



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.



Виды измельчительно-режущего оборудования

Мясорубки

Мясорубка применяется для измельчения мяса и рыбы на фарш и повторного измельчения котлетной массы.

Мясо и рыба, подлежащие измельчению, очищаются от костей, соединительных тканей, сухожилий и нарезаются на кусочки.



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.