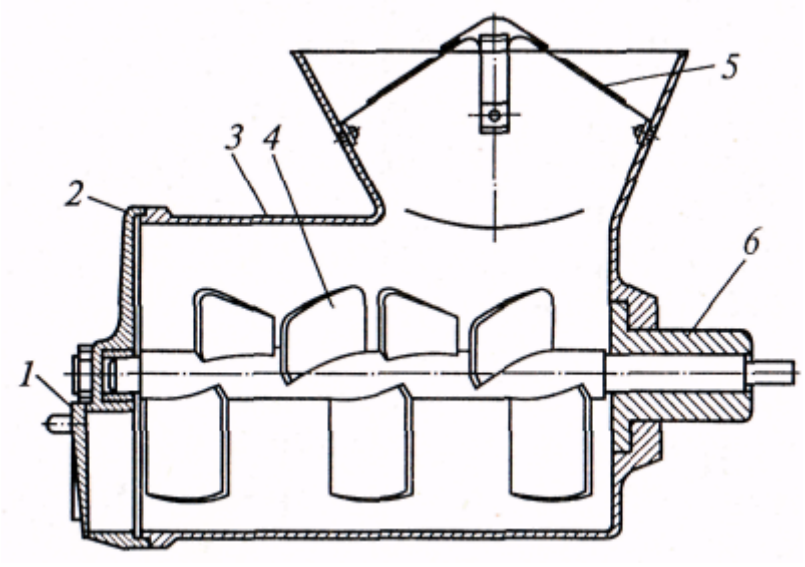
Фаршмішалки.У закладах ресторанного господарства застосовуються *лопатеві* фаршмішалки ***МВ***, ***МВПІІ-1***, ***МС8-150***. Форма лопаті може бути простою і зі складною конфігурацією. Розглянемо будову та принцип роботи ***механізму для перемішування фаршу МС8-150*** (*рис. 6.2*).



Фаршмішалка складається з *алюмінієвого циліндричного корпусу, відлитого разом із завантажувальним бункером*. Всередину робочої камери вміщується *вал*, на якому знаходяться *лопаті*, встановлені під кутом 30°, що забезпечує перемішування продукту та високу продуктивність машини.

Рис. 6.2 Фаршмішалка *1* – заслінка; *2* – кришка; *3* – робоча камера; *4* – лопаті; *5* – запобіжна хрестовина; *6* - хвостовик

Зверху завантажувального бункера встановлена запобіжна гратка, яка запобігає потраплянню рук у бункер. З передньої сторони корпус закривається кришкою, яка притискається за допомогою відкидного болта, що забезпечує умови для санітарної обробки машини. Для виходу готової продукції у кришці є отвір із заслінкою. На задній стороні корпусу закріплено хвостовик, за допомогою якого механізм приєднується до універсального приводу.

Під час обертання робочого вала машини лопаті рівномірно перемішують фарш та передбачені рецептурою компоненти до потрібної консистенції, насичують їх повітрям, і переміщують їх до розвантажувального отвору. Після завершення процесу (40-60 с) заслінка відкривається і готовий продукт самостійно вивантажується в тару.