



**PO-IM1 – БАЛЫҚ ҚАБЫРШЫҒЫН
ТАЗАЛАУ МАШИНАСЫ**

- Тамақтандыру кәсіпорындарында балықтың қабығын аршу үшін РО-ІМ1 деп аталатын машина қолданылады. Бұл машина қораптан, қақпақтан, жұмыс органынан, жұмсақ біліктен және электрқозғағыштан тұрады. Жұмыс органы болып қырғыш есептелінеді. Оның цилиндрлі бетінде өткір қырлары бар қабырғалары болады. Майысқақ білік гайка арқылы электрқозғағыштың білігімен қосылған.



- Балық қабыршығын тазалағыш машина 8 бөліктен тұрады:
- 1. Фреза
- 2. Сабы
- 3. Иілмелі білік
- 4. Электрқозғағыш
- 5. Кронштейн
- 6. Қырғыш білігі
- 7. Сақтандыру қорабы
- 8. Қырғыш



- Жұмыс басталар алдында машинаның корпусы кронштейн арқылы өндірістік үстелге бекітіледі. Машинаның жұмысы бос жүргізіліп тексеріледі. Осыдан кейін ғана балықты тазалауға кіріседі. Балықты құйрығынан басына қарай жұмыс органын жүргізе отырып тазалайды. Жұмыс аяқталған соң қырғышты жуып тазалайды.



- ▣ **Машина РО-1М** состоит из корпуса, в котором расположен электродвигатель, гибкого вала и рукоятки со скребком. Рукоятка скребка выполнена из электроизоляционного материала — пластмассы. Внутри рукоятки расположен валик, на конце которого устанавливается скребок, приводимый во вращение при помощи гибкого вала и электродвигателя.



□ Скребок представляет собой металлическую фрезу со спиральными зубьями, заканчивающиеся конусной шероховатой поверхностью с мелкой насечкой, для очистки труднодоступных мест рыбы. Сверху скребка имеется предохранительный кожух, который защищает руку работника от травмы и исключает разбрасывание чешуи.

Гибкий вал состоит из резинового шланга, внутри которого находится стальной тросе, а в местах соединения его с электродвигателем и рукояткой находятся пружины, которые исключают резкий перегиб вала.



- ▣ **Рыбоочистительные машины** часто используют в заготовочных или рыбных цехах, когда необходимо очистить от чешуи большое количество продукта. Они выпускаются как в автономном исполнении, так и в виде сменных механизмов к универсальным приводам. В отечественных машинах в качестве рабочего органа применяется фреза: ее режущие кромки заточены так, что поднимают и удаляют чешую с рыбы, не повреждая мясо. В рыбоочистках производства финской фирмы КТ чешуя с рыбы снимается жесткой вращающейся щеткой.



- ▣ Рыбочистка значена для очистки рыбы от чешуи на предприятиях общественного питания и состоит из электродвигателя мощностью 0,06 кВт (220 В), гибкого вала и рукоятки со скребком. Внутри рукоятки расположен валик, представляющий собой металлическую фрезу, которая приводится в движение электродвигателем через гибкий вал. После проверки работы машины на холостом ходу приступают к очистке рыбы.



- Рыбу укладывают на разделочную доску и, придерживая за хвостовой плавник, водят скребком по тушке от хвоста к голове. После работы скребок промывают.
- Производительность машины не превышает 50—60 кг/ч.





FISHNEWS

Fishnews

разделки рыбы MP-1