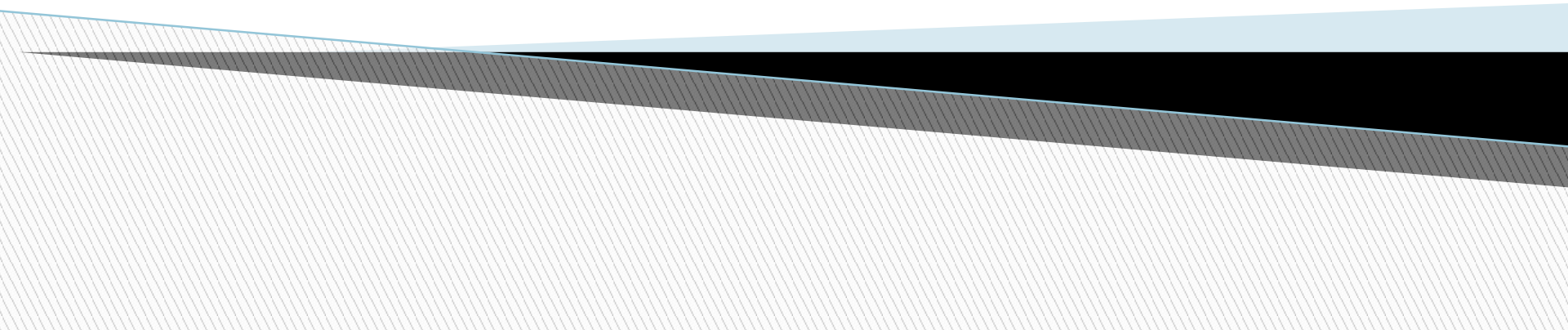


Виды технического оборудования на предприятиях общественного питания

Автор: Коробейникова Анастасия Дмитриевна,
группа 5/5а



Введение

- ▣ Предприятия общественного питания в полную силу используют современные машины и аппараты, которые механизмируют процессы обработки продуктов и облегчают труд работников кухни. Вместе с тем, машины повышают производительность труда, увеличивают выпуск готовой продукции, способствуют расширению ассортимента блюд.
- ▣ Чтобы правильно эксплуатировать машины все работники общественного питания проходят инструктаж, изучают правила применения технического оборудования. Они должны иметь практические навыки пользования техникой, уметь делать ежедневный уход за каждой машиной.
- ▣ Каждая машина или аппарат поступают с завода на предприятие с инструкцией, с подробным описанием соответствующего оборудования. Работники обязаны строго соблюдать эти инструкции.
- ▣ Далее будут приведены примеры некоторых видов оборудования на предприятиях общественного питания для обработки продуктов и изготовления полуфабрикатов из них.

Картофелеочистительная машина



Описание картофелеочистительной машины

- ▣ Предназначена для очистки от кожуры картофеля и других корнеплодов. Рабочая камера машины выполнена в виде литого цилиндрического корпуса, верхняя часть которого открыта и служит для загрузки овощей. Загрузочная воронка сверху закрывается крышкой. На боковой поверхности имеется люк с разгрузочным лотком и дверцей для выгрузки овощей после очистки. В нижней части рабочей камеры имеется сливной патрубок и сборник мезги. Рабочим органом машины служит закрепленный на вертикальном валу конусный диск, покрытый абразивной массой. Дно диска имеет радиальные волны для лучшего перемещения овощей. На стенках рабочей камеры установлены съемные абразивные сегменты. Привод машины состоит из электродвигателя и клиноременной передачи. Двигатель закреплен на подвижной плите, расположенной под мотором. Для предотвращения попадания воды из рабочей камеры в электрический привод и электродвигатель установлена защитная манжета. Пульт управления машины состоит из автоматического выключателя и нажимного пускателя. В нижней части корпуса машины находится устройство для заземления.

Описание картофелеочистительной машины

- Принцип действия: Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение, падая на вращающийся конусный диск с абразивным покрытием, и под действием центробежной силы прижимаются к стенкам машины. За счет трения происходит снятие кожуры с овощей. Образующаяся мезга удаляется водой, непрерывно поступающей в рабочую камеру из водопровода, и через сливной патрубков уходит в канализацию.

Овощерезательная машина



Описание овощерезательной машины

- ▣ Предназначена для нарезания сырых овощей до определённых форм и размеров.
- ▣ Принцип действия. Через загрузочный бункер сырые овощи поступают к вращающемуся ножевому диску, увлекаются им вниз, заклиниваются между стенкой бункера и диском и нарезаются ножами диска. Отрезанные частицы овощей проходят через щель между ножами и диском и собираются в подставленную емкость. Дисковые овощерезательные машины имеют комплект сменных ножей с лезвиями прямоугольной или криволинейной формы. Эти ножи являются рабочими органами; укрепляются на опорном диске, который получает вращательное движение от индивидуального или универсального привода.

Протирорезательная машина



Описание протирорезательной машины

- ▣ Предназначена для протирания вареных овощей, а также творога, печени, рыбы и мяса.
- ▣ Рабочей камерой машины служит бункер с конической загрузочной воронкой. На дне рабочей камеры устанавливаются неподвижные сменные сита или терочный диск. На вертикальном валу устанавливаются сменные роторы, которые протирают продукты. Для удаления непротертых продуктов в стенке рабочей камеры находится люк для отходов, который имеет плотно закрываемую крышку и ручку. Удаление непротертых продуктов осуществляется ротором, который с помощью реверсивного управления двигателем вращается в обратном направлении. В зависимости от вида протираемого продукта используются различные сочетания ротора и сит.
- ▣ Принцип работы. Вареный продукт загружают в бункер рабочей камеры машины. Вращающийся ротор своими лопастями захватывает и подает к ситы продукт, который измельчается и продавливается через отверстия в сите. Готовая продукция сбрасывателем подается по лотку в подставленную емкость.

Мясорубка



Свойства мясорубки

- ▣ Предназначена для измельчения мяса и рыбы.
- ▣ Механическая мясорубка состоит из корпуса, камеры обработки, загрузочного устройства, шнека, рабочих органов, а также приводного механизма и кнопочного управления машины.
- ▣ Принцип работы. Мясо или рыба, предварительно нарезанные кусочками массой 50-200 г и освобожденные от костей, сухожилий и пленок, проталкиваются деревянным толкателем в загрузочную горловину. При этом запрещается сильно прижимать продукт к шнеку, так как это может вызвать перегрузку и вывод из строя электродвигателя. Подача мяса должна быть равномерной, без больших усилий. При длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.

Фаршемешалка



Свойства фаршемешалки

- ▣ Предназначена для перемешивания и приготовления котлетной массы.
- ▣ Фаршемешалка состоит из алюминиевого цилиндрического корпуса, отлитого вместе с загрузочным бункером. Внутри рабочей камеры вставляется рабочий вал, на котором находятся лопасти, установленные под углом 30° , что обеспечивает перемещение продукта и хорошую производительность машины.
- ▣ Сверху загрузочного бункера находится предохранительная решетка, которая предохраняет руки от попадания в бункер. С передней стороны корпус закрывается крышкой, которая закрывается с помощью откидного болта. Для выхода готовой продукции в крышке есть отверстие с заслонкой.
- ▣ Принцип действия. При вращении рабочего вала лопасти равномерно перемешивают фарш и предусмотренные рецептурой компоненты до необходимой консистенции, насыщая их воздухом, и перемещают к разгрузочному отверстию. По окончании процесса заслонка открывается и готовый продукт самотеком выгружается в подставленную емкость.

Рыхлительная машина



Свойства рыхлительной машины

- ▣ Предназначена для рыхления поверхности порционных кусков мяса (ромштексов, шницелей и др.) перед их жареньем.
- ▣ Рабочими органами мясорыхлителя служат дисковые ножи — фрезы, расположенные на валиках и вращающиеся при работе один навстречу другому. Эти рабочие органы находятся в рабочей камере.
- ▣ Рабочей камерой служит коробка, наверху которой расположена загрузочная воронка. В нижней части установлена каретка, состоящая из двух половин, соединенных петлями и защелками. В каретке также установлены две гребенки между фрезами, которые предохраняют от наматывания мяса на фрезы. Приводной механизм машины состоит из электродвигателя, клиноременной передачи, редуктора и шестерен.
- ▣ Принцип работы. После включения машины куски мяса, нарезанные на порции, опускаются в загрузочную воронку и захватываются вращающимися навстречу друг другу валиками с фрезами. Проходя между фрезами, кусок мяса надрезается с двух сторон зубьями, при этом происходит разрушение волокон и увеличение поверхности продукта.

Котлетоформовочная машина



Свойства котлетоформовочная машины

- ▣ Предназначена для формовки котлет и биточков.
- ▣ Принцип действия. После включения машины ячейка формующего стола проходит под бункер для сухарей, при этом поршень опускается на 1,5 мм и панировочные сухари заполняют свободный объем. При дальнейшем движении стола ячейки подходят под бункер для фарша, поршень опускается на глубину, равную толщине котлеты, и фарш заполняет ячейку. Далее при повороте формующего стола поршень поднимается и выталкивает котлету на поверхность стола, а сбрасыватель сталкивает ее на разгрузочный лоток.

Спасибо за внимание!

