

Машини та механізми для подрібнення м'яса та риби

Залежно від продуктивності м'ясорубки можна поділити на три групи: побутові - продуктивністю до 10 кг / год , для підприємств громадського харчування - продуктивністю від 10 до 500 кг / год , промислові (дзиги) - продуктивністю понад 500 кг / ч. Електричні м'ясорубки , застосовувані в громадському харчуванні , випускаються двох типів: з індивідуальним приводом і в якості змінних механізмів до універсальних кухонних машин.

Всі м'ясорубки вітчизняного та імпорного виробництва мають принципово однаковий пристрій виконавчого механізму.

Для оброблення м'яса та риби використовують такі машини й механізми: м'ясорубки, фаршмішалки, розпушувачі м'яса, механізми для очищення риби, для нарізування м'яса для бефстроганів, а також універсальні приводи для м'ясних цехів з комплектом змінних механізмів.

М'ясорубки призначені для подрібнювання м'яса, риби, печінки та інших продуктів. На підприємствах громадського харчування використовують м'ясорубки з індивідуальними електроприводами вітчизняного виробництва.

Для подрібнення м'яса без збереження певної форми застосовують м'ясорубки. Як змінні механізми випускаються м'ясорубки ММП-II-I до приводу П-II, МС2-70 до приводу ПУ-0,6, МС2-150 до приводу ПМ-1,1 і м'ясорубки УММ-2 до приводу УММ.

М'ясорубки мають принципово однакову будову і відрізняються лише габаритами і деякими конструктивними елементами.

Машини для подрібнення м'яса і м'ясних продуктів бувають *періодичної, безперервної і напівбезперервної дії.*

Відповідно до прийнятої класифікації процесу подрібнення машини для подрібнення м'яса і м'ясопродуктів поділяють на машини для великого, середнього, дрібного і тонкого подрібнення.

До машин для **великого подрібнення** належать машини для відокремлення голів, рогів і кінцівок, розпилювання туш і півтуш, обвалювання м'яса, пластування й зняття шкурки зі шпику.

Машинами для **середнього подрібнення** є машини для подрібнення м'якої сировини й сировини, що містить жир, суміші твердої та м'якої сировини, заморожених блоків, для дроблення кісток та нарізування напівфабрикатів і шпику.

До машин для **дрібного подрібнення** належать машини для подрібнення м'яса (вовчки, кутери).

Машини для **тонкого подрібнення** — це машини для подрібнення фаршу (колоїдні млини).