

мясорубка





Стандартная мясорубка предназначена для переработки сырого мяса, рыбы в разную степень измельчения. Это их единственная основная функция. К такой мясорубке присоединяются насадки для разнообразных дополнительных функций.



Мясорубка-волчок способна перерабатывать в фарш замороженное мясо, в ходе такой переработки продукция остается свежей, не деформируются белковые соединения, не нарушаются мясные волокна. Принцип работы этого оборудования достаточно прост: в загрузочное устройство укладывают мясо, которое проходит через ножи, где происходит его первичное измельчение, потом масса продавливается шнеком через специальную матрицу, и приобретает нужную консистенцию. В таком волчке шнеков может быть несколько, что ускоряет процесс переработки. Волчки отличаются от обычных мясорубок и внешне. У них полностью закрытый корпус, имеющий форму прямоугольника.

Фаршемешалка



- Фаршемешалки предназначены для перемешивания фарша и его компонентов в однородную массу и обогащения ее кислородом воздуха, что обеспечивает получение фарша и котлетной массы высокого качества.



КОТЛЕТОФОРМОВОЧНАЯ МАШИНА,



предназначена для формовки котлет биточков. Она состоит из корпуса, дискового стола с формующими цилиндрами, бункеров для фарша и сухарей, приводного механизма, сбрасывателя и механизма регулирования.

МАШИНА ДЛЯ РЫХЛЕНИЯ МЯСА



предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей, отбивных и т.д.) с целью увеличения их поверхности для более равномерного теплового воздействия и разрушения волокон соединительной ткани.

Мясо после такой обработки становится более мягким, лучше прожаривается и не деформируется при жарке.

