

Урок № 53-54

Практическая работа: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.

Цель: изучить устройство и принцип действия правила. эксплуатации машин и механизмов для рыхления мяса, сделать вывод по проделанной работе.

Материально-техническое оснащение: В.П. Золин «Технологическое оборудование для ПОП».

Выполните практическую работу:

1. Ознакомьтесь с дополнительным материалом (задание, учебник, рисунки, интернет).
2. Пользуясь рисунком, выполните его у себя в тетради (рисунок в разрезе) машины для рыхления мяса МРМ -15, подпишите все его основные части.
- 3.Опишите принцип действия машины.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя - Егоркиной С.В. - cdtn1967@yandex.ru

Лекция к уроку:

Машины и механизмы для рыхления и нарезки мяса

Машина для рыхления мяса МРМ-15 (рис. 7.3) предназначена для измельчения соединительной ткани порционных полуфабрикатов. Основание машины / устанавливается на столе. Внутри литого корпуса 9 находится вертикальный электродвигатель 8, клиноременная передача 6, червячный редуктор 7 и зубчатая цилинд-

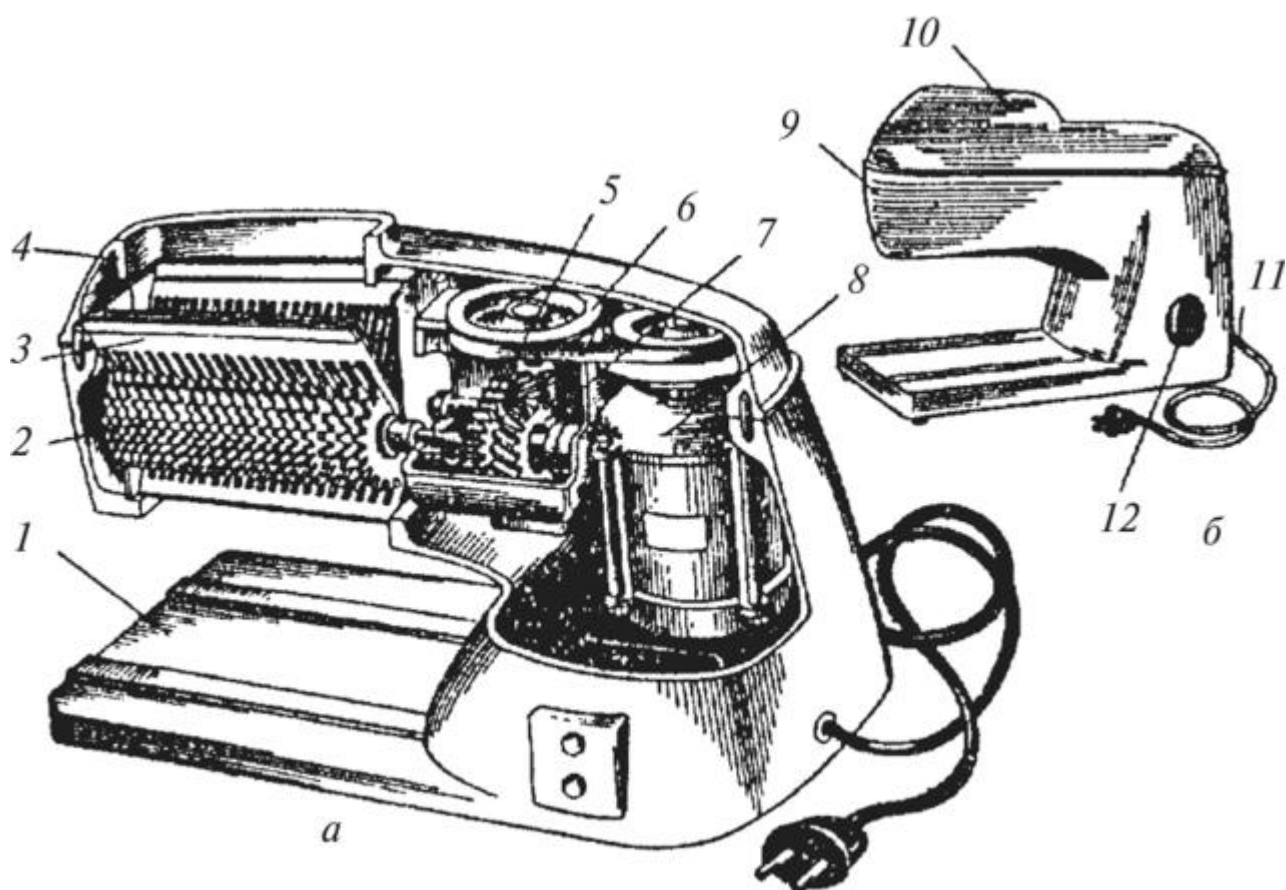


Рис. 7.3. Машина для рыхления мяса МРМ-15: *а* — в разрезе; *б* — общий вид

рическая передача 5, из которой выходят два вала. Камера обработки закрыта крышкой 4, внутри которой находится каретка с двумя валиками с ножами-фрезами. Фрезы одного валика 2 заходят в зазор фрез другого, а между ними расположены две гребенки 3, которые служат направляющими для порционных кусков и предотвращают их наматывание на фрезы.

Машина сверху закрыта крышкой 10. Включается машина в электросеть штепсельным разъемом 11; кнопки управления двигателем 12 расположены на боковой поверхности корпуса. Крышка машины заблокирована с микропереключателем для предотвращения работы при открытой крышке. Каретка в собранном виде фиксируется защелкой.

Принцип действия. При включении машины в работу фрезы вращаются навстречу друг другу с одинаковой скоростью. Порционный кусок загружается в камеру и захватывается фрезами, которые наносят при этом

мелкие насечки, а гребенки направляют куски мяса через разгрузочное отверстие в подставленную тару. На машине можно и «сшивать» куски мяса, пропуская их через нее сложенными внахлестку. Этот процесс повторяют дважды, поворачивая кусок мяса на 90° относительно его первоначального положения.

Механизм для рыхления мяса МС 19-1400 входит в комплект универсального привода ПУ-0,6; конструктивно аналогичен рассмотренной машине МРМ-15, только с одноступенчатым зубчатым редуктором.

Механизм для рыхления мяса типа МР входит в комплект универсальной кухонной машины УКМ. По конструкции аналогичен механизму МС 19-1400, но большей производительности — 1500 шт/ч.

Правила эксплуатации

Перед началом работы с мясо рыхлителем, снимают крышку и проверяют правильность установки каретки с ее рабочими органами. Закрывают крышку и проверяют машину на холостом ходу. Если машина исправна, подставляют под разгрузочное окно тару, приступают к работе. Подготовленные кусочки мяса опускают в загрузочную воронку. Эти кусочки мяса можно повторно пропускать для разрыхления их в поперечном направлении.

В процессе эксплуатации запрещается работать без крышки, поправлять куски мяса руками или оставлять машину без присмотра. Нужно постоянно следить за состоянием фрез и периодически затачивать их. После выполнения работы, машину выключают, разбирают, промывают рабочие органы горячей водой, просушивают и смазывают пищевым несоленым жиром.

