

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
Пушкарева Кристина
Преподаватель:
Прохорова Татьяна Владимировна

Классификация измельчительно-режущего оборудования

№	ПРИЗНАКИ	ГРУППЫ
1	По назначению	<ul style="list-style-type: none"> • для нарезания гастрономических продуктов; • для реза сортовых разрубов мяса с костями; • для нарезания замороженных продуктов; • для нарезания монолита масла на бруски; <ul style="list-style-type: none"> • для измельчения мяса и рыбы; • для измельчения зерен кофе и др.
2	По конструкции исполнительно механизма	<ul style="list-style-type: none"> - дисковой нож; • лезвие-пила; • нож плоский; • струны стальные; • нож с решеткой; • жернова.
3	По принципу действия	<ul style="list-style-type: none"> • периодический; • непрерывный
4	По степени механизации процессов работы	<ul style="list-style-type: none"> • автоматический; • полуавтоматический

Машины периодического действия работают циклично и обрабатывают в единицу времени определенное количество продуктов. К ним относятся машины:



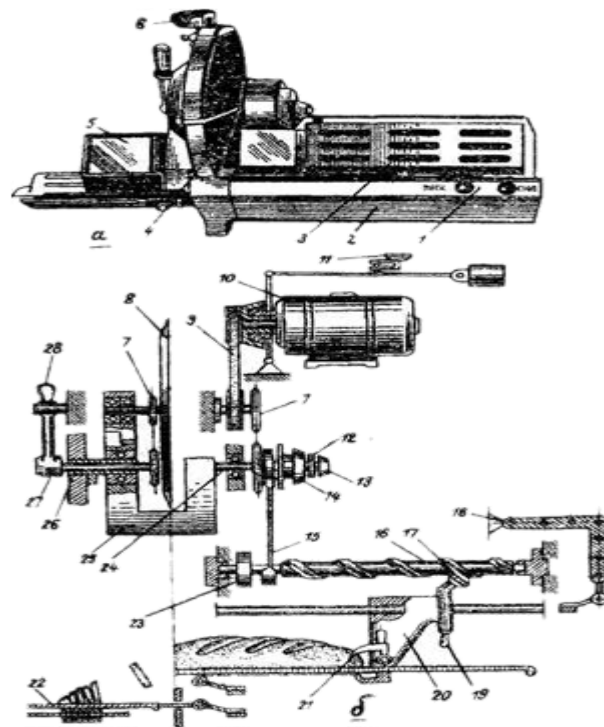
MRG-300A для нарезания гастрономических продуктов;



MRCP для реза сортовых разрубов с костями;



MR3P для нарезания
замороженных продуктов;



MRX-180B для нарезания
хлебобулочных изделий;



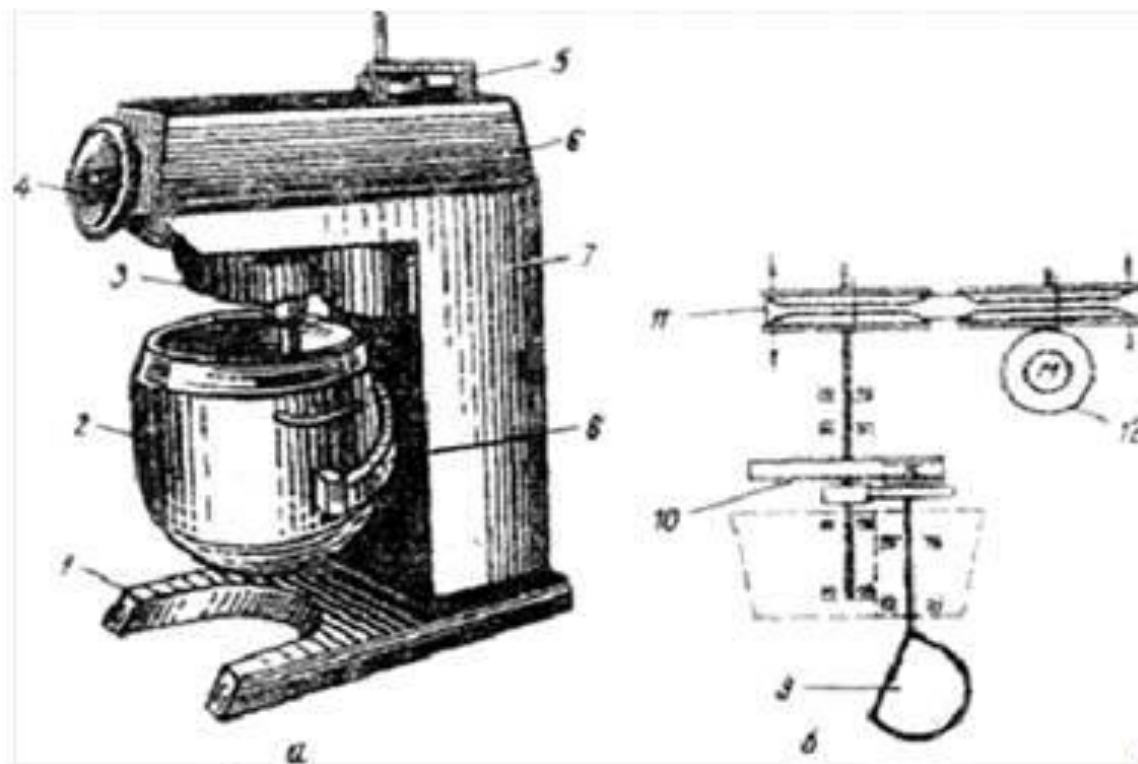
РММ-400 для резки монолита
сливочного масла на бруски

Виды механического оборудования и правила их эксплуатации

Для нарезки гастрономических товаров (сыра, колбасы, ветчины, окорока) промышленность выпускает *МРГ-300А* и *МРГУ-370М*, которые различаются прежде всего способом подачи продукта к ножу. В *МРГ-300А* продукт подаются к ножу под действием собственной тяжести, а в *МРГУ-370М* имеется специальный механизм подачи.



Машина МРХ –180В предназначена для резки хлеба ломтями в кафетериях продовольственных магазинов. Хлеборезка состоит из корпуса, приемного лотка с ограждением, рукоятки, зажимного устройства, ограждения, загрузочного лотка, кнопочной станции, каретки подачи хлеба, заточного устройства, скрепков для очистки ножа от налипших крошек, электропривода и других деталей.



Машины МИМ-250 и МИМ-150М предназначены для измельчения мяса и рыбы при приготовлении из них фарша



Машина МИК –60М предназначена для размола кофе в присутствии покупателя в продовольственных магазинах. Машина состоит из электродвигателя, корпуса, механизма регулирования, магнитной ловушки, загрузочного бункера, вибратора, жернова и других деталей.



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
Пушкарева Кристина
Преподаватель:
Прохорова Татьяна Владимировна