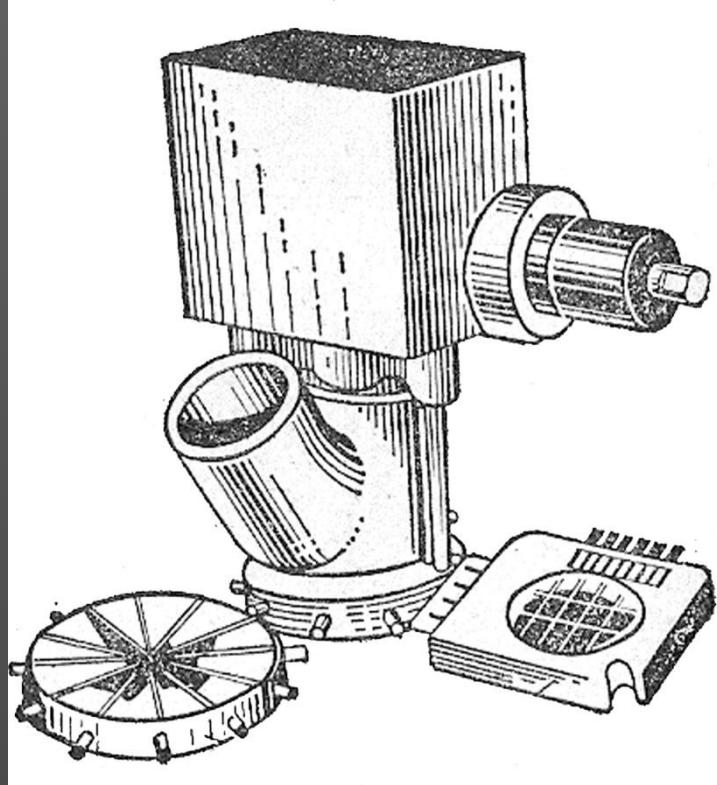
дисковые

Роторные



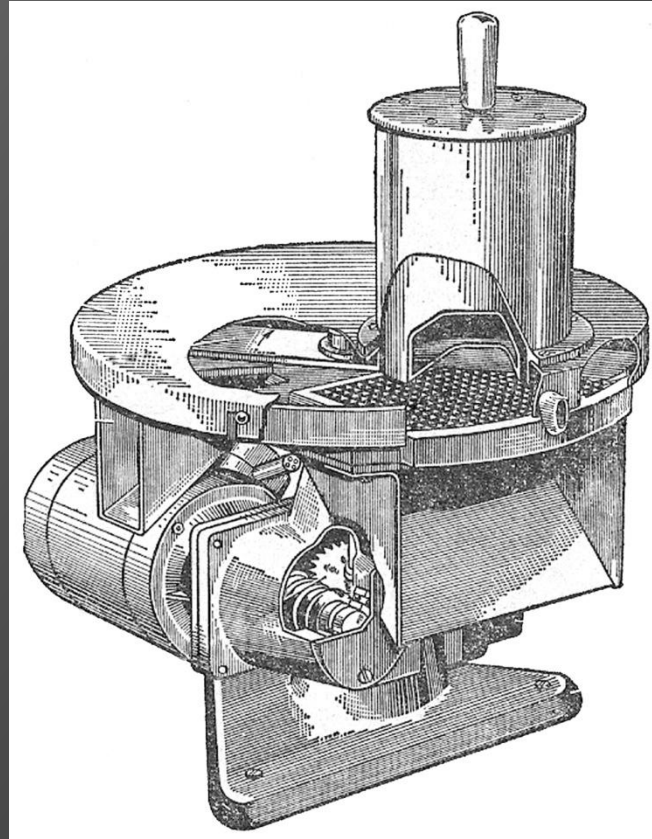
В роторных овощерезках загруженный в камеру продукт зажимается между расположенными под углом пластинами вращающегося ротора и неподвижной цилиндрической стенкой камеры и скользит по ней. При движении вдоль стенки продукт наталкивается на вертикально расположенные лезвия. Слой продукта толщиной, равной расстоянию между лезвием и стенкой камеры, отрезается, а оставшая часть продукта продолжает движение до встречи с другим лезвием.

Пуансонные



- В пуансонных овощерезках продукт целиком продавливается через ножевую решетку поршнем, совершающим возвратно-поступательное движение. При этом можно получить фигурную форму нарезки: различной конфигурации в зависимости от формы отверстий ножевых решеток.

Комбинированные



- В овощерезках комбинированного действия продукт нарезается сначала вращающимся двухлопастным ножом на кругляши, а затем проталкивается этим же ножом через ножевую решетку, в результате чего происходит нарезка кубиками или брусочками.

Рестораны быстрого питания чаще выбирают модели производительностью 80-300 кг/ч.

К овощерезкам такого типа относят **дисковую** машину

Robot Coupe CL 30



- В дисковых овощерезках продукт прижимается к поверхности диска вручную или в результате попадания его между стенкой камеры и диском вследствие вращения. Толщина нарезки зависит от расстояния между поверхностью диска и лезвием ножа, а форма нарезки – от формы лезвия.

Комплектация Robot Coupe CL 30

- Асинхронный двигатель;
- Металлический корпус двигателя;
- Кнопки управления Пуск/Стоп;
- Автоматический перезапуск аппарата с помощью толкателя;
- Бункер из нержавеющей стали, полностью разбираемая крышка из ABS-пластика;
- Съёмная крышка имеет 2 загрузочные воронки;
- Возможность нарезки кубиками и приготовления картофеля фри.
- Комплект из 4 дисков: 2 для ломтиков, 1 для терки, 1 для соломки;
- Комплект из 6 дисков: 2 для ломтиков, 1 для терки, 1 для соломки, 1 для нарезки кубиками.

Техническая характеристика

Мощность, Вт	500
Производительность, кг за операцию.	до 80 кг/час
Скорость, об/мин	375
Частота тока, Гц	50
Напряжение, В	220
Габаритные размеры (В х Д х Г), мм	600х220х3 20
Масса, кг	15