

TECHNOLOGIE MASNÉ VÝROBY

Stroje a zařízení pro řezání díla –
řezačky, sekačky, kostkovačky

**Prostudujte následující
prezentaci a odpovězte na
otázky.**

**Práci zašlete na:
michaela.smidova@sousvodnany.cz**

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

**PRO ŘEZÁNÍ DÍLA SE
POUŽÍVAJÍ TYTO STROJE:**

- sekačky,
- řezačky,
- kostkovačky.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

SEKAČKY

- nejčastěji se využívají pro sekání **zmrazeného masa**,
- jsou to robustní stroje sloužící k **plátkování masa** (gilotiny),
- mohou se využívat jako **vločkovací flakery**,
- také se u nich může využívat princip **frézování** nebo **strouhání**.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

ŘEZAČKY

- dnes nejrozšířenější řezací zařízení,
- slouží k **nařezání** suroviny (masa, kůží, ...)
na menší části,
- hlavní dvě části řezačky jsou **podávací**
a **řezací sestava**,
- řezané maso je podáváno **šnekem** nebo
spirálou (pásovým podavačem) do vlastní
řezací části,

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

ŘEZAČKY

- nože mívají **2 – 8 ramen** a jsou buď s **jednostranným ostřím** nebo jsou **oboustranné** (pokud se vloží mezi 2 desky),
- řezné desky se dělí **podle průměrů otvorů** v milimetrech na:
 - ***jemné*** = 1 – 3 mm
 - ***středně hrubé*** (hrachovky) = 5 – 8 mm
 - ***hrubé*** = 10 – 20 mm (např. deska nulka).

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

ŘEZAČKY

- složení řezací soustavy může být **jednoduché** (systém nůž + deska) nebo se systém skládá ze **3 i více částí**,
- **řezání se** podle velikosti částic řezané suroviny **dělí na**:
 - řezání *nahrubo*,
 - řezání *na hrachovku*,
 - řezání *najemno*.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

ŘEZAČKY

- při řezání **nahrubo** se obvykle používá **jedné desky** s velkými otvory (nulka) a **jednostranného nože**,
- při řezání **najemno** mívá složení **více desek**, mezi nimiž jsou **oboustranné nože** a postupně se velikost otvorů v deskách zmenšuje ve směru pohybu masa,
- **rychlost** u řezačky bývá **1 m.s⁻¹**.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

ŘEZAČKY

- moderním typem řezaček jsou **úhlové řezačky**,
- podávací zařízení je tvořeno dvěma šneky, které se otáčejí na dvou navzájem kolmých hřídelích,
- také se využívá tzv. **krátkořezný systém** = řezací nože se otáčejí nezávisle (rychleji) na otáčkách podávacích šneků ⇒ prameny masa jsou tedy odřezávány v kratších intervalech.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

KOSTKOVAČKY

- **specializovaná zařízení** k řezání syrového hřbetního sádla (špekovky), libového masa a dalších surovin nebo polotovarů,
- výsledkem řezání jsou **kostičky zvolené velikosti**,
- kostkování zaručuje **system vodorovných a svislých nožů**, přes které je surovina postupně protlačována.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

KOSTKOVAČKY

- vlastní kostky tvoří otáčející se **srpovitý nůž** na konci řezné soustavy,
- používají se hlavně pro účely **vložkových** a **mozaikových výrobků**, kde je třeba vytvořit pravidelný tvar částic vložky.

STROJE A ZAŘÍZENÍ PRO ŘEZÁNÍ DÍLA

Otázky k danému tématu:

1. Vysvětlete k čemu se používají sekačky zmrazeného masa.
2. Jaké jsou hlavní části řezačky?
3. Co znamená řezání nahrubo, řezání na hrachovku a řezání najemno?
4. Jaký je princip řezání na kostkovačce?