

Тема: "Машина для розпушування м'яса"

1. Призначення.

2. Будова.

3. Принцип роботи.

4. Правила експлуатації.

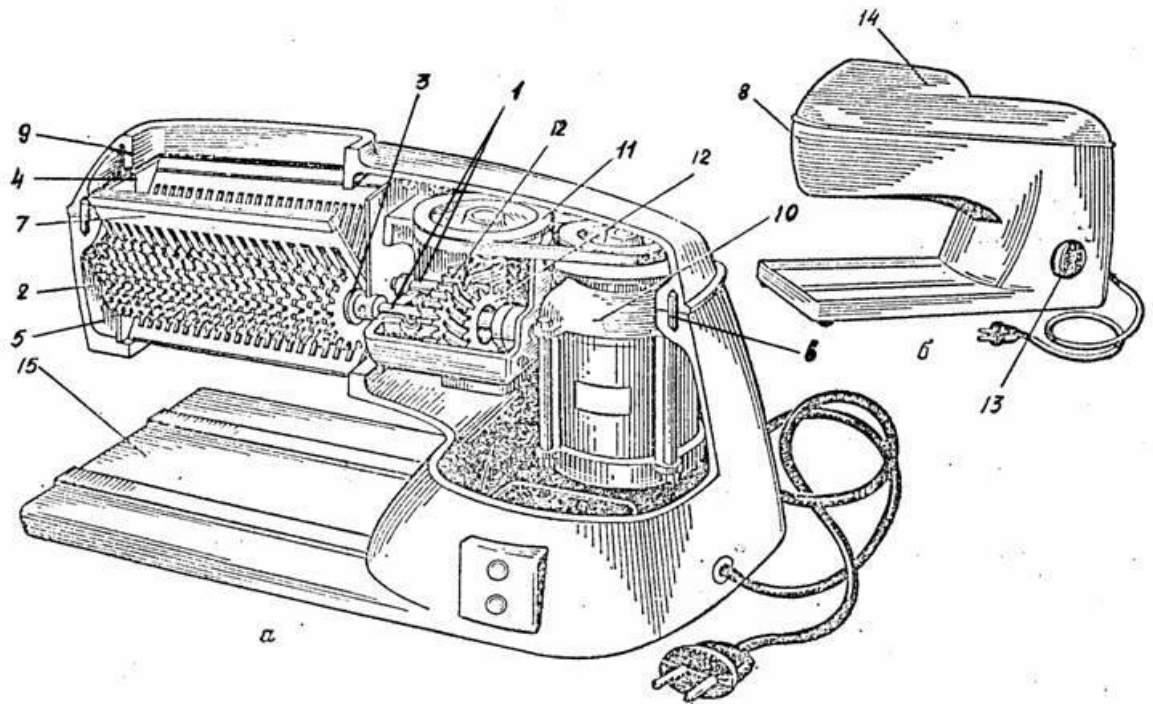
1. Призначення.

Основне завдання розпушування м'яса – збільшення його поверхні та руйнування волокон сполучної тканини, що забезпечує більш рівномірний тепловий вплив та запобігає деформації шматків під час теплової обробки. Саме для цього і призначені м'ясорозпушувальні машини.

За допомогою машин невеликі шматки м'яса можна зшивати. Для цього шматки м'яса накладають один на одного, і пропускають через механізм двічі, повернувши другий раз на 90°

2. Будова.

М'ясорозпушувальна машина МРМ – 15 виконана з індивідуальним електродвигуном, який закріплено всередині корпусу вертикально. Обертання віз нього через клинопасову передачу циліндричну зубчасту передачу сприймається двома зубчастими напівмуфтами, а тоді передається робочим інструментам – двом паралельним валам, на які надіто по 37 дискових ножів – в ряд розмішених кілець товщиною 5 мм. Каретка, яка служить для закріплення робочих інструментів складається з двох половин, а кожна половина, в свою чергу, із шок, сполучених горизонтальними стійками. Між щокками кожної половини розміщений вал з ножами - фрезами. В робочому положенні обидві половинки скріплені петлями та заскочками, які піднімаються, одна половина каретки повертається відносно іншої на 90° і штифти виходять з пазів. У кожній половині каретки є роз'єм для встановлення гребінки. Гребінки запобігають намотуванню м'яса на робочі органи і очищують ножі - фрези від частинок, що налипли. Відстань між пластинками гребінок – 5 мм. На зібрану каретку надівають кожух із завантажувальною воронкою і закріплюють трьома гвинтами.



1.Робочі вали	8.Кожух
2.Дискові ножі – фрези	9.Завантажувальний отвір
3.Кільце	10.Електродвигун
4.Каретка	11.Кльнопасова передача
5.Щоки	12.Червячний редуктор
6.Петлі	13.Кнопка станція
7.Гребінка	14.Кришка
	15.Основа

3. Робота

Порційні кусочки м'яса, опущені у завантажувальний отвір, захоплюються ножами – фрезами, які обертаються назустріч один одному. Зуби фрез одного вала входять у простір між зубами фрез іншого, внаслідок чого на поверхні шматків з двох сторін робляться на січки у вигляді борозенок. При цьому руйнуються волокна сполучної тканини, а поверхня шматків збільшується більш ніж у три рази.

У машині передбачено блокування вимикача, який виключає можливість роботи із знятою кришкою.

4. Експлуатація і техніка безпеки

1. Збирають механізм.
2. Закріплюють його на корпусі машини.
3. Під завантажувальним вікном розміщують деко для м'яса.
4. Вмикають електродвигун.

5. У завантажувальний отвір вертикально опускають шматочки м'яса. Надрізане м'ясо пропускають через машину двічі для розпушування його і в поперечному напрямку.

6. Забороняється опускати пальці у завантажене вікно, працювати із знятим кожухом чи кришкою.

7. Після роботи машину від'єднують від мережі, знімають кришку, виймають каретку і розділяють її на дві половини.

8. Шматочки м'яса, що застрягли між фрезами, виймають спеціальною гребінкою.

9. Корпус з кришкою протирають спочатку вологою, а потім сухою тканиною.

10. Ножові вали рекомендовано прокип'ятити у воді (≈30 хвилин)

11. Не можна сушити ножові вали і гребінки на гарячій поверхні плити.

12. Через кожні 6 місяців необхідно розбирати ножові вали і загострювати фрези на абразивному крузі.

Контрольні запитання

1. З якою метою розпушують м'ясо?

2. Що є робочими органами машини МРМ –15?

3. Для чого призначена каретка? Як вона виконана?

4. Який пристрій запобігає намотуванню м'яса на фрези?

5. Чому ножові вали рекомендується прокип'ятити після роботи протягом 30 хвилин?

6. Які заходи техніки безпеки слід вживати для запобігання травм і поломки машини?