

**Тема:**  
**Машина для розпушування**  
**м'яса МРМ-15 конструкція,**  
**принцип дії правила**  
**експлуатації**

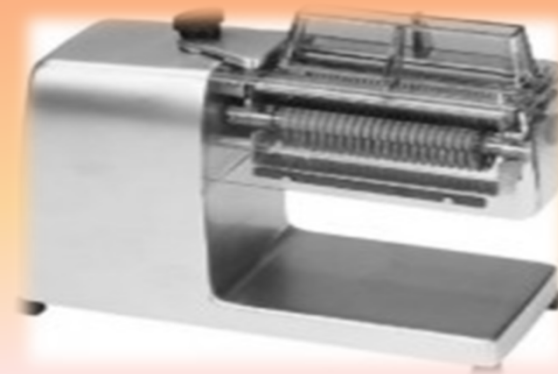




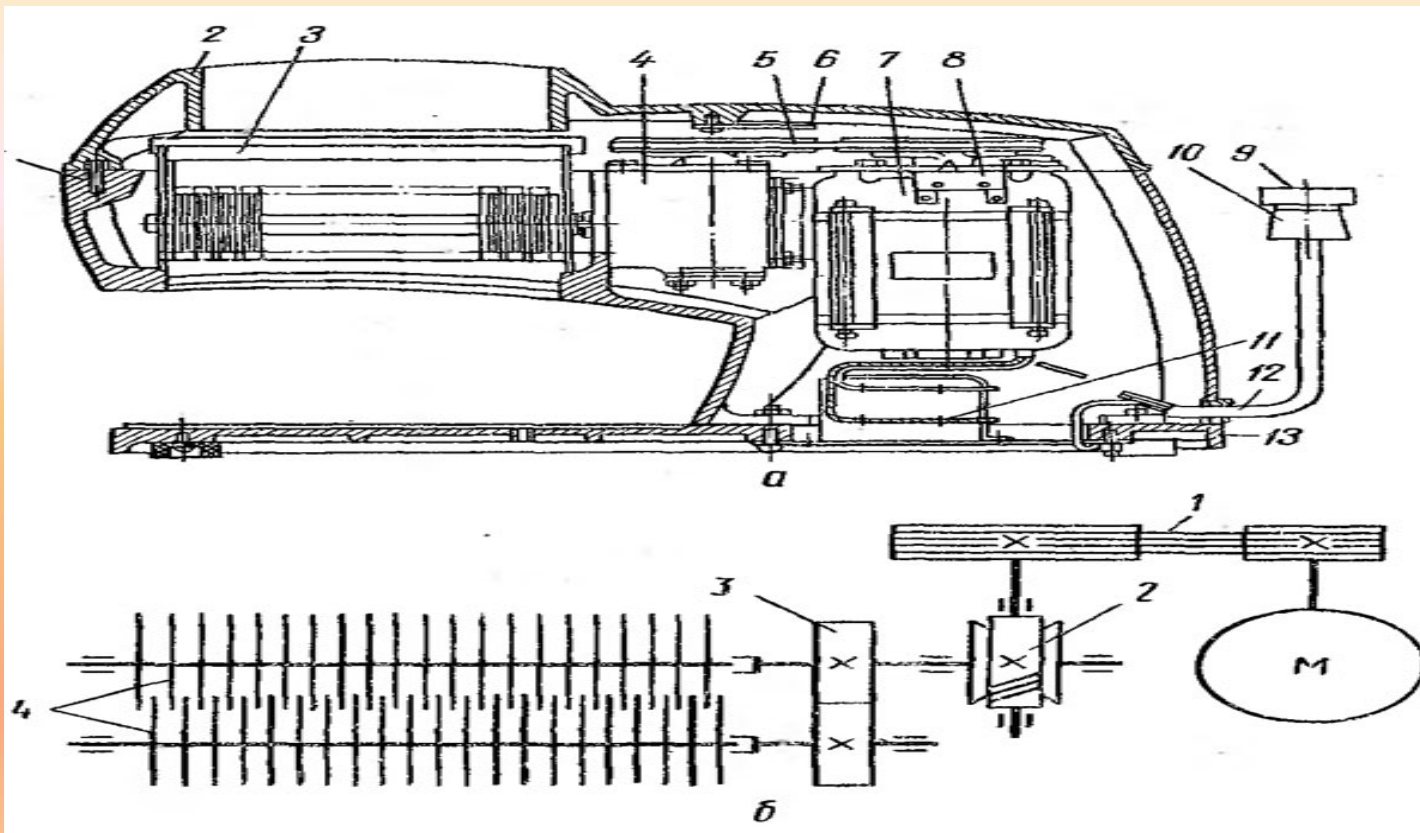
- Основне завдання розпушування м'яса – збільшення його поверхні та руйнування волокон сполучної тканини, що забезпечує більш рівномірний тепловий вплив та запобігає деформації шматків під час теплової обробки.
- За допомогою машин невеликі шматки м'яса можна зшивати. Для цього шматки м'яса накладають один на одного, і пропускають через механізм двічі, повернувши другий раз на 90°.

## М'ясорозпушувальна машина МРМ – 15

- Дана машина виконана з індивідуальним електродвигуном, який закріплено всередині корпусу вертикально. Обертання віз нього через клинопасову передачу циліндричну зубчасту передачу сприймається двома зубчастими напівпруфтами, а тоді передається робочим інструментам – двом паралельним валам, на які одіти по 37 дискових ножів – в ряд розмішених кільцями товщиною 5 мм.



- Каретка, яка служить для закріплення робочих інструментів складається з двох половин, а кожна половина, в свою чергу, із щок, сполучених горизонтальними стійками. між щоками кожної половини розміщений вал з ножами - фрезами.
- В робочому положенні обидві половинки скріплені петлями та заскочками піднімаються, одна половина каретки повертається відносно іншої на 90° і штифти виходять з пазів.
- У кожній половині каретка є роз для встановлення гребінки. Гребінки запобігають намотувати м'ясо на робочі органи і очищують ножі - фрези від частинок, що залипли. Відстань між пластинками гребінок – 5 мм.
- На зібрану каретку надівають кожух із завантажувальною ворнкою і закріплюються трьома гвинтами.



Розпушувальний механізм МРМ-15: 1 — основа; 2 — ножі-фрези; 3 — гребінка; 4 — кришка, 5 — завантажувальний бункер; 6 — зубчастоциліндричний редуктор; 7 — клинопасова передача; 8 — черв'ячний редуктор; 9 — електродвигун; 10 — корпус; 11 — шнур з вилкою; 12 — кнопки керування

## *Принцип дії*

- Порційні кусочки м'яса опущені у завантажувальний отвір, захоплюється ножами – фрезами, які обертаються назустріч один одному. Зуби фрез одного вала входять у простір між фрезами іншого, внаслідок чого, на поверхні шматків з двох сторін робляться на січки у вигляді бороздок. При цьому руйнуються волокна сполучно й тканини, а поверхня шматків збільшується більш ніж у три рази. У машині передбачено блокування вимикача, який виключає можливість роботи із знятою кришкою.

# ***Перегляд відеоролика***





## ***Правила експлуатації***

1. Перед початком роботи перевіряють санітарно-технічний стан машини, стан ножів-фрез, тому що затуплені фрези під час нанесення насічок видавлюють сік із м'яса, і воно після теплової обробки стає жорстким. Фрези заточують вручну напилком.
- 2. Потім у корпус машини вставляють каретку з ножами-фрезами і гребінками, закривають каретку корпусу.
- 3. Перевіряють роботу механізму на холостому ході.
- 4. Машину завантажують на ходу.
- 5. Після закінчення роботи машину вимикають, розбирають, промивають гарячою водою. Робочі органи просушують і змащують харчовим жиром.

**Техніка безпеки при експлуатації  
машини для розпушування м'яса**

***Забороняється працювати на  
машині зі знятою кришкою,  
проштовхувати застряглі  
шматки м'яса руками,  
залишати ввімкнену машину  
без нагляду.***

# Технічна характеристика М Р М - 15

- Продуктивність при дворазовому пропущенні, порцій / хв. 15
- Кількість ножових валів, шт. 2
- Струм однофазний, змінний
- Потужність електродвигуна, кВт 0.27
- Напруга, В 220
- Розміри, мм
- довжина 560
- ширина 260
- висота 390
- Маса, кг 35