

Урок № 47-48

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

Цель: изучить устройство и принцип действия Фаршемешалки МС-150 , ответить на дополнительные вопросы, сделать вывод по проделанной работе.

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

Выполните практическую работу:

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

Ответьте на дополнительные вопросы:

1. Для чего производится перемешивание и взбивание фарша? Назовите машину, выполняющую эти операции.
2. Что закрепляется в бункере? (предохранительная решетка)
3. Для каких целей устанавливается предохранительная решетка
4. Что является рабочим органом?
5. Чем закрывается разгрузочное окно?
6. Как выгружается фарш?
7. Для чего смазывают трущиеся детали пищевым жиром?

Лекция к уроку:

Для перемешивания и приготовления котлетной массы на предприятиях общественного питания используются фаршемешалки как с индивидуальным приводом, так и съемные, которые входят в комплект сменных механизмов к приводу для мясного цеха.

Фаршемешалка МС-150 (рис) состоит из алюминиевого цилиндрического корпуса 5, отлитого вместе с загрузочным бункером 7. Внутри рабочей камеры вставляется рабочий вал 4, на котором находятся лопасти 6, установленные под углом 30° , что обеспечивает перемещение продукта и хорошую производительность машины.

Сверху загрузочного бункера находится предохранительная решетка 8, которая предохраняет руки от попадания в бункер. С передней стороны корпус закрывается крышкой 3, которая закрывается с помощью откидного болта 2, что создает хорошие условия для санитарной обработки машины. Для выхода готовой продукции в крышке есть отверстие с заслонкой 1.

Принцип действия фаршемешалки МС-150. При вращении рабочего вала лопасти равномерно перемешивают фарш и предусмотренные рецептурой компоненты до необходимой консистенции, насыщая их воздухом, и перемещают к разгрузочному отверстию. По окончании процесса (40...60 с) заслонка открывается и готовый продукт самотеком выгружается в подставленную емкость

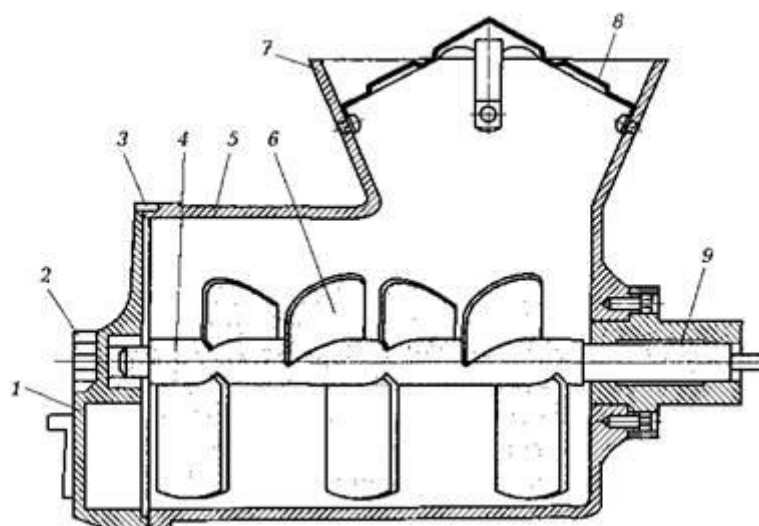


Рис.. Фаршемешалка МС-150:

7 — заслонка; 2 — откидной болт; 3 — крышка; 4 — рабочий вал; 5 — корпус; В — лопасть; 7 — загрузочный бункер; 8 — решетка; 9 — хвостовик

Правила эксплуатации фаршемешалки МС-150. Перед началом работы необходимо выполнить требования техники безопасности и в процессе использования соблюдать безопасность труда. Фаршемешалку устанавливают в горловине универсального привода и надежно закрепляют винтами. Затем в корпус устанавливают рабочий вал, закрывают крышку и закрепляют ее откидным болтом. Далее ставят предохранительную решетку и включают универсальный привод для проверки работы на холостом ходу.

Если машина исправна, то в рабочую камеру загружают продукты и компоненты при включенном двигателе. Общее количество продуктов должно быть не более 7 кг.

Запрещается включать машину и работать на ней без предохранительной решетки в загрузочном бункере, а также проталкивать фарш в рабочую камеру руками и выгружать вручную.

После окончания работы универсальный привод выключают, снимают фаршемешалку, разбирают ее, промывают горячей водой и сушат. Потом смазывают несоленым пищевым жиром.

Выполненные задания высылайте на адрес электронной почты преподавателя - cdtn1967@yandex.ru - Егоркиной С.В.