

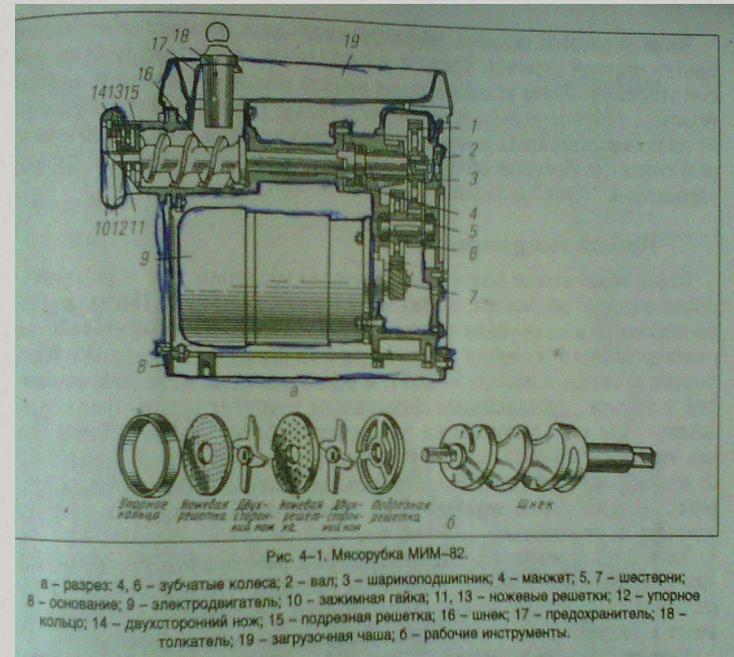
Мясорубки

Подготовила студентка
группы ТП 142
Тюкова Елена

Мясорубки предназначены для измельчения мяса и рыбы. На предприятиях общественного питания широкое использование получили мясорубки МИМ-82 и МИМ-105.

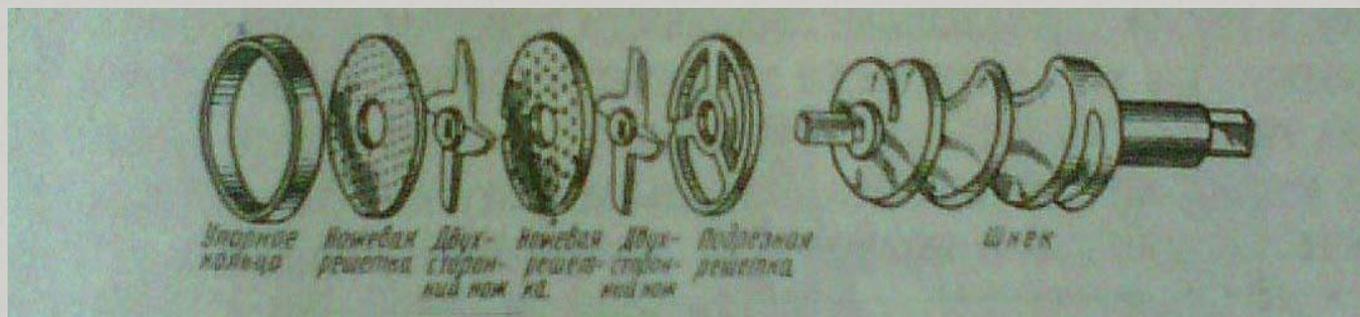


Мясорубка МИМ-82 является настольной машиной с индивидуальным креплением. Она состоит из корпуса, камеры обработки, загрузочного устройства, шнека, рабочих органов, приводного механизма и кнопочного управления машины.

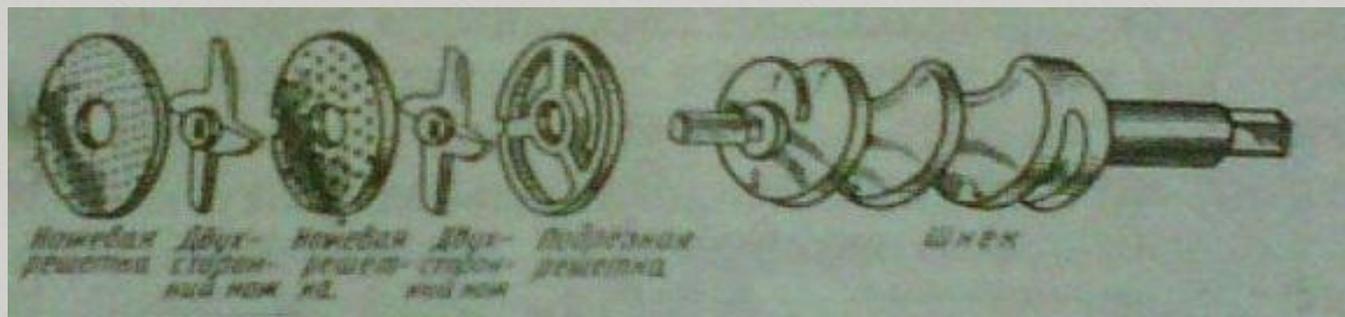


Рабочая камера машины на внутренней поверхности имеет винтовые нарезки, которые улучшают подачу мяса, и исключают вращение его вместе со шнеком. На верхней части корпуса находится загрузочное устройство, над которым установлено предохранительное кольцо, исключающее возможность доступа рук к рабочим органам машины.

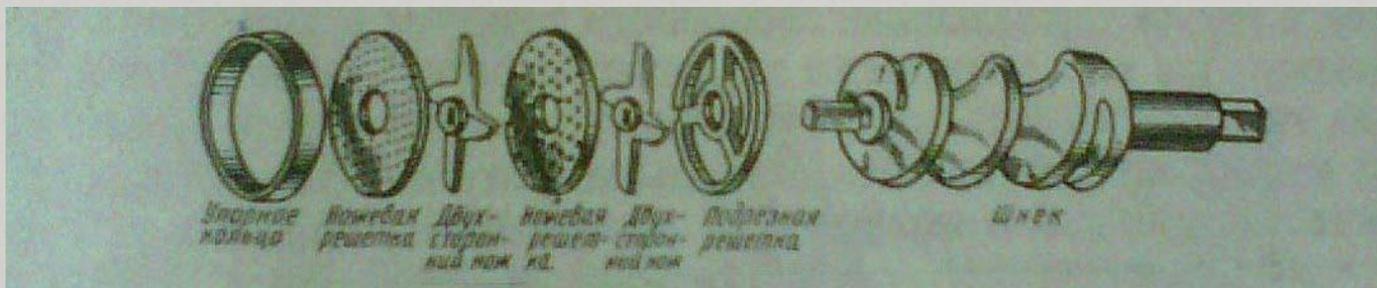
Мясорубка комплектуется тремя решётками с отверстием диаметром 3; 5; 9 мм, подрезной решёткой и двумя двусторонними ножами. В собранном виде ножи и решётки плотно прижаты друг к другу с помощью упорного кольца и нажимной гайки.



Внутри рабочей камеры находится шнек, который представляет собой однозаходочный червяк с переменным шагом витков, служит для захватывания мяса и подачи его к ножам и решёткам. Шнек с одной стороны имеет хвостовик, через который он получает вращение от привода, с другой стороны он имеет палец с двумя фасками, на который устанавливаются ножи и решётки. Установленные решётки остаются в рабочей камере неподвижны, а ножи вращаются вместе со шнеком.



Первой устанавливается подрезная решётка, которая имеет три ножа, режущими кромками наружу. Вторым устанавливается двухсторонний нож, режущими кромками против часовой стрелки. Третьей устанавливается крупная решётка любой стороной. Далее устанавливают второй двухсторонний нож, мелкую решётку, упорное кольцо и нажимную гайку.



Привод мясорубки состоит из электродвигателя и двухступенчатого цилиндрического косозубого редуктора. На боковой облицовке мясорубки расположены две кнопки управления «Пуск» и «Стоп».

Правила эксплуатации

Перед включением машины необходимо убедиться, что корпус мясорубки надёжно закреплён, а нажимная гайка не затянута. После проверки зануления и включения электродвигателя, следует завинтить гайку до незначительного усиления шума.

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 решётки очищать от сухожилий. Запрещается допускать, чтобы мясорубка работала вхолостую, так как ускоряет износ ножей и решёток, 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.

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

При сборке особое внимание уделяется правильной установке рабочих органов, ножей и решёток, так как в противном случае, машина работать не будет, и это приведёт к выходу её из строя.

Если нажимная гайка затянута, то ножи слишком сильно прижимаются к решётке, и в процессе работы в результате трения металла о металл они нагреваются и выходят из строя.

Слабо завинчивать нажимную гайку нежелательно, так как в этом случае между ножом и решёткой 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 решётки в рабочей камере машины. Поэтому ножи и решётки должны затачиваться и заменяться на новые.

Мясорубка МИМ-105 аналогична конструкции мясорубки МИМ-82, но имеет некоторые отличия. Она устанавливается на полу и имеет значительно большую производительность.

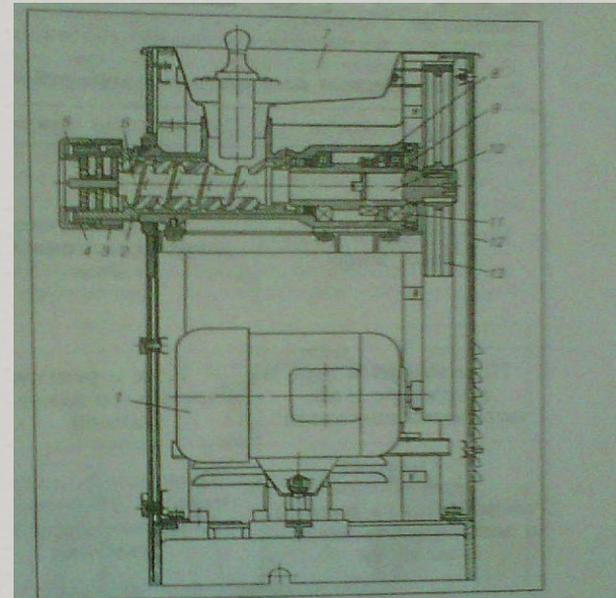


Рис. 4-2. Мясорубка МИМ-105.

- 1 – электродвигатель;
- 2 – рабочая камера;
- 3 – неподвижная гайка;
- 4 – упорное кольцо;
- 5 – зажимная гайка;
- 6 – шнек;
- 7 – загрузочное устройство;
- 8 – упорный шарикоподшипник;
- 9 – втулка вала;
- 10 – вал;
- 11 – шарикоподшипник;
- 12 – корпус;
- 13 – клиноременная передача.

Редуктор соединяется с электродвигателем клиноременной передачей. Рабочие органы: ножи и решётки МИМ-105 аналогичны рабочим органам МИМ-82, только диаметр рабочей камеры на 23 мм. больше, а шнек, ножи и решётки выталкиваются из корпуса вилкой, приводимой в движение рукояткой.