

Механическое оборудование предприятий общественного питания

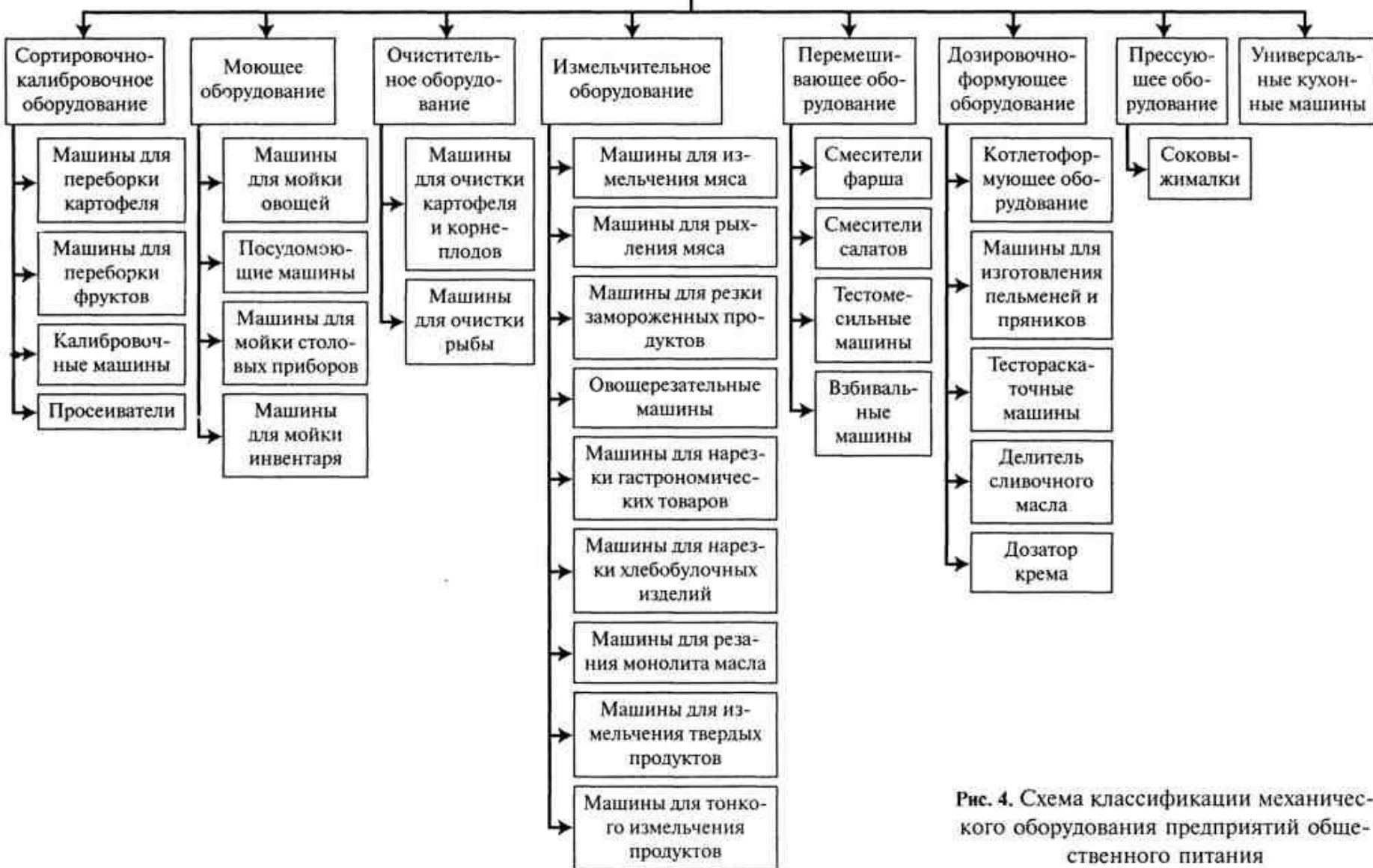


Рис. 4. Схема классификации механического оборудования предприятий общественного питания

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МАШИН

Теоретическая производительность

$$Q_T \quad Q_T = \frac{m}{T_D},$$

Рабочий цикл машины состоит из промежутков времени, в течение которых выполняются основные и вспомогательные операции, то есть:

$$T_p = t_z + t_o + t_v,$$

*Техническая
произво*

$$Q_{\text{тех}} = \frac{m}{t_p},$$

Техническая производительность связана с теоретической следующей зависимостью:

$$Q_{\text{тех}} = k_{\text{т.и}} \cdot Q_T,$$

*Эксплуатационная
производительность*

$$Q_{\text{экс}} = K_{\text{о.и}} \cdot Q_T,$$

МОЩНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ МАШИН

В зависимости от характера движения рабочего органа машины его мощность определяется из выражений:

— при поступательном движении

$$N_1 = P_{\text{ро}} v_{\text{ро}}; N_2 = P_{\text{пр}} v_{\text{пр}},$$

$$N_1 = M_{\text{ро}} \omega_{\text{ро}}; N_2 = M_{\text{пр}} \omega_{\text{пр}},$$

Общая мощность технологической машины определяется по формуле

$$N_0 = \frac{N_1 + N_2}{\eta_0},$$

Сортировочно- калибровочное оборудование



Рис. 7.1. Классификация оборудования для инспекции, калибрования и сортирования

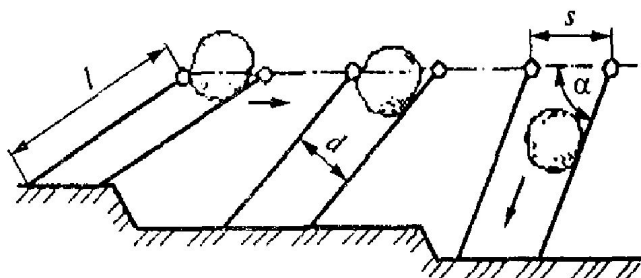


Рис. 7.2. Тросовое калибровочное устройство

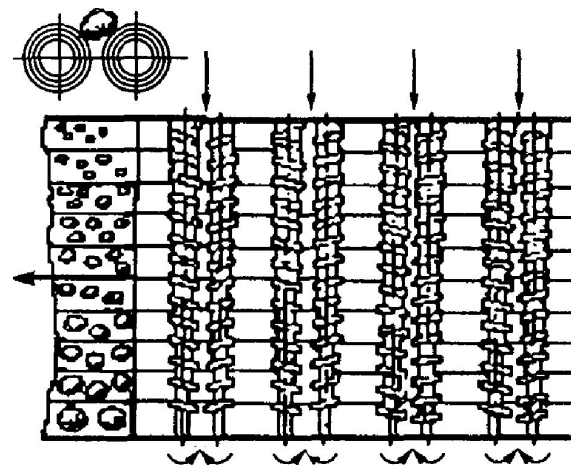


Рис. 7.3. Шнековое калибровочное устройство

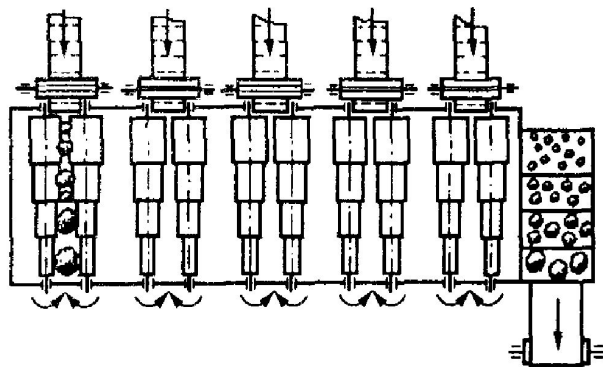


Рис. 7.4. Ступенчатое калибровочное устройство

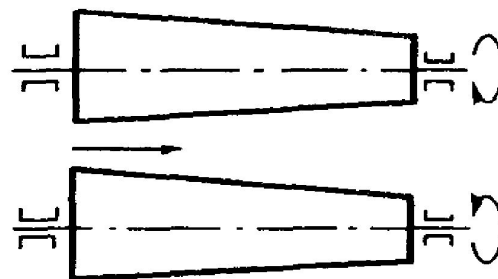


Рис. 7.5. Конусное калибровочное устройство

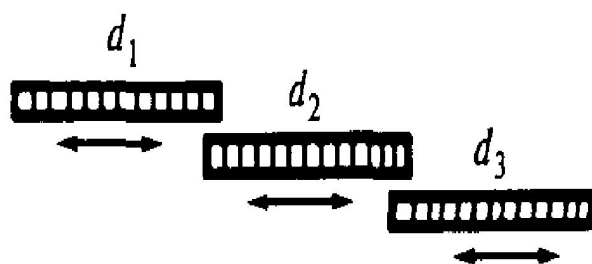


Рис. 7.9. Вибрационное калибровочное устройство

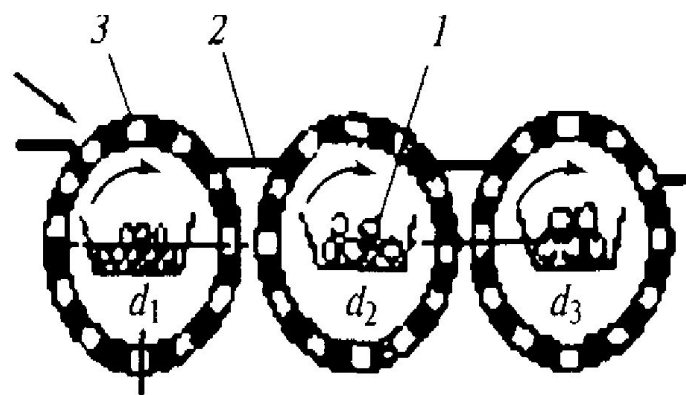


Рис. 7.10. Схема барабанного калибровочного устройства

Машины для калибровки корнеплодов
(круглых).



*Машина валкового
типа.*



*Машина барабанного
типа*

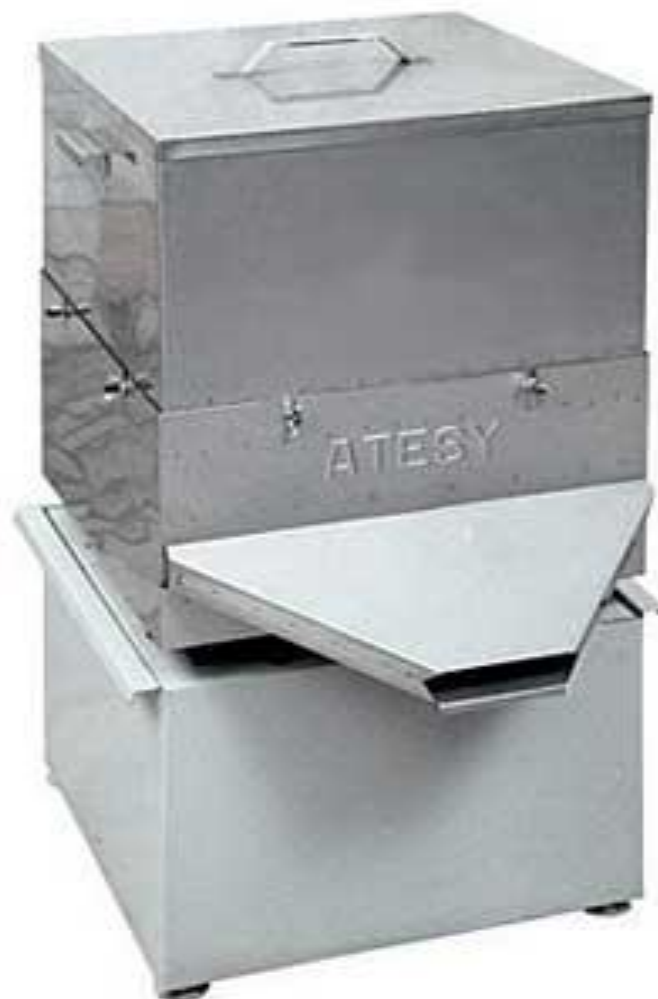
Просеиватели



Рис. 6.1. Классификация просеивающих машин



, вибрационный просеиватель
ПВГ-600М



«Каскад»

Моющее оборудование

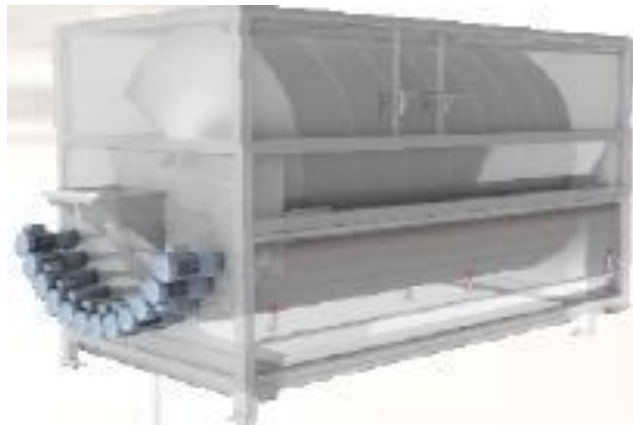


Рис. 5.1. Классификация машин для мойки сырья и тары

Машины для мытья овощей, картофеля, фруктов и зелени



Барботажная моечная машина



Барабанная щеточная машина





ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ



Машина посудомоечная МПУ-700



*Машина
посудомоечная
МПК-700К*



*Машина
посудомоечная ММУ-2000*



Машина посудомоечная Л5-НМТ-2А

Машины мойки инвентаря



Машины с загрузкой инвентаря через фронтальную, откидную дверь.



Машины с загрузкой посуды под купол (колпак) после опускания которого автоматически включается мойка.



Машины для мойки ящиков стандартных размеров.
Кассетные



Ригельный конвейер (пальцевый конвейер) устанавливается на самых производительных посудомоечных машинах

**Машины для очистки
овощей, рыбы, мяса и яиц**





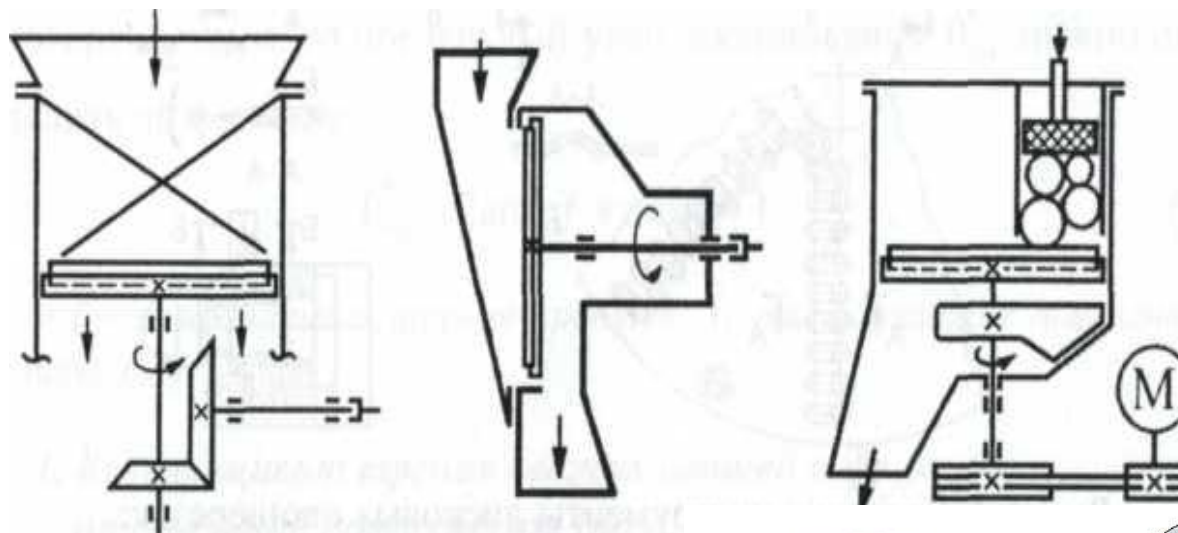






Измельчающее
оборудование

МАШИНЫ И МЕХАНИЗМЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ ПЛОДОВ И ОВОЩЕЙ



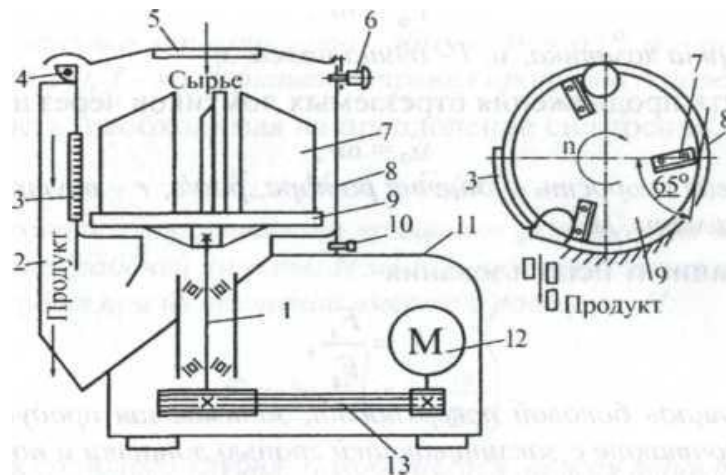
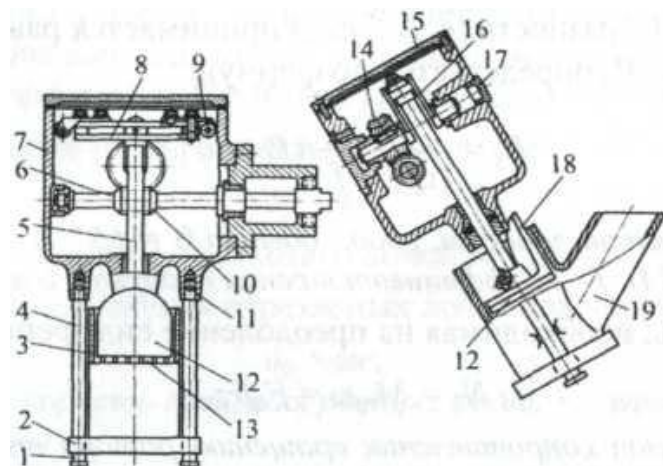


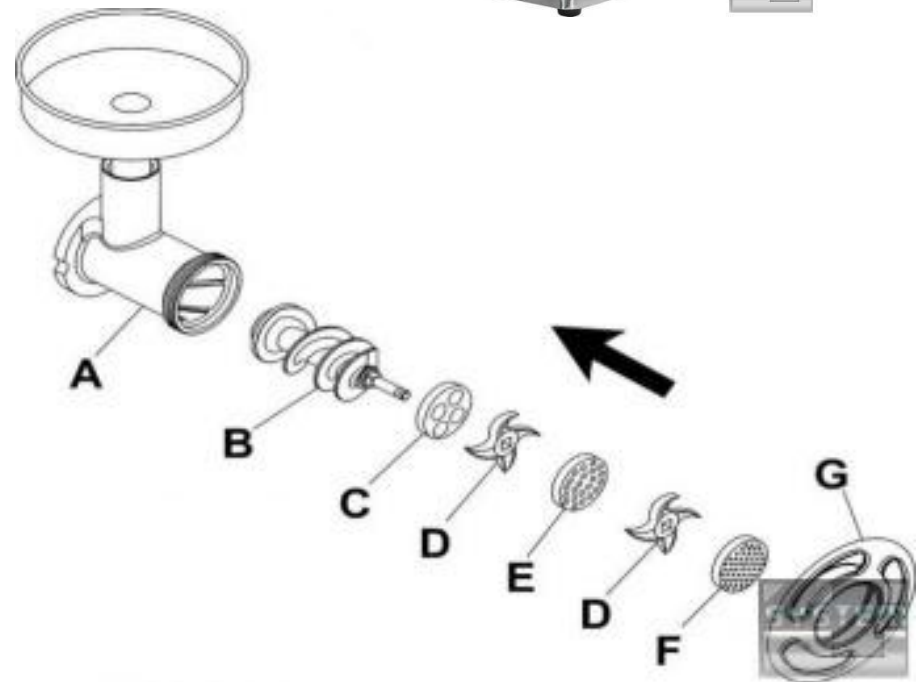
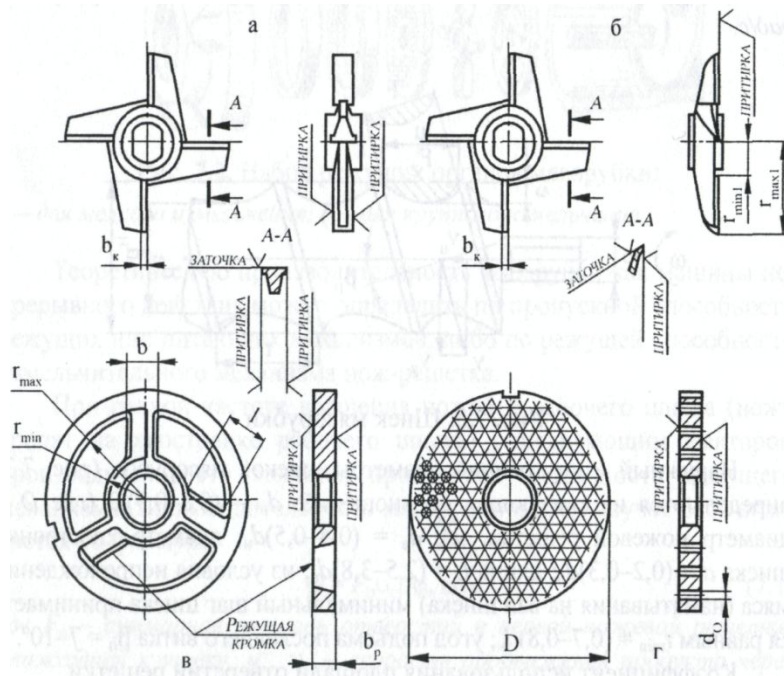
Схема роторной
овощерезательной машины МРО
400-1000:



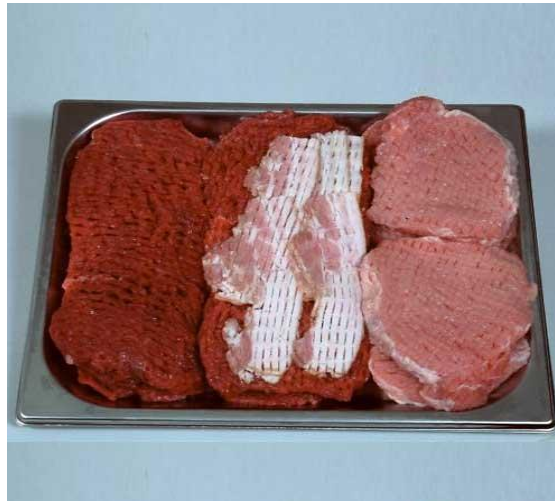
Пуансонная
овощерезка

МАШИНЫ ДЛЯ РАЗРЕЗАНИЯ МЯСА И РЫБЫ

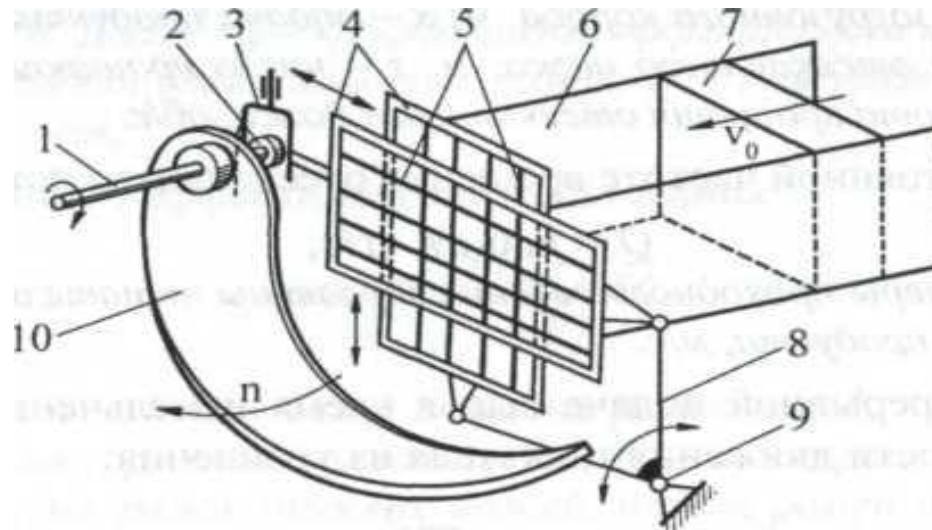
Мясорубк



Мясорыхлители



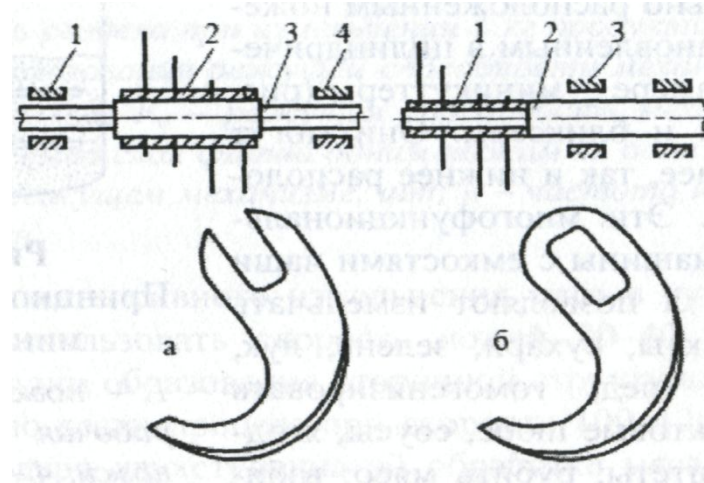
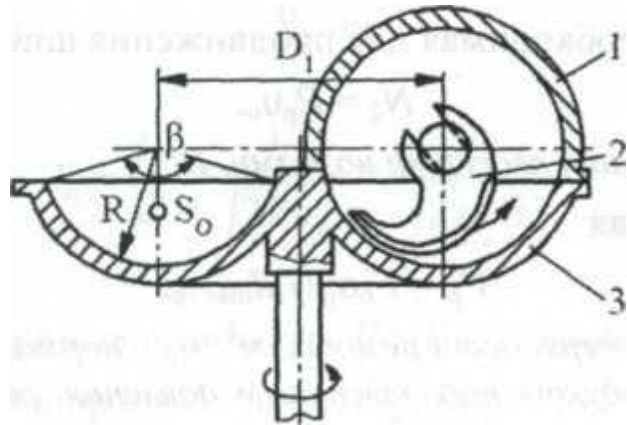
Мясо и шпигорезательные машины



Гастрономические пилы: конструкция, виды, производители

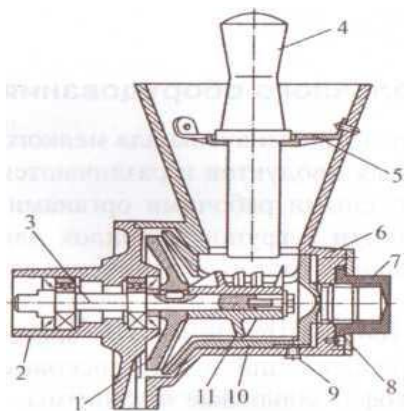


Куттеры

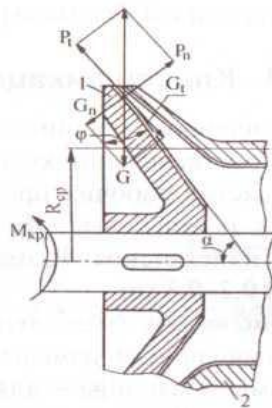


C6 VV

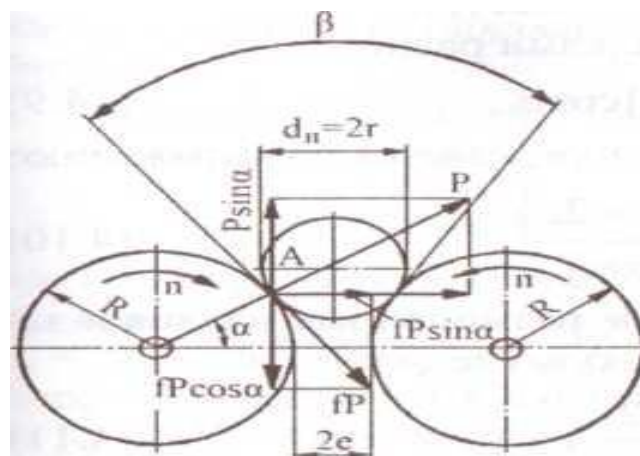
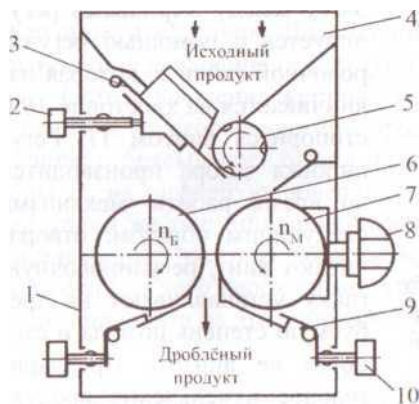
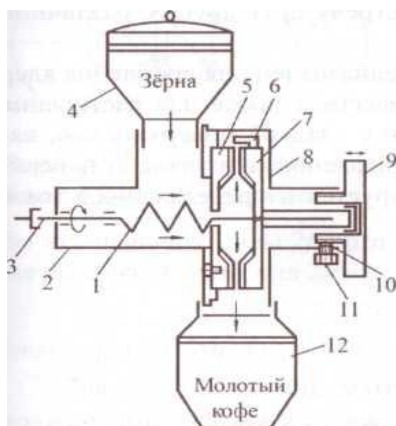
РАЗМОЛОЧНЫЕ МАШИНЫ И МЕХАНИЗМЫ



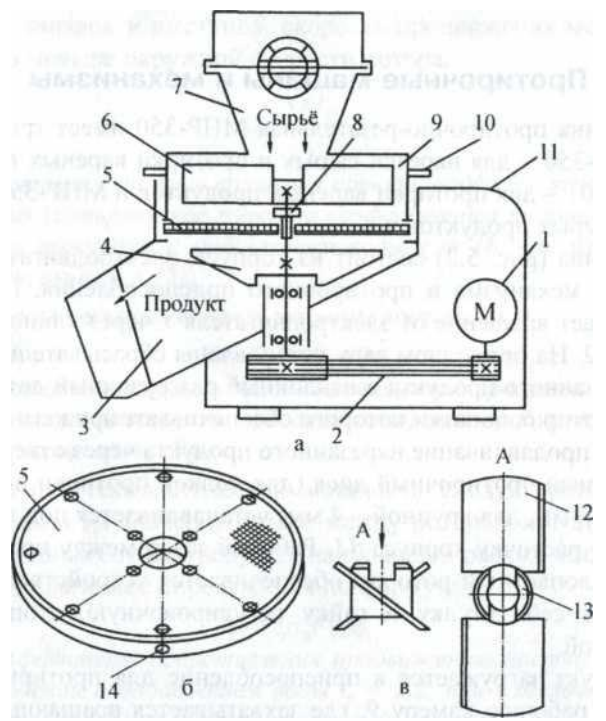
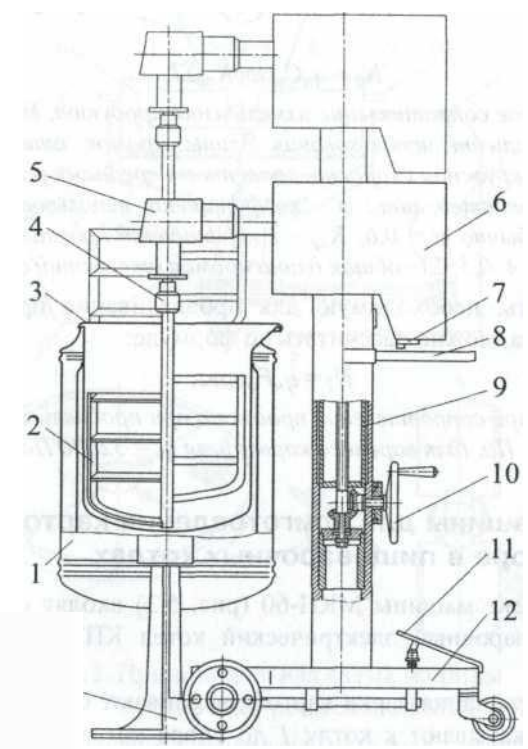
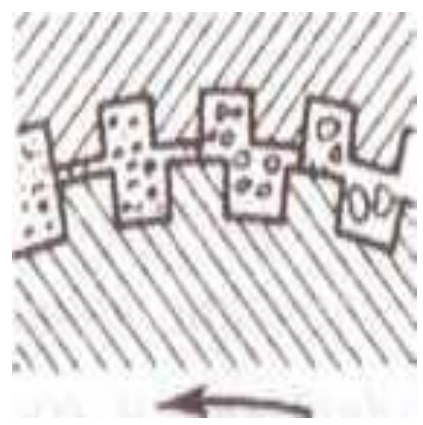
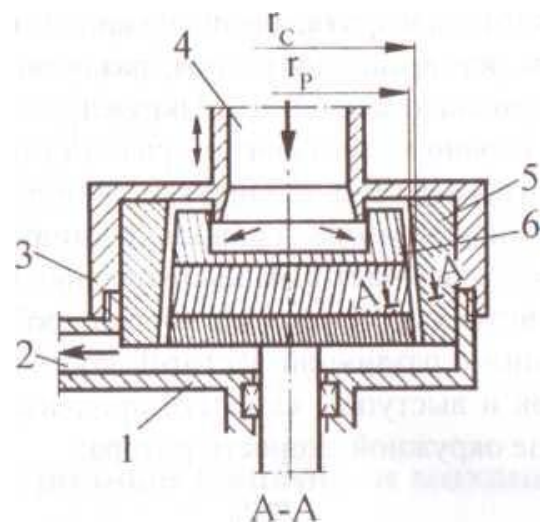
а



б



МАШИНЫ И МЕХАНИЗМЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПЮРЕОБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ



МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ ПРОДУКТОВ НА ЛОМТИКИ

Хлеборезки – виды, преимущества, производители



Слайсеры



MIRRA 220



AUTO 300



Leonardo



Topaz 250



Mini 250



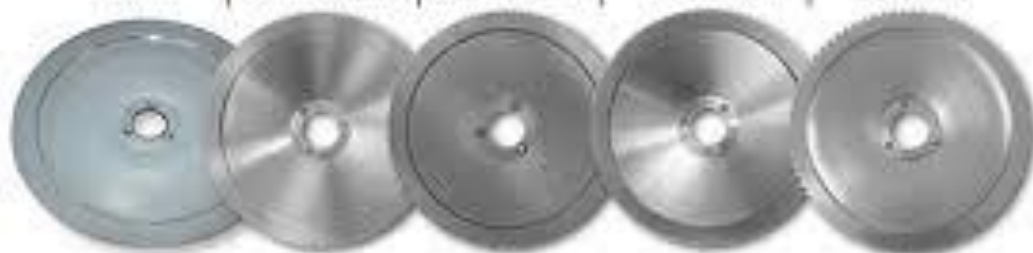
ANNIVERSARIO

■ Рекомендуется
■ Можно использовать, но результат не идеален
■ Нельзя использовать

3G НОЖ

СТАНДАРТНЫЙ НОЖ

ТЕФЛОН



ДЛЯ СЫРА И МЯСА



ДЛЯ МЯСА И
ОВОЩЕЙ



ДЛЯ СЫРА



ДЛЯ РЫБЫ



ДЛЯ ХЛЕБА

Модель\сфера	Хлеб	Сыр	Овощи	Колбасы	Вареная ветчина	Пармская ветчина без костей	Пармская ветчина с костями	Сырое мясо	Приготовленное мясо	Мороженное / 2 °	Рыба
--------------	------	-----	-------	---------	-----------------	-----------------------------	----------------------------	------------	---------------------	------------------	------

[Topaz 220](#)

Mirra

Mirra 300

Canova

Palladio

Galileo

Galileo ingranaggi

Galileo automec

Mirra verticale

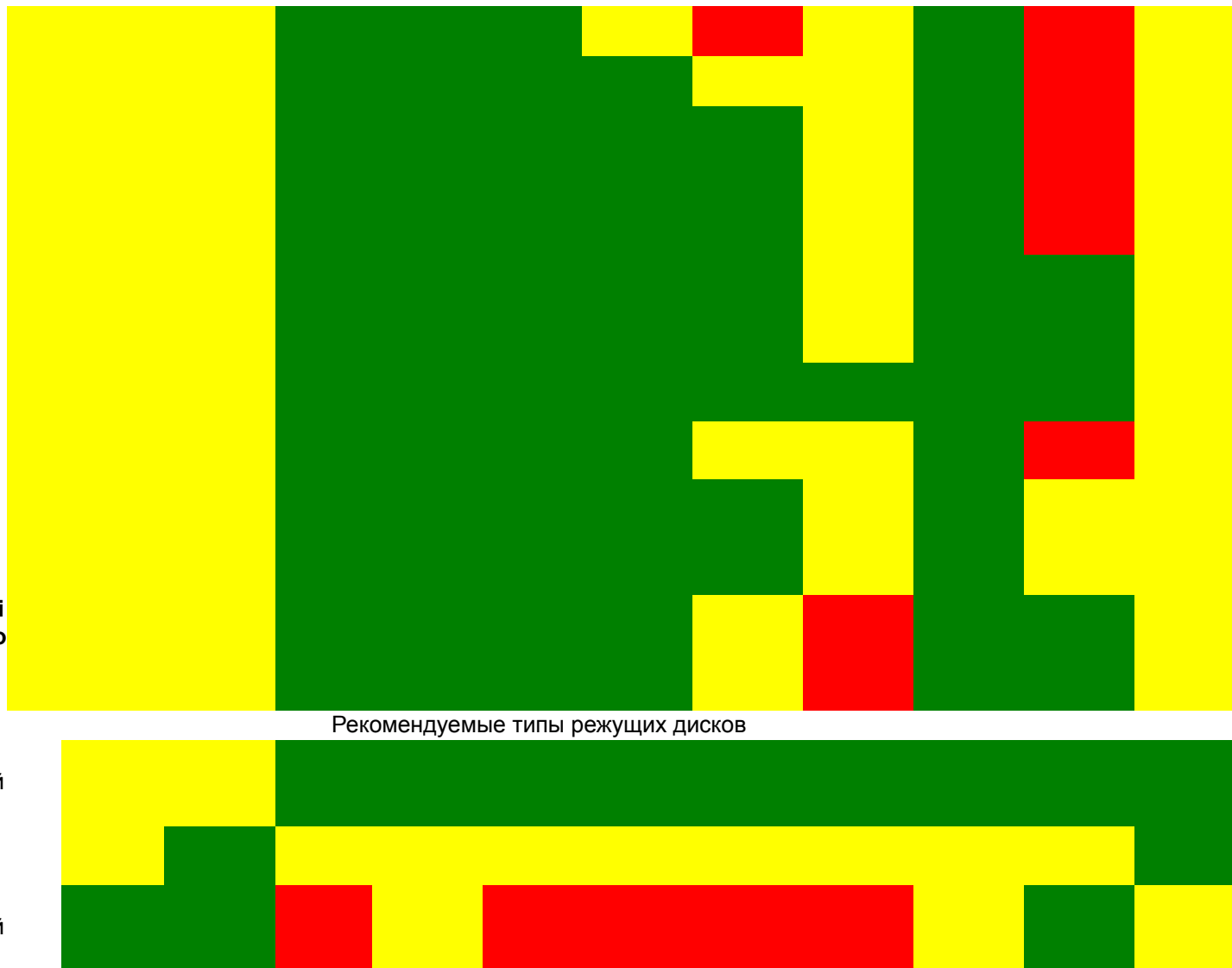
Mantegna
BS –Tiziano
Leonardo BS3

Mantegna – Tiziano
Leonardo VCS

Рекомендуемые типы режущих дисков

Стандартный хромированный

Стандартный тефлоновый
Зубчатый хромированный



Смесители

Тестомесильные **ТЕСТОМЕСЫ**



планетарный тестомес (миксер)



Z-образный тестомес



шнековый тестомес



спиральный тестомес



MT-12

ТЕСТОМЕСЫ Российского производства



TMM 03



Прима-40



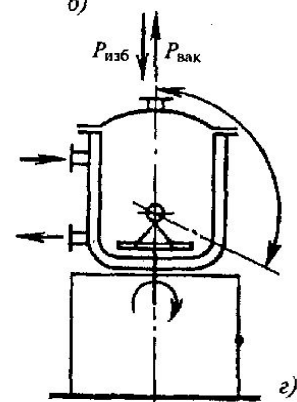
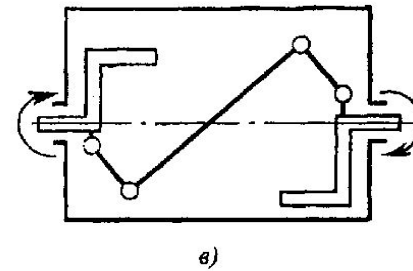
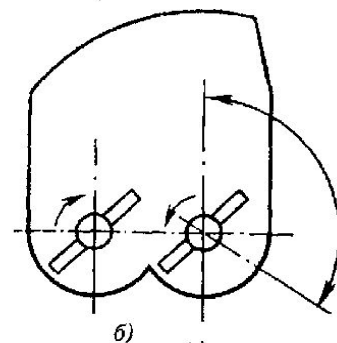
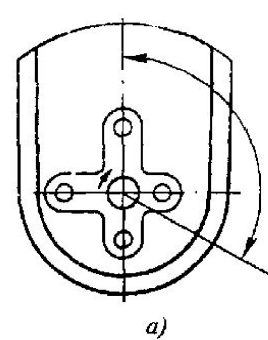
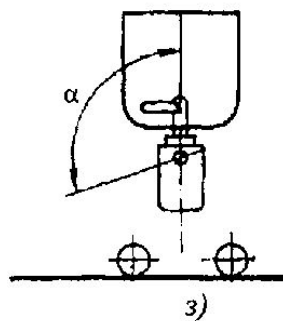
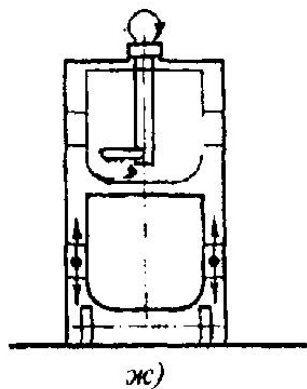
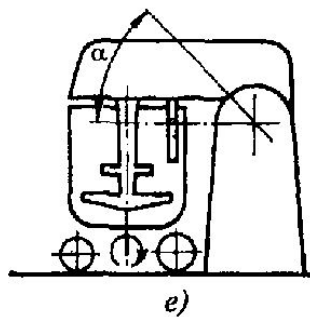
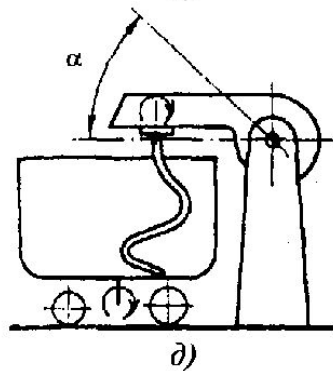
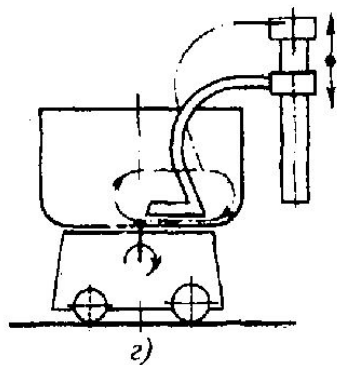
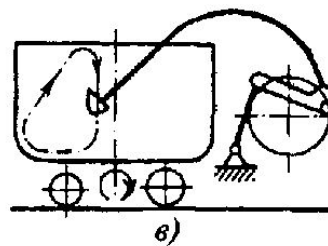
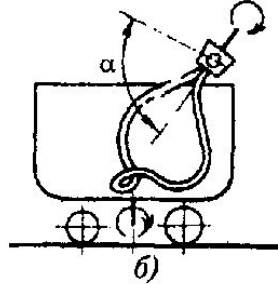
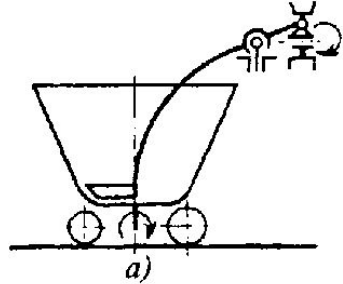
TMM-140

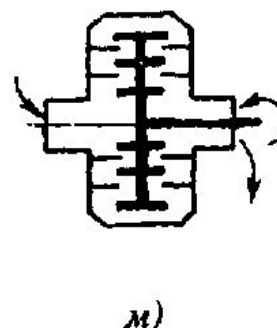
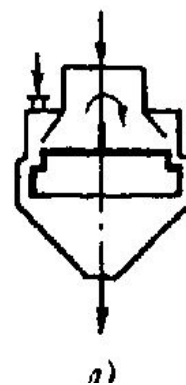
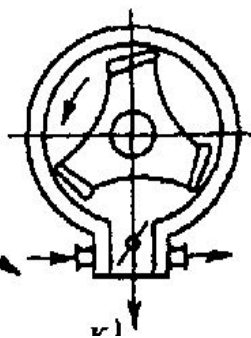
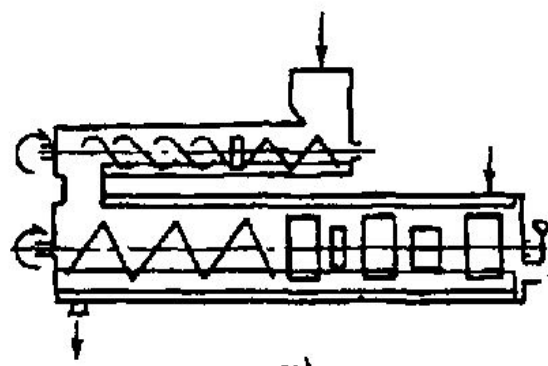
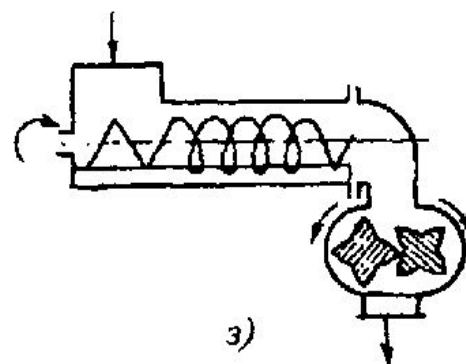
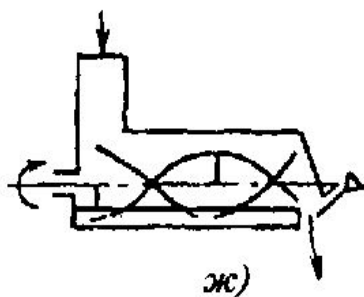
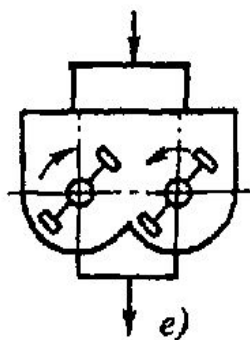
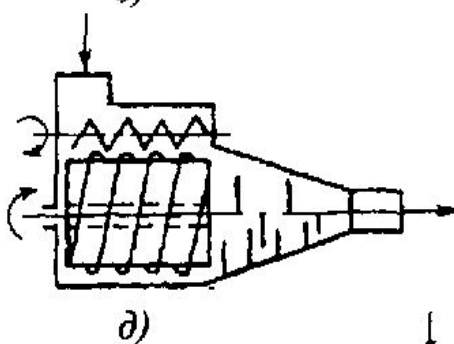
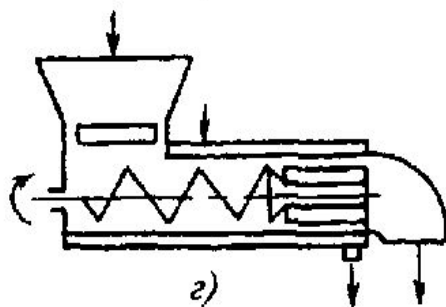
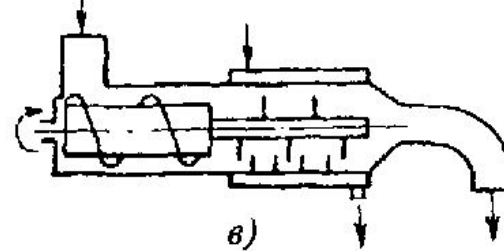
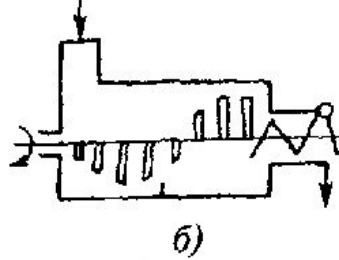
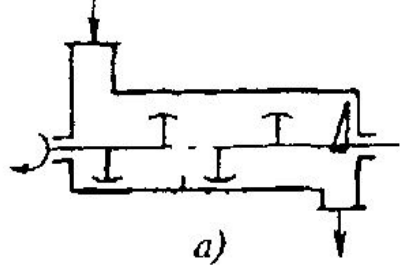


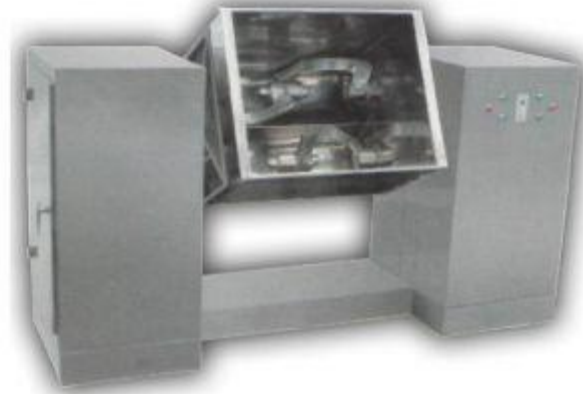
MTM-65 HM



Восход MTU-50







Машины для взбивания

ПЛАНЕТАРНЫЕ МИКСЕРЫ



венчик



лопатка



крюк



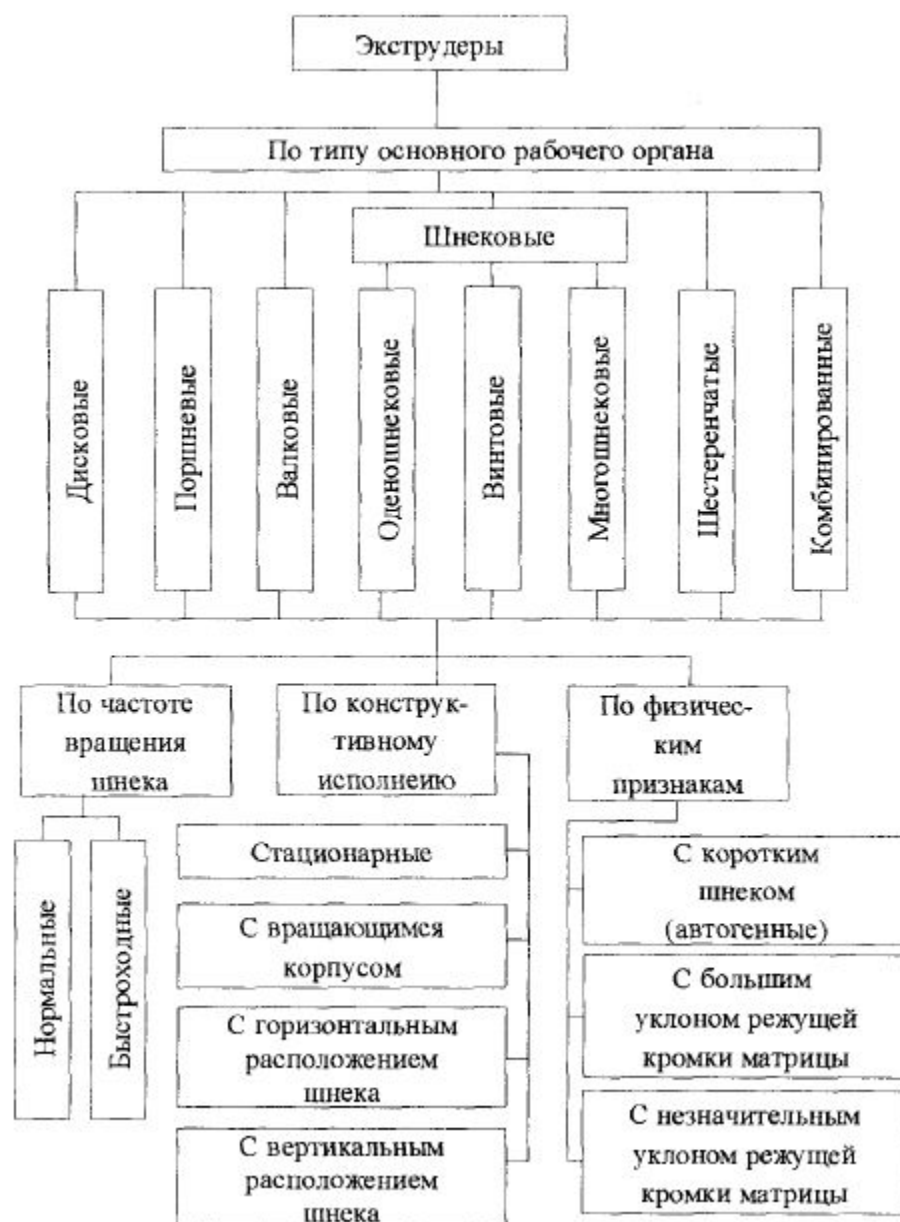
Фаршемешалки

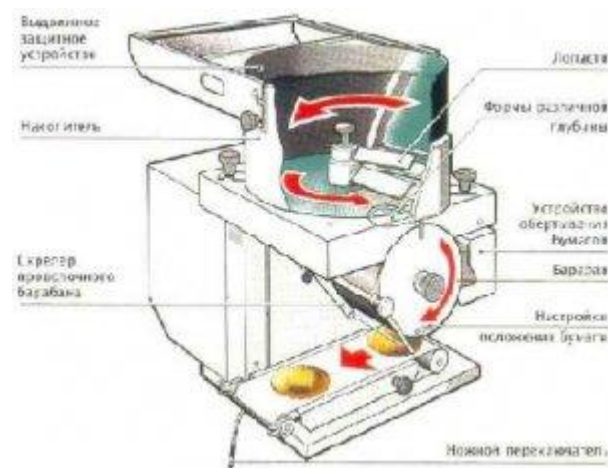
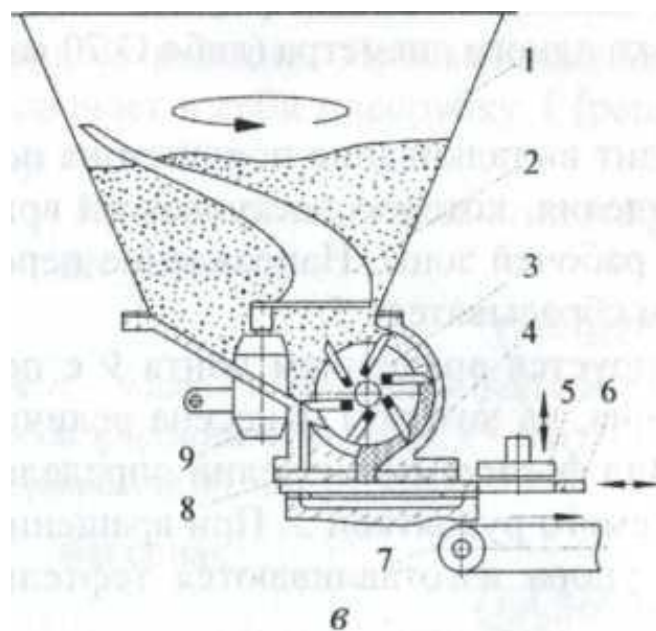
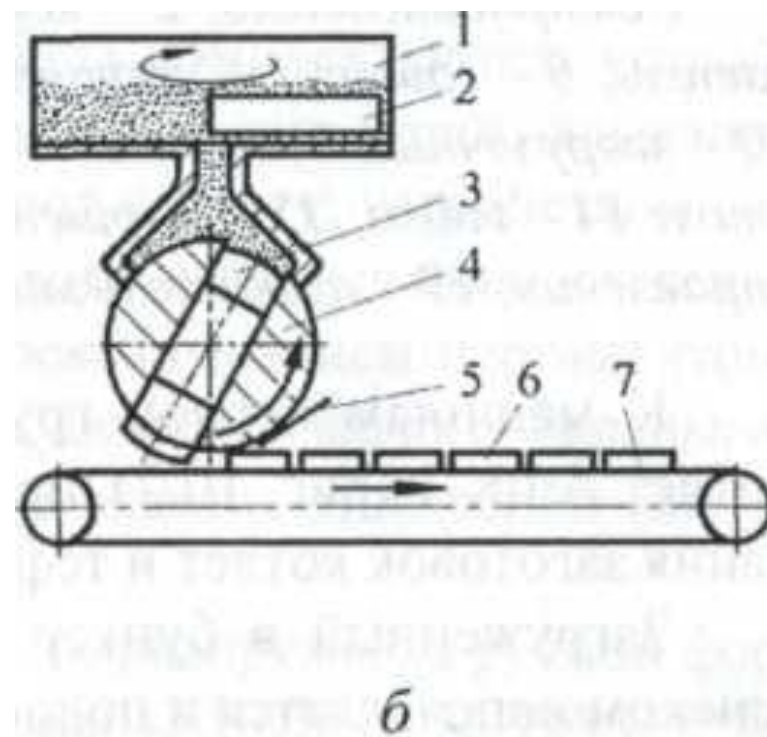
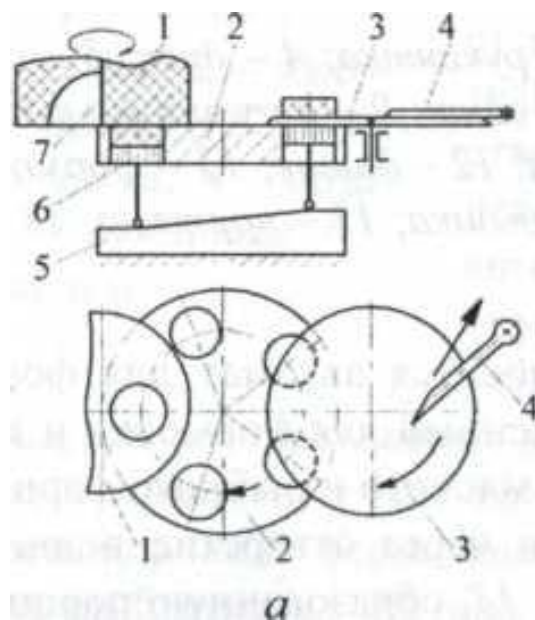


Миксер для смешивания салатов



Формовочные машины



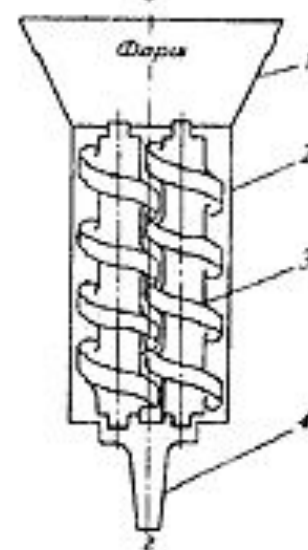
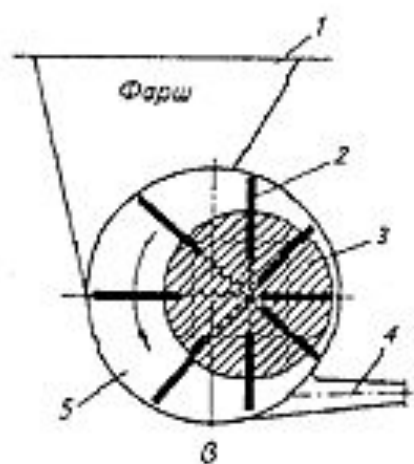
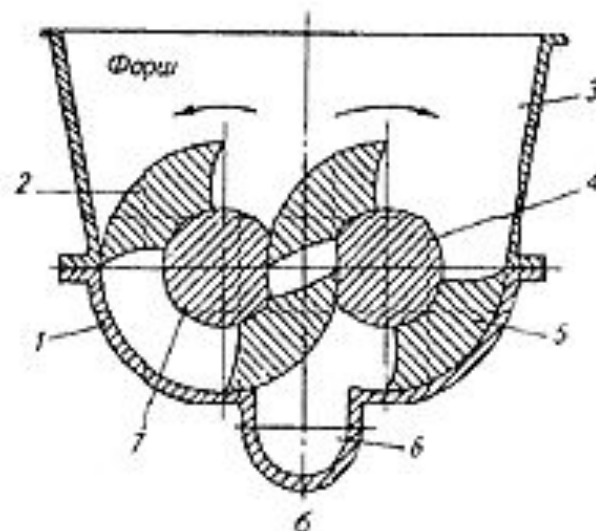
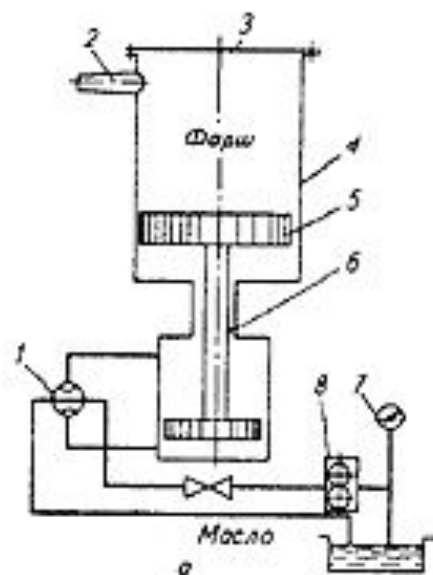




Пельменные автоматы



Шприцы





ksam.ru



ООО Контракт «Рязань»
www.contract-partner.ru

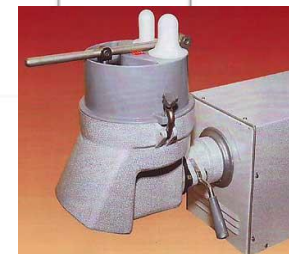


ООО Контракт «Рязань»
www.contract-partner.ru



Модельный ряд производства «Торгмаш» (Россия)

Модель	Напряжение Питания, Вт	Мощность кВат	Габариты мм	Скорость1/ Скорость2 об/мин	Масса кг	Насадки
УКМ 	380	1,1 – 1,5	540x340x375	170/330	38,5	7 шт. Измельчитель Миксер Мясорубка Просеиватель Овощерезка Рыбочистка Рыхлитель



ПУ – 0,6 	380	1,1-1,5	530x280x310	170/330	50	6 шт.
--	-----	---------	-------------	---------	----	-------



Настольная универсальная кухонная машина Supra 6e (FEUMA, Германия)



Привод Supra 6e фирмы Feuma

Модель	Напряжение Питания, Вт	Мощность кВт	Габариты мм	Скорость1/ Скорость2 об/мин	Масса кг	Количество насадок
 Supra 6e	230	0.95 – 1.1	350x300x460	140/280	28	10

Универсальный мотор-редуктор фирмы Angelo Po (Италия)

Виды универсальных приводов от фирмы AngeloPo

Модель	Напряжение питания, Вт	Частота тока, Гц	Габариты мм	Скорость1/ Скорость2 об/мин	Количество насадок шт.
MR 2261 	380	50	670x260x375	750/1500	12
MR 2262 	380	50	670x260x375	750/1500	12
BR 22 	380	50	570x260x375	750/1500	12
DO 	380	50	770x260x450	750/1500	13



BRUNNER®

Модельный ряд фирмы Brunner

Модель	Напряжение Питания, Вт	Частота Тока, Гц	Скорость1/ Скорость2 об/мин	Количество насадок шт.
IR 250	400	50	750/1300	6
Multicut 240	380	50	750/1300	5
GSM Volume/GSM	380	50	750/1300	6
MST	380	50	750/1300	3



KitchenAid

Миксеры фирмы Kitchen Aid (США)

Модельный ряд универсальных машин фирмы KitchenAid

Модель	Напряжение Питания, Вт	Габариты мм	Масса кг	Количество насадок
5KFPM775EAS	240	410X220X270	9	8
5KFPM775EER	220	410X220X270	10	8
5KFPM775EOB	220	410X210X270	9	12
5KFPM775EWH	230	430X210X270	10.5	7
5KFPM775ECS	230	430X210X270	10.5	10

