



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

Дисциплина «Оборудование предприятий торговли»

**Презентация на тему:
«Режущие машины
периодического действия.»**

Выполнила: студентка группы ТВ-16
Качанова А.

АКТУАЛЬНОСТЬ ТЕМЫ

На данный момент, многие предприятия торговли не могут обойтись без режущих машин. Актуальность данной темы заключается в том, что с развитием пищевого производства и торговых процессов встает важнейший вопрос о том, что большинству торговых предприятий, производящее и реализуемое продовольственные товары, в той или иной степени могут понадобиться режущие машины, предназначенные для разных целей.

Предмет исследования

Режущие машины периодического действия.

(на примере машины для нарезки хлеба **МРХ-180В** и **МРХ-200**).

ЦЕЛЬ РАБОТЫ

Получение теоретических знаний о:

- классификации режущих машины периодического действия
- назначение и устройство машин для нарезки хлеба.
- о технической характеристике машин для нарезки хлеба.
- о практическом применении данного оборудования

Задачи исследования

1. Изучить классификацию режущих машины периодического действия.
2. Назначение и устройство машин для нарезки хлеба.
3. Изучить техническую характеристику машин для нарезки хлеба.
4. Определить практическое применение данного оборудования

РЕЖУЩИЕ МАШИНЫ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

Машины периодического действия работают циклично и обрабатывают в единицу времени определенное количество продуктов.



КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖУЩИХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

- для нарезания гастрономических продуктов (МРГ-300А; слайсеры ES 220; ES 250; ES 275 и др.);



КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖУЩИХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

- для реза сортовых разрубов мяса с костями (МРСР и др.);



КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖУЩИХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

- для нарезания замороженных продуктов (МРЗП и др.);



КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖУЩИХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

- для нарезания хлебобулочных изделий (МРХ-180В; МРХ-200 и др.);



КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖУЩИХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

- для реза монолита сливочного масла на бруски (РММ-400 и др.);



КЛАССИФИКАЦИЯ РЕЖУЩИХ МАШИН ПЕРИОДИЧЕСКОГО ДЕЙСТВИЯ

- для нарезания овощей и фруктов.



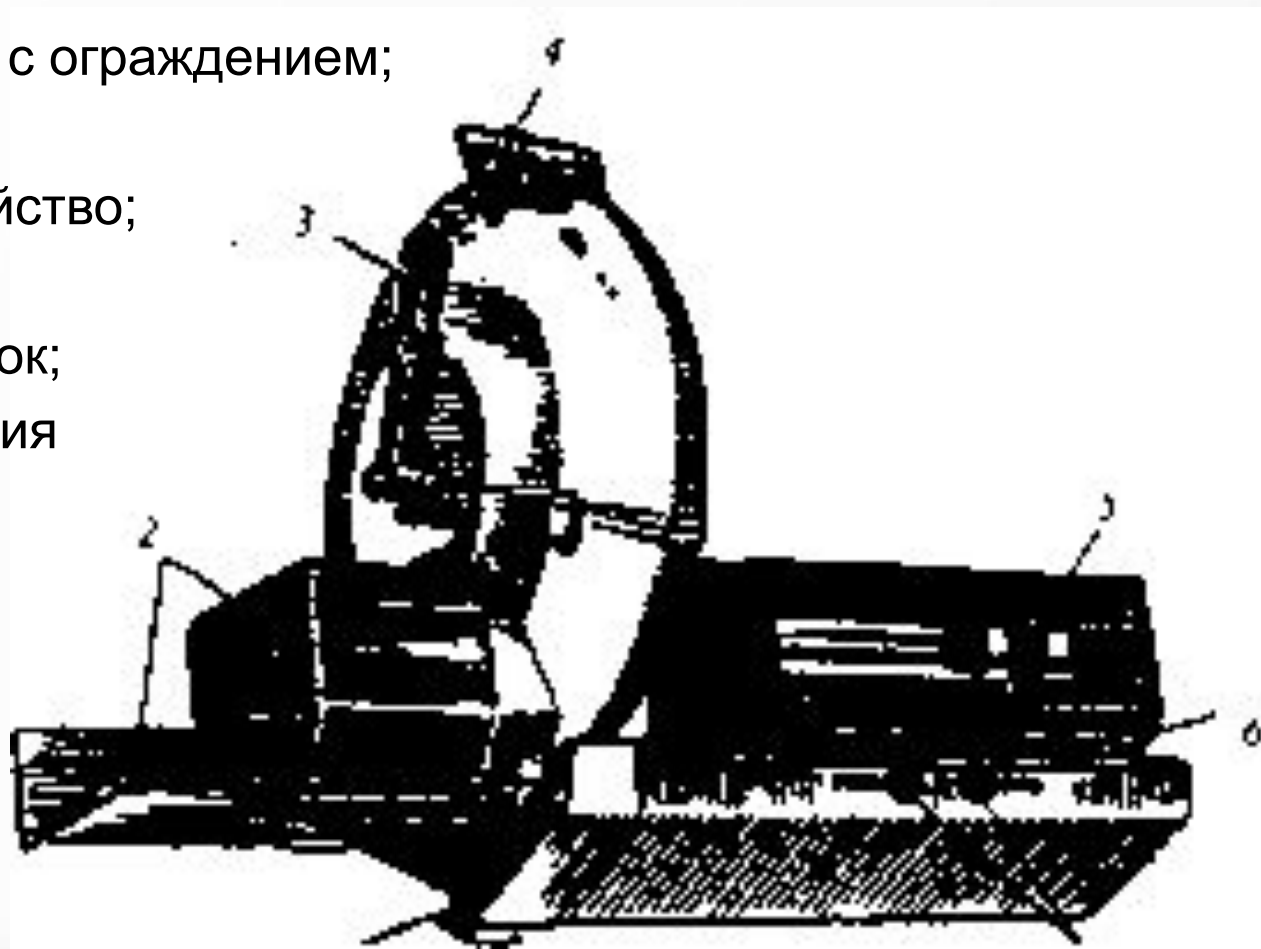
Назначение и устройство машин для нарезки гастрономических товаров

Хлеборезательные машины предназначены для нарезки хлеба ломтиками заданной толщины в кафетериях продовольственных магазинов. В настоящее время на предприятиях общественного питания применяются хлеборезательные машины МРХ-180В и МРХ-200.



УСТРОЙСТВО МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА МРХ-180В

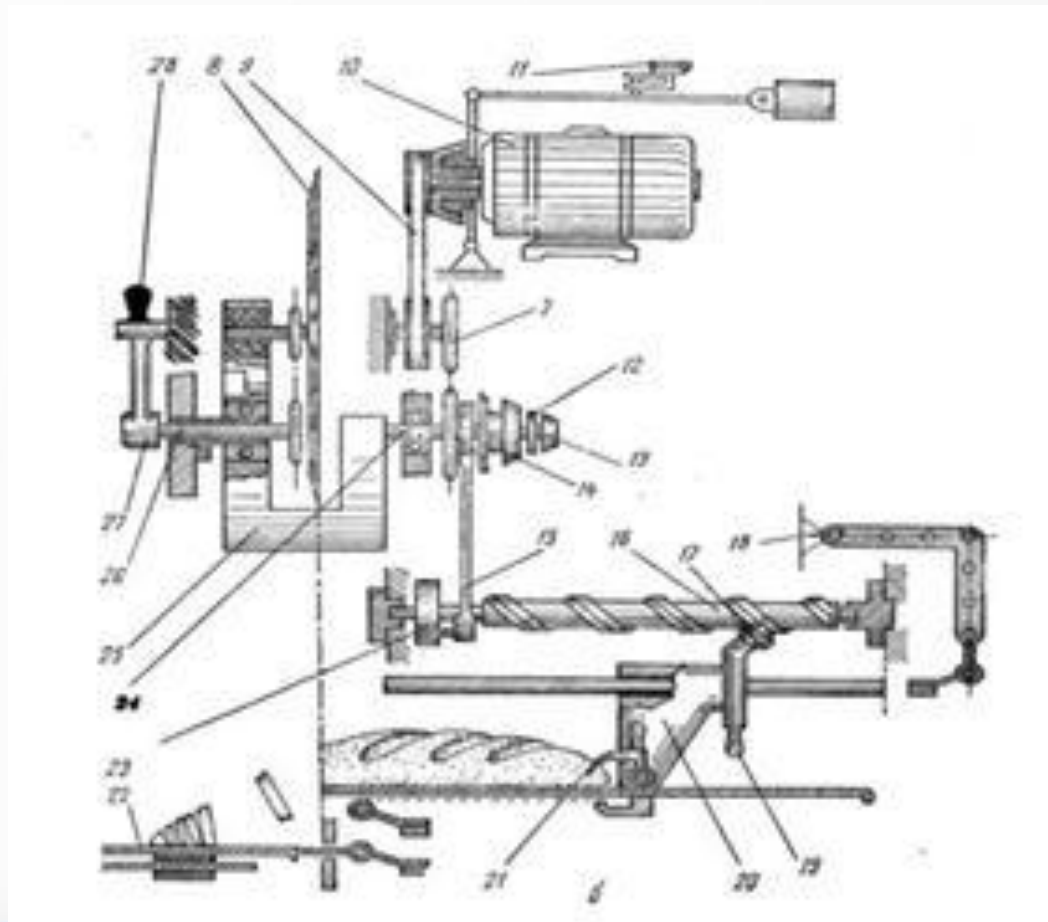
- 1 - корпус;
- 2 - приемный лоток с ограждением;
- 3 - рукоятка;
- 4 - зажимное устройство;
- 5 - ограждение;
- 6 - загрузочный лоток;
- 7 - кнопочная станция



УСТРОЙСТВО МАШИНЫ ДЛЯ НАРЕЗКИ ХЛЕБА МРХ-180В

Основные части

1. Кнопочная станция
2. Корпус
3. Загрузочный лоток
4. Рабочая камера
5. Разгрузочный лоток
6. Заточное устройство
7. Цепная передача
8. Дисковый нож
9. Ремённая передача
10. Электродвигатель
11. Стопорное устройство
12. Регулировочный механизм
13. Каретка
14. Вилка
15. Противовес



Техническая характеристика машин для нарезки хлеба МРХ-180В и МРХ-200

Тип	Производительность, резов/мин	Наибольшие размеры отрезаемых кусков, мм	Мощность электродвигателя, кВт	Габаритные размеры, мм	Масса, Ю-
МРХ-180В	180	155x140	0,25	1200x600x730	SS
МРХ-200	200	150x140	0,27	1200x600x480	80

Принцип действия.

Булку хлеба закрепляют вилкой в каретке, устанавливают толщину ломтиков; опускают предохранительную решетку и включают машину в работу. Каретка с хлебом движется в сторону ножа, в тот момент когда нож режет хлеб каретка стоит, когда нож находится в крайне верхнем положении, каретка делает шаг равный толщине ломтика. По окончании нарезки машина автоматически отключается. Поднимают решетку и вручную отводят каретку в исходное положение



Требования к эксплуатации

- *Перед работой:* проверяют санитарное, техническое состояние хлеборезки, заземление, остроту ножа (полоской бумаги).
Подготавливают продукт для нарезки. Хлеб более 1 кг разрезают пополам. Готовят подносы под нарезанный хлеб.
- *Во время работы:* устанавливают толщину нарезки, следят за качеством нарезки и отводят каретку в исходное положение после нарезки.

Заточка ножа

- Для заточки ножа: машину отключают, когда нож находится в крайне верхнем положении, его край виден в верхней части рабочей камере, устанавливают заточное устройство так, чтобы нож находился между двумя точильными дисками. Отключают машину через штепсельный разъем и вручную с помощью ручки проворачивают нож.

Очистка ножа от крошек

- Для очистки ножа от крошек: в верхней части рабочей камере имеются скребки с кнопками. Прокручивая нож вручную нажимают на кнопки, скребки прижимаются к ножу и очищают его от крошек.

Техника безопасности

- **Строго воспрещается:** во время работы поправлять нож и очищать его от крошек.



Проблемные ситуации

Не качественная нарезка хлеба	Затупился дисковый нож	Отключить, очистить дисковый нож от крошек, заточить
Заклинило дисковый нож	Попал посторонний предмет	Отключить, разобрать, удалить предмет
Кусочки хлеба кривые	Плохо закреплен хлеб вилкой в каретке	Отключить, закрепить хлеб
Масса кусочка не соответствует норме	Не верно установлена регулировочная гайка	Правильно установить регулировочную гайку
Перегрев двигателя	Долгая работа	Отключить, охладить

практическое применение

Хлеборезки востребованы многими предприятиями. Например, хлебопекарня или пекарня, которая имеет на своем балансе такую производственную единицу, как хлеборезка промышленная, получает дополнительную возможность реализовывать нарезанный хлеб. Столовым, кафе и ресторанам тоже не обойтись без хорошей хлеборезки.

Например:

на предприятии
Сормовский хлеб
ОАО "Хлеб"



Вывод

1. Благодаря знаниям полученных по классификации режущих машин мы можем понять с помощью чего происходит процесс производства товаров на предприятиях торговли
2. С помощью знаний о назначении и устройств можно описать принцип ее работы.
3. Зная техническую характеристику, можно определить какие функции они имеют.
4. Зная о практическом применении данного вида оборудования ,можно сразу сказать, на каких предприятиях это оборудование используется и в каких целях.