

Овощерезательная машина МРО-200

- Машина настольного типа, используется для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой, брусочками, а также можно шинковать капусту. Эта машина состоит из корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов. Внутри корпуса машины находится привод, состоящий из электродвигателя и клиноременной передачи.

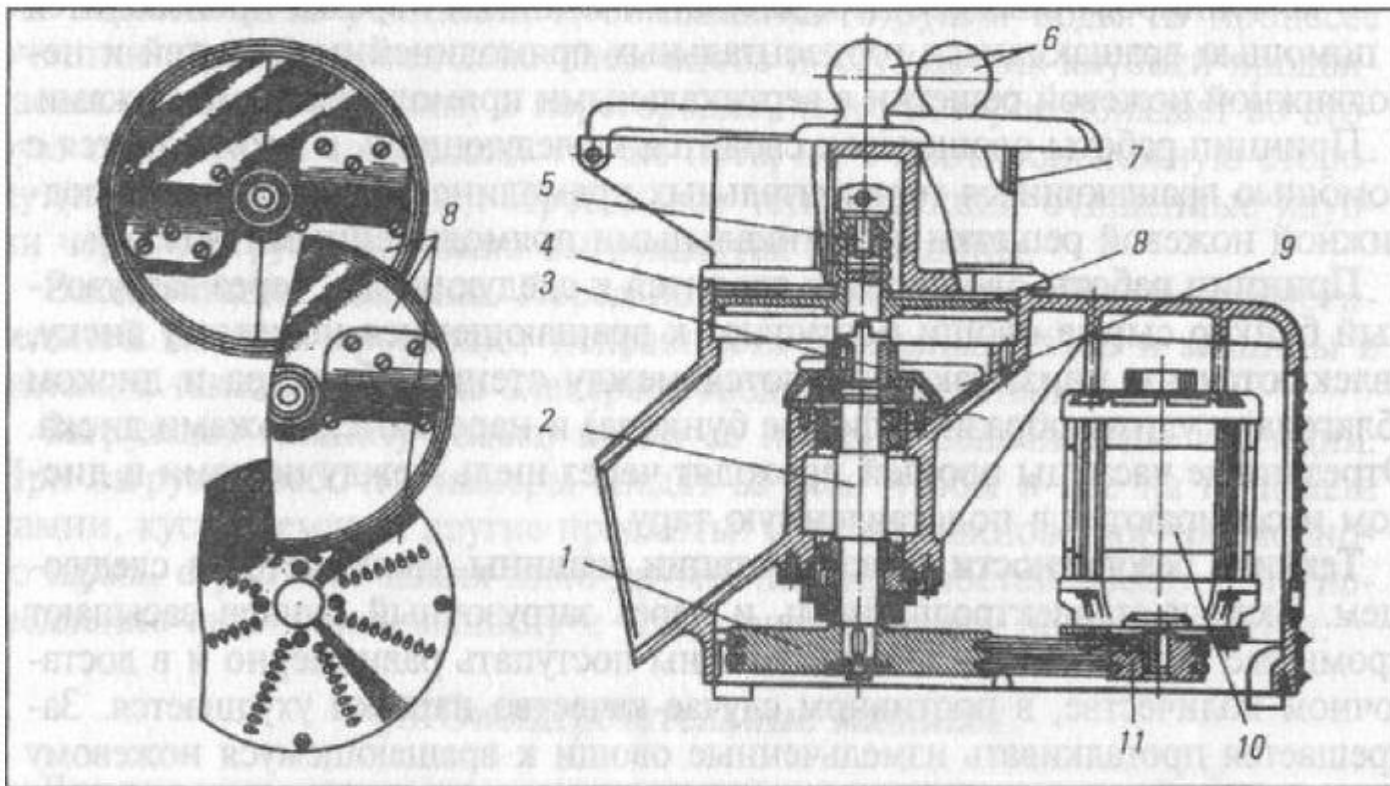
- Рабочая камера выполнена в виде цилиндра, над которой крепится съемная загрузочная емкость, имеющая окна для загрузки овощей. В комплект машины входит дисковый нож, два терочных диска и два комбинированных ножа.

- Дисковый нож используется для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты.
Комбинированные ножи используются для нарезки овощей брусочками с поперечным сечением 3х3 и 10х10 мм.

- Эти ножи закреплены на диске неподвижно и поэтому толщина среза не регулируется. Диски с ножами укрепляются на валу при помощи винта. На корпусе установлен болт для заземления машины. На передней стенке установлены кнопки "Пуск" и "Стоп" для включения и выключения машины.

Рис. 3-3. Универсальная овощерезательная машина МР050-200.

- 1 - шкив, 2 - приводной вал, 3 - стакан, 4 - корпус, 5 - прижимной болт,
6 - толкатели цилиндрические, 7 - корпус загрузочного приспособления,
8 - сменный рабочий инструмент, 9 - сбрасыватель, 10 - электродвигатель, 11 - шкив.



- Эксплуатация и принцип действия машины. Сначала выполняют правила ТБ и БТ. Включают машину, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску, который ножами срезает от овощей последовательно слой за слоем в виде ломтиков, брусочков или соломкой. Отрезанные частицы продукта проходят в отверстия опорного диска, расположенные под ножами, захватываются вращающимся сбрасывателем и подаются в разгрузочный лоток,


- Через который попадают в подставленную тару. Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру. Санитарную обработку проводить после отключения и останова машины.

- Для небольших ресторанов, кафе, пиццерий, кондитерских и магазинов кулинарии нами была выпущена машина для резки овощей МРО-200, производительностью 200 кг/ч. Установленный мощный червячный редуктор при небольшом потреблении энергии вращает режущий инструмент на 367 об/мин, чем обеспечивает качественную нарезку овощей и фруктов.



- Облицовка машин МРО-200 изготовлена из нержавеющей стали, что значительно улучшает её потребительские свойства. Эргономичный дизайн, возможность замены комплектующих без особых усилий и небольшие габариты данных машин позволяют без труда оборудовать даже самое небольшое помещение для облегчения и улучшения труда повара, а предохранительный выключатель обеспечивает его безопасность.

- Машины предназначены для нарезки сырых и вареных овощей (картофеля, свеклы, моркови, лука, репы, брюквы, огурцов, томатов и т.д.) и фруктов на части различной геометрической формы, для тонкого измельчения картофеля, моркови, а также шинковки капусты. В комплект машины входит 6 дисков для нарезки.

- 
- Машины предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания и малых предприятиях по переработке овощей.