Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж индустрии питания, торговли и сферы услуг»

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПО «ОБОРУДОВАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Тема: «Мясорубка МИМ-300»

Выполнил:
Студент III-ого курса,
гр. ТП-13
Поздеев Никита

Проверила:
Карташова О. В.

Описание

- Мясорубка ТОРГМАШ МИМ питания, торговли, а также в произв пуском гастрономических товаро повторного измельчения ко рпуса, камеры обработки, загруз ного механизма и кнопочного у облицовка - из нержавеющей стали.

Основные характеристики

Производительность	300 кг/ч
При повторном измельчении	100 кг/ч
Частота вращения шнека	250 об/мин
Напряжение	380 В
Потребляемая мощность	1900 Вт
Ширина	680 мм
Глубина	400 мм
Высота	441 мм
Вес	47 кг

Принцип работы

Первой устанавливается подрезная решетка, которая имеет три ножа, которые улучшают подачу мяса, и исключают вращение его вместе со шнеком. На верхней части корпуса находится загрузочное устройство, над которым установлено предохранительное кольцо, исключающее возможность доступа рук к рабочим органам машины. Мясорубка комплектуется тремя решетками с отверстием

ВНУТРИ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ НАХОДИТСЯ ШНЕК, КОТОРЫЙ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ОДНОЗАХОДНЫЙ ЧЕРВЯК С ПЕРЕМЕННЫМ ШАГОМ ВИТКОВ, СЛУЖИТ ДЛЯ ЗАХВАТЫВАНИЯ МЯСА И ПОДАЧИ ЕГО К НОЖАМ И РЕШЕТКАМ. ШНЕК С ОДНОЙ СТОРОНЫ ИМЕЕТ ХВОСТОВИК, ЧЕРЕЗ КОТОРЫЙ ОН ПОЛУЧАЕТ ВРАЩЕНИЕ ОТ ПРИВОДА. ДРУГОЙ СТОРОНЫ ОН ИМЕЕТ ПАЛЕЦ С ДВУМЯ ФАСКАМИ, НА КОТОРЫЙ УСТАНАВЛИВАЮТСЯ НОЖИ И РЕШЕТКИ. УСТАНОВЛЕННЫЕ РЕШЕТКИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ НЕПОДВИЖНЫ, А НОЖИ ВРАЩАЮТСЯ ВМЕСТЕ СО ШНЕКОМ.

Первой устанавливается подрезная решетка, которая имеет три ножа, режущими кромками наружу, вторым устанавливается двухсторонний нож режущими кромками против часовой стрелки. Третьей устанавливается крупная решетка любой стороной. Далее устанавливают второй двухсторонний нож, мелкую решетку, упорное кольцо и нажимную гайку. Привод мясорубки осуществляется электродвигателем через двухступенчатого цилиндрического редуктора. На боковой облицовке мясорубки расположены две кнопки управления "Пуск" и "Стоп".

Правила эксплуатации

Запрещается допускать, чтобы мясорубка работала вхолостую, так как это ускоряет износ ножей и решеток машины. Не рекомендуется измельчать в мясорубке сухари, сахар или соль, так как эти продукты приводят к быстрому изнашиванию и затуплению рабочих органов.

Нельзя работать с мясорубкой без предохранительного кольца и оставлять во время работы без присмотра.

- Перед включением машины необходимо убедиться, что корпус мясо рубки надежно закреплен, а нажимная гайка не затянута. После проверки зануления и включения электродвигателя, следует завинтить гайку до незначительного усиления шума. Мясо или рыба, предварительно нарезанные кусками массой 50-200 г. и освобожденные от костей, сухожилий и пленок, проталкивают деревянным толкачем в загрузочную горловину. При этом запрещается прижимать продукт сильно к шнеку, так как это может вызвать перегрузку и порчу электродвигателя. Подача мяса должна быть равномерной, без больших усилий. При длительной работе мясорубку надо периодически останавливать, а ножи и решетки очищать от сухожилий.

Правила эксплуатации

- После окончания работы машину выключают и разбирают. Для извлечения шнека, ножей и решеток из рабочей камеры мясорубки используют специальный крючок. Все детали очищают от остатков фарша, промывают горячей водой и просушивают. После просушивания шнек, нож, решетки и рабочую камеру смазывают несоленым пищевым жиром.

При сборке особое внимание уделяется правильной установке рабочих органов, ножей и решеток, так как, в противном случае, машина работать не будет, и это приведет к выходу ее из строя. Надо помнить, что если затянута нажимная гайка, то ножи слишком сильно прижимаются к решетке, и в процессе работы в результате трения металла о металл они нагреваются и выходят из строя.

Правила эксплуатации

Слабо завинчивать нажимную гайку нежелательно, так как в этом случае между ножом и решеткой образуется зазор, и рубка мяса происходит некачественно. Резко понижается качество и производительность мясорубки. Одно из основных условий хорошей работы мясорубки — правильно заточенные и установленные ножи и решетки в рабочей ка мере машины. Поэтому ножи и решетки по мере необходимости должны затягиваться или заменяться на новые.

Характерные неисправности и методы их устранения

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо	Неправильная регулировка нажима гайки	Выключить электродвигатель, вынуть решетки, ножи и шнек, очистить их от жил и пленок, установить на место и отрегу-лировать нажимную гайку
Повышенный шум в редукторе или остановка двигателя	Нож и решетка чрезмерно зажаты гайкой	Ослабить нажим гайки
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на	Затупились ножи и решетки. Неплотное прилегание ножей и	Заточить и притереть ножи и решетки

Список используемых источников

- Золин В. П. – Технологическое оборудование предприятий общественного питания (изд. Академия, ИРПО) 2000 г.
- http://www.entero.ru/item/16947
- http://www.beltorgmash.com/p-mim300m.htm