

# Измельчительно - режущее оборудование



Студентка: Димитриева Татьяна Анатольевна  
Группа: КО-1/19  
специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

Чебоксары -2021 г

## Содержание

- Измельчительно - режущего оборудования
- Виды измельчительно - режущего оборудования
  1. Машины для нарезки продовольственных товаров
  2. Леноточные электропилы
  3. Мясорубки
  4. Машины для нарезки монолита масла
  5. Машины для нарезки хлебобулочных изделий
  6. Машины для нарезки овощей и фруктов

- Измельчительно - режущее оборудование

Применение измельчительно - режущего оборудования улучшает внешний вид продукта, снижает товарные потери, обеспечивает соблюдение необходимых санитарно - гигиенических правил, повышает производительность труда работников, способствует сокращению времени на приобретение товаров покупателями и повышает культуру обслуживания.



- Виды измельчительно - режущего оборудования

1. Машины для нарезки продовольственных товаров механические приспособления с ручным или электрическим приводом, предназначенные для быстрой нарезки пищевых продуктов (мяса, рыбы, колбас, сыров, овощей и фруктов) на порцевые кусочки определённой толщины.



2. Ленточные электропилы предназначены для разделки отрубов, мяса и рыбы на порции различной массы. Они позволяют распиливать на куски охлажденное и мороженное мясо, кости и мясо на костях.



3. Мясорубки применяются для измельчения мяса и рыбы на фарш и повторного измельчения котлетной массы.



**МИМ-80**



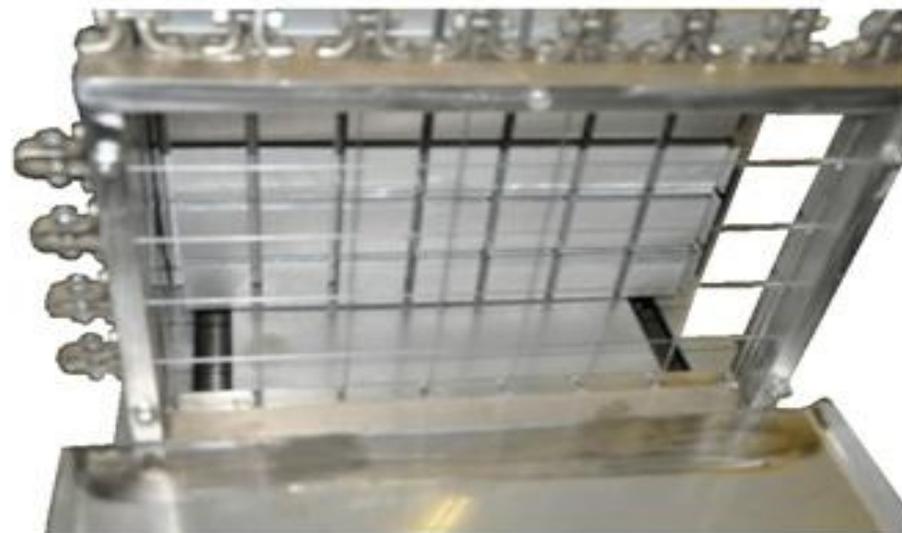
**МИМ-300/600**



**МИМ-300М/350/600М/300М-01**



4. Машины для нарезки монолита масла предназначены для разрезания монолитов сливочного масла массой от 20 до 25,4 кг на бруски и кубики при температуре продукта 5°C.



5. Машины для нарезки хлебобулочных изделий предназначены для нарезки батонов, формового, подового хлеба ломтиками различной толщины.



6. Машины для нарезки овощей и фруктов предназначены для нарезки сырых и вареных овощей и фруктов на кусочки определенной формы на предприятиях общественного питания.



# Измельчительно - режущее оборудование



Студентка: Димитриева Татьяна Анатольевна  
Группа: КО-1/19  
специальность: 38.02.04 Коммерция (по отраслям)  
Преподаватель: Прохорова Татьяна Владимировна

Чебоксары -2021 г