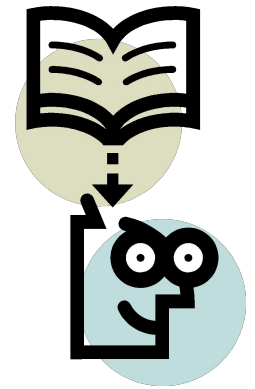




# **Тема урока: Машины и механизмы для рыхления мяса.**





## 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;**

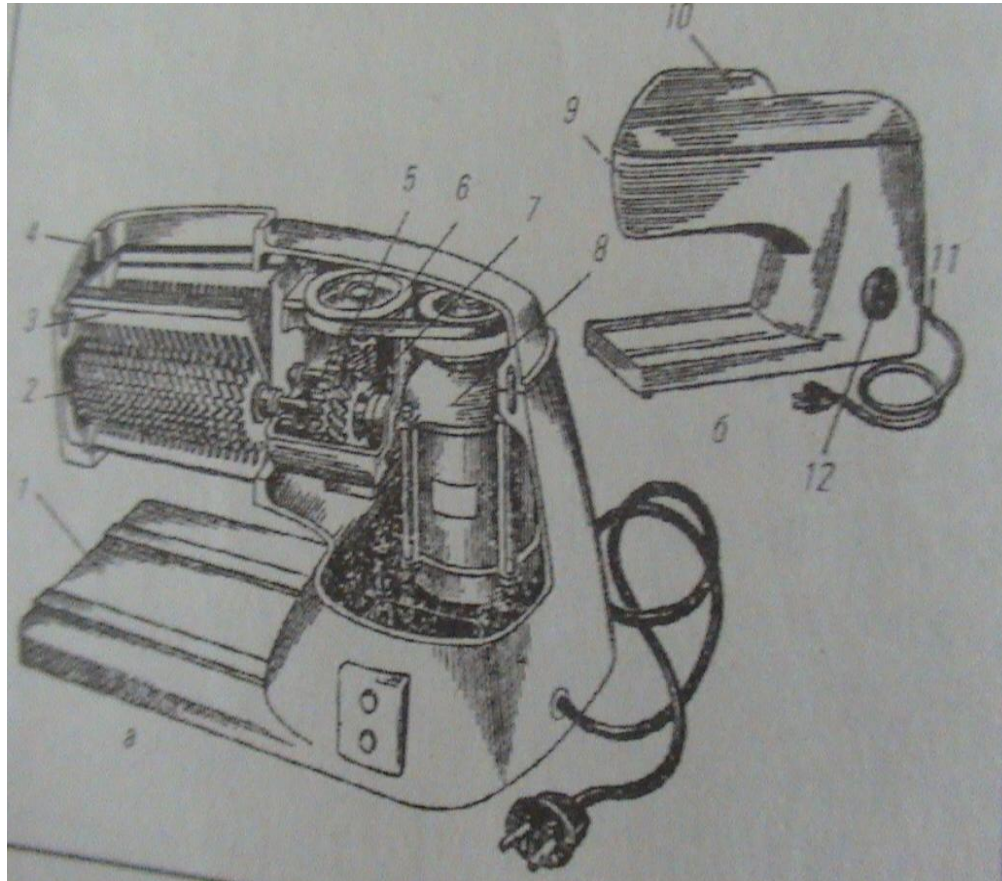
**М- мяса;**

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

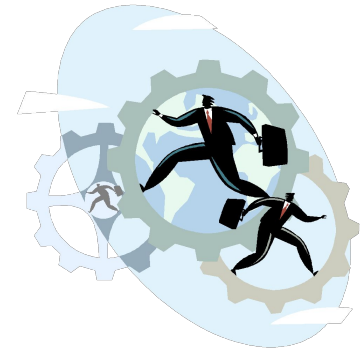
**2. Назначение МРМ-15.**

**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 состояние 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

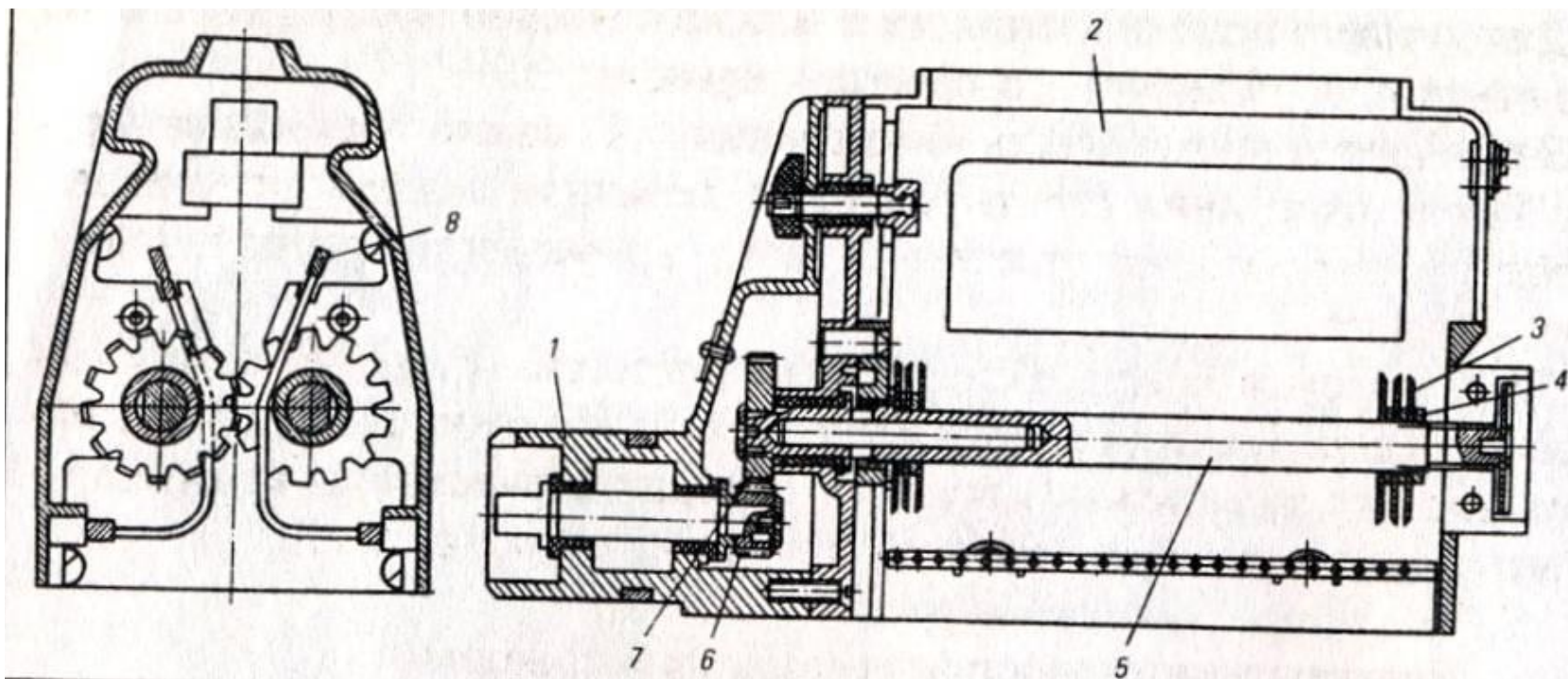
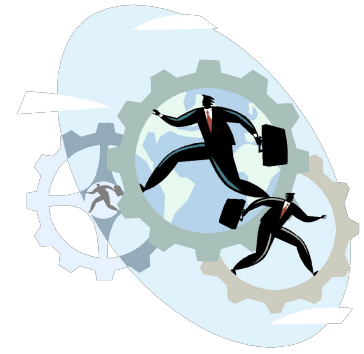


Рис. 2-6. Мясорыхлитель МС19-1400.

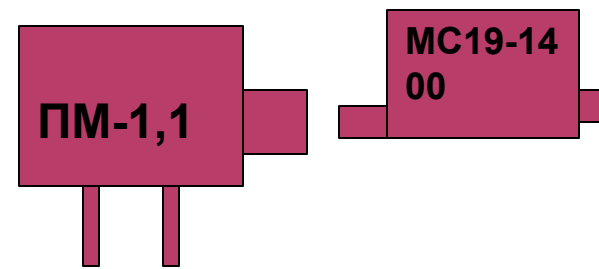
1 – корпус; 2 – каретка; 3 – фреза; 4 – кольцо; 5 – вал; 6 – шестерня; 7 – зубчатое колесо; 8 – гребенка.



## 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 that spans across the width of the slide, positioned below the main text.