



390011, РФ, г.Рязань, пр.Яблочкова, д.6, стр.4, ООО «ЭЛЬФ 4М»  
Тел./ Факс (4912) 45-65-01, 45-33-31, 24-38-23, 24-38-26

Web: <http://www.elf4m.ru> E-mail: [elf@elf4m.ru](mailto:elf@elf4m.ru)

*Производство оборудования  
для предприятий  
пищеперерабатывающей  
промышленности. Монтаж  
мини-заводов и мини-цехов.  
Разработка нестандартного  
оборудования.*

---

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ЗАМОРОЖЕННОГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ.**

### **ПРОИЗВОДСТВО ЗАМОРОЖЕННОГО КАРТОФЕЛЯ.**

#### **1. Подготовка сырья.**

Подготовка сырья включает в себя: мойку картофеля в барабане машины моечной А9-КЛ2-А/1, ревизию на наличие камней и больных клубней.

#### **2. Чистка картофеля.**

Чистый картофель для очистки от кожуры из пластмассового лотка засыпается в машину периодического действия МОК-300 или аналог. Чистка производится при постоянной подаче воды в течение 3-5 минут. Очищенный картофель ссыпается в пластмассовые лотки для очищенного картофеля, наполненные водой, и передается на этап ревизии чистки.

#### **3. Ревизия чистки.**

Очищенный картофель подается на инспекционный транспортер (КТО), где обслуживающий персонал контролирует качество очистки и в случае необходимости в ручную производит доочистку картофеля. Окончательно очищенные клубни накапливаются в пластмассовом лотке с водой, где проходит калибровка картофеля несоответствующих размеров от основной массы сырья. Основной поток картофеля передается к машине для резки.

#### **4. Резка картофеля.**

Резка картофеля производится на машине периодического действия МР-500 или аналоге, в процессе резки в машину постоянно подается вода. Нарезанный картофель из загрузочного канала машины ссыпается в лоток пластмассовый наполненный водой.

#### **5. Бланширование.**

Бланширование производится в бланширователе А9-КБЖ. Картофель обрабатывается паром с давлением 12бар, затем уменьшается избыточное давление и обрабатываемая масса опрыскивается водой.

#### **6. Обсушка.**

Из емкости бланширователя картофель подается на транспортер сетчатый, где с помощью потока горячего воздуха происходит обсушка.

#### **7. Замораживание.**

Обсушенный картофель подается в туннель скороморозильный для заморозки. В установке для заморозки картофель замораживается с помощью охлажденного воздуха (-45С°),

который с помощью системы вентиляторов интенсивно циркулируется. и обеспечивает замораживание картофеля отдельными кусками во флюидной системе.

Настоящим предложением предусмотрено два вида упаковки: промышленная и потребительская. В случае промышленной упаковки, картофель подается к установке для заполнения коробков и мешков, которая расфасовывает картофель в картонные коробки или в мешки с массой от 5 до 20кг. Картонные коробки закрываются на установке для закрывания картонных коробков, картонные коробки и мешки кладутся на поддон и электропогрузчиком перевозятся в хранилище с температурой  $-20^{\circ}\text{C}$ . При потребительской упаковке, картофель подается в бункер весового дозатора автоматической машины «Питпак», которая расфасовывает картофель в пакеты из полимерных материалов. Пакеты с готовой продукцией перевозятся для хранения в камеру холодильную низкотемпературную с температурой  $-18^{\circ}\text{C}$ .