МИНИФАБРИКИ МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ



ОПИСАНИЕ



Фабрика по производству мясных деликатесов полной заводской готовности. Укомплектована всем необходимым оборудованием и коммуникациями для полного технологического цикла первичной переработки мяса. Позволяем производить до 3000 кг/сут.

Процесс производства: На предприятие мясо поступает в виде полутуш и четвертин, загружается на подвесные пути с помощью подъемникам (№17) – подъемник может быть механическим, электрическим или автоматическим, далее происходит взвешивание прямо на подвесных путях (встроенные весы – кусок рельса с верху, то есть наезжая тушой на отрезок рельс происходит взвешивание №22).



Прямо на подвесных путях происходит обвалка (отделение мяса от кости) и жиловка (отделение соеденительных тканей и прожилок от мяса) мяса. Затем с помощью подвесных путей, поворотных механизмов №20 и опускающих колен №21 остатки мяса поступают на разделочные столы. На столах изготавливают кусковые (стейки, азу, гуляш, поджарка и прочие) полуфабрикаты. Нарезка возможна в ручную или с помощью ленточной пилы №34. В помещении предусматривается изготовление фаршей и полуфабрикатов мясных. Для этой цели предусмотрено большая мясорубка «Волчек» №35, которая способна перемолоть мелкие кости, прожилки, хрящи в костную муку и далее это попадает в фарш. А так же, есть мелкая мясорубка №38. Фарши смешиваются с различными ингредиентами (лук, картофель, морковь, хлеб).



КОНФИГУРАЦИЯ



Для чистки овощей, удаления не пищевых частей предусмотрен овощной цех. Обрабатывать грязные и не мытые овощи вместе с мясными полуфабрикатами запрещено, поэтому для механической обработки овощей предусмотрен овощной цех. Сырые чищенные овощи через оконный проем передаются на линию изготовления фаршей. При необходимости тепловой обработки овощей (для колбас к примеру) предусмотрен варочный цех, который оборудован плитой электрической №57, столами производственными №24 и 56 и моечной ванной №26.

Сухие ингредиенты, которые добавляются в фарши хранятся в сухом складе. Загружаются сухие ингредиенты через отдельный дверной проем.

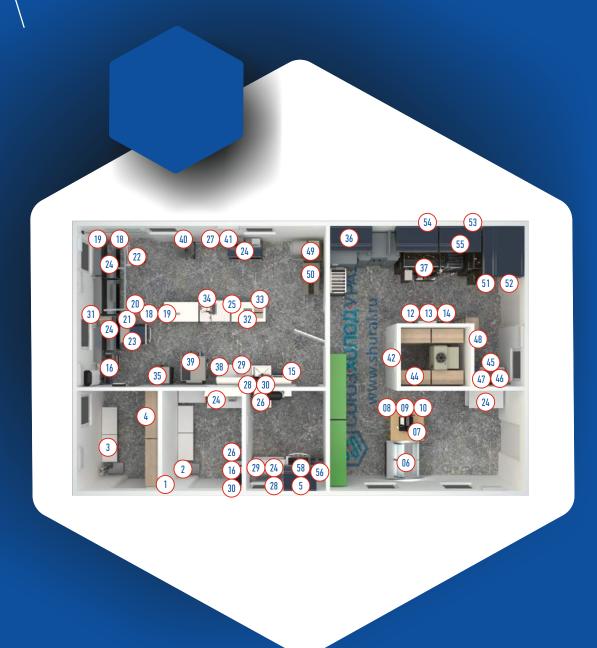
Кусковые полуфабрикаты и фарши упаковываются на вакуумном упаковщике или на термо упаковщике «Горячий стол» и после этого поступают на продажу.

Часть фаршей и кусковых полуфабрикатов поступают на тепловую обработку для производства деликатесов. Колбасные оболочки наполняются шприцом №40. Для клипсации №41 (каждая колбаса маркируется алюминиевой клипсой – дата, срок годности и т.п.) и вязки колбас предусмотрено отдельное рабочее место №24. Колбасы для копчения поступают в цех тепловой обработки.

Перед копчением и тепловой обработкой кусковое мясо обрабатывают с помощью массажера №49 и инъектора №50. Массажер выполняет функцию рыхления мяса. Мяса становится более «нежное» для тепловой обработки. Инъектор наполняет мясо рассолами. Вес мяса при этом увеличивается (до 2-х раз), структура мяса становится мягче.

После массажа и инекции мясо поступает либо на созревание, упаковку и дальнейшую продажу, либо на тепловую обработку. Для созревания выделена специальное помещение – камера созревания. В камере созревания предусмотрено окно, в через которое покупатель в торговом зале может увидеть весь процесс и у покупателя возникает понимание правильности приготовления мяса.

КОНФИГУРАЦИЯ



- 1 Здание (металлокаркас, сэндвич панели, доборные элементы)
- 2 Весы товарные 150кг
- 3 Подтоварник
- 4 Стеллаж производственный
- 5 1500x600x1800
- Горка холодильная -5/+5 1875x600x2050
- 7 Витрина холодильная -5/+5 1200x1100x1230
- 8 Стол-прилавок деревянный декоратив-
- 9 ный 900x1100x1000
- 10 Весы 10кг
- 11 Kacca
- 12 Оборудование для эквайринга
- 13 Система вентиляции и кондиционирова-
- 14 ния
- Бактерицидный рецикулятор
- 15 Устройство для отпугивания грызунов
- 16 Лампа для уничтожения летающих
- 17 насекомых
- 18 Рукомойник настенный Бак мусорный
- 19 Подъемник электрический для мясных
- 20 туш
- 21 Несущие рельсы и направляющие для крюков
- 22 Столбы несущие для подвесных путей Угол поворотный для подвесных путей
- 23 Опускающее колена для съема мясных крюков
- 24 Весы электронные для взвешивания туш на подвесных путях
- 25 Чан для мяса передвижной с поворотными колесиками
- Стол производственный разборный с 26 бортом 1200x700x860, полка нерж. сталь
- 27 Стол производственный сварной с полип-
- 28 ропиленовой столешницей с
- **2**9 1500х800х860, полка нерж. сталь
- 30 Ванна моечная
 Полка консольная настенная 900х300х300

- 81 Полка консольная настенная
- 32 1200x300x300
- 83 Весы электронные 10кг
- 34 Водонагреватель приточнонакопительный 40л
- 35 Слайсер электрический
- 36 Аппарат упаковочный вакуумный
- 37 Аппарат термоупаковочный
- 38 Пила ленточная для мяса
- 39 Мясорубка 660 кг/час
- 40 Сушильно-вялочная камера
- 41 Зонт вытяжной
- 42 Мясорубка 300кг/час Фаршемесильная машина
- 43 Универсальный вакуумный шприц
- 44 Клипсатор
- 45 Камера среднетемпературная
- 46 1960x2260x2200
- 47 Моноблок
- 48 Стеллаж производственный 1000x500x1800
- 49 Ванна моечная 1400x700x860 Полка консольная настенная
- 50 900x300x300
- 51 Водонагреватель проточно-
- 52 накопительный
- 53 Стеллаж производственный
- 54 1200x500x1800
- 55 Массажер для мяса
- 56 Иньектор для мяса Зонт вытяжной 1800х1600х500
- 57 Камера коптильная Камера термодымовая
- 58 Камера паровая для колбас
 Стеллаж-шпилька на колесиках для
 колбас
 Стол-вставка разборный с бортом

400x700x860, полка – нерж. сталь Плита электрическая 700x700x850 Зонт вытяжной 900x900x500

РЕИМУЩЕСТВА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ МОДЕЛИ

