

**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Нижегородский Губернский колледж»**

***Тема «Измельчительно-режущее
оборудование»***

***МДК 01.03 Техническое оснащение
торговых организаций и охрана труда***

Составила преподаватель

специальных дисциплин

Романова Н.В.

г.Н. Новгород

2021

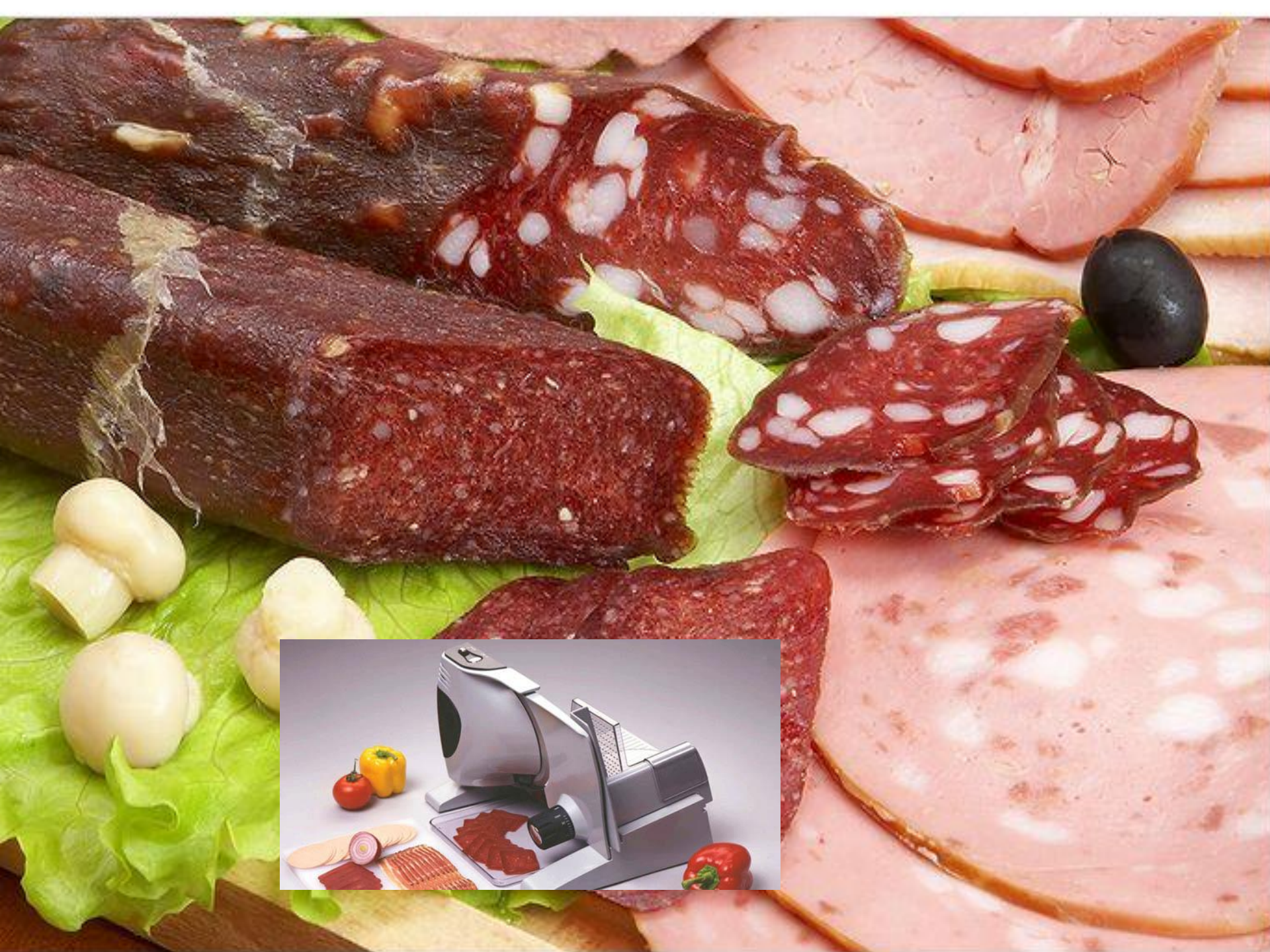
Цель

Получение теоретических знаний:

- о классификации режущего оборудования
- о назначении и устройстве машин для резки замороженных продуктов периодического действия
- о технической характеристике машин
- о практическом применении данного оборудования при организации торгово-технологического/ технологического процесса в предприятии торговли

Задачи

1. Изучить классификацию режущего оборудования.
2. Изучить назначение и устройство машин для резки замороженных продуктов периодического действия.
3. Изучить техническую характеристику машин.
4. Определить практическое применение данного оборудования при организации торгово-технологического/ технологического процесса в предприятии торговли





Классификация механического оборудования

1 По назначению:

- для нарезания
- для измельчения

2. По способу нарезания:

- с дисковым ножом
- ленточными пилами
- со струнами

3. По принципу работы:

- непрерывного действия
- периодического действия

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



мясорубка



слайсер



Классификация Режущих машин периодического действия

- для нарезания гастрономических продуктов (МРГ-300А; слайсеры ES 220; ES 250; ES 275 и др.);



Классификация Режущих машин периодического действия

- для нарезки сортовых разрубов мяса с костями (МРСР ленточная электропила);



Классификация Режущих машин периодического действия

- для нарезания хлебобулочных изделий (МРХ-180В; МРХ-200 и др.);



Классификация Режущих машин периодического действия

- для нарезки монолита сливочного масла на бруски (РММ-400 и др.);



Классификация Режущих машин периодического действия

- для нарезания овощей и фруктов.



Оборудование непрерывного действия

В машинах непрерывного действия процесс обработки продукта не прерывается. Машины останавливаются по мере необходимости. К таким машинам относятся мясорубки, овощерезательные машины и др.



Оборудование полуавтоматического действия



В машинах полуавтоматического действия основные технологические операции автоматизированы, а ряд вспомогательных операций осуществляется вручную. (овощерезки

Рассмотрим машину для нарезки гастрономических товаров на ломтики с дисковым ножом периодического действия на примере слайсера МРГ 300

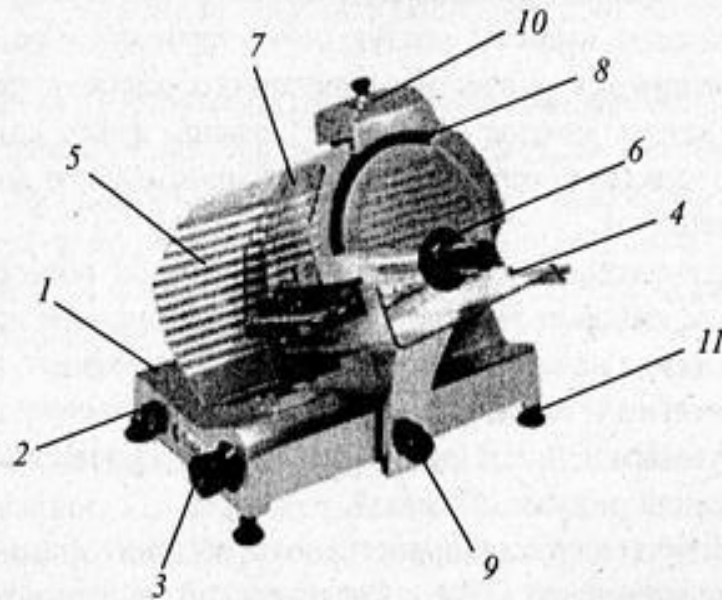


Рис. 5.23. Устройство слайсера для нарезки гастрономических товаров:
1 — станина; 2 — переключатель «пуск» / «стоп»; 3 — регулятор толщины нарезки; 4 — рабочая поверхность; 5 — направляющая пластина; 6 — прижимное устройство; 7 — защитный кожух;
8 — дисковый нож; 9 — регулятор рабочей каретки;
10 — затачивающее устройство; 11 — ножки



Техническая характеристика режущей машины МРГ 300А

- производительность машины - 45 резов/мин,
- Диаметр дискового ножа - 300 мм,
Угол наклона нарезаемых продуктов — 30-90,
Толщина ломтика нарезаемых продуктов 0,5-15мм
- масса машины - 335 кг,

Техника безопасности

- 1 Оборудование устанавливают на ровной, прочной поверхности .
- 2 Проверяют чистоту поверхности машин, ножей, качество заточки, а также электробезопасность эл.вилки, эл.розетки, эл.шнура, заземления.
- 3 Проверяют правильность сборки ножей и решеток для рубки.
- 4 Проверяют работу оборудования на холостом ходу.
- 5 Запрещается прикасаться к движущим частям работающего оборудования.
- 6 Нельзя измельчать в мясорубке твердые продукты (сухари комковой сахар
- 7 Перед измельчением очистить мясо, пленок, и нарезать на куски массой 50
- 8 По окончании работы отключить об







задание

1. Изучить и описать в тетради принцип работы на слайсере