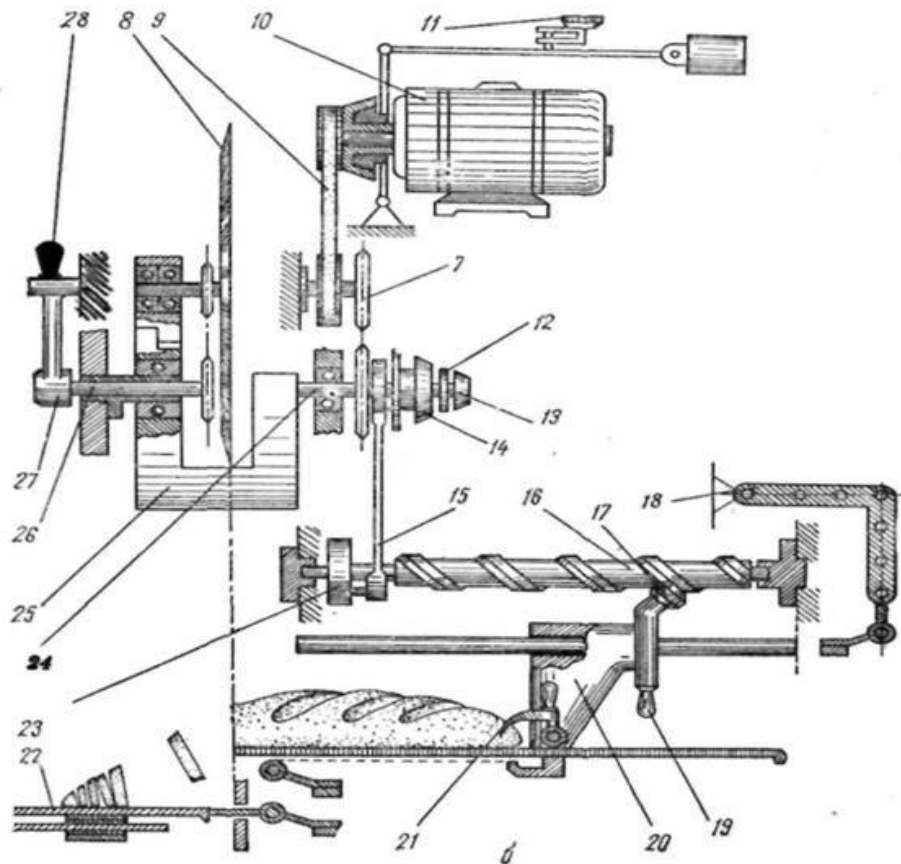
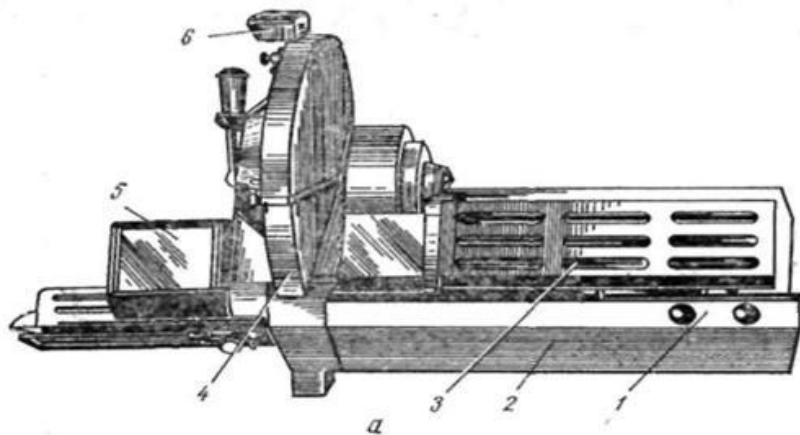


Хлеборезка и машины для нарезки гастрономических продуктов

*Дисциплина «Техническое оснащение и
организация рабочего места»
Преподаватель профцикла Рябина И.В.*

На предприятиях общественного питания для нарезки хлеба, колбас, сыров, масла и других продуктов применяются как ручные ножи и приспособления, так и машины. Использование резательных машин (для нарезки гастрономических продуктов и сливочного масла) повышает качество обработки продуктов, снижает количество отходов и способствует повышению производительности труда.



Хлеборезательная
машина МРХ-200:

Устройство:

- рамы с электродвигателем, корпуса с дисковым ножом и противовесом, двух горизонтальных лотков с ограждениями, механизмов регулировки толщины реза и подачи хлеба к ножу, кнопочного выключателя.
- Рабочие инструменты машины приводятся в движение электродвигателем посредством клиноременной и цепной передач.

- Корпус, состоящий из двух половин, укреплен на плоской раме. Внутри него на двух приставных опорах размещены противовес с планетарным механизмом и дисковый нож. Первый, с одной стороны насажен на приводной вал и вращается вместе с ним, другой - опирается на втулку. К нему прикреплен кронштейн, на котором установлена ось с малой звездочкой и режущим диском.

- Корпус хлеборезки промышленной с обеих сторон имеет прямоугольные отверстия, расположенные одно против другого. Одно отверстие служит загрузочным устройством, другое - разгрузочным. К отверстиям примыкают горизонтальные лотки, прикрепленные к раме и корпусу: справа - неподвижный загрузочный лоток для укладки хлеба, слева - разгрузочный лоток, который за рукоятку отводится от корпуса по специальным направляющим.

-
- Толщина отрезаемых кусков хлебoreзки промышленной зависит от скорости перемещения хлеба к режущему ножу, что, в свою очередь, определяется величиной угла поворота ходового винта, изменение которого происходит за счет механизма регулирования толщины реза, размещенного на главном валу. Механизм состоит из шайбы, регулировочного диска с делениями, имеющего спиральную прорезь, и фасонной гайки.

- На корпусе хлебoreзки промышленной, в вырезе крышки, предусмотрено приспособление для заточки лезвия ножа. Состоит оно из двух абразивных дисков, вращающихся на осях. Стойка заточного приспособления входит в гнездо на крышке и закрепляется в нем винтом.

Затачивается дисковый нож при помощи звездочки, которая приводится во вращательное движение рукояткой и передает его через цепную передачу дисковому ножу. Благодаря наличию

-
- Для пуска и остановки электродвигателя на раме укреплен кнопочный выключатель с кнопками «Пуск» и «Стоп». В машине предусмотрены ограждение разгрузочного лотка и защитная решетка загрузочного лотка.

АХМ-300Т: Хлеборезка

Хлеборезка предназначена для нарезки хлеба продолговатой формы типа «батон» и «кекс» длиной до **380** мм., и шириной до **160** мм., на одинаковые по толщине ломти в интервале от **5** до **25** мм.

Регулирование отдельных размеров толщины осуществляется бесступенчато.



АХМ-300Х: Хлеборезка

**Хлеборезка
предназначена для
нарезки хлеба длиной
до 340 мм и шириной до
110 мм одинаковыми
ломтиками (тостами) по
толщине от 12 до 15 мм.
Нарезанный хлеб
выходит на платформу
для упаковки.**



Принцип действия:

Движение от электродвигателя через клиноременную и цепную передачи передается приводному валу, а от него - дисковому ножу, совершающему планетарное движение, и ходовому винту, получающему прерывисто-вращательное движение. Ход винта посредством ролика преобразуется в прерывисто-поступательное движение каретки, которая, периодически останавливаясь, продвигает порцию хлеба по загрузочному лотку к режущим лезвиям. Последний при остановке продукта отрезает от него ломтик требуемой толщины, и каретка вновь совершает поступательное движение, продвигая его из корпуса в разгрузочный лоток.

Для нарезки на предприятиях общественного питания колбасы, сыра, ветчины и других продуктов применяются машины типов **МРГ-300А** и **МРГУ-370**.

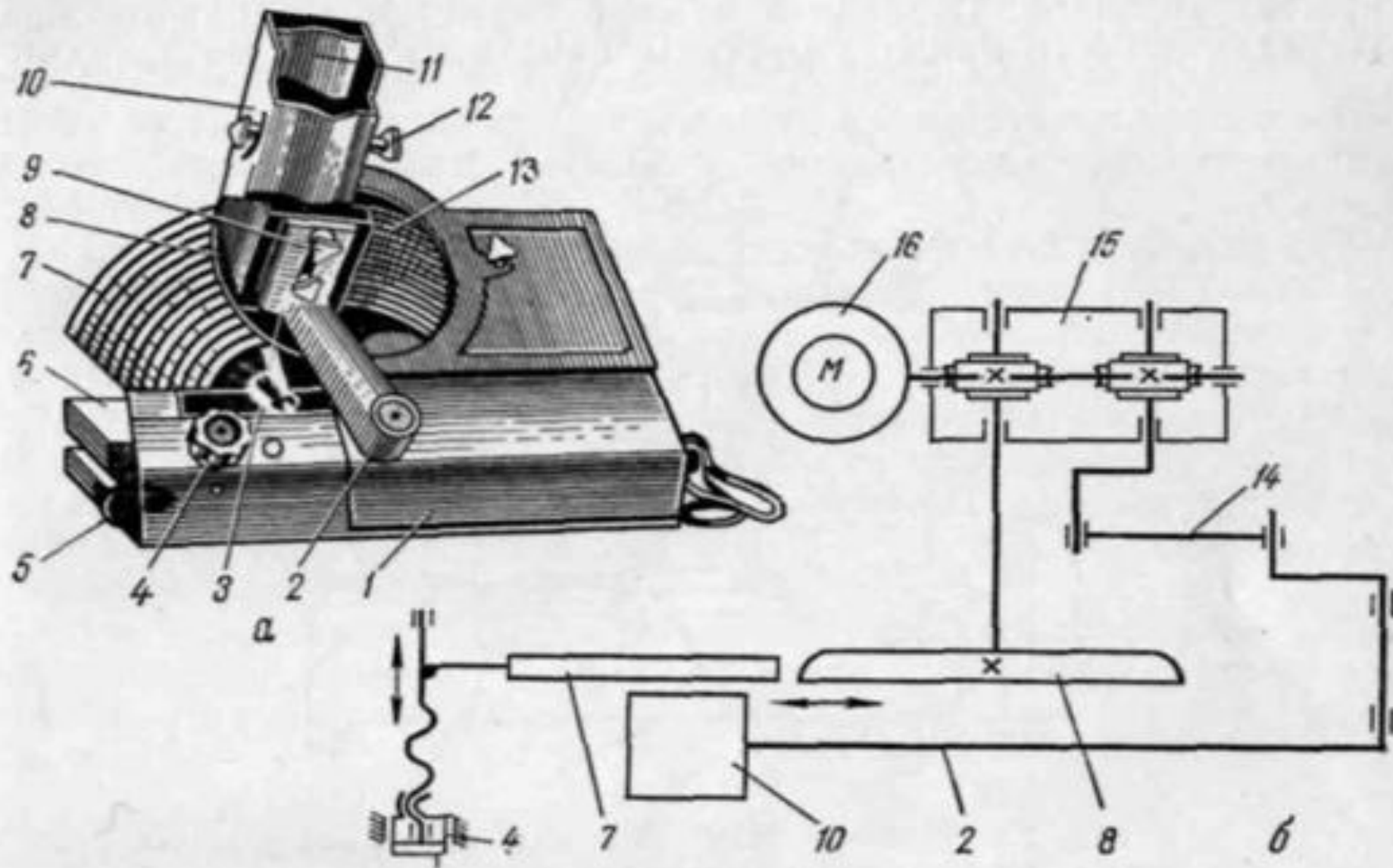


Рис. 57. Машина МРГ-300А для нарезки гастрономических продуктов.

а — общий вид; б — кинематическая схема: 1 — корпус; 2 — рычаг; 3 — основание; 4 — регулятор толщины; 5 — пакетный выключатель; 6 — приемная ванночка; 7 — опорный столик; 8 — дисковый нож; 9 — зажимы для закрепления лотка; 10 — лоток; 11 — подвижная опора; 12 — фиксаторы оподвижной опоры; 13 — защитный кожух ножа; 14 — шарнирно-четырёхзвенный механизм; 15 — червячный редуктор; 16 — электродвигатель

Автоматический слайсер **AU 300S**

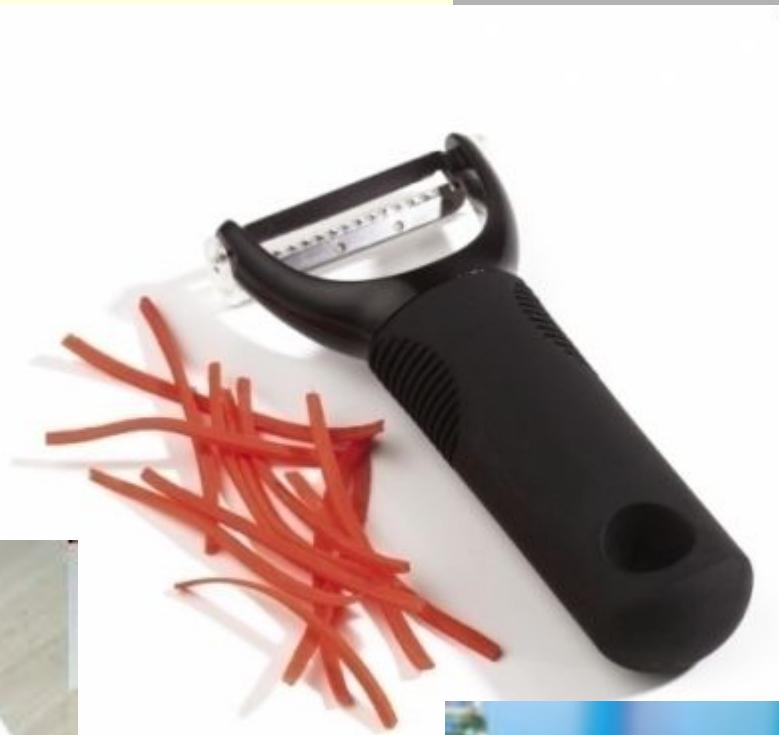
Слайсер предназначен для нарезки гастрономических продуктов: колбасных изделий, сыров твердых сортов, копченостей.



Виды машин.



Ручные слайсеры.



Принцип действия машины.

При включении машины вращается дисковый нож, лоток с продуктом совершает возвратно-поступательное движение и надвигает продукт на нож. Нарезанные ломтики, проходя через зазор между ножом и опорным столиком, падают в приемный лоток.

Эксплуатация машин для нарезки гастрономических товаров

Перед началом работы проверяют санитарное состояние машины, надежность крепления ножей, исправность заземления. Определяют качество заточки ножа, для чего натянутую полоску бумаги подносят к его лезвию: острый нож прорезает бумагу, тупой — разрывает.

Запрещается проверять остроту лезвия рукой. Перед загрузкой машины продуктом ее проверяют на холостом ходу.

Продукт закрепляют в загрузочном лотке так, чтобы он свободно опирался на поверхность опорного стола (МРГ-300А), или в зажимном устройстве, которое должно быть отведено в крайнее правое положение (МРГУ-370). Затем устанавливают нужную толщину нарезки продукта и включают машину. Во время работы категорически запрещается проталкивать или поправлять продукт руками.

После окончания нарезки машину выключают и загружают в нее новую порцию продукта, затем процесс нарезки повторяют.

После окончания работы выключают электродвигатель, удаляют крошки, снимают с машины лоток (**МРГ-300А**), стопоук-ладчик и зажимное устройство (**МРГУ-370**), моют их и насухо протирают.

Описание модели.

- регулирование толщины нарезки от 0 до 15 мм;
- встроенное заточное устройство;
- термический блокиратор, автоматически останавливающий машину в случае перегрева двигателя;
- профессиональное хромированное лезвие с двухсторонней заточкой;
- имеет два независимых двигателя: один для вращения ножа, другой для перемещения каретки;
- возможность работы в ручном и автоматическом режиме;
- регулирование хода каретки в зависимости от размера нарезанного продукта.

Контроль знаний:



- Назовите основные детали и для чего они служат на машине МРХ-200?
- Как установить толщину нарезки хлеба на машине ХРМ -300?
- Кто имеет право работать на хлеборезательных машинах?
- Что нужно сделать, если машина МРХ-200 остановилась во время нарезки?

Домашнее задание:

В.П.Золин. Технологическое оборудование общественного питания. М. Академия. 2009.

Читать конспект.