

Тема Машини для нарізання хліба і гастрономічних продуктів.

План:

1. Машини для нарізання хліба класифікація, будова, принцип дії.
2. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці машин для нарізання хліба. Можливі проблеми під час роботи машин, причини та способи їх вирішення.
3. Характеристика машин для нарізання гастрономічних продуктів (слайсерів), будова, принцип роботи.
4. Правила експлуатації та технічні вимоги безпеки праці слайсерів. Можливі проблеми під час роботи машин, причини та способи їх вирішення.

Машини для нарізання хліба поділяють на дві групи: машини з дисковим ножом та машини з серповидним ножом.

Хліборізальні машини поліпшують якість нарізання хліба (скибочки мають однакову товщину, гладку поверхню зрізу, мінімальну кількість крихт), підвищується продуктивність праці.

Хліборізальна машина АХМ – 300Т (Болгарія)

Основні частини: платформа; кришка розвантажувального лотка; блокувальний вимикач; захисний засіб для ножа; кришка завантажувального пристрою; кнопкова станція; регулятор товщини скибочки; ящик для крихт.

Робочим органом служить серповидний ніж, який виконує обертальний рух.

Подавальний пристрій хліба складається із штовхача з шипами для захвату хліба та вала.

Завантажувальний пристрій складається із лотка, кришки із оргскла та подавального механізму.

Розвантажувальний пристрій складається із платформи, кришки з оргскла.

Електроблокування спрацьовує у 3 випадках:

- При відкритій кришці завантажувального пристрою
- При відкритій кришці розвантажувального пристрою
- Коли нарізується останній шматочок хліба

Регулятор товщини скибочки має поділки 5, 10, 15, 20, 25 мм.

Принцип дії: При включеному двигуні, серповидний ніж обертається а штовхач подає хліб до ножа, ніж відрізає скибочку, згідно встановленої товщини. Коли штовхач дійде до крайнього лівого положення пружина повертає його в початкове положення. Машина зупиняється.



Правила експлуатації хліборізки

1. Перед початком роботи необхідно перевірити санітарно - технічний стан машини.
2. Потім відкрити дверцята і за допомогою регулятора встановити необхідну товщину.
3. У завантажувальний лоток покласти хліб так, щоб один його кінець упирався в шипи штовхача, закрити кришку завантажувального пристрою.
4. Увімкнути машину та спостерігати за її роботою.
5. Після нарізування установленної хлібини штовхач повертається в початкове положення.
6. Після закінчення нарізання хліба машину вимикають, протирають насухо.
7. Для видалення нарізаного хліба треба відкрити кришку розвантажувального пристрою і вийняти скибки хліба.

Вимоги безпеки праці під час роботи з машинами для нарізання хліба

1. До роботи з машиною допускаються робітники, які досягли повноліття та ознайомлені з правилами експлуатації.
2. Щоб уникнути нещасних випадків під час роботи з хліборізками, забороняється втручання стороннього працівника.
3. Не рекомендується нарізати на машині свіжовипечений хліб
4. Не вмикати машину без надійного заземлення, занулення.
5. Не працювати при несправних блокуючих пристроях.
6. Не завантажувати хліб під час руху каретки.
7. Не працювати на хліборізці без кінцевого вимикача.
8. Не видаляти шматок хліба, який застряг у корпусі, не зупинивши машину.
9. Не вмикати хліборізку при знятому верхньому кожухові кожухові.
10. Не відволікатися сторонніми розмовами при роботі з хліборізками.
11. Не працювати з примусово наткнутими блокувальними пристроями.
12. Не виконувати санітарну обробку машини, що повністю не від'єднана від електромережі.

Слайсер – скиборізка FAMILY 220

Для нарізування гастрономічних продуктів, овочів, смаженого м'яса, риби...

Будова: корпус; кнопки вмикання та вимикання; регулятор товщини шматочка (0 – 15 мм);



робочий орган – обертальний ніж з захисним кожухом; лоток з підставкою та притискачем для продуктів; рукоятка притискача; приймальний лоток для нарізаних продуктів; рукоятка для зняття кожуха з ножа, опорний столик.

Принцип дії: При ввімкненні машини ніж виконує обертальний рух, а оператор поступово за допомогою рукоятки подає лоток з продуктом вперед до ножа. Нарізані шматочки проходять через зазор між ножем та опорним столиком і падають в приймальний лоток.

Інструкція з експлуатації слайсера

1. Поставте слайсер на рівну, суху поверхню столу.
2. Покладіть продукт на підставку для нарізання, притисніть його притискачем.
3. Встановіть необхідну товщину нарізання (змінюється зазор між ножем та опорним столиком).
4. Включіть машину, спочатку шнур живлення а потім кнопку пуск.
5. Покладіть руку на рукоятку та подавайте продукт до ножа для нарізання.
6. Нарізані продукти знімайте з приймального лотка.
7. Після нарізання машину виключіть, регулятор товщини переведіть в положення «0». Проведіть санітарну обробку.

Технічні вимоги безпеки праці:

- не тримайте руку близько до леза;
- перш ніж проводити санітарну обробку машину треба вимкнути;
- не нарізуйте заморожені продукти.
- не занурюйте машину у воду.

Заточка леза ножа:

- у виключеному стані обережно зніміть з ножа залишки продуктів.
- підключіть слайсер до електромережі.
- регулятором поставте максимальну товщину нарізання 15 мм.
- під'єднайте точило до передньої панелі, розмістіть його так, щоб лезо ножа було між роликками.;
- натисніть і тримайте кнопку «А», поки диски не притиснуться до ножа;
- увімкніть машину;
- притисніть кнопку «А» на 5 – 10 сек.
- натисніть на декілька секунд кнопку «В» (шліфовка ножа).

Питання для самоперевірки:

1. Який хліб краще нарізати (свіжий чи черствий) і чому?
2. За допомогою чого і яка регулюється товщина нарізання хліба в АХМ – 300Т?
3. Назвіть робочі деталі хліборізки.

4. З яких частин складається завантажувальний пристрій хліборізки?
5. Для чого призначене блокування в машині АХМ – 300Г, як і коли воно спрацьовує?
6. У яких випадках оператор повинен користуватися кнопкою "стоп" в хліборізках?
7. Назвіть робочі деталі слайсера.
8. За яким принципом здійснюється нарізання продуктів?
9. Назвіть послідовність дій оператора під час загострення ножа..
10. Назвіть небезпечні зони слайсера?
11. Які дії виконує кухар для зняття захисного кожуха?
12. Як проводиться санітарна обробка слайсера?