**Фаршемешалка марка, основные устройства, принцип действия. Марка МС8-150**

**Основные устройства:**

- заслонка, рабочая, разгрузочное устройство, корпус, загрузочная воронка имеет, предохранительное кольцо- для защиты рук.

рабочий орган- это вал с приваренными к нему лопастями. Лопасти представляют собой плоские пластины, расположенные под углом 30 градусов, это способствует равномерному перемешиванию компонентов, и продвижения вдоль рабочей камеры.

Принцип работы: при вращении вала лопасти равномерно перемешиваются все компоненты, насыщая её воздухом, и продвигает массу к разгрузочному отверстию.

**Костерезка МС 15-40**

- предназначена для распиливания костей в комплект входит ПМ-1,1

**Основное устройство:**

- разгрузочное окно- для сбора и последующего удаления опилок

- стол с прорезью для прохода дисковой пилы,

- цилиндрическая передача, зубчатый редуктор, упор для ограничения движения

- дисковая пила, горловина, электродвигатель.

**Правила эксплуатации**

Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние работы костерезки, закрепляют в горловине универсальный привод, проверяют работу на холостом ходу. Затем устанавливают приемную тару, закрепляют кость в зажимное устройство и включают электродвигатель.

Запрещается работать на костерезке при открытом кожухе, выполнять мелкие работы. При работе запрещается держать кость в руке, а так же выкл. Если появится повышенный шум.

По окончанию работы отк. Электродвигатель, открывают заслонку для удаления опилок в тару, частично разбираю костерезку. Удаляют остатки, промывают, просушивают.

Периодически производят заточку ножей.

**Машина для формования котлет МФК-2240**

- предназначена для дозирования котлетной массы для тефтелей, котлет и формования п/ф округло-приплюснутой формы. Настольного исполнения.

**Основные устройства:**

- корпус внутри размещен привод ( состоящий из электродвигателя, червячного ривод ( состоящий из электродвигателя, червячного редуктора, вал)

-сверху над корпусом расположено днище ( для установки загрузочного бункера)

- в днище находится отверстие ( для подачи котлетной массы)

- рабочий инструмент ( дисковый стол с ячейками: три ячейки диаметром 70мм – для формовки котлет и три пары ( шесть)и ячеек с диаметром 36 мм для тефтелей, внутри ячеек вставлены поршни)

- скребок, ограничитель- для котлетной масс,

- диск – для съёма сформованных изделий.

Масса п/ф регулируется от 50до 100г котлет, тефтели 24 гр, регулируется регулировочным винтом- расположенный в центре формующего стола.

**Принцип работы**

Вкл. Электродвигатель, затем через червячный редуктор вал, на котором установлен шнек,

Шнек вращаясь, направляет котлетную массу , через днище загрузочного бункера продавливает массу через ячейки и диском снимает сформованные изделия. Затем в постановленную тару.Производительность 2240 шт/ч,

**Рыбоочистительная машина РО-1М**

- для очистки рыбы от чешуи.

**Основные устройства:**

- скребок – выполненный из нержавеющей стали в виде фрезы с продольными бороздками, заострёнными с одной стороны, торец скребка имеет форму усечённого конуса с рифлённой поверхностью, это позволяет производить очистку в трудно доступных местах,

- рукоятка- из изоляционного материала, гибкий вал, электродвигатель,

- кронштейн имеет винтовой прижим - для крепления к производственному столу,

вал скребка, штепсельный разъём, тумблер – для включения.

-предохранительный кожу-для предохранения от разбрасывания чешуи и случайного прикосновения пальцев работниками.

**Принцип работы**

Перед началом работы проверяют санитарное состояние, лёгкость вращение скребка. Рыбоочистительная машина крепится к столу. Подготовленную рыбу кладут на разделочную доску. Вкл. Машину. Придерживая рыбу левой рукой за хвост плавник, правой рукой водят по тушке от хвостового плавника голове. Затем рыбу переворачивают очищают с ругой стороны. В труднодоступных местах чешую удаляют рифленой конической частью скребка.

В процессе работы запрещается прикасаться к вращающемуся скребку. Машину отключают, очищают, промывают. Производительность 50-60 кг/ч