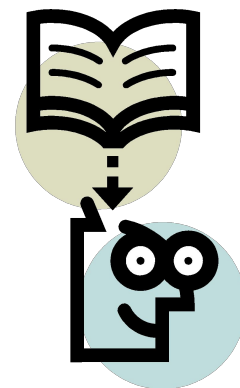




Тема урока: Машины и механизмы для рыхления мяса.





Цель урока:

Изучение расшифровки, назначения, устройства и принципа работы и правил эксплуатации машин и механизмов для рыхления мяса. Обратить внимание на т/б



План:

1. МРМ-15
2. МС-19-1400

1. МРМ-15

1)Расшифровка марки МРМ-15.

М – машина;

Р- для рыхления;

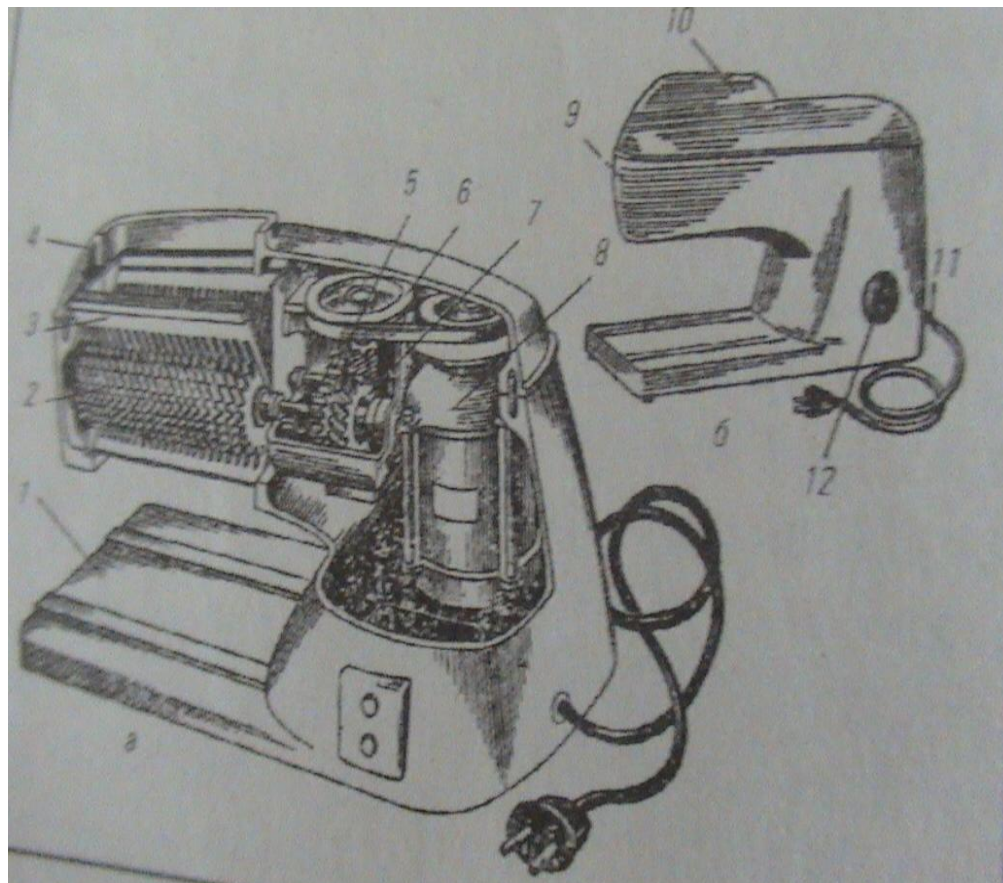
М- мяса;

**15- производительность при двукратном пропускании,
пор/мин;**

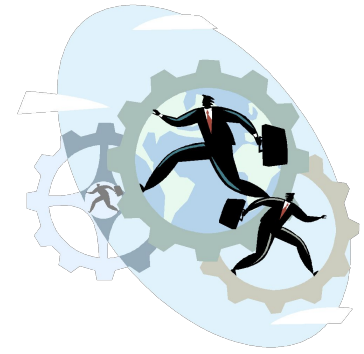
2. Назначение МРМ-15.

**Предназначен для рыхления поверхности порционных
кусочков мяса (ромштексов, шницелей и т.д.).**

3) Устройство МРМ-15



- А-разрез;**
- 1-основание;**
- 2-ножи-фрезы;**
- 3-гребенка;**
- 4-крышка;**
- 5-редуктор;**
- 6-клиноременная передача;**
- 7-червячный редуктор;**
- 8-электродвигатель;**
- 9-корпус;**
- 10-загрузочная воронка;**
- 11-шнур с вилкой;**
- 12-кнопки управления;**



4) Принцип действия МРМ-15



После включения машины, куски мяса, нарезанные на порции, опускают в загрузочную воронку и захватывают вращающимися на встречу друг другу валиками с фрезами. Проходя между фрезами, кусок мяса **надрезается** с двух сторон их зубьями, при этом происходит разрушением волокон соединительной ткани.



5) Правила эксплуатации и т/б МРМ-15

Перед началом работы:

1. Установить машину на столе.
2. Проверить стс, зануление
3. Снимают крышку и проверяют правильность установки каретки с ее рабочими органами. Закрывают крышку.
4. Подставляют под разгрузочное окно тару.
5. Приступают к работе.

Во время работы :

1. Следить за состоянием фрез и периодически затачивать их

Во время работы запрещается:

1. Работать без крышки
2. Поправлять куски мяса руками
3. Оставлять машину без присмотра

После окончания работы:

1. Выключают, частично разбирают, промывают рабочие органы горячей водой, просушивают и смазывают не соленым пищевым жиром.

2.МС-19-1400

1) Расшифровка марки МС19-1400.

М – механизм;

С- сменный;

19- номер механизма;

1400- производительность, пор/ч

Приводится в действие от привода ПМ-1,1

2) Назначение МС19-1400.

Предназначены для надрезания поверхности кусочков мяса перед их обжаркой.

3) Устройство МС-19-1400

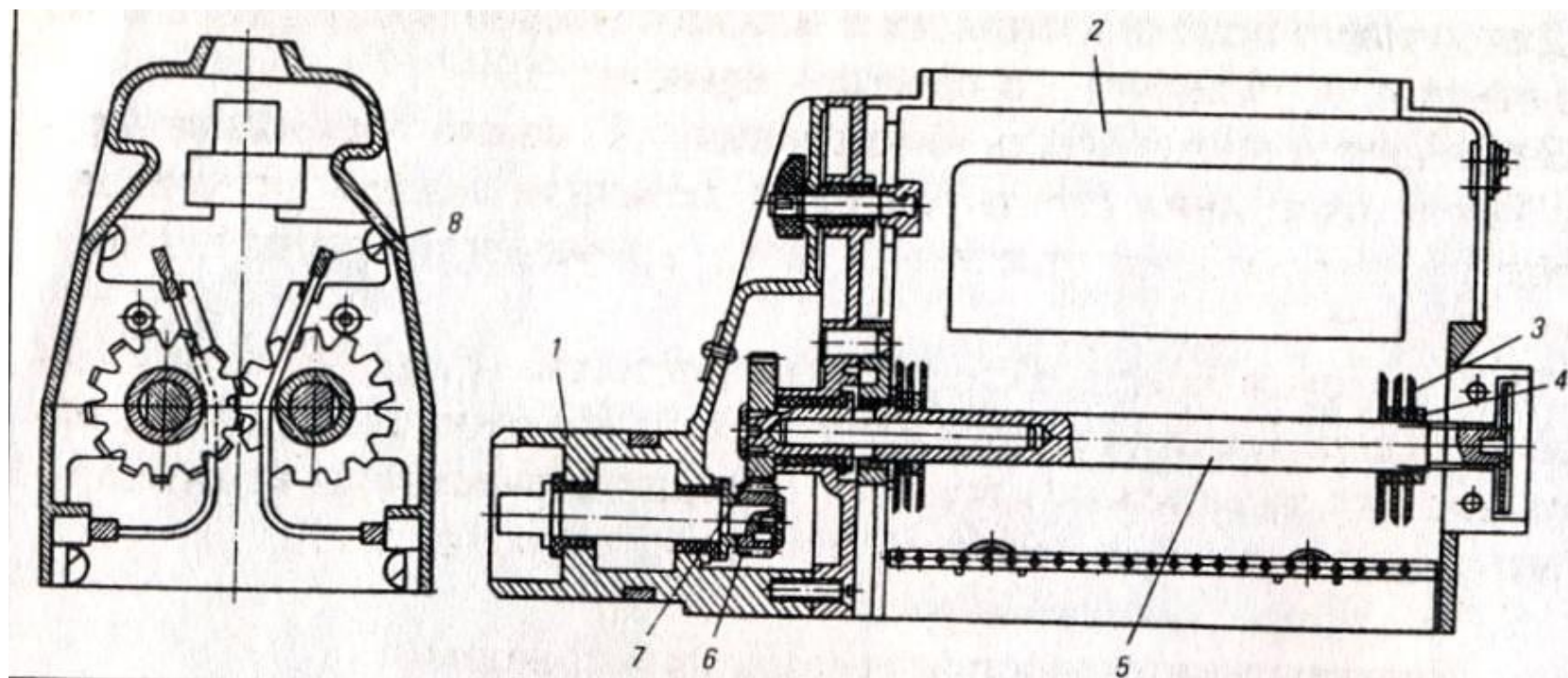
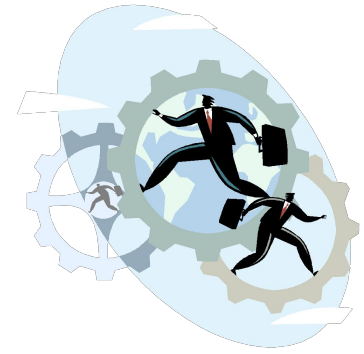


Рис. 2-6. Мясорыхлитель МС19-1400.

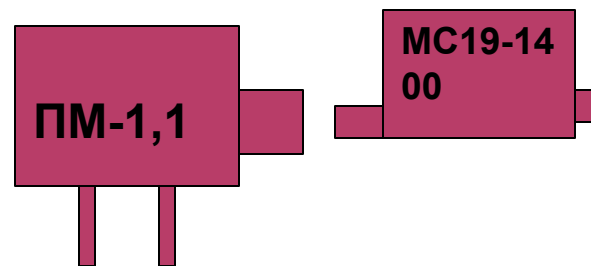
1 – корпус; 2 – каретка; 3 – фреза; 4 – кольцо; 5 – вал; 6 – шестерня; 7 – зубчатое колесо; 8 – гребенка.



4) Принцип действия СМ19-1400



Подготовленное для обработки порционное мясо опускают в приемное окно рыхлителя, где оно захватывается вращающимися фрезами, надрезателями и поступает в подготовленную тару.



5) Правила эксплуатации, т/б МС19-1400

Перед началом работы:

1. Проверить стс, заземление

2. Сборка:

А) на приводе устанавливают и закрепляют корпус механизма, потом в каждую руку берут по каретке и соединяют их так, чтобы штифты петель вошли в пазы и фиксируются защелкой и устанавливают в корпус так чтобы муфты приводных валиков каретки вошли в пазы рабочих валов редуктора.

Б) закрывают защитным кожухом

В) проверяют на холостом ходу

Во время работы запрещается:

1. Проталкивать фарш в рабочую камеру руками.

После окончания работы:

1. Привод выключают, снимают механизм разбирают, очищают, промывают в горячей воде, просушивают, смазывают несоленым пищевым жиром.

2. Привод протирают влажной тканью.



Спасибо за внимание!

A thick, solid yellow horizontal bar spanning across the slide, positioned below the main text.