

# ЛЕКЦИЯ №5

## МАШИНЫ ДЛЯ ОБРАБОТКИ МЯСА И РЫБЫ



- 1. Мясорубки;
- 2. Мясорыхлители;
- 3. Фаршемешалка;
- 4. Размолочный механизм;
- 5. Рыбаочестительная машина

# МЯСОРУБКИ

- Предназначены для измельчения мякоти мяса и рыбы.

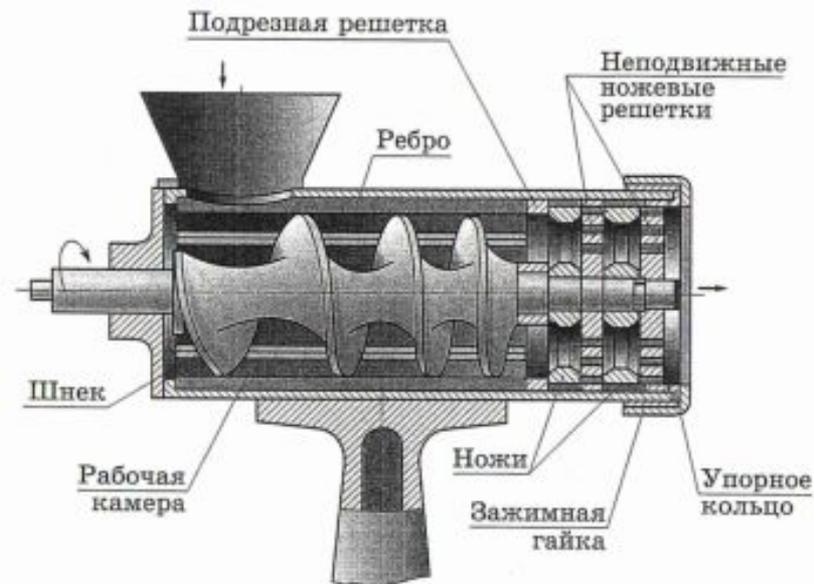


# УСТРОЙСТВО МЯСОРУБКИ

- 1) рабочая камера цилиндрической формы, внутри имеет винтовые бороздки, для исключения прокручивания мяса вместе со шнеком. Внутри рабочей камеры размещена шпонка-удерживает в неподвижном положении решетки и прижимные кольца.

- 2) в верхней части рабочей камеры расположена загрузочная чаша;

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ БЛОК МЯСОРУБКИ



- 3) шнек состоит из 3 частей: хвостовик-входит в соединении с вала редуктора; винт-транспортирует мясо в зону измельчения; палец шнека-для размещения режущей пары. Режущая пара состоит из набора ножей и решотак



- 4) прижимные кольца-обеспечивают плотность прилегания режущей пары.
- 5) зажимная гайка-удерживает рабочие органы в рабочей камере.
- 6) пульт управления кнопки: пуск, стоп, реверс



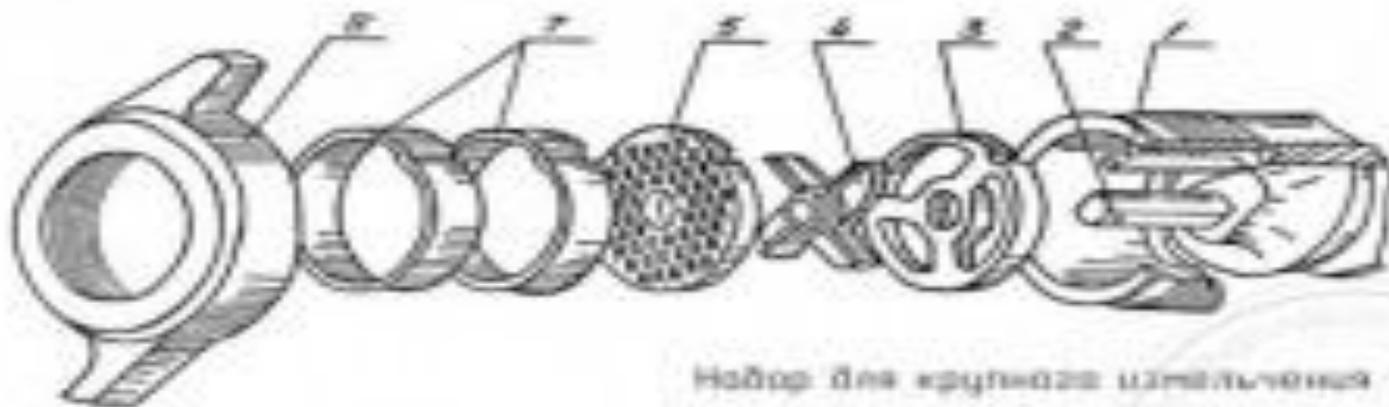
# АЛГОРИТМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Подготовка к работе:

1.1. Визуальный осмотр (чистота камеры и рабочих органов, заточка ножей);

1.2. Сборка:

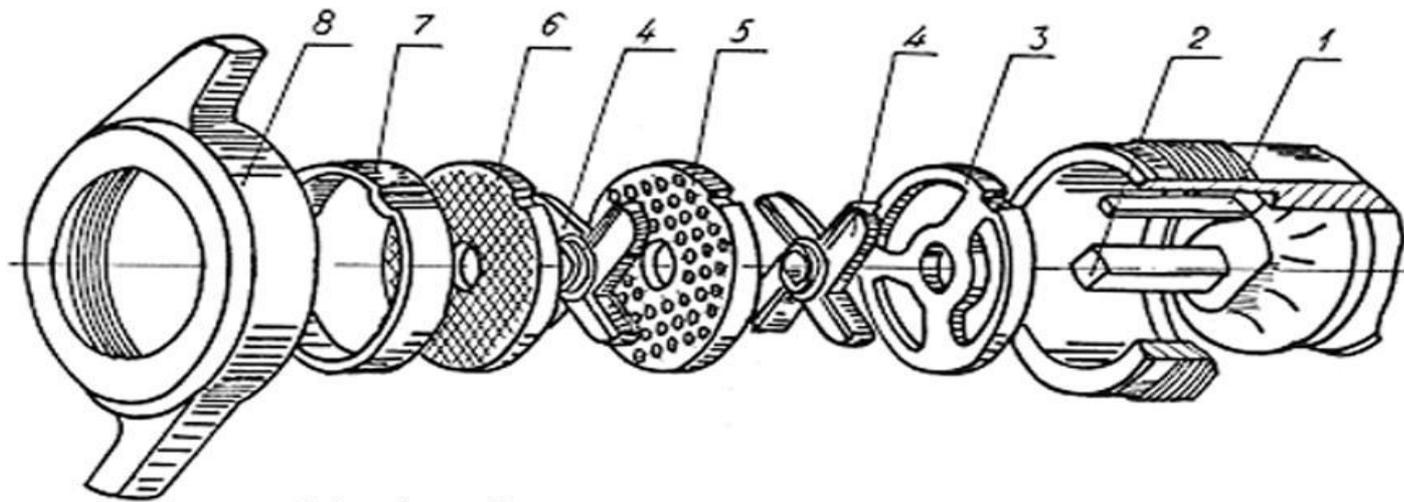
1) для натурально-рубленой массы: подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с диаметром отверстий 9мм, 2 прижимных кольца, зажимная гайка;



Набор для крупного измельчения

1-Шпиндель; 2-Шнек; 3-Нож подрезной; 4-Нож двухсторонний; 5-Решетка с отверстиями 9мм;  
6-Решетка с отверстиями 5мм; 7-Кольцо упорное; 8-Гайка зажимная.

2) для котлетной массы: подрезная решетка, двухсторонний нож, решетка с диаметром отверстия 9мм, двухсторонний нож, решетка 5 мм, прижимное кольцо, зажимная гайка;



*Набор для мелкого измельчения*

*1- Шпонка; 2- Шнек; 3- Нож подрезной; 4- Нож двусторонний; 5- Решётка с отверстиями 9мм; 6 – Решётка с отверстиями 5 мм; 7 - Кольцо упорное; 8 - Гайка зажимная*

3) для кнельной массы: аналогично предыдущий сборки, но устанавливается решетка 5,3мм.

1.3 проверяем на холостом ходу.

2. Во время работы:

2.1. Включаем мясорубку. Загружаем подготовленное мясо (зачищенное от сухожилий, костей, хрящей, нарезанное на кусочки 50-100г) проталкиваем мясо толкателем;

2.2. Следим за исправной работой. При необходимости используем кнопку «Реверс».

3. По окончании работы:

3.1. Отключаем от сети;

3.2. Разбираем, удаляем остатки продукта, моем, протираем на сухо. Ножи и решетки смазываем пищевым несоленым жиром.

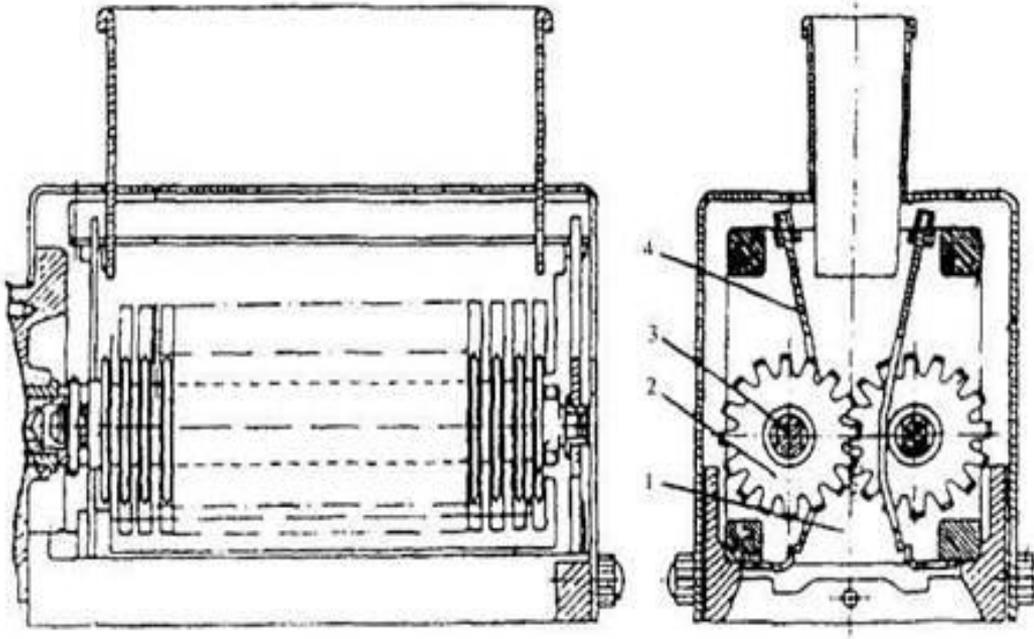
# МЯСОРЫХЛИТЕЛИ

Предназначены для измельчения соединительной ткани в порционных натуральных полуфабрикатах. Заменяет процесс отбивания.



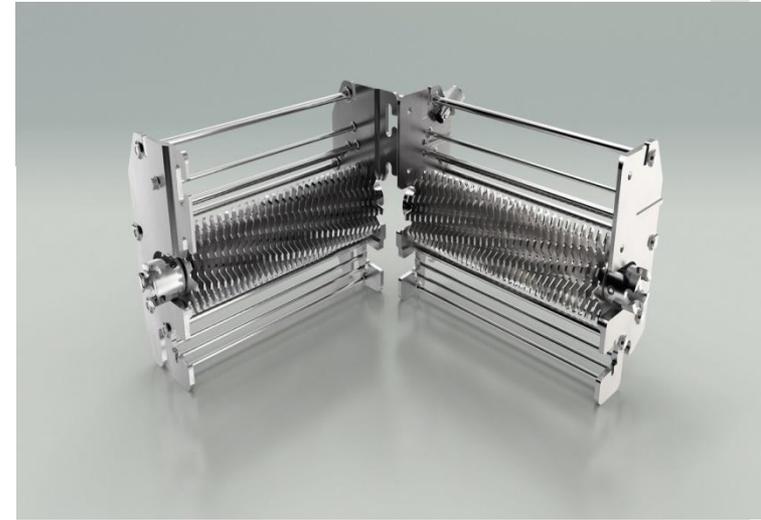
# УСТРОЙСТВО

- 1) рабочая камера-каретка состоит из двух половин.



фрезами вращаются навстречу друг другу и прорезают мясо.

- 3) гребенки направляют мясо в зону рыхления, не дают ему наматываться на валики.



- **1. Подготовка к работе:**
- 1.1. Проверка санитарно-технического состояния (чистота валиков, отсутствие посторонних запахов, заточка и отсутствие деформации ножей-фрез)
- 1.2. Сборка: устанавливаем валики в каретку, устанавливаем гребенки и соединяем две половины рабочей камеры, крепим к хвостовику или приводному механизму.
- 1.3. Проверяем на холостом ходу.

- **2. Во время работы:**

- 2.1. Включаем, загружаем порционный полуфабрикат в рабочую камеру;

- 2.2. Поворачиваем полуфабрикат на  $90^\circ$  и еще раз пропускаем, можно сшивать два кусочка мяса уложив их на хлестом друг на друга.

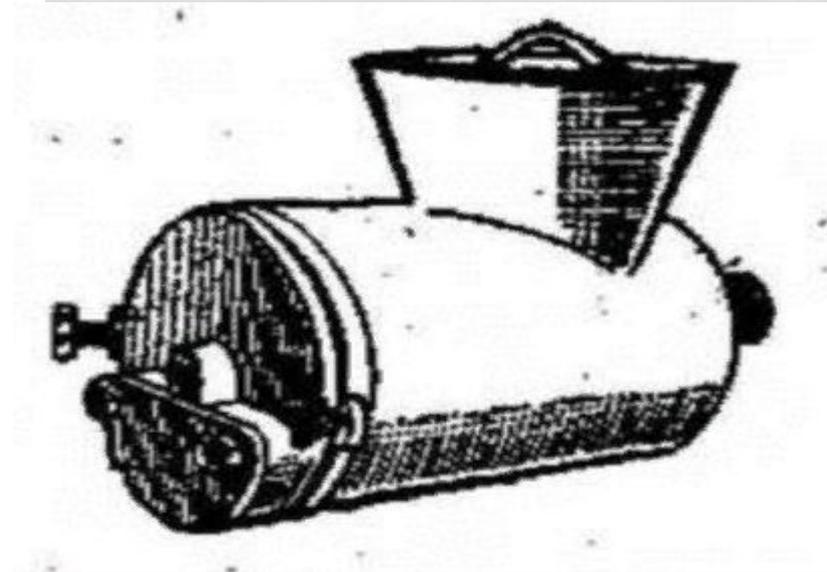
- **3. По окончании работы:**

- 3.1. Отключаем

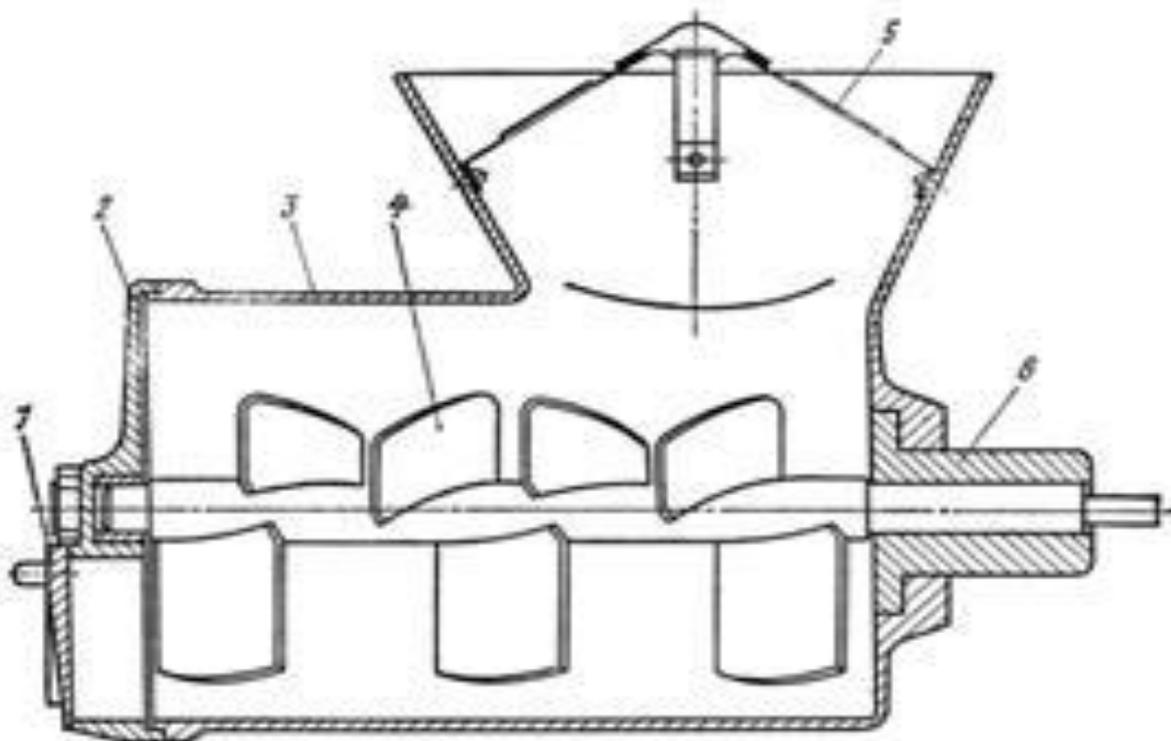
- 3.2. Разбираем, моем, просушиваем, смазываем пищевым несоленым жиром.

# ФАРШОМЕШАЛКИ

- Предназначены для перемешивания различных ингредиентов для фарша.



# МС 8-150



1 – заслонка;  
2 – крышка; 3 –  
рабочая  
камера; 4 –  
лопасти; 5 –  
предохраните  
льная  
крестовина; 6

# АЛГОРИТМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

## **1. Подготовка к работе:**

- 1.1. Проверка санитарно-технического состояния .....
- 1.2 Сборка: .....

## **2. Во время работы:**

- 2.1 Включаем
- 2.2. Загружаем подготовленный фарш

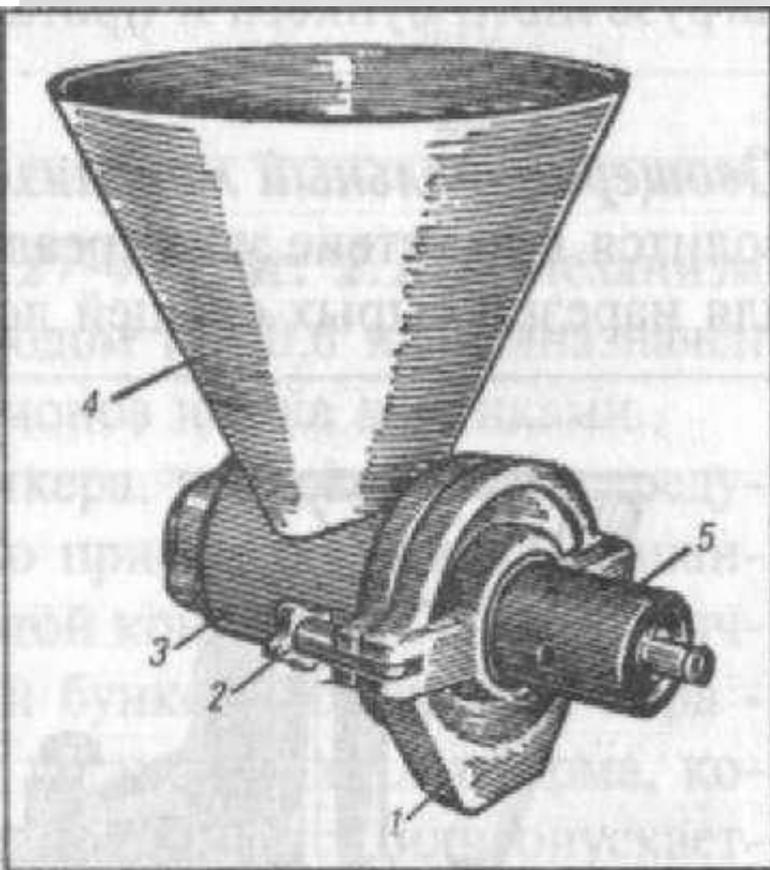
## **3. По окончании работы:**

- 3.1. Отключаем от сети
- 3.2. Разбираем, моем, просушиваем, смазываем пищевым несоленым жиром.

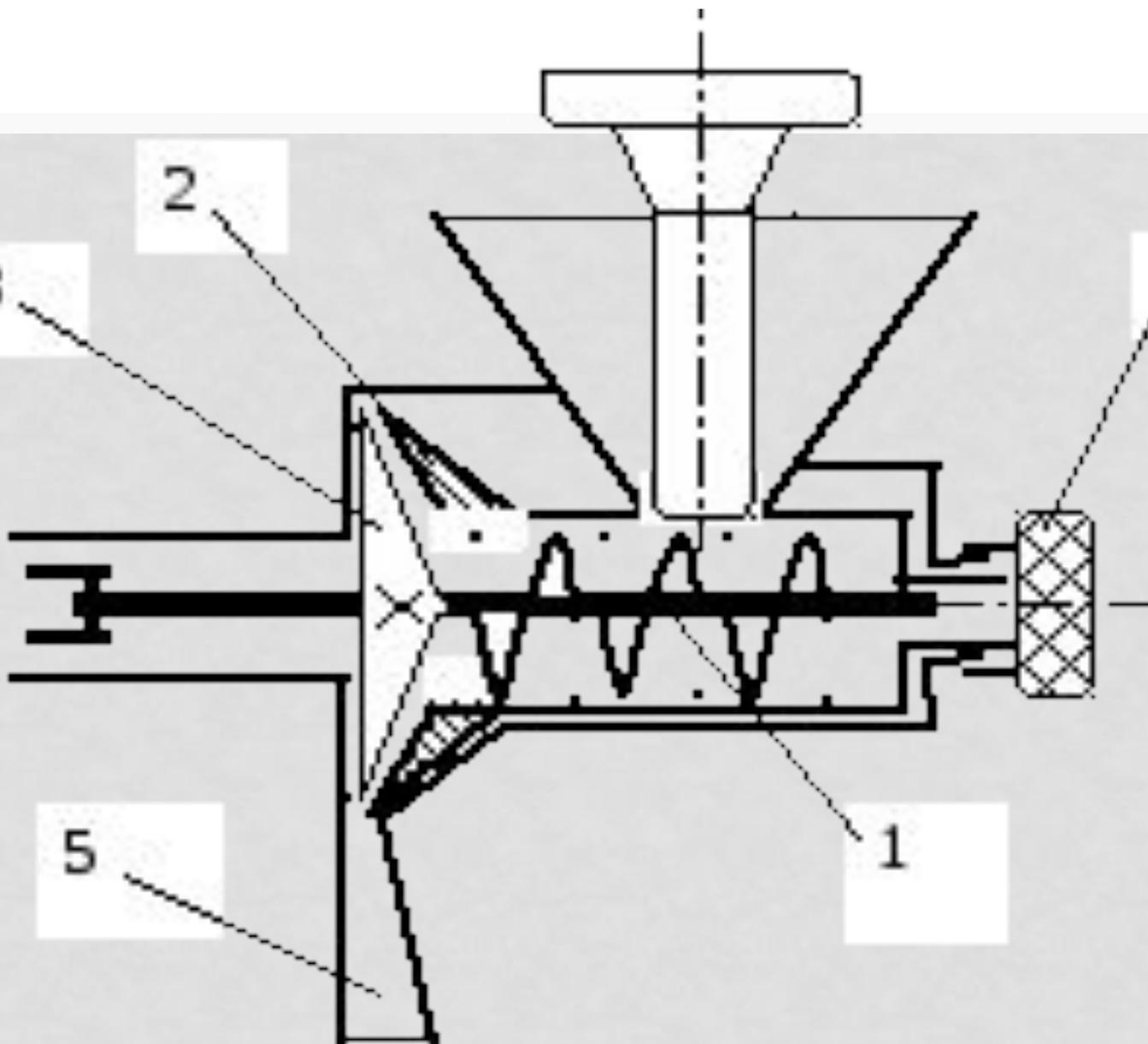
# РАЗМОЛОЧНЫЙ МЕХАНИЗМ

- Предназначен для измельчения сухарей и специй.

- МС 12-15



# УСТРОЙСТВО



# АЛГОРИТМ ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

## 1. Подготовка к работе

-

-

## 2. Во время работы

-

-

## 3. По окончаниию работы

-

-

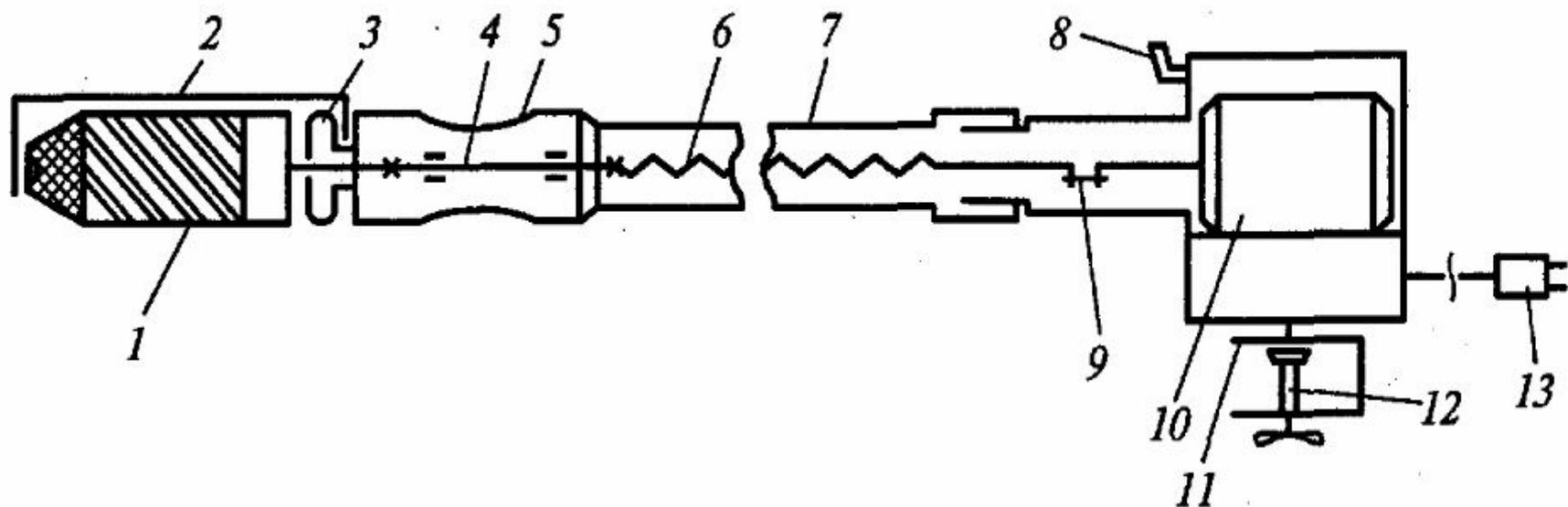
# РЫБООЧИСТИТЕЛЬНАЯ МАШИНА

Предназначен для очистки чешуйчатых пород рыбы.



# УСТРОЙСТВО

- 1) приводной механизм-заключен в корпус, крепится к столу или устанавливается с помощью прорезиненных ножек.
- 2) гибкий вал-передает движение от привода к рабочему органу.
- 3) рабочий орган-ручка со скрипками, состоит из диэлектрического материала, скребок имеет цилиндрическую рифлёную поверхность.
- 4) на конце шероховатый конус, скребок закрыт защитным кожухом, предотвращает разбрызгиванию чешуи и получение механических травм.



# АЛГОРИТМ ЭКСПЛУАТАЦИИ

## **1. Подготовка к работе:**

1.1 проверка санитарно-технического состояния (чистота рабочего органа, надёжность крепления электродвигателя к столу).

1.2 на производственном столе устанавливаем корпус машины, устанавливаем скребок с нужным числом зубьев в зависимости от вида рыбы.

1.3 проверяем на холостом ходу.

## **2.Во время работы.**

2.1включаем машину.

2.2левой рукой придерживаем рыбу за хвостовой плавника правой проводим по ней скрепкам от хвоста к голове.

2.3перемещаем скребок отрывистыми движениями.

## **3.По окончанию работы:**

3.1скребок промываем

3.2электродвигатель выключаем, скребок разбираем, вытираем и смазываем растительном маслом.