

URZĄDZENIA DLA ZAPLECZA TECHNICZNEGO PRZEDSIĘBIORSTW HANDLOWYCH I PRZEMYSŁU GAS- TRONOMICZNEGO	NORMA BRANŻOWA	BN-79
	Urządzenia do mechanicznej obróbki i przeróbki produktów spożywczych dla zakładów zbiorowego żywienia	2565-04
	Nazwy i określenia	87
		Grupa katalogowa IV 48

WB-9580
 Politechniki Lubl. (Kiel)

1. WSTĘP

Przedmiotem normy są nazwy i określenia dotyczące urządzeń do mechanicznej obróbki i przeróbki produktów spożywczych, stosowanych w zakładach zbiorowego żywienia.

NAZWY I OKREŚLENIA

2.1. Urządzenia do mycia, obierania i rozdrabniania owoców i warzyw

(2.1.1) **płuczka warzyw** — urządzenie do mycia warzyw liściastych i kapustnych strumieniami wody.

(2.1.2) **płuczka owoców** — urządzenie do mycia owoców strumieniami wody.

(2.1.3) **wirówka do warzyw** — urządzenie do osuszania umytych warzyw, szczególnie liściastych.

(2.1.4) **obieraczka ziemniaków i warzyw** — urządzenie do płukania i oczyszczania ziemniaków i warzyw korzennych, przez mechaniczne usuwanie powierzchniowej warstwy (naskórka), za pomocą elementów ściernych lub nożowych.

(2.1.5) **obieraczka owoców** — urządzenie do usuwania skórki i komory nasiennej oraz dzielenia owoców ziarnkowych na cząstki.

(2.1.6) **obieraczka migdałów** — urządzenie do oddzielania skórki od migdałów.

(2.1.7) **uniwersalna rozdrabniarka warzyw i owoców** — urządzenie do krajania w plastry, kostkę, súpki, wiórki oraz do szatkowania i przecierania surowych lub gotowanych warzyw i owoców za pomocą noży tarczowych oraz wymiennych elementów rozdrabniających.

(2.1.8) **kostkarka do warzyw** — urządzenie do krajania warzyw w kostkę.

(2.1.9) **krajalnica ziemniaków na frytki** — urządzenie do krajania ziemniaków przeznaczonych na frytki w súpki lub inne kształty.

(2.1.10) **krajalnica cebuli** — urządzenie do krajania cebuli.

(2.1.11) **wyciskarka soku** — urządzenie do wyciskania soku z owoców lub warzyw.

(2.1.12) **odpestczarka** — urządzenie do oddzielania pestek od miąższu owoców pestkowych.

2.2. Urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów mięsnych

(2.2.1) **maszyna do mielenia mięsa** — maszyna do rozdrabniania mięsa i ryb, umożliwiająca uzyskanie różnego stopnia rozdrobnienia surowca.

(2.2.2) **kuter** — maszyna do rozdrabniania, wyrabiania i mieszania uprzednio zmielonych lub pokrajanych surowców mięsnych lub rybnych z przyprawami, warzywami i zimną wodą.

(2.2.3) **porcjarka do farszów** — maszyna do cięgiełego porcjowania i formowania uprzednio przygotowanego farszu mięsnego, rybnego ziemniaczanego itp. na porcje o określonym kształcie i wielkości.

(2.2.4) **nadziewarka** — urządzenie do nadziewania i porcjowania wyrobów w osłonki naturalne i sztuczne, np. kielbas, pasztetów.

(2.2.5) **spulchniacz mięsa** — urządzenie do spulchniania mięsa przeznaczonego na kotlety, befsztyki itp. oraz do spajania małych kawałków mięsa.

(2.2.6) **kostkarka do mięsa** — urządzenie do krajania surowego mięsa w kostkę lub súpki.

(2.2.7) **krajalnica flaków** — urządzenie do krajania wstępnie przygotowanych żołądków wołowych i cielęcych.

(2.2.8) **łuszczarka do ryb** — urządzenie do usuwania łusek z ryb.

(2.2.9) **piła taśmowa** — urządzenie do cięcia kości, świeżego mięsa z kością lub mrożonych produktów na mniejsze elementy lub porcje.

2.3. Urządzenia do przygotowania półproduktów cukierniczych

Zgłoszona przez Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urządzeń Chłodniczych i Gastronomicznych
 Ustanowiona przez Dyrektora Instytutu Maszyn Spożywczych dnia 26 kwietnia 1979 r. jako norma
 obowiązująca od dnia 1 stycznia 1980 r. (Dz. Norm. i Miar nr 13 1979 poz. 69)

(2.3.1) **ubijarka śmietany** — urządzenie do ubijania śmietany na pianę.

(2.3.2) **ubijarka mas cukierniczych** — urządzenie do mieszania i ubijania płynnych i półpłynnych mas cukierniczych oraz do mieszania ciasta.

(2.3.3) **miesiarka** — urządzenie do miesienia (mieszania i ugniatania) różnych rodzajów ciast.

(2.3.4) **dzielarka** — urządzenie do dzielenia ciasta na porcje.

(2.3.5) **wałkowarka** — urządzenie do wałkowania ciasta na płaty o określonej grubości.

2.4. Urządzenia do krajania żywności

(2.4.1) **krajalnica chleba** — urządzenie do krajania chleba na kromki o żądanej grubości.

(2.4.2) **urządzenie do rozkrawania chleba** — urządzenie do rozkrawania bochenków chleba na połowy.

(2.4.3) **krajalnica bułek** — urządzenie do rozkrawania (częściowego lub całkowitego) bułek na połowy.

(2.4.4) **krajalnica wędlin** — urządzenie do krajania wędlin i serów w plastry o żądanej grubości.

(2.4.5) **uniwersalna krajalnica żywności** — urzą-

dzenie do krajania różnych produktów w plastry o żądanej grubości.

2.5. Młynki

(2.5.1) **młynek do kawy** — urządzenie do mielenia ziaren kawy w różnych stopniach rozdrobnienia.

(2.5.2) **młynek do maku** — urządzenie do rozdrabniania ziaren maku.

(2.5.3) **młynek do przypraw** — urządzenie do mielenia przypraw, głównie ziarnistych.

2.6. Pozostałe urządzenia

(2.6.1) **porcjarka do masła** — maszyna do dzielenia masła na porcje o określonej wielkości.

(2.6.2) **maszyna kuchenna wieloczynnościowa** — urządzenie złożone z uniwersalnego napędu oraz kompletu przystawek, wykonujących w sposób zmechanizowany prace związane z przygotowaniem potraw.

(2.6.3) **uniwersalny napęd** — napęd, do którego przyłączone są wymienne przystawki.

(2.6.4) **przystawka maszyny kuchennej wieloczynnościowej** — mechanizm służący do wykonywania jednej lub kilku operacji technologicznych, przyłączany do napędu uniwersalnego.

K O N I E C

INFORMACJE DODATKOWE

1. **Institucja opracowująca normę** — Ośrodek Badawczo-Rozwojowy Urzędzeń Chłodniczych i Gastronomicznych w Bydgoszczy.

2. **Zalecenia międzynarodowe**
RWPG PC 5508-76 Оборудование для механической обработки и переработки пищевых продуктов. Наименования и определения — норма zgodna.