

МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ

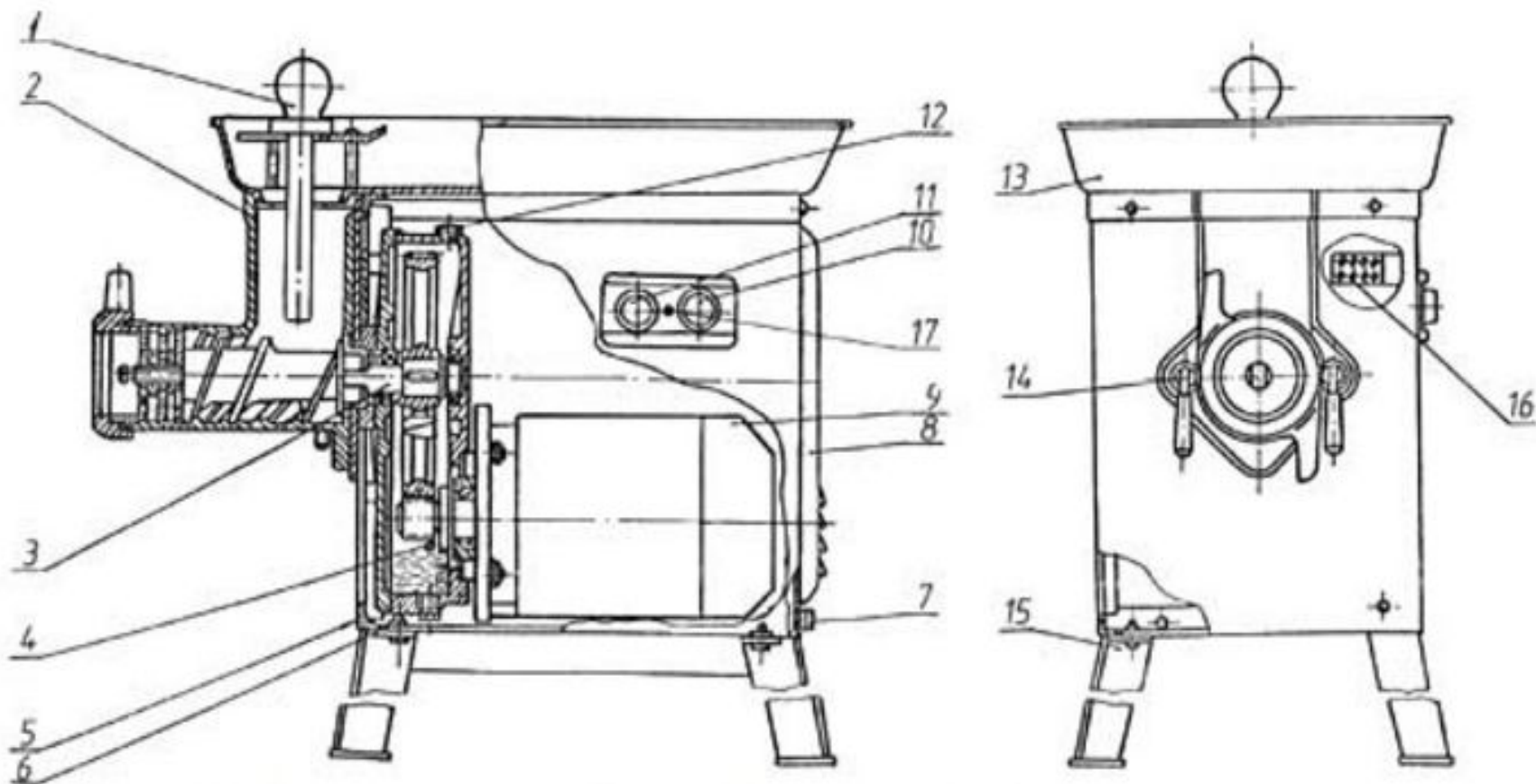
МЯСОРУБКИ

- ▣ **Бытовые** – до 10 кг/ч;
- ▣ **Для ПОП-10** - 500 кг/ч;
- ▣ **Промышленные** – более 500 кг/ч

КОМПЛЕКТАЦИЯ МЯСОРУБОК

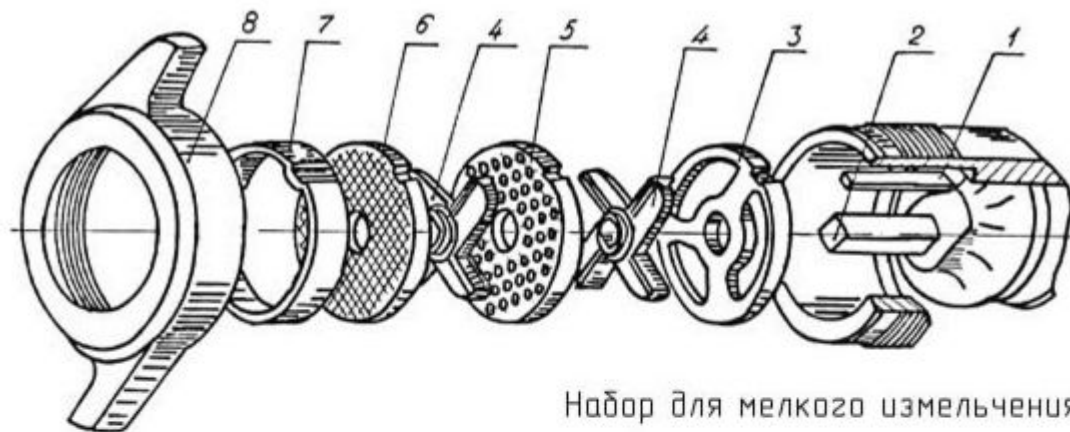
1. Рабочая камера для обработки продукта
2. Вращающийся шнек
3. Режущий инструмент:
вращающиеся ножи и неподвижные ножевые решетки с отверстиями разных диаметров (3, 5 и 9мм)

МЯСОРУБКА МИМ-300

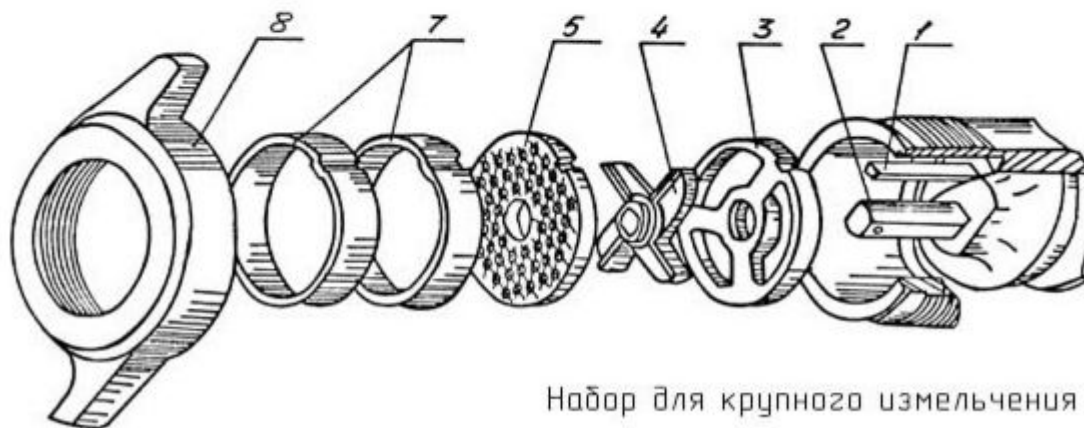


1-Толкач; 2-Собственно мясорубка. Привод: 3-Вал приводной; 4-Отверстие для контроля уровня масла; 5-Облицовка передняя; 6-Пробка сливная; 7-Зажим заземления; 8-Облицовка задняя; 9-Электродвигатель; 10-Кнопка "Пуск"; 11-Кнопка "Стоп"; 12-Пробка; 13-Чаша с предохранителем; 14-Зажим; 15-Опора; 16-Блок зажимов; 17-Индикатор.

МЯСОРУБКА МИМ-300



Набор для мелкого измельчения



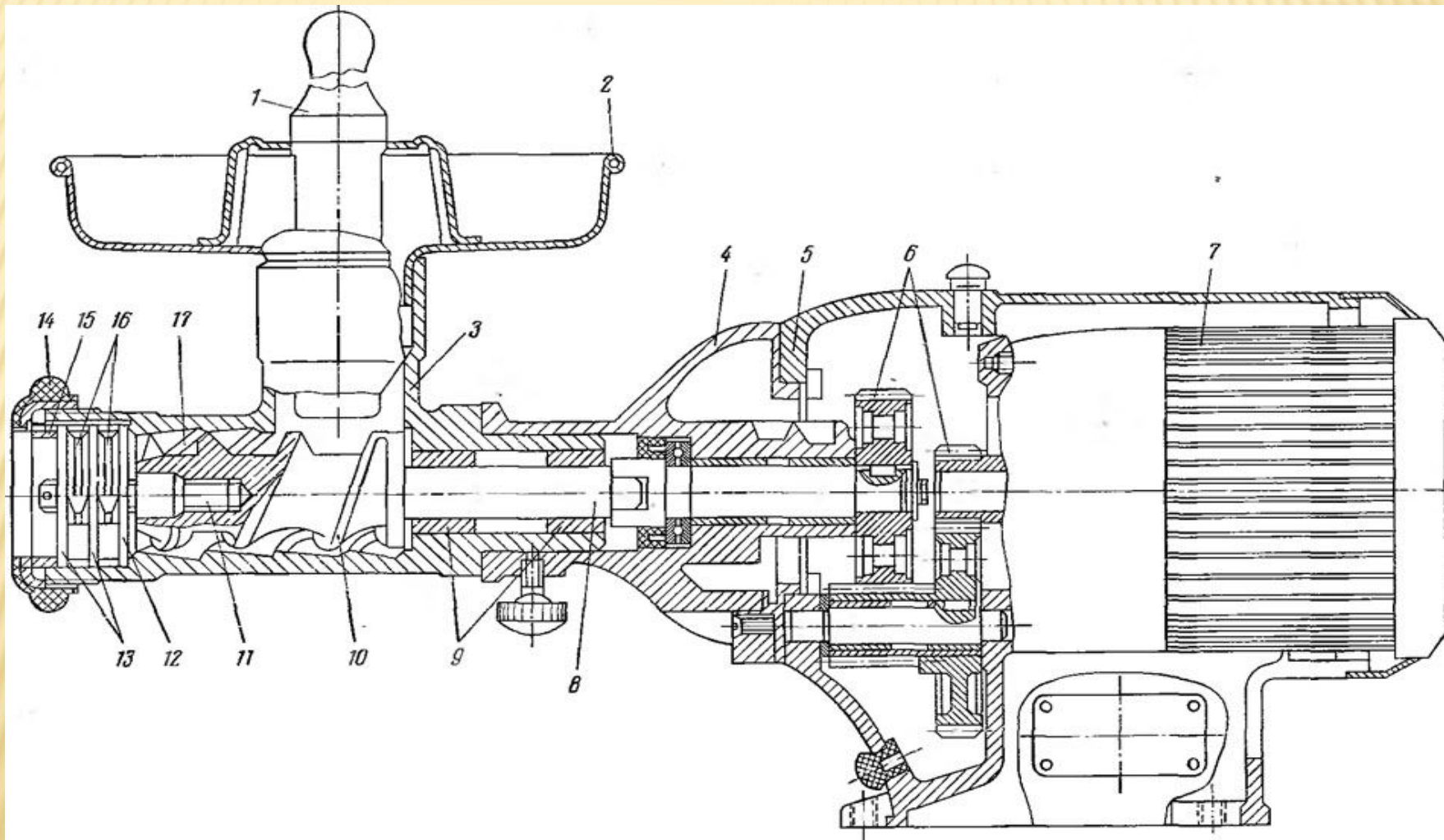
Набор для крупного измельчения

- 1-Шпонка; 2-Шнек; 3-Нож подрезной; 4-Нож двухсторонний; 5-Решётка с отверстиями 9мм;
6-Решётка с отверстиями 5мм; 7-Кольцо упорное; 8-Гайка зажимная.

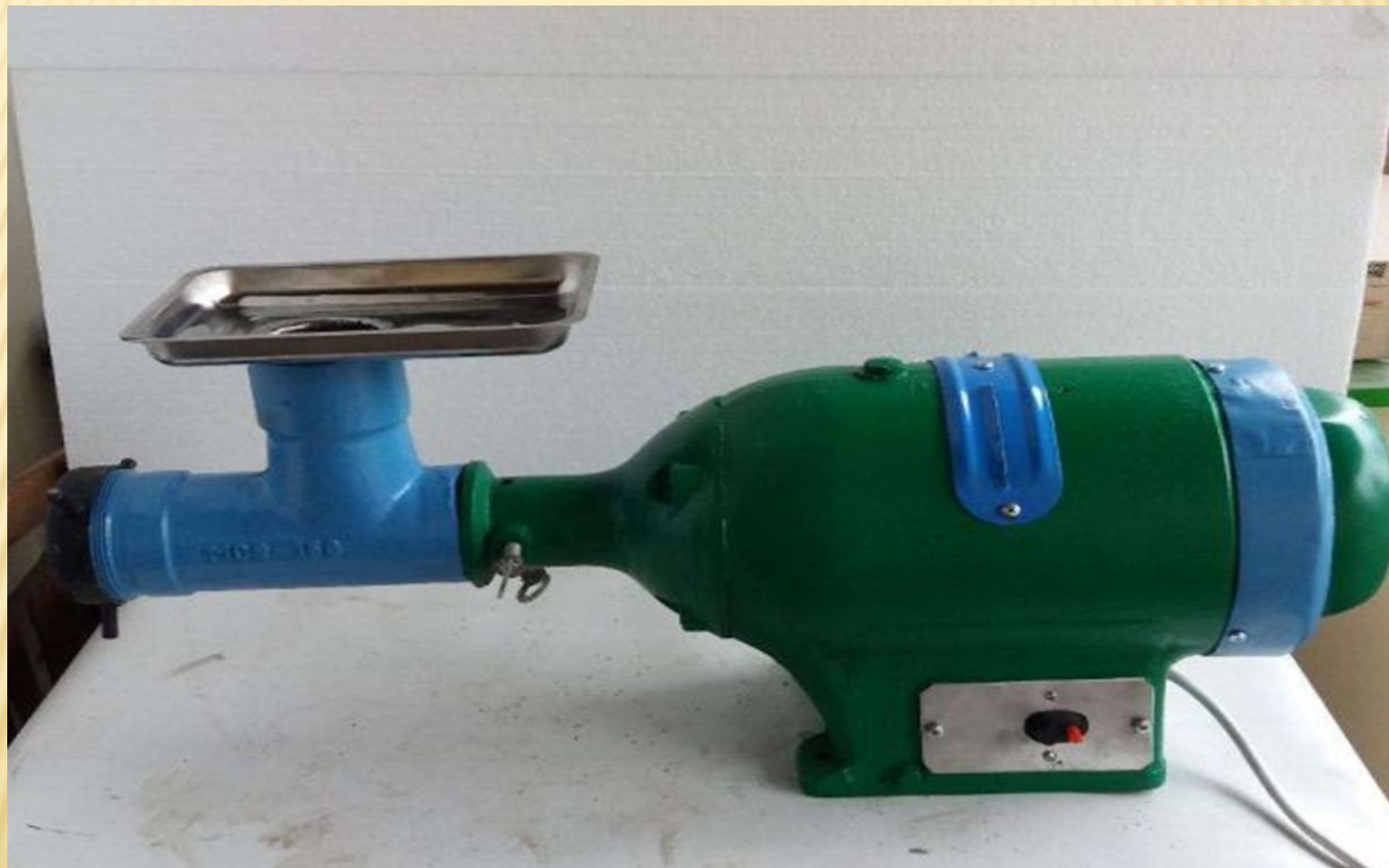
МЯСОРУБКА МИМ-300

- [https://yandex.ru/search/?text=%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%BA%D0%B0%20%D0%9F%D0%9C%D0%9C-%D0%9A%20\(%D0%A3%D0%9A%D0%9C\)%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0%20%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&lr=10735&clid=2233626#/videowiz?filmId=6612560901145399382](https://yandex.ru/search/?text=%D0%9C%D1%8F%D1%81%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B1%D0%BA%D0%B0%20%D0%9F%D0%9C%D0%9C-%D0%9A%20(%D0%A3%D0%9A%D0%9C)%20%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BB%D0%B0%20%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80%D0%BA%D0%B8%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&lr=10735&clid=2233626#/videowiz?filmId=6612560901145399382)

МЯСОРУБКА М2



МЯСОРУБКА М2



МЯСОРУБКА TS-8 FAMA (ИТАЛИЯ)



ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МЯСОРУБОК

1. Мясо необходимо освободить от костей и сухожилий;
2. Сбор мясорубки производить строго по инструкции;
3. Эксплуатировать мясорубки строго по назначению;
4. По окончании работы мясорубку: разбирают, промывают горячей водой, подсушивают, смазывают жиром, наружные поверхности протирают сначала влажной, а затем сухой тканью;
5. Во время работы мясорубки запрещается снимать тарелку загрузочную;
6. Запрещается проталкивать продукт в горловину мясорубки руками;
7. Разбирать мясорубку с включенным в розетку проводом.

КУТТЕРЫ

Настольные куттеры для предприятий питания – это небольшие универсальные машины, предназначенные для быстрого измельчения мяса, паштетов, чеснока, орехов и многого другого до необходимой консистенции

КУТТЕР С4VV SIRMAN (ИТАЛИЯ)



КУТТЕР ROBOT COUPE (ФРАНЦИЯ)



КУТТЕР РОБОТ СОУРЕ (ФРАНЦИЯ)

- [https://yandex.ru/video/search?text=%D0%9A%D1%83%D1%82%D1%82%D0%B5%D1%80%20Robot%20coupe%20\(%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F\)%20%D0%B2%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B5%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&path=wizard&no_reask=1](https://yandex.ru/video/search?text=%D0%9A%D1%83%D1%82%D1%82%D0%B5%D1%80%20Robot%20coupe%20(%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D0%B8%D1%8F)%20%D0%B2%20%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B5%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&path=wizard&no_reask=1)

ФАРШЕМЕШАЛКИ

- Фаршемешалки с индивидуальным приводом или в качестве сменного механизма к универсальному приводу предназначены **для перемешивания до требуемой консистенции.**

ФАРШЕМЕШАЛКА Л5ФМ2У-335МР

- <https://yandex.ru/search/?text=%D0%A4%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%88%D0%B0%D0%BB%D0%BA%D0%B0%2050%D0%A12%D0%A0%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&lr=10735&clid=2233626#/videowiz?filmId=17351639336240764301>

ФАРШЕМЕШАЛКА ЛОПАСТНАЯ ДВАК M150

- <https://yandex.ru/search/?text=%D0%A4%D0%B0%D1%80%D1%88%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D1%88%D0%B0%D0%BB%D0%BA%D0%B0%2050%D0%A12%D0%A0%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&lr=10735&clid=2233626#/videowiz?filmId=7414884140994560846>

ФАРШЕМЕШАЛКА 50 С2Р (ИТАЛИЯ)



ФАРШЕМЕШАЛКИ ВЕРТИКАЛЬНОГО

ТИПА

- ❑ **Фаршемешалки** вертикального типа имеют станину, на которой закреплены круглая опрокидываемая чаша и перемешивающий орган с приводом, смонтированный на откидной головке.
- ❑ Перемешивающий орган — фигурные нержавеющей стали лопасти, закрепленные на вертикальном валу.
- ❑ Для загрузки фарша перемешивающий орган с приводом откидывается в горизонтальное положение, при этом открывается крышка чаши.
- ❑ После загрузки орган опускается в продукт, включается привод — происходит процесс вымешивания.
- ❑ После получения гомогенной массы привод отключается, перемешивающий орган откидывается в горизонтальное положение, а чаша опрокидывается для опорожнения.

МАШИНА КУХОННАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ (ФАРШЕМЕШАЛКА) УКМ-03 - ХОРЕКС



ФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- ▣ **Формованием** называется процесс придания отмеренным порциям продукта заданных формы и геометрических размеров, которые должны сохраняться при дальнейшей технологической обработке.
- ▣ **Дозирование** – деление продукта на части, одинаковые массе или объему без придания им определенных геометрических форм

ДОЗИРОВОЧНО-ФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

Для обработки мяса и рыбы:

- машины для формовки котлет;
- машины для формовки пельменей и вареников.

Для кондитерского цеха:

- тестораскаточные машины;
- машины для отсадки заготовок из теста;
- дозаторы крема, делители масла и т.д.

Для формовки ***тефтелей, гамбургеров, рыбных палочек и других полуфабрикатов плоской формы*** используют как котлетоформовочные машины, так и ручные механизмы.

КОТЛЕТОФОРМОВОЧНЫЕ МАШИНЫ

- ▣ **Роторного типа** – работают по принципу поодиочного формования, т.е. формованные изделия выходят по одному, друг за другом.
- ▣ **Барабанного типа** - котлетный аппарат предназначен для формования порций любой формы (круглые, овальные, квадратные и другие) при изготовлении гамбургеров, котлет. Фарш помещают в загрузочную воронку, из которой он подается вращающимися лопастями к барабану, где заполняет формовочные полости, формирующие заданный по толщине и форме продукт.

РОТОРНАЯ ФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА АФК-1



МАШИНА ДЛЯ ФОРМОВАНИЯ ГАМБУРГЕРОВ И КОТЛЕТ МОДЕЛИ MS/2 (ИТАЛИЯ)



КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА

- <https://yandex.ru/search/?text=%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BA%D0%BE%D1%82%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BE%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BC%D0%B0%D1%88%D0%B8%D0%BD%D1%8B%20%D0%B2%D0%B8%D0%B4%D0%B5%D0%BE&lr=10735&clid=2233627#/videowiz?filmId=14103836799254757147>

ПЕЛЬМЕННЫЕ МАШИНЫ

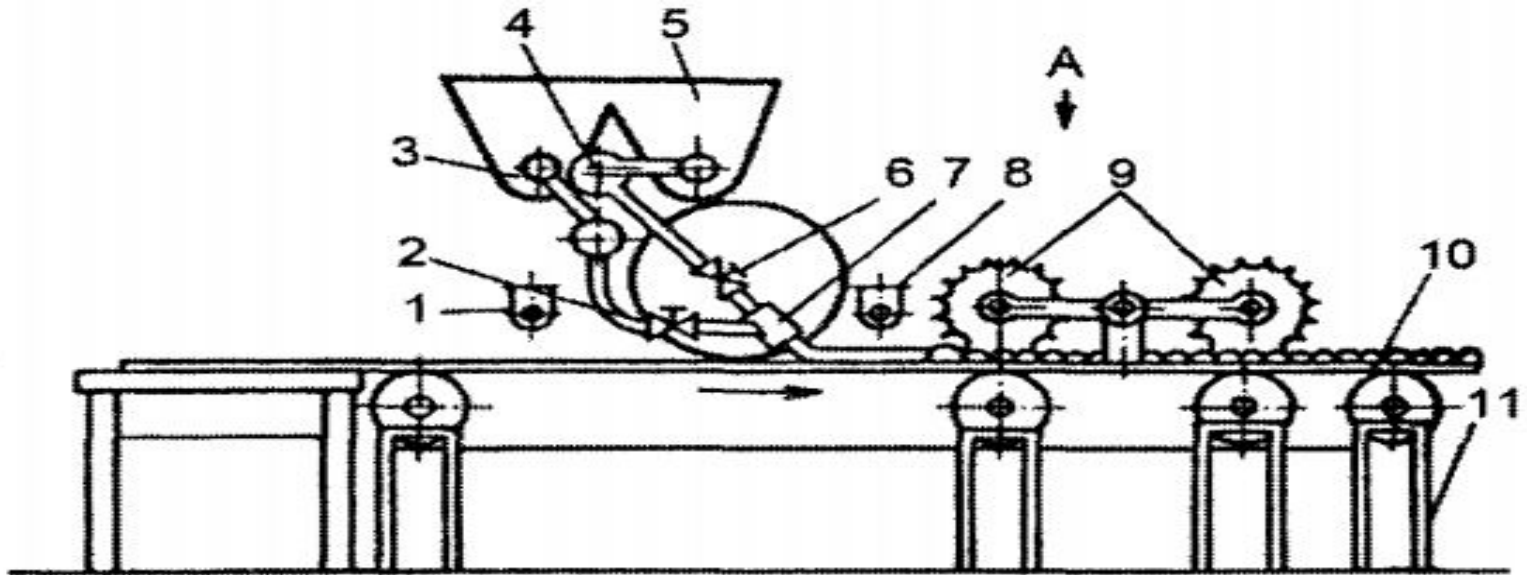
В машинах используются следующие схемы формования изделий:

- из тестовой трубки***
- из раскатанной тестовой ленты.***

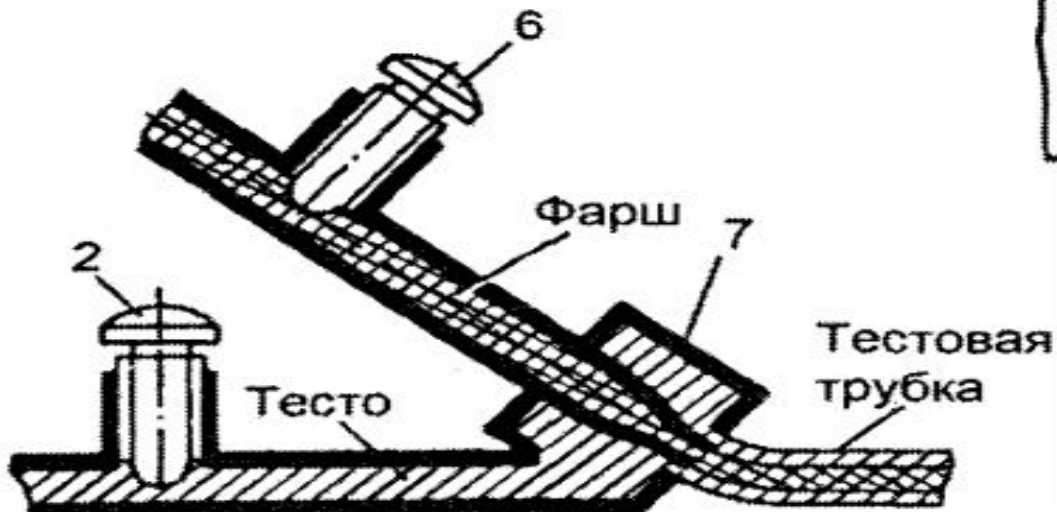
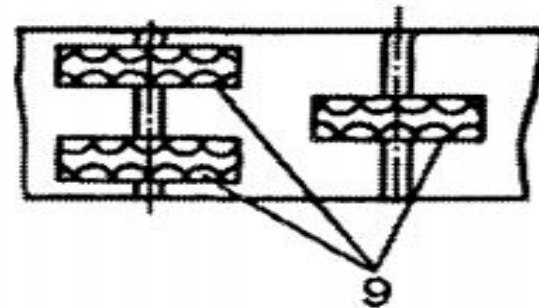
ФОРМОВАНИЕ ИЗ ТЕСТОВОЙ ТРУБКИ

- Предполагает наличие специальной формующей насадки, в которую из двух отдельных бункеров нагнетаются готовое тесто и фаршевая начинка.

ФОРМОВАНИЕ ИЗ ТЕСТОВОЙ ТРУБКИ



вид А



Аппараты пельменные типа АП



ФОРМИРОВАНИЕ ИЗ РАСКАТАННОЙ ТЕСТОВОЙ ЛЕНТЫ

- раскатка тестовых лент (нижней и верхней);
- дозирование фарша на нижнюю тестовую ленту;
- накрытие нижней ленты с фаршем верхней;
- штампование из трехслойной движущей ленты и отделение друг от друга штучных формованных изделий

Пельменный аппарат АП-450(П)



ПЕЛЬМЕННЫЙ АППАРАТ АП-1200



ПРОИЗВОДСТВО ПЕЛЬМЕНЕЙ

- <https://yandex.ru/search/?text=%D0%90%D0%BF%D0%BF%D0%B0%D1%80%D0%B0%D1%82%D1%8B%20%D0%BF%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D1%82%D0%B8%D0%BF%D0%B0%20%20%D0%90%D0%9F&lr=10735&clid=2233626#/videowiz?filmId=7942345870638027377>

РЫХЛИТЕЛИ МЯСА

Процесс рыхления заключается в нанесении на поверхность кусков мяса надрезов, разрушающих соединительную ткань.

Куски мяса проходят между двумя валами, вращающимися навстречу друг другу.

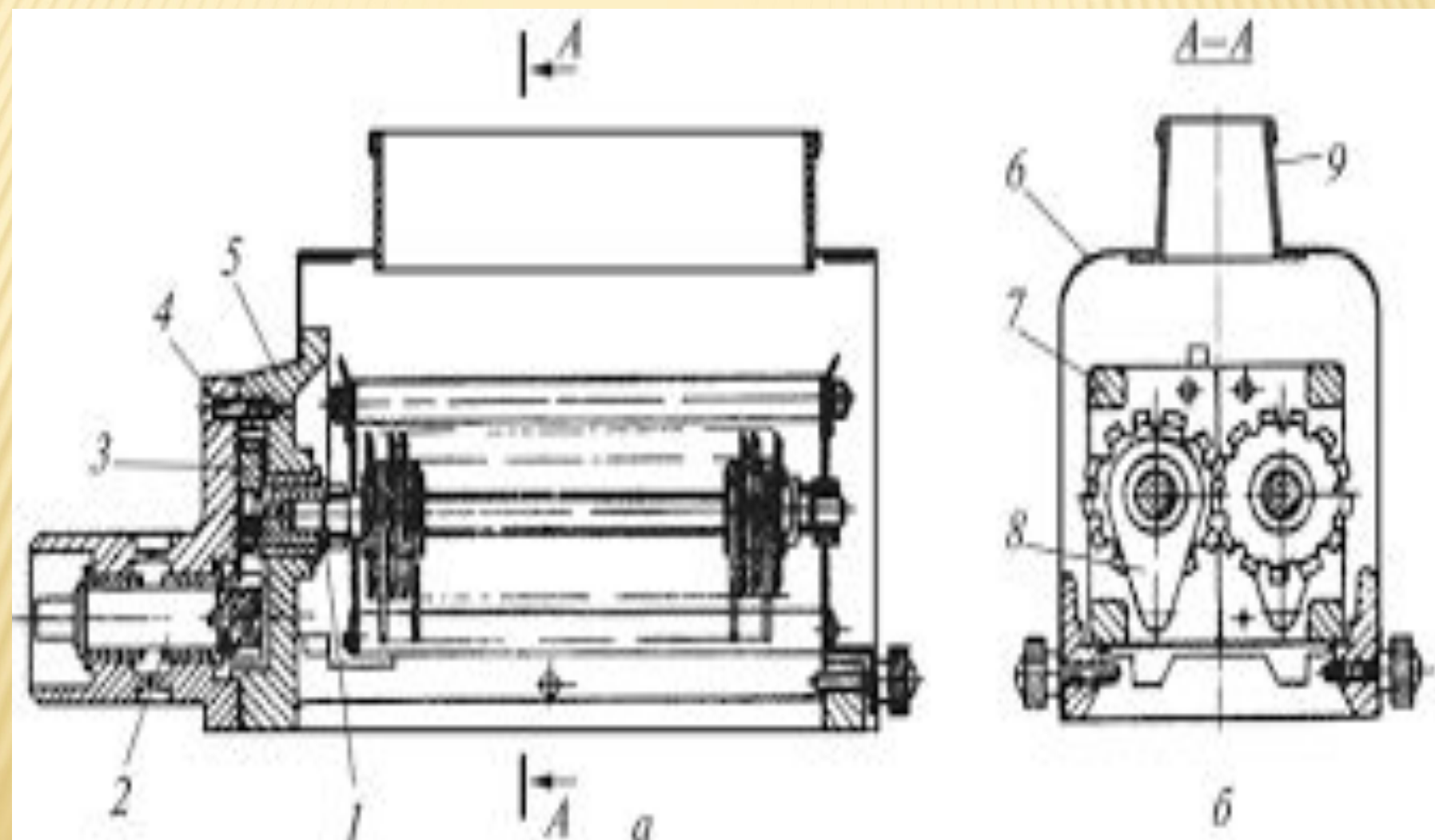
Практически по всей длине валов на небольшом расстоянии друг от друга располагаются режущие дисковые фрезы.

МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ KONETEOLLISUUS (KT) KT-PK (380V)

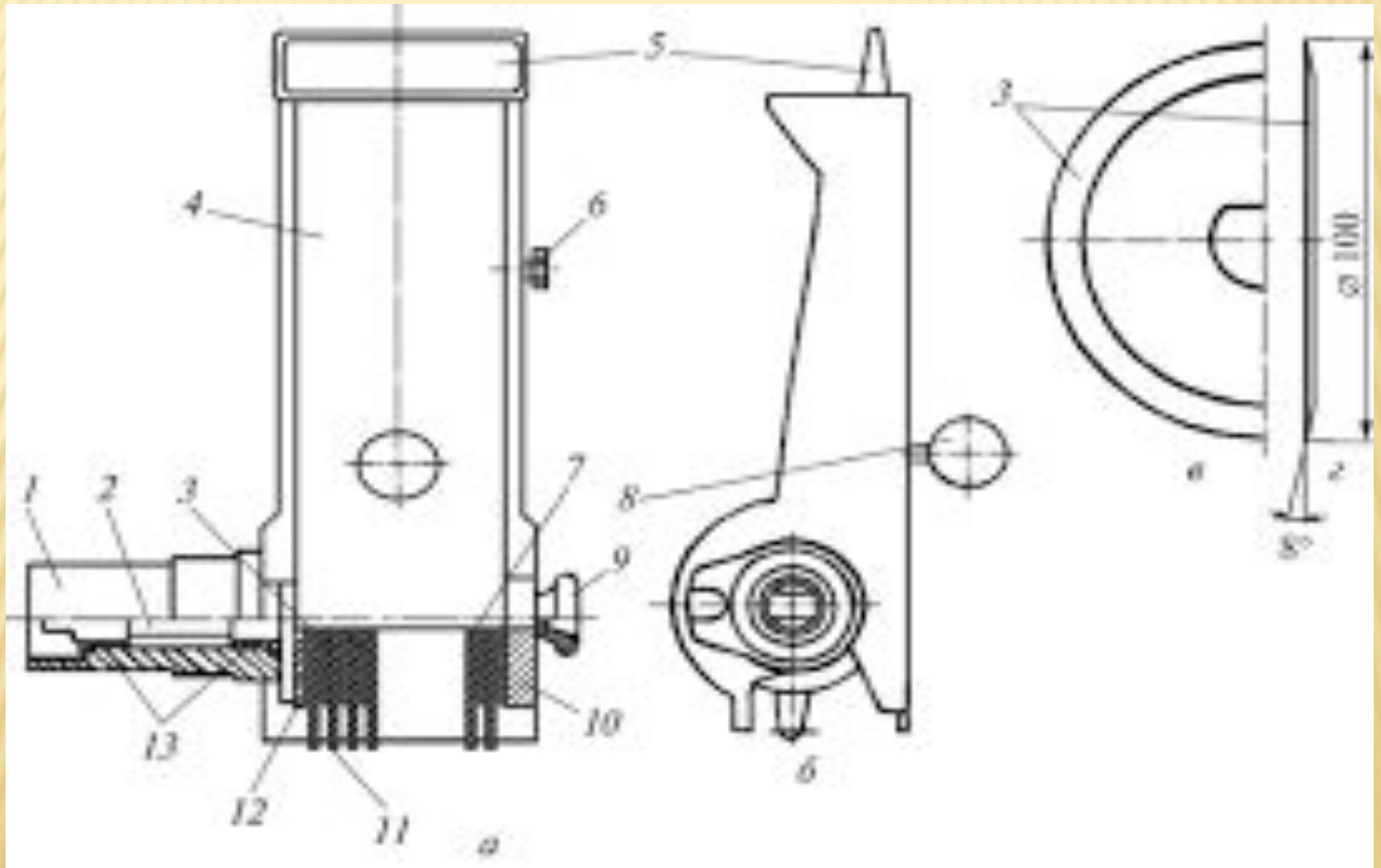


МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ МР





МЕХАНИЗМ ДЛЯ НАРЕЗКИ МЯСА НА БЕФСТРОГАНОВ



МЯСОРЫХЛИТЕЛЬ

КОНТЕОЛЛИСУС (КТ) КТ-РК (380V)

- <https://www.whitegoods.ru/goods/32608.htm>

ЛЕНТОЧНЫЕ ПИЛЫ

Ленточные пилы на предприятиях питания применяют для разделения мясокостного сырья, крупной рыбы, птицы, замороженных мясных и рыбных полуфабрикатов

Виды ленточных пил:

1. Начального уровня - для мясоперерабатывающих цехов и предприятий питания, где происходит разделка предварительно подготовленного сырья.
2. Профессиональные для фабрик-кухонь и небольших мясных цехов.
3. Профессиональные для разделки полутуш в течение смены практически непрерывно.

Резание происходит вертикальной ленточной пилой.

Нарезаемый продукт помещают на стол, устанавливают необходимую толщину нарезания и включают привод.

Изготовители: Sirman, Fimar (Италия);
Biro Inc (США);
КТ (Финляндия).

ПИЛА ЛЕНТОЧНАЯ МПЛ-250



-
- <https://yandex.ru/video/search?filmId=15943764891491888712&text=%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D0%BB%D1%8B%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BC%D1%8F%D1%81%D0%B0&noreask=1&path=wizard>

РЫБОЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

