

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

«Измельчительно-режущее оборудование»



Выполнила:

Студентка группы КО-1/19

Бельская Екатерина

Преподаватель:

Прохорова Татьяна Владимировна

Классификационные признаки

Измельчительно-режущее оборудование делится по следующим классификационным признакам.

1. По- назначению:

- машины для нарезки продовольственных товаров;
- машины для измельчения продовольственных товаров.

2. По режущему устройству:

- машины с дисковыми ножами;
- машины с ленточными пилами;
- машины со струнами.

3. По принципу действия:

- машины непрерывного действия;
- машины периодического действия.

Машины для нарезки продовольственных товаров обеспечивают быструю и точную нарезку ломтиков заданной толщины. Машины данного типа используются для нарезки гастрономических, хлебобулочных изделий, овощей, фруктов и других товаров. В соответствии с п. 6.12. ПОТ Р М-011-2000 "Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании":

1. Машины для нарезки продуктов должны быть установлены на рабочую поверхность так, чтобы движущиеся части не выступали за пределы этой поверхности.
2. Предохранительный щиток и кожух машины должен находиться на своем месте и надежно закрепляться
3. Заточное устройство ножа машины для нарезки продуктов должно находиться в нерабочем положении.
4. Не допускается эксплуатировать машину без оградительного щитка ножа и заточного устройства, поддерживать продукт в лотке рукой или каким-либо посторонним предметом.
5. Запрещается проверять остроту режущих кромок ножа рукой, проверять зазоры на работающей машине. Во время работы машины для нарезки продуктов не допускается снимать или одевать кожух машины, держать руки у движущихся узлов машины, производить регулировку толщины нарезаемых ломтиков. Перед включением машины в электросеть осуществляются проверка чистоты рабочих поверхностей и заточка ножей.

Ручные режущие инструменты различают по назначению в зависимости от особенностей и конструкции нарезаемых продуктов:



ножи для нарезки хлеба



ножи для мясной гастрономии



ножи для рыбной гастрономии



ножи для нарезки сыра

Машины для нарезки продовольственных товаров



Машины для измельчения продовольственных товаров



Полуавтоматические машины



ОБОРУДУЙ ОКОМ

Автоматические машины



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики

«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

«Измельчительно-режущее оборудование»



Выполнила:

Студентка группы КО-1/19

Бельская Екатерина

Преподаватель:

Прохорова Татьяна Владимировна