**Здравствуйте уважаемые студенты!**

Изучите лекцию и запишите конспект.

Выполненное задание отправляйте, пожалуйста, **ежедневно в контакте** или на мою электронную почту **avpop.npet@mail.ry**

**Тема:** Взбивальные машины.

На предприятиях общественного питания используют взбивальные машины МВ-35М, МВ-6, МВ-60.

Мы сегодня с вами будем знакомиться с взбивальной машиной МВ-35 М

***Взбивальная машина МВ-35М:***

- предназначена для механизации процесса взбивания различных кондитерских смесей (белковых, яично-сахарных, кремов) и жидкого теста в кондитерских цехах предприятия общественного питания.

- Эта машина состоит из корпуса, механизма подъема бака и приводного механизма. На передвижном кронштейне крепится съемный бак, который может перемещать его в вертикальном направлении при помощи рукоятки механизма подъема. Внутри корпуса смонтирован привод машины, который состоит из двигателя. Сменные механизмы взбивателей крепятся к рабочему валу с помощью штифта и фигурного выреза. На боковой стенке машины установлен автоматический выключатель для пуска и остановки двигателя.

**Правила эксплуатации машины.**

1. На машине имеет право работать тот работник, который закреплен за ней. Он должен перед началом работы правильно выполнить требования техники безопасности и строго выполнять правила безопасности труда при работе на машине.
2. Бак устанавливают и закрепляют его на кронштейне взбивального механизма и с помощью соединительной муфты устанавливают нужный взбиватель на рабочем валу.
3. Для соединения сменного взбивателя с выходным валом планетарного механизма фиксатор вала поднимают вверх, до упора, а хвостовик взбивателя вводят в вырез вала, после чего фиксатор опускают. При этом он своей втулкой плотно обхватывает вал и хвостовик взбивателя.
4. Затем в бак загружают продукты и вращением рукоятки механизма подъема устанавливают его на таком уровне, чтобы зазор между взбивателем и дном бака был не менее 5 мм.
5. После включения двигателя машины вращением маховика вариатор устанавливают нужную скорость взбивателя, наблюдая за стрелкой на шкале.
6. Регулировку скорости разрешается производить только на ходу машины, при включенном двигателе. При необходимости через специальный лоток в крышке в бак добавляют продукты, которыми можно загружать не более 2/3 его объема.
7. По окончании работы выключают машину, опускают кронштейн с баком вниз и снимают его с машины. Затем снимают взбиватель, проводят санитарную обработку всех деталей машины.

**Сменные инструменты взбивальных машин.**

***-*** Прутковые венчики (1,3,7,9,11,15) различных форм применяют для взбивания жидких смесей;

- плоскорешетчатые и фигурные взбиватели (2,4,13,14 и 8,10,12) для взбивания густых смесей;

- для взбивания крутого теста применяют крюкообразные и рамные взбиватели (5,6).

- для взбивания густых кремов, песочного теста применяют лопастной взбиватель (16).

- емкости, в которых взбиваются смеси, представляют собой цилиндрические баки, вместимостью 6,20,35,40,60,100 дм3. Емкость бака является главной технической характеристикой взбивальной машины и указывается в шифре марки машины.

Ниже посмотрим на картинке как выглядят взбивальные инструменты машины.

Рис. 6-7. Сменные инструменты взбивальных машин

 

1 - прутковый венчик, 2 - плоскорешетчатый взбиватель, 3 - прутковый венчик, 4 - плоскорешетчатый

взбиватель, 5 - крюкообразный взбиватель, 6 - рамный взбиватель, 7 - прутковый венчик,

8 - фигурный взбиватель, 9 - прутковый венчик, 10 - фигурный взбиватель, 11 - прутковый венчик,

12 – фигурный взбиватель, 13- плоскорешетчатый взбиватель, 14 – плоскорешетчатый взбиватель

15- пучковый венчик, 16 – лопастный взбиватель.

**Важно: рабочая емкость бака 35 л заполняется лишь 2/3 до 25 л.**