

Универсальные приводы

План:

- 1. Назначение универсального привода.**
- 2. Назначение, классификация универсального привода.**
- 3. Устройство привода П-11.**
- 4. Буквенные обозначения.**
- 5. Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов.**
- 6. Возможные неполадки, причины и способы устранения универсальных приводов.**
- 7. Правила эксплуатации и т/б универсальных приводов.**

1. Определение универсальный привод

Универсальным приводом называют устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного подсоединения различных сменных механизмов (мясорубка, взбивалка, овощерезка, мясорыхлитель и т.д.).

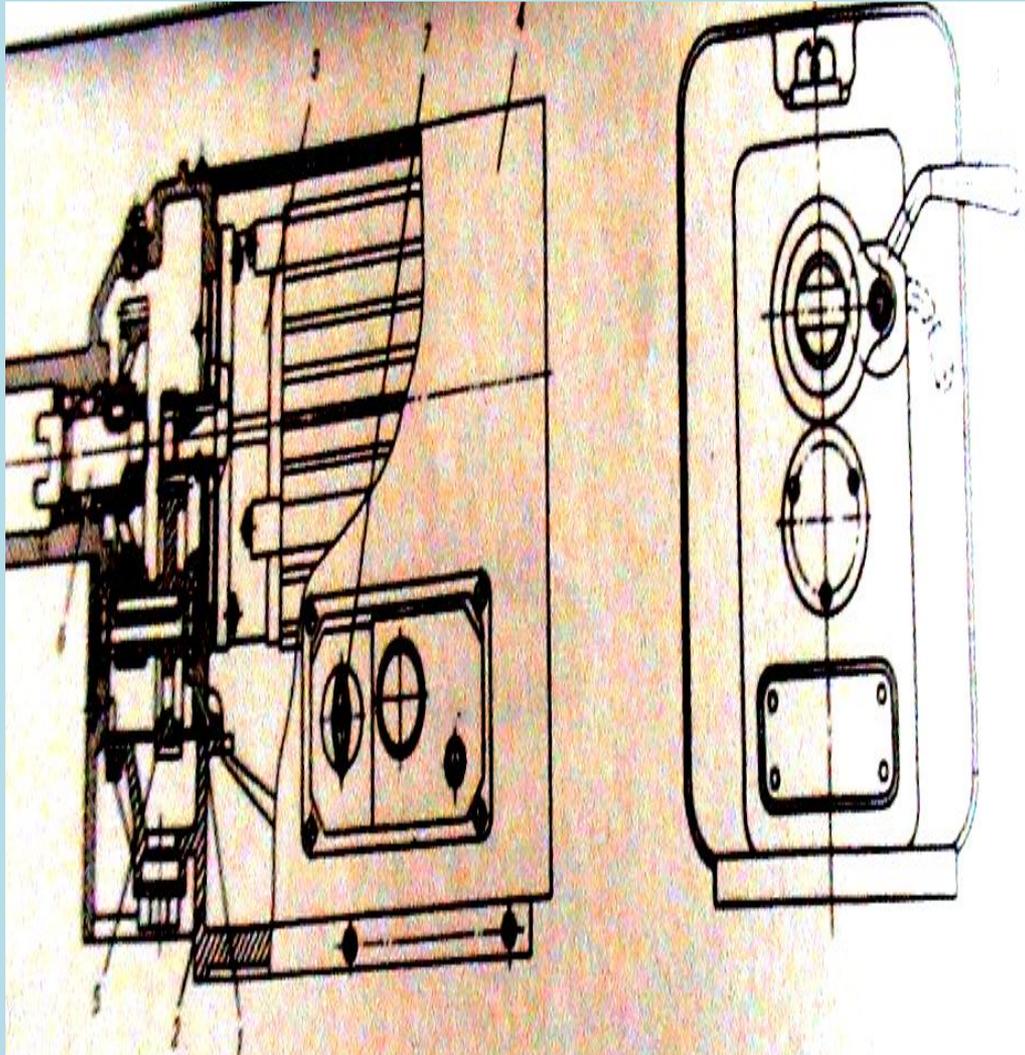
2. Назначение, классификация универсального привода

Приводы предназначены для механизации основных процессов и переработки пищевых продуктов п.о.п.

Универсальные приводы:

- 1) **Общего назначения** - используются в нескольких цехах;
- 2) **Специального назначения** – используются только в одном цехе:

3. Устройство привода универсального П-11



- 1-редуктор;
- 2-картер;
- 3-электродвигатель;
- 4-кожух;
- 5-зубчатое колесо;
- 6-приводной вал;
- 7-переключатель скоростей;
- 8-фиксатор;

4. Буквенные обозначения

Универсальные приводы имеют буквенные обозначения:

Первая буква обозначает:

П – привод;

Вторая буква обозначает название цеха:

М – мясной;

Х – холодный;

Г – горячий;

У – универсальный;

Первая цифра обозначает **мощность двигателя.**

Единица измерения **кВт.**

Пример: ПХ – 0,6

П – привод;

Х – холодного цеха;

0,6 – мощность двигателя, кВт

На приводы общего назначения устанавливаются сменные механизмы которые имеют следующие буквенные обозначения:

Первая буква обозначает:

М – механизм ;

Вторая буква обозначает:

С – сменный;

Первая цифра обозначает **порядковый номер.**

Номер 2- мясорубка;

3- соковыжималка;

4-взбивалка;

5-картофелечистка;

6-мороженица;

7-протирачный механизм;

8- фаршемешалка;

9-куттер;

10-овощерезка;

- 11-тележка или подставка для привода;
- 12-размолочный механизм;
- 13-приспособление для чистки ножей и вилок;
- 14-колбасорезка;
- 15-косторезка;
- 16-точило;
- 17-рыбоочиститель;
- 18-механизм для фигурной нарезки овощей;
- 19-рыхлитель мяса;
- 20-механизм для взбивания;
- 21-котлетоформировочный механизм;
- 22-механизм для нарезки вареных овощей;
- 24-просеиватель;
- 25-механизм для перемешивания салатов и винегретов;
- 27-механизм для нарезки свежих овощей;
- 28-механизм для нарезки сырых овощей брусочками;

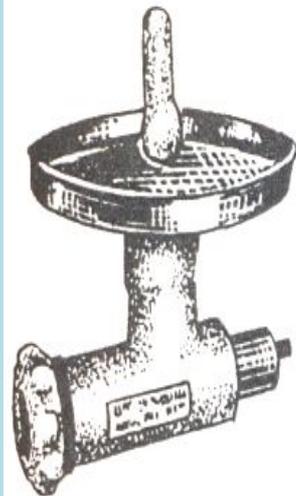
Вторая цифра обозначает

Пример: МС 3-40
М-механизм
С- сменный
3-порядковый
номер механизма
обозначающий
соковыжималку
40-
производительность
ь, кг/ч

5. Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов

Тип машины и ее показатели	ПУ-0,6	ПМ-1,1	ПХ-0,6	ПГ-0,6	П-11
Мощность электродвигателя, кВт	0.6	1.1	0.6	0.6	0.6-0.8
Габариты, мм					
длина	530	530	530	530	525
ширина	280	280	280	280	300
высота	310	310	310	310	325
Масса, кг	60	60	60	60	41
Сменные механизмы:					
мясорубка	МС2-70	МС2-150	-	МС2-70	ММП-11-1
соковыжималка	-	-	МС3-40	-	-
взбивалка	-	-	МС4-20	-	МВП-11-1
мороженница	-	-	МС6-10	-	-
фаршемешалка	-	МС8-150	-	-	-
протирачный механизм	-	-	МС7-100	-	МОП-11-1
овощерезательный механизм	МС10-160	-	МС27-40	-	-
размолочный механизм	-	МС12-15	-	-	МИП-11-1
косторезка	-	МС15-30	-	-	-
рыбоочиститель	-	МС17-40	-	-	-
Механизм для нарезания вареных овощей	МС18-160	-	МС22-160	-	-
Мясорыхлитель	МС19-1400	МС19-1400	-	-	МРП-11-1
Многоцелевой механизм	МС4-7-9-20	-	-	МС4-7-8-20	МВП-11-1
Механизм для перемешивания салатов	-	-	МС25-200	-	-
Механизм для нарезки свежих овощей	-	-	МС27-40	-	-
Механизм для нарезки овощей на брусочки	МС28-100	-	-	-	-
Механизм для дробления орехов и протираания мака	-	-	-	-	МДП-11-1
Механизм для нарезки мяса для бефстроганов	-	-	-	-	МБП-11-1

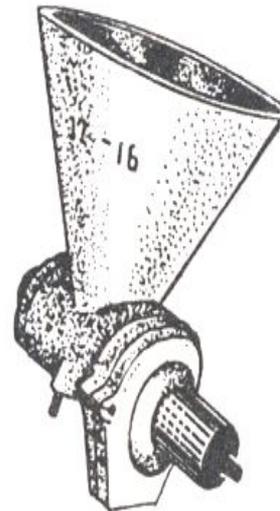
Привод ПМ-1.1 для мясорыбного цеха



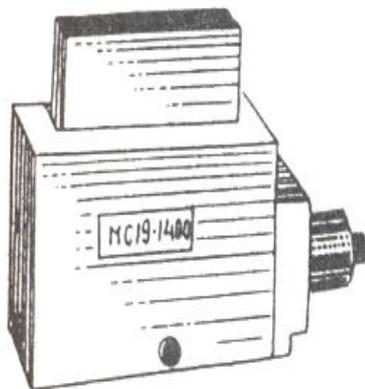
5



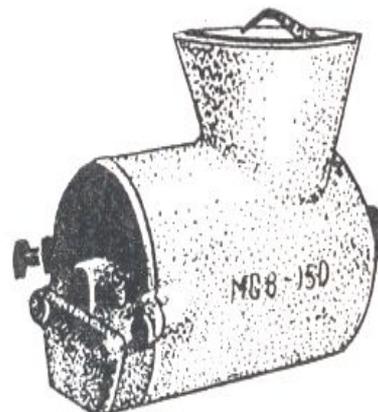
1



2



4



3

1-привод ПМ-1.1;

2-размолочный механизм

МС12-15;

3-

фаршемешалка

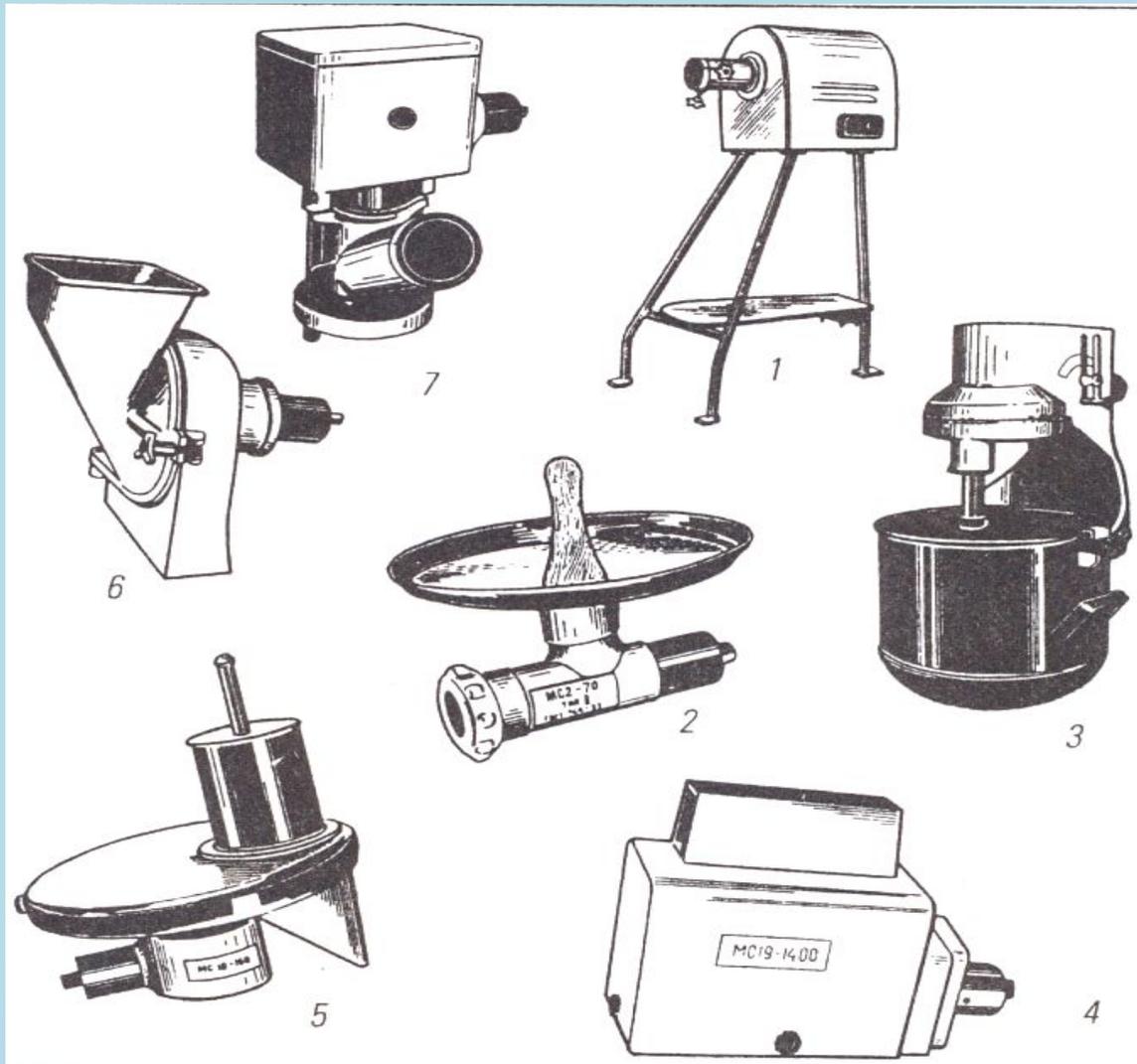
МС8-150;

4-

мясорыхлитель

МС19-1400;

Привод универсальный общего назначения ПУ-0.6 с комплектом сменных механизмов



1-привод ПУ-0.6;

2-мясорубка
МС2-70;

3-многоцелевой
механизм
МС4-7-8-20;

4-мясорыхлитель
МС19-1400;

5-механизм для
нарезки вареных
овощей
МС18-160;

6-механизм для
нарезки сырых
овощей
МС10-160;

7-механизм для
фигурной

6. Возможные неполадки, причины и способы устранения универсальных приводов.

Возможные неполадки	Причины	Способы их устранения
1. При включении привода электродвигатель не вращается и издает гудение	Отключена одна фаза или перегорел предохранитель	Выключить привод и пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование
2. Винты-зажимы плохо закрепляют сменные механизмы в горловине привода	а) Загрязнены резьбовые отверстия горловины привода или винты-зажимы остатками продуктов б) Износ резьбы горловины привода или винтов-зажимов	Прочистить и смазать отверстия горловины привода и винты-зажимы Пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование
3. При включении привод создает повышенный шум или стук в редукторе	а) Отсутствует смазка в редукторе б) Поломка редуктора	Проверить уровень смазки и при необходимости долить ее. Выключить немедленно привод и пригласить мастера, обслуживающего данное оборудование

7. Правила эксплуатации и т/б универсальных приводов:

Перед началом работы проверяется:

- 1.санитарно-техническое состояние;**
- 2.правильность установки универсального привода;**
- 3.исправность сменного механизма и правильность его сборки и крепления с помощью винтов-зажимов.;**
- 4.при установке корпуса сменного механизма контролируют, чтоб конец рабочего вала механизма попал в гнездо;**
- 5.проверяется наличие ограждающих устройств, заземление или зануление;**
- 6.производится пуск на холостом ходу;**
- 7.приготовленные продукты загружать в механизм нужно только после включения универсального привода;**

Запрещается:

- 1. перегружать сменный механизм продуктами;**
- 2.работать на машине без наличия соответствующих предохранительных устройств;**
- 3. проталкивать продукты в горловину сменного механизма руками;**
- 4. осмотр, устранение неполадок, разрешается проводить только после выключения универсального привода и его полной остановки.**

После окончания работы:

- 1.универсальный привод выключают и отключают от электросети;**
- 2. снимают сменный механизм для разборки, промывки и сушки.**
- 3.привод протирают сначала влажной тканью, затем сухой.**