**Zariadenie závodov 2.ročník – november**

**Témy:** Kontrola, čistenie, odmrazovanie

Stroje v mäsovej výrobe – stroje na krájanie mäsa na plátky, na kocky, na naklepanie mäsa a nárezové stroje

Stroje v mäsovej výrobe – porcovače mäsa, miešacie stroje, stroje ma mletie mäsa

Stroje na spracovanie mäsa - manipulácia

**Kontrola, čistenie, odmrazovanie**

V chladiacom zariadení sa uskladňujú potraviny, preto treba poriadne dodržiavať všetky hygienické zásady, ktoré platia pre uskladnenie potravín a pre prácu s nimi.

Pri nedodržaní týchto zásad sa uskladnené potraviny rýchle kazia. Všetky chladiace zariadenia sa vyrábajú tak, aby sa mohli ľahko udržiavať. Sú zo smaltovaných alebo nehrdzavejúcich plechov, z plastov alebo z keramických obkladových materiálov. Pri čistení chladiaceho zariadenia treba vypnúť chladiaci agregát, nechať roztopiť námrazu a poriadne poumývať chladiaci priestor teplou alebo vlažnou vodou a po umytí ho osušiť. Zariadenie čistíme najmenej raz týždenne, podľa potreby aj častejšie. Mimoriadne dôležité je umývanie chladeného priestoru pri skladovaní mäsa a mäsových výrobkov, ktoré sa najľahšie kazia. Na dezinfekciu chladeného priestoru môžeme použiť roztok hypermangánu.

Zásadne nepoužívame dezinfekčné prostriedky, ktoré by pachom alebo svojim zložením znehodnocovali uskladnené potraviny. Do chladených priestorov vždy ukladáme nepokazené a úplne bezchybné potraviny, pretože aj od čiastočne narušených potravín sa znehodnocujú čerstvé a bezchybné potraviny.

**Stroje v mäsovej výrobe – stroje na krájanie mäsa na plátky, na kocky, na naklepávanie plátkov mäsa, nárezové stroje**

**Stroje na krájanie mäsa na plátky**

Tieto stroje sú určené na krájanie chladeného mäsa alebo na sekanie rebierok. Majú nastaviteľnú hrúbku plátkov, aby sa dosiahla správna hmotnosť jednotlivých porcií. Po upnutí mäsa do stroja sa plátky nasekajú v nastavenej hrúbke. Pri sekaní rebierok nesmú vznikať úlomky kostí, ktoré by znehodnotili svalovinu.

**Stroje na krájanie mäsa na kocky**

Na týchto strojoch možno krájať surové mäso, údeniny, slaninu. Kocky majú pravidelné tvary a ostro rezané steny, aby nevytekala šťava. Veľkosť kociek je regulovateľná a nastaviteľná na požadované rozmery. Nožová sústava krája mäso na hranolčeky, ktoré priečne reže rotujúci nôž na kocky.

**Stroje na naklepávanie plátkov mäsa**

Aby sa zlepšila a urýchlila tepelná úprava mäsa, nasekané plátky sa naklepávajú, čím sa narušia vlákna a zároveň sa zväčší povrch plátu. Povrch sa jemne nasekáva nožovou rotačnou sústavou. Mäso sa naklepáva medzi dvoma plochami, ktoré vibrujú proti sebe.

**Nárezové stroje**

Tieto stroje nachádzajú uplatnenie predovšetkým v supermarketoch, predajniach mäsa, jedálňach, v nemocniciach či hoteloch. Stroje sú vyrobené z kvalitnej nehrdzavejúcej ocele, vybavené teflónovou úpravou pre krájanie syrov, chleba alebo čerstvého mäsa.

Možnosti skladania plátov:

Stohovanie – nastaviteľné na 1 – 4 komínky

Zostupne skladanie do vrstiev ( porcií )

Priečne skladanie do vrstiev ( porcií )

Skladanie do kruhových vrstiev

Stroje môžu byť manuálne, poloautomatické alebo plne automatické.

C:\Users\feri\Desktop\Mamina\maso\Bez názvu.png

**Stroje v mäsovej výrobe – porcovače mäsa, miešacie stroje, stroje na mletie mäsa**

**Porcovače mäsa**

Je to vysokorýchlostný stroj, ktorý produkuje sekané porcie mäsa pre predaj. Jeho využiteľnosť je hlavne u spracovateľov mäsa, v supermarketoch, hypermarketoch.

Pre stroj je charakteristické nerezové puzdro, dopravník, 4 riaditeľné kolesá, z nich sú 2 vybavené brzdou. Všetky súčiastky, prichádzajúce do kontaktu s potravinou, sú vyrobené z materiálu schváleného pre styk s potravinou.

**Miešacie stroje na mäso**

Stroje sú zhotovené z nerezovej ocele s jednou či dvoma lopatkami, vybavené výklopným zásobníkom na mäso, prepínačom smeru pohybu či pojazdom.

Zásobník môže byť naplnený až: 30 kg , 50 kg, 90 kg, 120 kg, 180 kg mäsa.

**Stroje na mletie mäsa**

Mlynčeky sú vyrobené z nerezovej ocele. Stroje sú vhodné pre použitie pre mäsiarov a lahôdky, supermarkety, kuchyne, potravinársky priemysel. Stroje sú jednoduché na obsluhu, údržbu i čistenie.

Stolové mlynčeky

Sú vyrobené z nehrdzavejúcej ocele. Možno použiť zariadenie na výrobu hamburgerov.

Mlynčeky s vlastným stojanom

Strojčeky sú vyrobené z nerezovej ocele. K mlynčekom je rovnako možné pridať chladenie a miešanie.

Mlynčeky s miešaním.

# Stroje na spracovanie mäsa - manipulácia

Pri obsluhe strojov musíme postupovať takto:

* skôr ako začneme s prácou na elektrických strojoch, dokonale si preštudujeme spôsob ich obsluhy a bezpečnostné predpisy (zapojenie, postup práce, technológiu výroby, vypínanie, údržbu ..)
* pred uvedením stroja do chodu prekontrolujeme, či má stroj v poriadku všetky bezpečnostné zariadenia, ako sú kryty, ochrany vypínačov a prívodov ...
* chvíľu necháme stroj bežať naprázdno, a tak prekontrolujeme beh stroja
* ak zistíme chybu, neodstraňujeme ju, ale nahlásime opravu
* všetky opravy vykonáva odborník
* stroj vždy zostavujeme a rozoberáme len vtedy, ak nie je napojený na sieť elektrického prúdu
* pred zapnutím elektrického prúdu sa vždy presvedčíme, či bol stroj správne zostavený a upevnený
* pri stroje pracujeme sústredene a pozorne
* potraviny vždy prisúvame tlačidlom, nikdy nie rukou
* po skončení práce a vypnutí , vypneme aj hlavný spínač
* po skončení každej práce stroj riadne umyjeme
* stroj sa musí pravidelne odborne kontrolovať