

Овощерезательные машины

Кармашев Даниил

Овощерезательные машины применяют для нарезки сырых и варёных овощей определённой формы.

В зависимости от принципа работы овощерезательные машины бывают: **дисковые, роторные, пуансонные и с комбинированным срезом.**



Срез продукта в **дисковых овощерезках** происходит за счёт прижатия продукта к вращающемуся диску с ножами.



Толщина среза определяется расстоянием между ножом и диском. Форма нарезки зависит от конструкции ножа.

Виды режущих дисков

Режущие диски - неременный атрибут любой овощерезательной машины. У импортных машин их более 35 видов, у отечественных - около 10.

Диск протирачный 3 мм МП-800.11.00



Нож дисковый 2мм МО 20.000



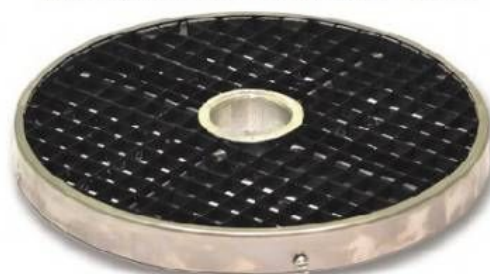
Нож комбинированный 10x10мм МО 22.000



Нож дисковый 10мм МО 24.000



Решетка ножевая 12x12мм МО 18.000



Дополнительные опции:

Диск терочный МО19.000



Диск шинковочный МО 17.000-01



Ротор лопастной



Нож комбинированный 04.16.00



В роторных овощерезках овощи нарезаются неподвижными ножами.



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 оставшаяся часть продукта продолжает движение до встречи с другим лезвием.

В пуансонных овощерезках продукт продавливается поршнем через неподвижную ножевую решётку.



В комбинированных овощерезках нарезка продукта производится с помощью вращающихся горизонтальных ножей и неподвижной ножевой решётки с вертикальными ножами.



Техника безопасности и эксплуатации машины.

1. Поверяют санитарно техническое состояние машины.
2. Проверяют правильность сборки и работу на холостом ходу.
3. Включают электродвигатель и через загрузочный бункер засыпают сырые овощи. Овощи должны поступать равномерно и в достаточном количестве, в противном случае качество нарезки ухудшается.

Запрещается проталкивать измельченные овощи к вращающемуся ножевому диску руками, необходимо использовать толкач.

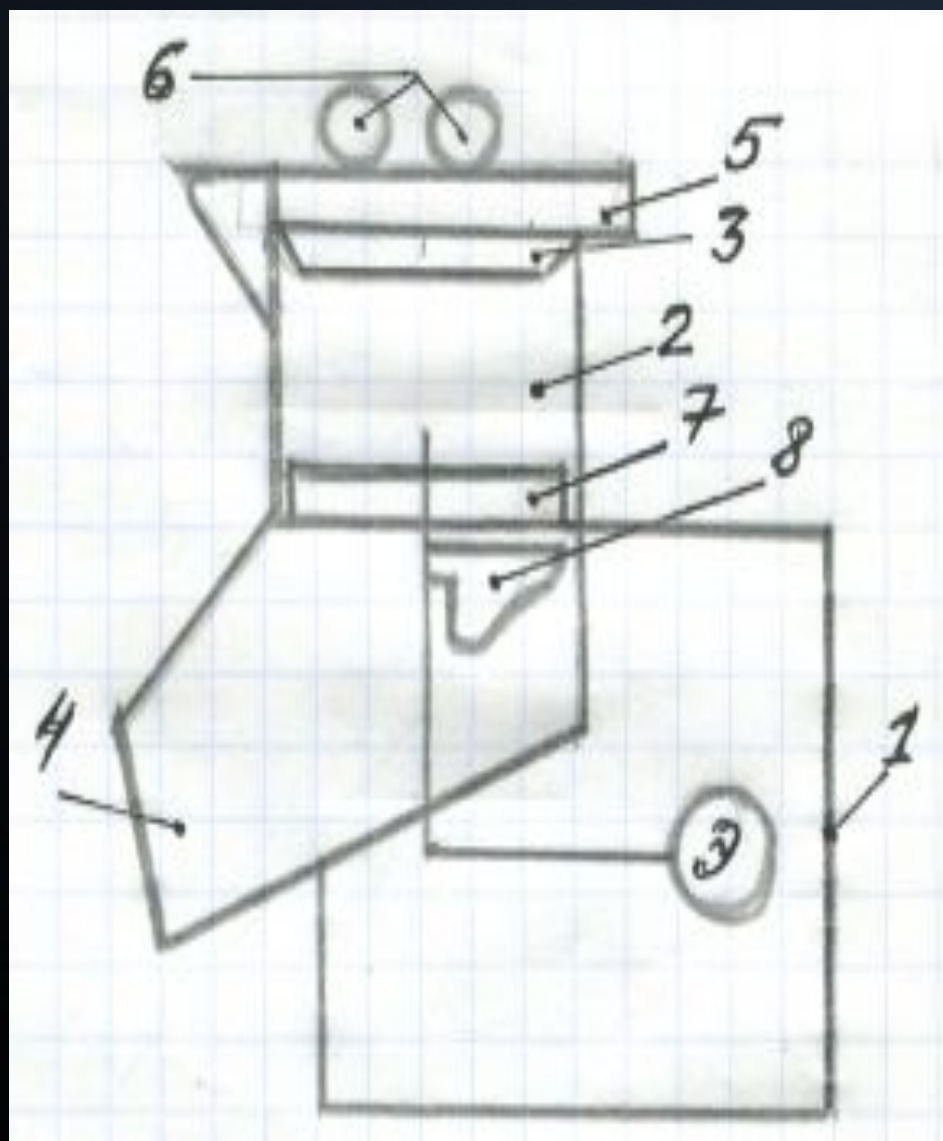
Категорически запрещается во время работы отвлекаться и покидать рабочее место до окончания работы с машиной. После работы машину разбирают, промывают и просушивают. Затем во избежание появления ржавчины рабочий вал и ножи смазывают пищевым несоленым жиром.

При снятии диска с ножами с горизонтального вала обязательно нужно использовать специальный крючок.

Овощерезательная машина типа МРО 50-200



Устройство МРО 50-200



1. Корпус
2. Рабочая камера
3. Загрузочное устройство
4. Разгрузочное устройство
5. Крышка
6. Толкатели
7. Опорный диск с ножами
8. Сбрасыватель

Рабочая камера – неподвижный пустотелый цилиндр, на котором установлено загрузочное устройство, имеющее 3 окна для загрузки (2 круглых и 1 серповидное) и соответствующей формы толкателя.

Для более эффективной выгрузки сбрасыватель с 3-мя лопастями.





Тёрочный диск для соломки



Диск с серповидными ножами для ломтиков и шинкование капусты



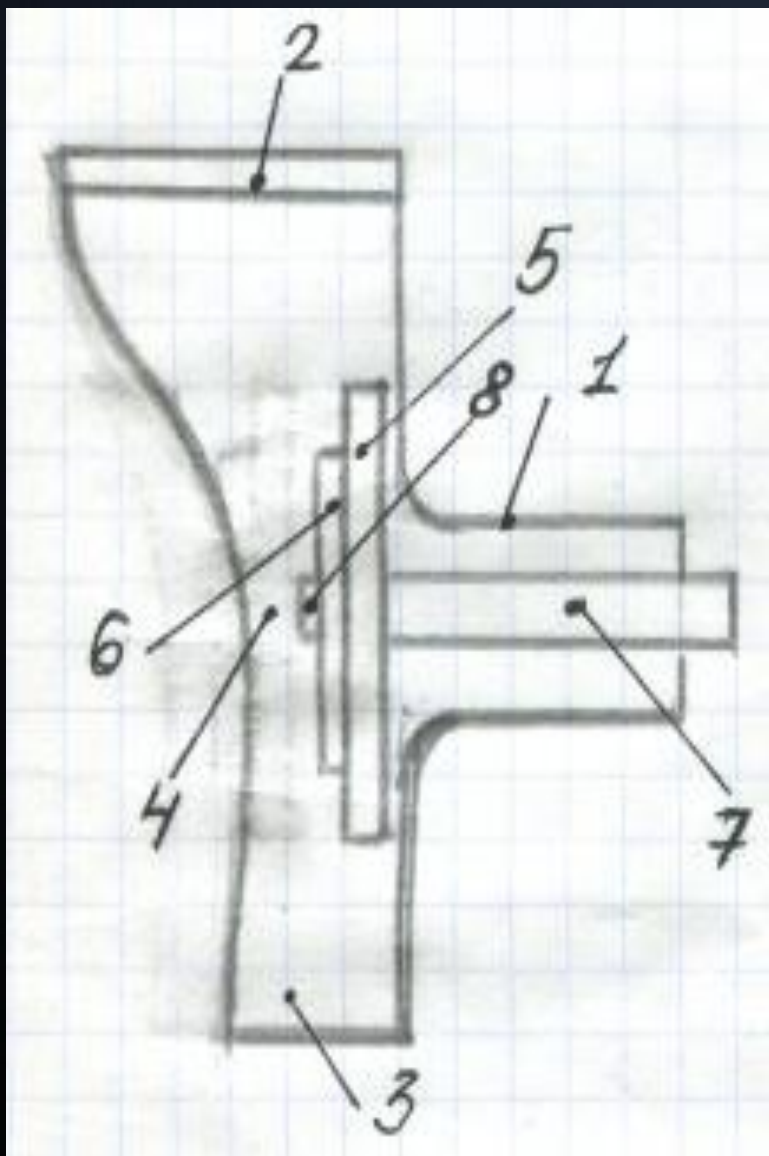
Диск с плоскими ножами и гребёнками для брусочков



Принцип действия. Включив машину, закладывают овощи в рабочую камеру и прижимают толкателем к опорному диску. Отрезанные частицы продукта проходят в отверстие опорного диска, расположенные под ножами, захватываются сбрасывателем и подаются в разгрузочный лоток.



МС 10 – 160

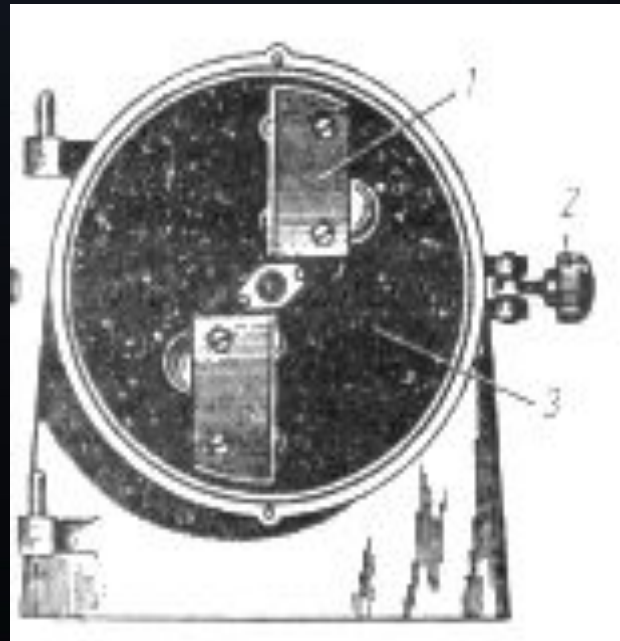


1. Корпус
2. Загрузочное устройство
3. Разгрузочный бункер улиткообразной формы
4. Рабочая камера
5. Опорный диск
6. Нож
7. Хвостовик
8. Гайка регулировочная

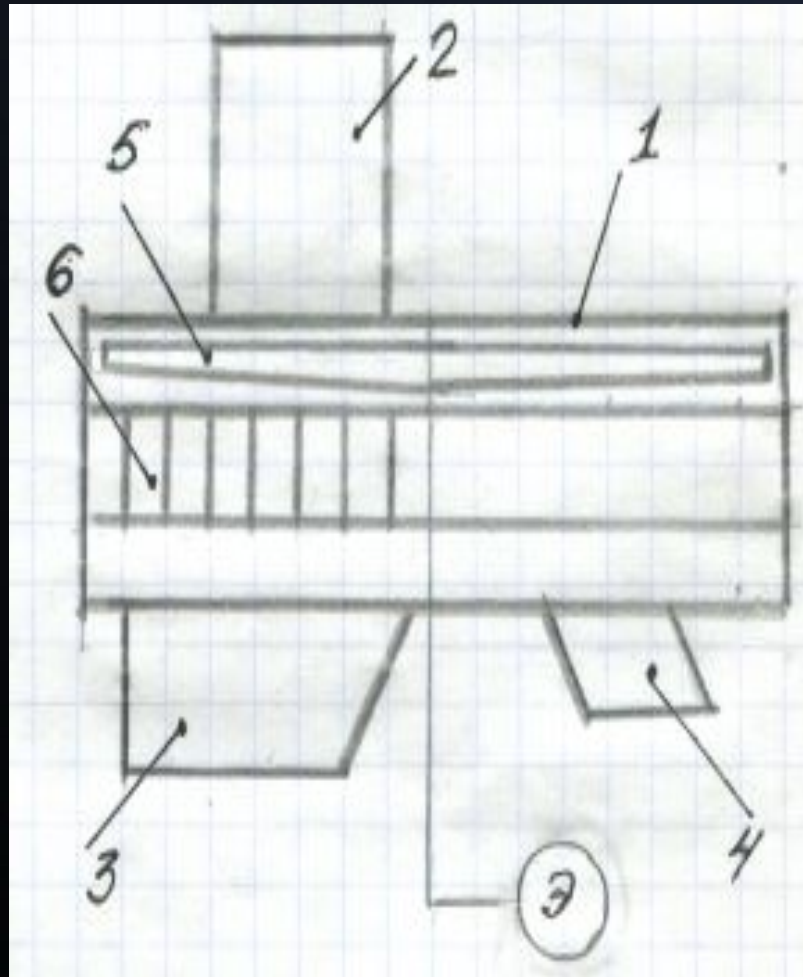
Улиткообразная форма загрузочного бункера обеспечивает подачу и прижатие продукта к диску с ножами.

Принцип действия. Овощи загружаются в улиткообразную воронку, заклиниваются между улиткой и диском и срезаются ножами.

Нарезанный продукт попадает



МРОВ – 160 предназначена для нарезки варёных овощей



1. Тарельчатый корпус
2. Загрузочный бункер
3. Разгрузочное устройство
4. Разгрузочное устройство для крошек
5. Клинообразный нож
6. Ножевая решётка

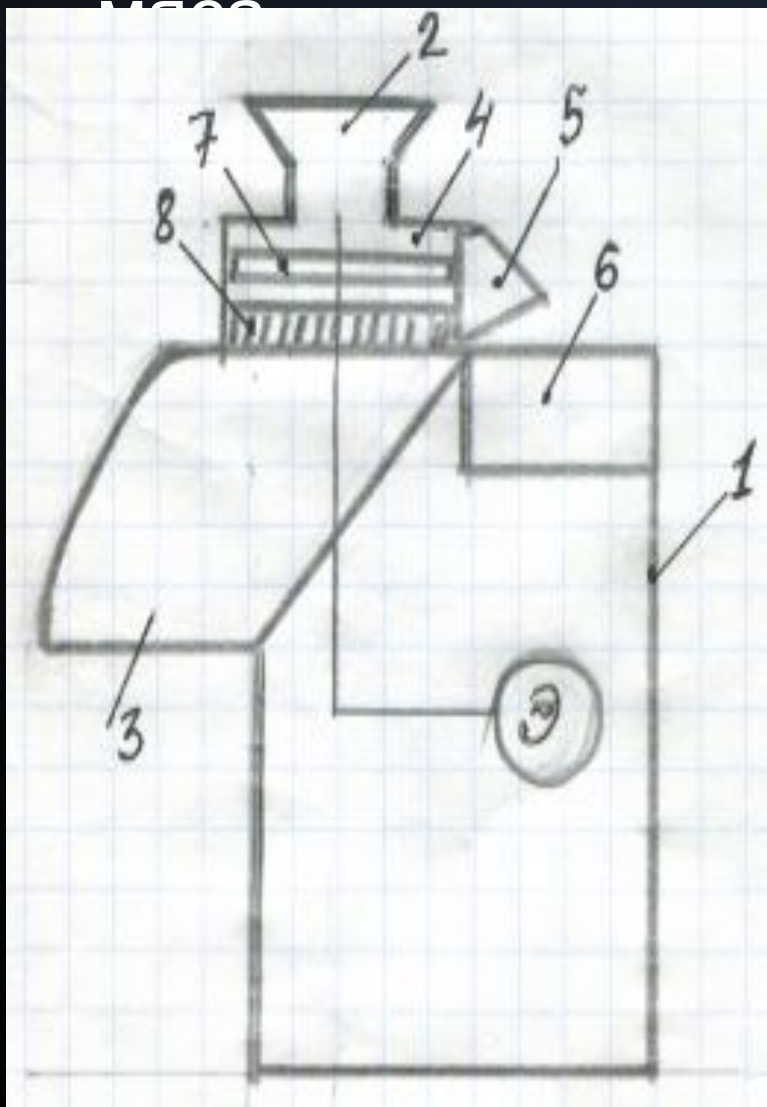
Принцип действия.

Включают машину, загружают овощи в бункер и толкателем прижимают к ножевой решётке. Горизонтальный нож отрезает кружочки и продавлиывает их через ножевую решётку.

Частицы, прилипшие к нижней поверхности ножа, счищаются скребком, закреплённым у задней кромки разгрузочного окна, и выходят через лоток для крошек.

Очистка верхней плоскости ножа осуществляется пластиной, установленной в нижней части загрузочного бункера.

МП – 800 предназначена для протирания вареных овощей, а так же творога, печени, рыбы и



1. Корпус
2. Загрузочный бункер
3. Разгрузочное устройство
4. Рабочая камера
5. Ручка с зажимом
6. Ёмкость для сбора отходов
7. Лопастной ротор
8. Решётка

Рабочей камерой машины служит цилиндр с конической загрузочной воронкой. На дне рабочей камеры устанавливаются неподвижные сменные сита или терочный диск. На вертикальном валу устанавливаются сменные роторы, которые протирают продукты, подаваемые в машину. Роторы бывают лопастные и роликовые. Для удаления не протертых продуктов в стенке рабочей камеры имеется специальный люк, который имеет плотно закрываемую крышку и рукоятку. Удаление не протертых продуктов осуществляется ротором, который при помощи реверсивного двигателя вращается в обратном направлении. В зависимости от вида протираемого продукта, используются различные сочетания ротора и сит.

На корпусе машины установлены кнопки "Пуск", "Стоп", "Отходы", а также блокирующий микровыключатель, который не включает двигатель при снятой загрузочной рабочей камере.

Принцип работы машины.

Вареные продукты, предназначенные для протирания, загружают в бункер рабочей камеры машины. Вращающийся ротор своими лопастями захватывает продукт и подает к сити, где измельчается и продавливается через отверстия в сите. Готовая продукция сбрасывателем подается по лотку в поставленную тару.

Правила эксплуатации и безопасность труда. Перед началом работы на протирочной машине проверяют санитарное состояние, правильность сборки и надежность крепления сита, терочных дисков, сменного ротора, надежность крепления всех деталей машины. После этого проверяют надежность и исправность установленного заземления. Затем машину проверяют на холостом ходу. Категорически запрещается во время работы поправлять и проталкивать продукты руками. Поправлять и проталкивать можно только специальным толкачем или остановив и отключив машину. В случае появления неполадок в работе машины, ее немедленно останавливают и производят осмотр. Замену дисков и ножей нужно производить после остановки двигателя машины и отключения ее от сети напряжения. После окончания работы на машине, ее отключают, разбирают, хорошо промывают все рабочие части, протирают и просушивают. При длительном хранении все рабочие части смазывают несоленым жиром.