



# **Измельчительно-режущее оборудование**

**Работу выполнил:**

**Студент 2 курса группы КО-1/19**

**Пантелеймонов Артём**

**Руководитель: Прохорова Т.В.**

# Назначение

- Механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания, относится к классу технологических машин и предназначено для первичной механической обработки пищевых продуктов. Оно включает в себя большую группу кулинарных машин и механизмов, используемых индивидуально или в составе поточно-механизированных автоматических линий по первичной обработке пищевого сырья.





# Ленточные пилы

Ленточные пилы предназначены для разделки отрубов мяса и рыбы на порции различной массы, в том числе для продольной распиловки туш. Ленточные пилы позволяют разделять как замороженное, так и охлажденное мясо, кости и мясо на костях.



# Машины для нарезки продовольственных товаров

Машины для нарезки продовольственных товаров обеспечивают быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины. Машины данного типа используются для нарезки гастрономических, хлебобулочных изделий, овощей, фруктов и других товаров.



# Машина для нарезки монолита масла

Машина струнной резки монолита сливочного масла предназначена для резки масла в блоках до 25кг на кусочки.



# Машины для нарезки овощей и фруктов

Для нарезания овощей на кусочки определенной формы на предприятиях общественного питания применяются овощерезательные машины (овощерезки).

Машины для нарезания вареных овощей устанавливаются в холодных цехах, а для нарезания сырых овощей — в овощных и горячих цехах.





# **Измельчительно-режущее оборудование**

**Работу выполнил:**

**Студент 2 курса группы КО-1/19**

**Пантелеймонов Артём**

**Руководитель: Прохорова Т.В.**