

**Институт пищевых технологий и дизайна" – филиал ГБОУ ВО
«Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет»**

Измельчительное оборудование в сфере общественного питания

Зубов Владимир Валерьевич, группа ТВ-16

Актуальность темы

Актуальность выбранной темы состоит в том, что для современных предприятий по-прежнему важной остаётся задача совершенствования технологических процессов и соответствующего оборудования с целью снижения его энергоёмкости, потерь сырья, повышения производительности, улучшения качества выпускаемой продукции.

Предмет исследования

Электрические

измельчители мяса (на

примере МИМ-600М)



Цель работы - получение теоретических знаний

- *о классификации измельчительного оборудования;*
- *о назначении и устройстве электрических измельчителей мяса;*
- *о технических характеристиках электрических измельчителей мяса;*
- *о практическом применении данного оборудования при организации торгово-технологического и технологического процесса в предприятии торговли (на примере гипермаркетов корпорации “Ашан”).*

Задачи:

1. Изучить классификацию измельчительного оборудования;
2. Изучить назначение и устройство электрических измельчителей мяса;
3. Изучить техническую характеристику электрических измельчителей мяса;
4. Определить практическое применение данного оборудования при организации торгово-технологического и технологического процесса в предприятии торговли (на примере гипермаркетов корпорации “Ашан”).

Измельчение - процесс уменьшения размеров частиц твердого тела до требуемых размеров путём механического воздействия.



Зачем мы измельчаем?

- Ускоряем процесс дальнейшей переработки



- Получаем какой-то конечный продукт



Измельчение -
распространенный
процесс в различных
сферах деятельности,



очень труд
Поэтому
используем м



Измельчение в пищевой промышленности

Используется для изготовления панировочных сухарей, специй, дробленых орехов, кофе, овощных и фруктовых пюре, мяса и рыбы.



Классификация

измельчительного

оборудования в сфере

общественного питания и

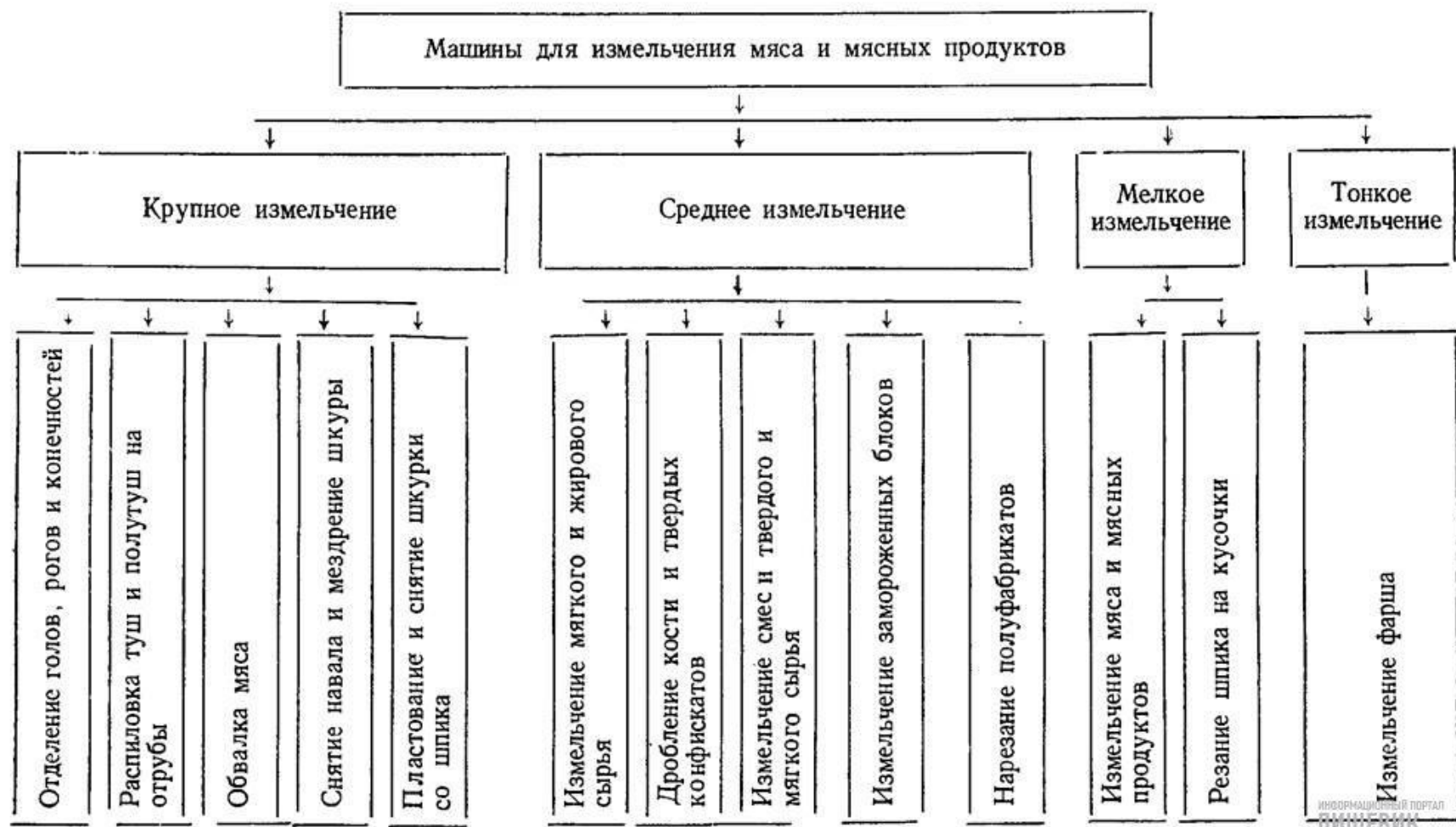
торговли

- по функциональному назначению:
 - для измельчения твердых пищевых продуктов (размолочные машины и механизмы);
 - для измельчения мягких пищевых продуктов (протирочные машины и механизмы);
 - для резания пищевых продуктов (овощерезательные машины, мясорубки, мясорыхлители, хлебoreзки, машины для резки гастрономических товаров и др.);
- по структуре рабочего цикла: периодического и непрерывного действия;
- по расположению рабочих органов: вертикальное и горизонтальное;
- по виду привода: с индивидуальным приводом и в качестве сменных механизмов.

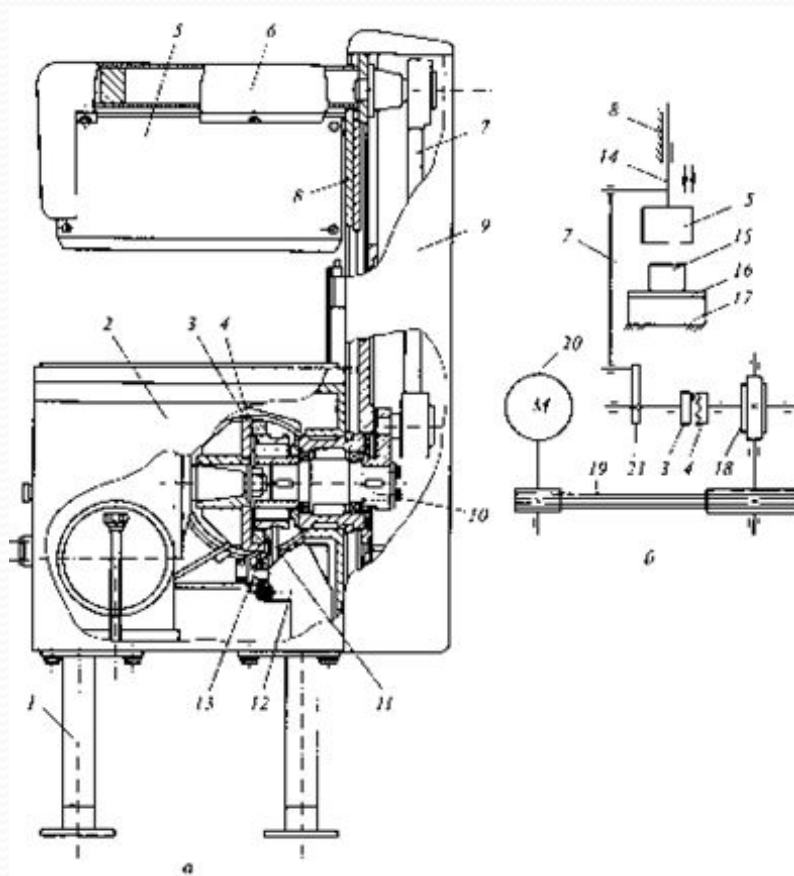
Обобщенная работа

REDMOND

Структурная схема машин для измельчения мяса и мясных продуктов



Машина для нарезки замороженных продуктов (МРЗП)



а - общий вид;

б - кинематическая схема.

1 - опоры; 2 - корпус; 3 - ведомая полумуфта; 4 - ведущая полумуфта; 5 - нож; 6 - траверсы; 7 - шатун;

8 - направляющие планки; 9 - чугунная колонна;

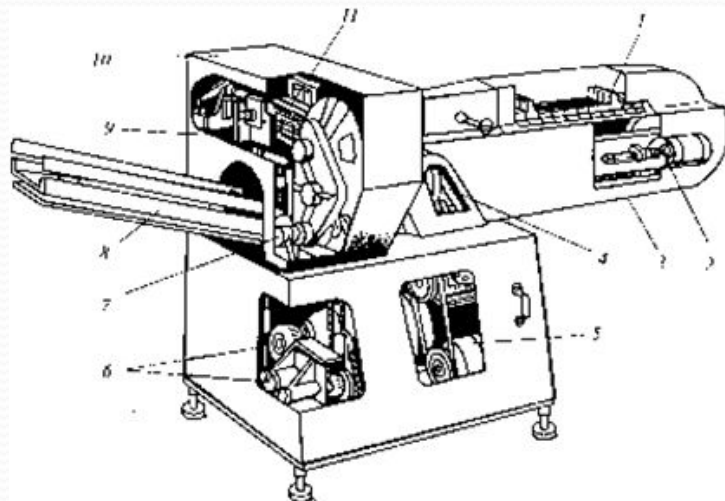
10 - кривошипный вал; 11 - рычаг; 12 - механизм

включения; 13 - скользящая шпонка; 14- ползун;

15 - продукт; 16 - марзан; 17-стол; 18- червячный редуктор;

19 - ременная передача; 20 - двигатель; 21 – кривошип

Машина для нарезания мясных полуфабрикатов (А-ФЛР/2)



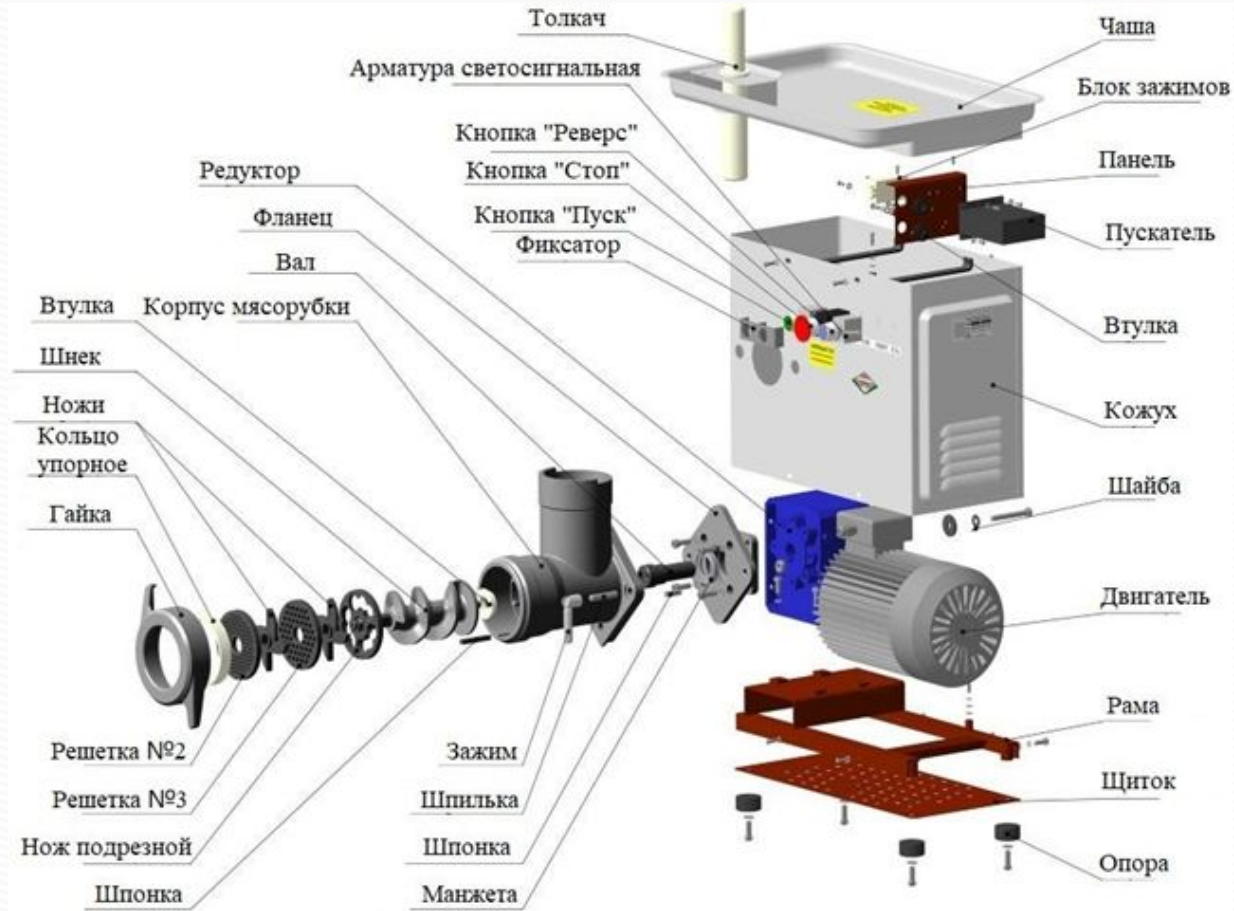
1 - питающий транспортер; 2 - натяжное устройство;
3 - кожух; 4 - цепная передача привода питающего
транспортера; 5 - привод питающего транспортера;
6 - привод механизмов продольной и поперечной резки
продукта; 7 - механизм поперечной резки продукта; 8 -
транспортер для отвода продукта;
9 - датчик включения механизма поперечной резки
продукта; 10 - кожух; 11 - механизм продольной резки
продукта.

Технические характеристики мясорубок

Наименование параметра	МИМ-300	МИМ-300М	МИМ-350	МИМ-600	МИМ-600М
Производительность, кг/ч, не менее	300	300	350	600	600
Производительность при повторном измельчении котлетной массы, кг/ч, не менее	100	100	100	200	200
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,90	1,44	1,91	2,71	2,75
Питающая электросеть: - род тока - номинальное напряжение, В - частота вращения, об/мин	трёхфазный, переменный 380 1410				
Габаритные размеры, мм, не более: - длина - ширина - высота	680 400 441	560 520 420	560 520 420	765 450 576	560 540 420
Масса, кг, не более	47	42	42	56	48

Мясорубка МИМ-600М

используется
для приготовления
различных блюд из мяса



Заключение

В процессе выполнения данной работы мной были достигнуты и решены все поставленные цели и задачи, получены нужные теоретические знания о:

- разновидностях измельчительного оборудования
- назначении и устройстве электрических измельчителей мяса
- технической характеристике оборудования
- его практическом применении.

Список источников и литературы

1. Чаблин Б.В., Евдокимов И.А. «Оборудование предприятий общественного питания», Москва-Берлин: Директ-Медиа, 2015, 226 с.
2. <https://kpsk.ru/oborudovaniye/kafe-pischeblokov/mekhanicheskoe/myasorubki/mim.html>
3. <https://m-holod.ru/mim600m/>
4. https://studopedia.su/15_120496_myasorubki.html
5. <https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-obrabotki-myas.html>