

Азербайджанский
Государственный Экономический
Университет
кафедра: «Технология пищевых
продуктов»

Разработала:
с/п. ф.э.н. Насруллева Г.М.

ЛЕКЦИЯ 4

МОЮЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ПЛАН:

Посудомоечные машины непрерывного
действия

Посудомоечные машины периодического
действия

Литература

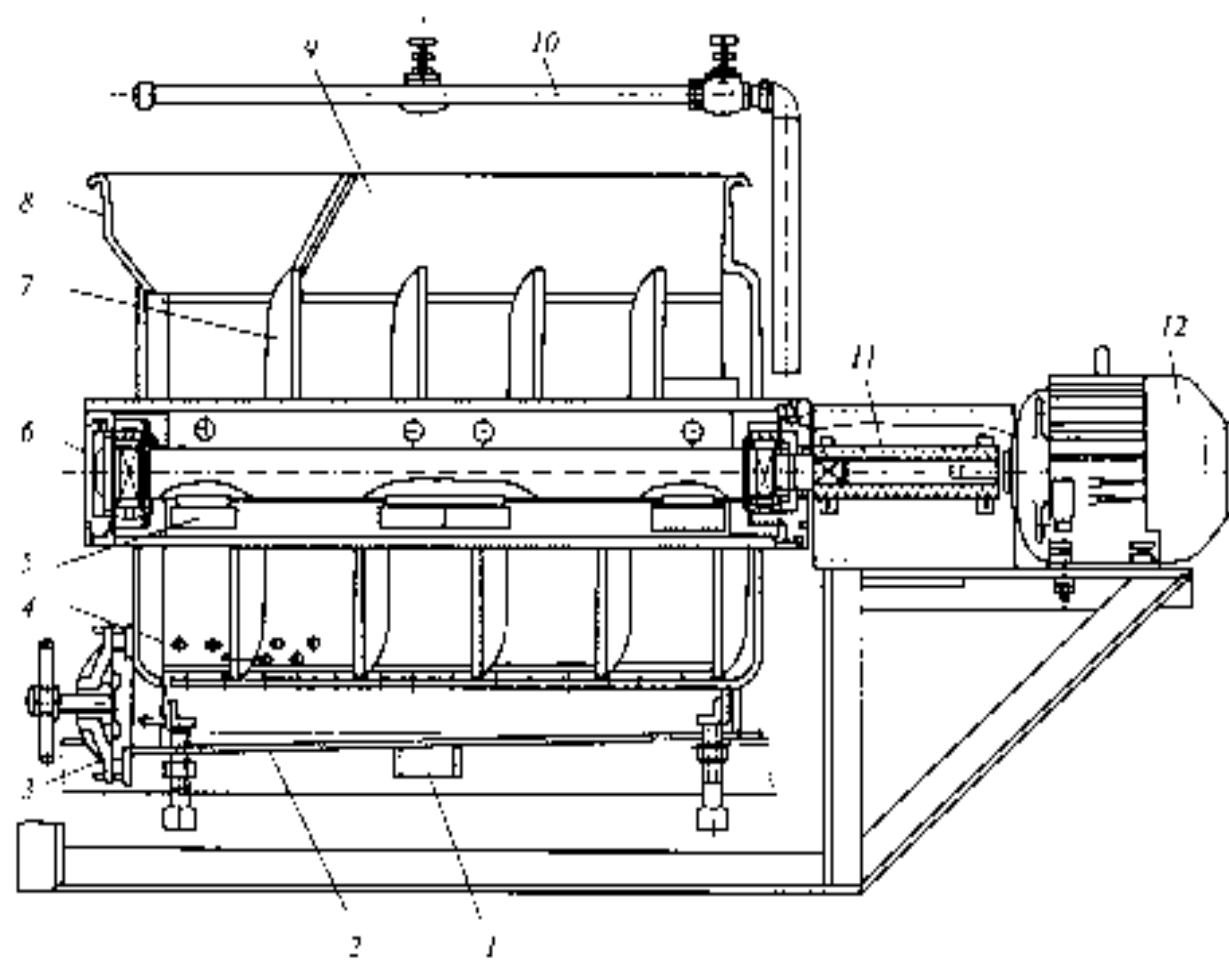
1. Mustafayev X.S. Texnoloji-ticarət avadanlıqları. “Elm” nəşiriyatı, 2002.
2. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. /Под.ред. проф. В.А.Гуляева. М.: ИНФРА – М, 2002.
543 с
3. Главацкая В.И., Киселева И.Е., Родникова Т.Н.
Механическое и холодильное оборудование предприятий общественного питания. Изд.2-е переб. и доп. М.Экономика
4. Елихина В.Д., Журин А.А., Проникина Л.П. Богачев М.К.
Оборудование предприятий общественного питания
Механическое оборудование- М: Экономика, 2000.

На предприятиях общественного питания процессы мытья овощей, посуды и приборов механизированы. Овощемоечные машины применяют на крупных предприятиях в специализированных цехах. Их устанавливают в поточно-механизированных линиях по доработке овощей.

Мытье посуды один из самых трудоемких процессов в общественном питании. Посудомоечные машины осуществляют санитарную обработку столовой и чайной посуды, подносов и приборов. При машинном мытье посуды применяют синтетическое моющее средство «Прогресс».

Применение овощемоечных машин увеличивает срок службы картофеля и уменьшает количество отходов. В поточно-механизированных линиях по обработке овощей применяют вибрационную моечную машину ММКВ-2000, роликовую моечную машину ММК.-2 и моечно-очистительную машину.

Вибрационная моечная машина
ММКВ-2000. Рабочей камерой машины
ё служит кольцевое пространство между
двумя цилиндрами. Вдоль внутреннего
цилиндра проходит приводной вал,
опирающийся на сферические
двухрядные подшипники. К приводному
валу шпонками и хомутами крепятся
четыре груза-дебаланса.



При вращении такого вала рабочая камера получает колебательные движения. Наружный цилиндр, являющийся корпусом рабочей камеры, крепится к станине пружинами, воспринимающими упругие колебания.

Между внутренним и наружным цилиндрами находится неподвижный одноза-ходный шнек, проходящий по всей длине рабочей камеры.

Над первым витком шнека установлен загрузочный бункер. Около последнего витка предусмотрено окно с лотком для выгрузки вымытых овощей. Под рабочей камерой установлены решетка и сборник для грязной воды, соединенный с канализацией. Решетка препятствует попаданию в сборник овощей.

Вода из водопроводной сети подается в рабочую камеру через разбрызгиватели.

Очистку сборника грязной воды осуществляют через люк с герметичной дверцей.

Вариатор скоростей состоит из кривошипно-шатунного механизма с эксцентриковым валом и обгонной муфтой. Меняя эксцентриситет пальца на планшайбе, можно изменять угол поворота шнека.

Валики вращаются в' противоположные стороны, если смотреть со стороны привода (пять рабочих валиков справа от вертикальной оси симметрии вращаются по часовой стрелке, другие пять валиков — против часовой стрелки). Такое вращение валиков препятствует заклиниванию клубней между щетками.

У пиллера^ предназначенного для мытья картофеля, свеклы и моркови, капроновые щетки расположены по всей длине валиков; у пиллёра для очистки лука вдоль одной половины валиков установлен^ капроновые щетки, вдоль другой — рифленые резиновые покрытия. Комбинированные поверхности валиков снижают интенсивность механического воздействия на лук.

Посудомоечные машины непрерывного действия выпускаются универсальными, т. е. предназначены для санитарной обработки тарелок, чашек, фужеров, стаканов, подносов и приборов. Перед машинной обработкой посуда освобождается от крупных остатков пищи вручную.

Технологический процесс машинной обработки посуды состоит из пяти последовательно осуществляемых операций: освобождения посуды от остатков пищи, мытья, ополаскивания, стерилизации и обсушивания. Освобождение посуды от остатков, пищи производится, струями холодной воды, подаваемой под напором из водопроводной магистрали.