

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский технологический техникум питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



«Измельчительно-режущее оборудование»



ВЫПОЛНИЛА:
СТУДЕНТКА ГРУППЫ КО-1/19
ДЫШАКОВА КРИСТИНА
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ:
ПРОХОРОВА ТАТЬЯНА
ВЛАДИМИРОВНА

Предназначение



Процесс измельчения пищевых продуктов, т. е. разделение их на части, широко применяется на предприятиях общественного питания при изготовлении сахарной пудры, панировочных сухарей, дробленых орехов, кофе, пюреобразных продуктов из вареных овощей, фруктов, творога, при нарезке сырых овощей и фруктов, мяса, хлеба, сыра, колбасы, масла сливочного и других продуктов. **Измельчение** — механический процесс, при котором воздействие рабочих органов на обрабатываемый продукт сопровождается переходом последнего за пределы упругих деформаций.

Классификация



- 1. По назначению: для нарезания; измельчения.
- 2. По способу нарезания: с дисковыми ножами; ленточными пилами; со струнами.
- 3. По принципу работы: непрерывного действия; периодического действия.

В зависимости от вида обрабатываемого продукта все оборудование, предназначенное для разрезания пищевых продуктов, подразделяется на четыре группы:



1-овощерезки



2-мясорубки, рыхлители



4-машины для нарезки
гастрономических товаров



3-хлебрезки

Правила безопасности оборудования



Машины для нарезки продуктов должны быть установлены на рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности.

1. Предохранительный щиток и кожух машины должен находиться на своем месте и надежно закрепляться.
2. Заточное устройство ножа машины для нарезки продуктов должно находиться в нерабочем положении.
3. Не допускается эксплуатировать машину без оградительного щитка ножа и заточного устройства
4. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Перед включением машины в электросеть осуществляются проверка чистоты рабочих поверхностей и заточка ножей.



Классификация овощерезок:



Первым критерием классификации овощерезок является производительность:

- малая
- средняя
- большая

Овощерезки с малой и большой производительностью отличаются по видам нарезки овощей:

- для нарезки огурцов кружочками или шинковки капусты подойдет так называемый нож слайсер
- для измельчения свеклы подойдут ножи для нарезки палочками 1 или 2 мм
- для тёрки сыра специальные ножи помогут произвести тёртый сыр для пиццы
- производство драников при помощи ножа для сырого картофеля становится простейшей операцией

Принцип работы мясорубки



Для начала перерабатываемое мясо или другой продукт нужно нарезать кусками, которые смогут поместиться в отверстие мясоприёмника. При помощи толкателя помогаем мясу попасть на шнековый вал. Проходя через него, мясо прижимается к решётке и отрезается скользящим по его поверхности ножиком.

В самом мясоприёмнике на валу предусмотрены рёбра. С их помощью от слишком больших для прохода по шнеку кусков мяса отрезаются кусочки меньшего размера. Процесс измельчения в электромясорубке происходит непрерывно. Мясо или что-то другое закладываем в мясоприёмник, и тут же через решётку выходит готовый фарш.

Машины для нарезки непродовольственных товаров



Машина для измельчения продовольственных товаров



Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский технологический техникум питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



«Измельчительно-режущее оборудование»



ВЫПОЛНИЛА:
СТУДЕНТКА ГРУППЫ КО-1/19
ДЫШАКОВА КРИСТИНА
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ:
ПРОХОРОВА ТАТЬЯНА
ВЛАДИМИРОВНА