

ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬНО-РЕЖУЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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

Содержание

- Измельчительно-режущее оборудование
- Виды измельчительно-режущего оборудования
 1. Машины для нарезки продовольственных товаров
 2. Ленточные 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 торгового предприятия и тем самым способствует сокращению времени на приобретение товаров покупателями и повышает культуру обслуживания.



■ Виды измельчительно-режущего оборудования

1. Машины для нарезки продовольственных товаров

- 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.



2. Ленточные электропилы

- Ленточные пилы предназначены для разделки отрубов мяса и рыбы на порции различной массы, в том числе для продольной распиловки туш. Ленточные пилы позволяют разделять как замороженное, так и охлажденное мясо, кости и мясо на костях.



3. Мясорубки

- Мясорубка применяется для измельчения мяса и рыбы на фарш и повторного измельчения котлетной массы. Мясо и рыба, подлежащие измельчению, очищаются от костей, соединительных тканей, сухожилий и нарезаются на кусочки.



4. Машины для нарезки монолита масла

- Машина струнной резки монолита сливочного масла предназначена для резки масла в блоках до 25кг на кусочки.



5. Машины для нарезки хлебобулочных изделий

- Машина для нарезки хлеба предназначена для измельчения хлеба и хлебобулочных изделий.



- Машины для нарезки хлеба являются распространенным оборудованием, как в предприятиях ресторанного хозяйства, так и в предприятиях пищевой промышленности (хлебозаводы, выпускающие нарезанный и упакованный хлеб, что является очень удобным).

6. Машины для нарезки овощей и фруктов

- Для нарезания овощей на кусочки определенной формы на предприятиях общественного питания применяются овощерезательные машины (овощерезки).
- Машины для нарезания вареных овощей устанавливаются в холодных цехах, а для нарезания сырых овощей — в овощных и горячих цехах.



ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬНО-РЕЖУЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

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