

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ МАШИНЫ

Приводы универсальных кухонных машин

Универсальной кухонной машиной

называют устройство, состоящее из привода и комплекта сменных механизмов.

Привод универсальной кухонной

машины состоит из электродвигателя, редуктора и устройства для поочередного присоединения исполнительных механизмов. Для фиксации хвостовиков сменных механизмов в горловине привода чаще всего применяют эксцентриковые и винтовые зажимы, а для включения электродвигателя – пусковые устройства.

Классификация универсальных приводов

В зависимости от комплекта сменных механизмов такое оборудование бывает специального и общего назначения.

Универсальные приводы специального назначения предназначены для обработки одного вида продуктов и устанавливаются в каком-либо одном цехе (горячем, холодном, мясном, овощном и т.д.).

Универсальные приводы общего назначения могут быть как стационарными, так и передвижными (на тележке).

Преимущества универсальных кухонных приводов

- Основным преимуществом универсальных кухонных приводов является именно *универсальность*.
- Планетарный миксер, мясорыхлитель, овощерезательная машина и другие устройства в этом случае не являются отдельным оборудованием со своим корпусом, электродвигателем и пускателем, а поочередно присоединяются к универсальному приводу. Сменные механизмы достаточно компактны и выполняют большинство функций, присущих стационарному электромеханическому оборудованию.

Недостатки универсальных кухонных приводов

- невозможность одновременно выполнять разные операции на одном приводе,
- привод является стационарным оборудованием, что не позволяет передвигать его из одного помещения в другое (исключение составляют малогабаритные модели)
- в зависимости от того, в каком цехе расположен привод, по действующим санитарным нормам он может выполнять только те функции, которые присущи технологии работы именно в данном цехе,
- в случае поломки электродвигателя производство останется без всего комплекта оборудования, которое к данному приводу присоединяется.

Универсальные кухонные машины отечественного производства

Универсальная кухонная машина УКМ («Торгмаш», Россия)

Универсальная кухонная машина УКМ предназначена для механизации процессов переработки пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Приводной механизм комплектуется электродвигателем одно- или двухскоростным в зависимости от исполнения (набор насадок), напряжение - 380 В, поставляется с подставкой.

В зависимости от набора сменных насадок универсальная кухонная машина УКМ выпускается в девяти исполнениях, а по заявке - в любом удобном для заказчика наборе

Универсальная кухонная машина УКМ-01



Цена: 115 790 руб.

Универсальная кухонная машина

УКМ-01

Технические характеристики приводного механизма

ПМ:

- Количество скоростей приводного вала 2
- Частота вращения приводного вала (1 скорость/2 скорость), мин: 170/330
- Параметры питания, В, Гц 380, 50
- Номинальная мощность электродвигателя, кВт 1,1/1,5
- Количество одновременно подключаемых сменных механизмов, шт. 1
- Габаритные размеры, мм 540x340x325
- Масса приводного механизма, кг 38,5
- Масса комплекта запасных частей, кг 3,5

Технические характеристики мясорубки ММ:

- Производительность техническая при диаметре отверстий ножевой решетки 5 мм, кг/ч не менее 180
- Наружный диаметр ножевых решеток, мм 82
- Диаметр отверстий ножевых решеток, мм 3,0; 5,0; 9,0

Рабочие органы МО:

- Ротор лопастной;
- Диск протирачный;
- Решетка 12x12мм;
- Нож дисковый 2мм;
- Диск шинковочный;
- Нож дисковый 10мм;
- Нож комбинированный 10x10мм
- Диск тёрочный (по особому требованию)

Требования к монтажу и установке

Универсальные кухонные машины УКМ устанавливаются в производственных помещениях. Предусматривается жесткое крепление УКМ на производственном столе или специальной штатной подставке в зависимости от комплектации. При установке на столе стол должен быть жестко прикреплен к полу или стене, а приводной механизм к столу.

Универсальная кухонная машина УКМ подключается к электрокоммуникациям (Э) в соответствии с действующими правилами устройства электроустановок (ПУЭ). УКМ (токоприемник) должен иметь отдельную защиту от токов короткого замыкания и длительной токовой перегрузки. В комплект поставки отечественных универсальных кухонных машин УКМ входит выносной пульт управления. Электропитание приводного механизма от пульта управления осуществляется штатным кабелем (условия завода-изготовителя). После выполнения монтажных и пусконаладочных работ (ПНР) УКМ проводятся испытания на холостом ходу. К работе допускаются специально обученный персонал.

Техническое обслуживание и ремонт универсальных кухонных машин УКМ

Для поддержания оборудования в работоспособном и исправном состоянии в период всего срока эксплуатации, исключения аварийных выходов из строя и дополнительных затрат на дорогостоящие восстановительные ремонты необходимо выполнять правила технического обслуживания. Эти проблемы в основном решаются при заключении договора с сервисной службой на техобслуживания оборудования.

Универсальные кухонные машины зарубежного производства

Современный рынок универсальных кухонных машин широко представлен итальянскими (Dito Sama DT 22, универсальный кухонный процессор Mono 2 Hadson Mesa), немецкими (Supra GE фирмы Feuma), французскими (кухонные процессоры фирмы Robot Coupe R301 Ultra) и другими иностранными производителями.

Robot Coupe R301 Ultra



С помощью кухонного процессора Robot Coupe R301 Ultra можно приготовить до 70 рационов за одну операцию. В чашу помещается до 1,5 килограмм продукта. Мощный двигатель обеспечивает скорость вращения ножей 1500 оборотов в минуту. В работе предусмотрен импульсный режим, благодаря которому можно легко контролировать степень измельчения продукта. Панель управления располагается на передней части и состоит из 3 кнопок: включение и выключение двигателя, а также кнопка включения импульсного режима для достижения более высокой точности нарезки продукта.

Технические характеристики Robot Coupe R301 Ultra

Объем чаши: 3,7 л

Производительность: 40 кг/ч

Скорость: 1500 об/мин

Габариты: 550х325х300мм

Мощность: 0,65 кВт

Напряжение: 220 В

Стоимость: 42 750,00 (в рублях)

Задание:

- **В соответствии со слайдами № 8 и № 10 спроектировать принципиальную электрическую схему универсальной кухонной машины и описать принцип её работы.**