

Содержание

От автора	3
Глава 1. Инструменты и устройства, применяемые на мясокомбинатах и мясоперерабатывающих предприятиях	4
Инструменты. Ножи, мусаты	4
Заточные устройства	10
Пилы для разделки туш убойных животных	14
Электрические инструменты	14
Пневматические инструменты	23
Электронные приборы	26
Электрические и электронные устройства для подгона скота	28
Индивидуальные средства защиты работника	30
Глава 2. Оборудование для транспортировки сырья и готовой продукции	36
Полуприцепы-скотовозы	37
Весовое оборудование	38
Отечественный внутрицеховой транспорт	42
Напольные транспортные средства	42
Тележки	42
Гравитационный напольный транспорт	47
Подвесные пути	51
Подвесной инвентарь	58
Конвейерные системы	63
Транспортеры	70
Элеваторы	74
Трубопроводный транспорт	81
Оборудование для транспортирования фарша по трубам	82
Пневмогидротранспортирование продуктов и передувочные баки	83
Насосы, используемые на предприятиях мясной промышленности	84
Центробежные насосы и машины	85
Вихревые насосы	87
Объемные насосы	88
Вакуумные насосы	101
Насосы-дозаторы	102
Подъемные устройства	103
Лебедки	103
Тали	107
Лифты	109
Глава 3. Еуго-инвентарь и вспомогательное EURO-оборудование	112
Грузонесущие EURO-троллей	112
EURO-разноги	121
Подвесные EURO-рамы	123
EURO-вешала	124
Напольный EURO-транспорт	128
EURO-подъемники	137
Глава 4. Оборудование для убоя скота и разделки туш	140
Оборудование для оглушения скота	141
Оборудование для отделения конечностей и рогов	158
Оборудование для разделки туш	161

Пилы для разделки полутуш.....	162
Оборудование для обвалки и жиловки мяса.....	170
Оборудование для переработки свиней.....	180
Глава 5. Оборудование колбасного производства.....	191
Оборудование для измельчения мяса.....	191
Модели волчков производства европейских стран.....	194
Перемешивающие устройства (мешалки).....	209
Перемешивающие устройства европейских стран.....	211
Оборудование для измельчения замороженных мясных блоков.....	225
Измельчители отечественного производства.....	225
Измельчители зарубежного производства.....	227
Оборудование для тонкого измельчения мяса.....	232
Измельчители периодического действия. Куттеры.....	232
Некоторые модели отечественных куттеров.....	234
Модели куттеров производства европейских стран.....	236
Измельчители непрерывного действия.....	248
Оборудование для переработки шпика.....	257
Глава 6. Оборудование для производства свинокопченостей, наполнения оболочек и упаковочно-контрольных операций.....	263
Оборудование для производства свинокопченостей.....	263
Инъекторы отечественного производства.....	264
Инъекторы зарубежных производителей.....	268
Машины и аппараты для массирования мясного сырья.....	273
Массажеры отечественного производства.....	274
Массажеры зарубежного производства.....	283
Оборудование для наполнения оболочек.....	290
Шприцы со шнековым вытеснителем фарша.....	291
Оборудование для запечатывания (клипсования) колбасных изделий.....	315
Оборудование упаковочно-контрольных операций.....	330
Глава 7. Оборудование для термической обработки продуктов.....	335
Установки для тепловой обработки колбасных и других изделий отечественного и зарубежного производства.....	338
Универсальные термокамеры и жарочные шкафы.....	339
Котлы для варки мясопродуктов.....	353
Оборудование для производства мясных полуфабрикатов.....	365
Вакуумно-упаковочное оборудование.....	370
Оборудование для производства пельменей.....	379
Оборудование для получения пищевого льда.....	384
Оборудование для получения водяного насыщенного пара.....	392
Оборудование для ускоренного изменения термического состояния продукции.....	398
Получение сжатого воздуха на мясоперерабатывающем предприятии.....	405
Глава 8. Роботы и манипуляторы в мясоперерабатывающей отрасли.....	408
Глава 9. Гигиена и санитария на мясоперерабатывающих предприятиях.....	433
Гигиена работающего персонала.....	433
Устройства для санитарной обработки инструментов и технологического оборудования.....	446
Список использованной литературы.....	467