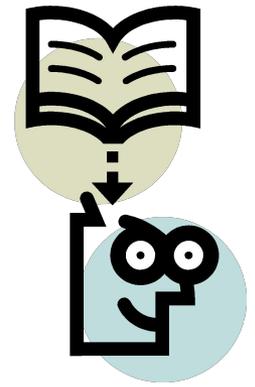




Тема урока: Мясорубки с индивидуальным и универсальным приводами.





Цель урока:

Изучение расшифровки, назначения, устройства и принципа работы и правил эксплуатации машин и механизмов для измельчения мяса. Обратить внимание на технику безопасности.



План:

1. МИМ-82
2. МИМ-105
3. МС2-70
4. Современное оборудование

1. МИМ-82

1) Расшифровка марки МИМ-82

М – машина;

И – измельчитель;

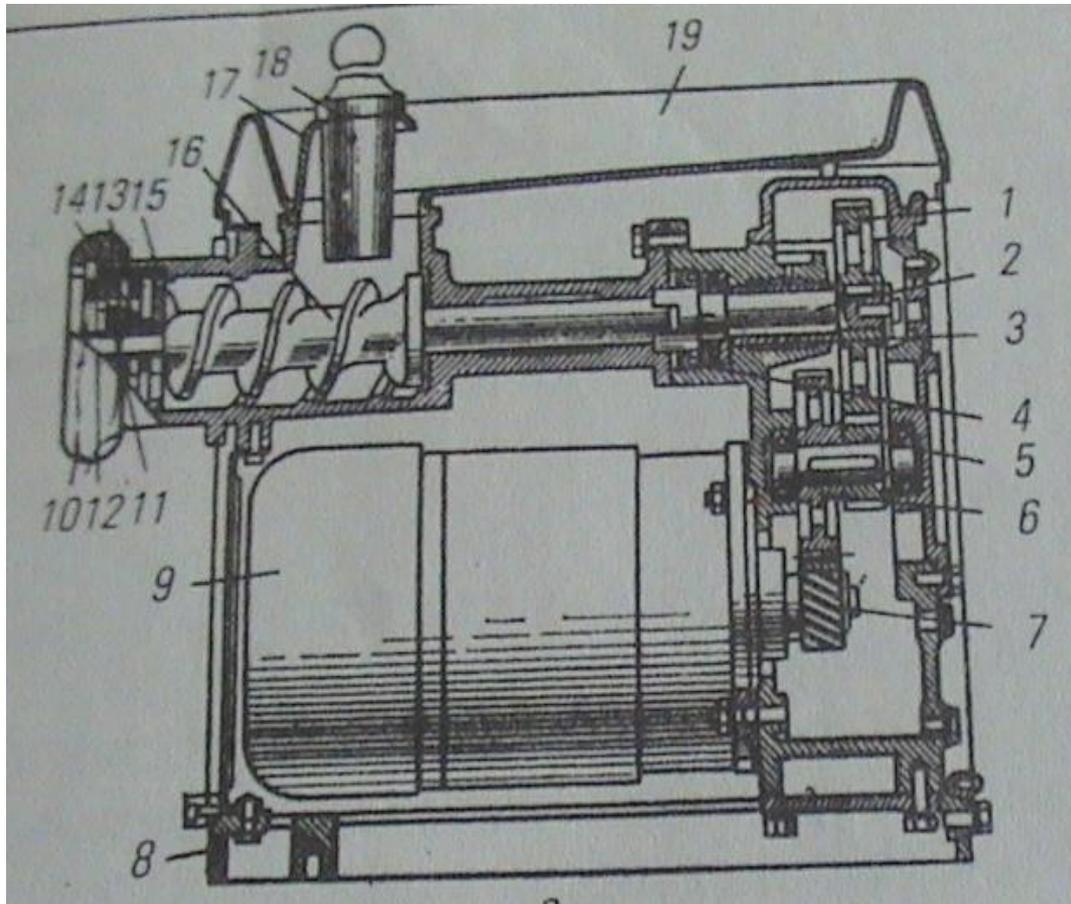
М – мяса;

82 – диаметр ножевой решетки, мм;

2) Назначение МИМ-82.

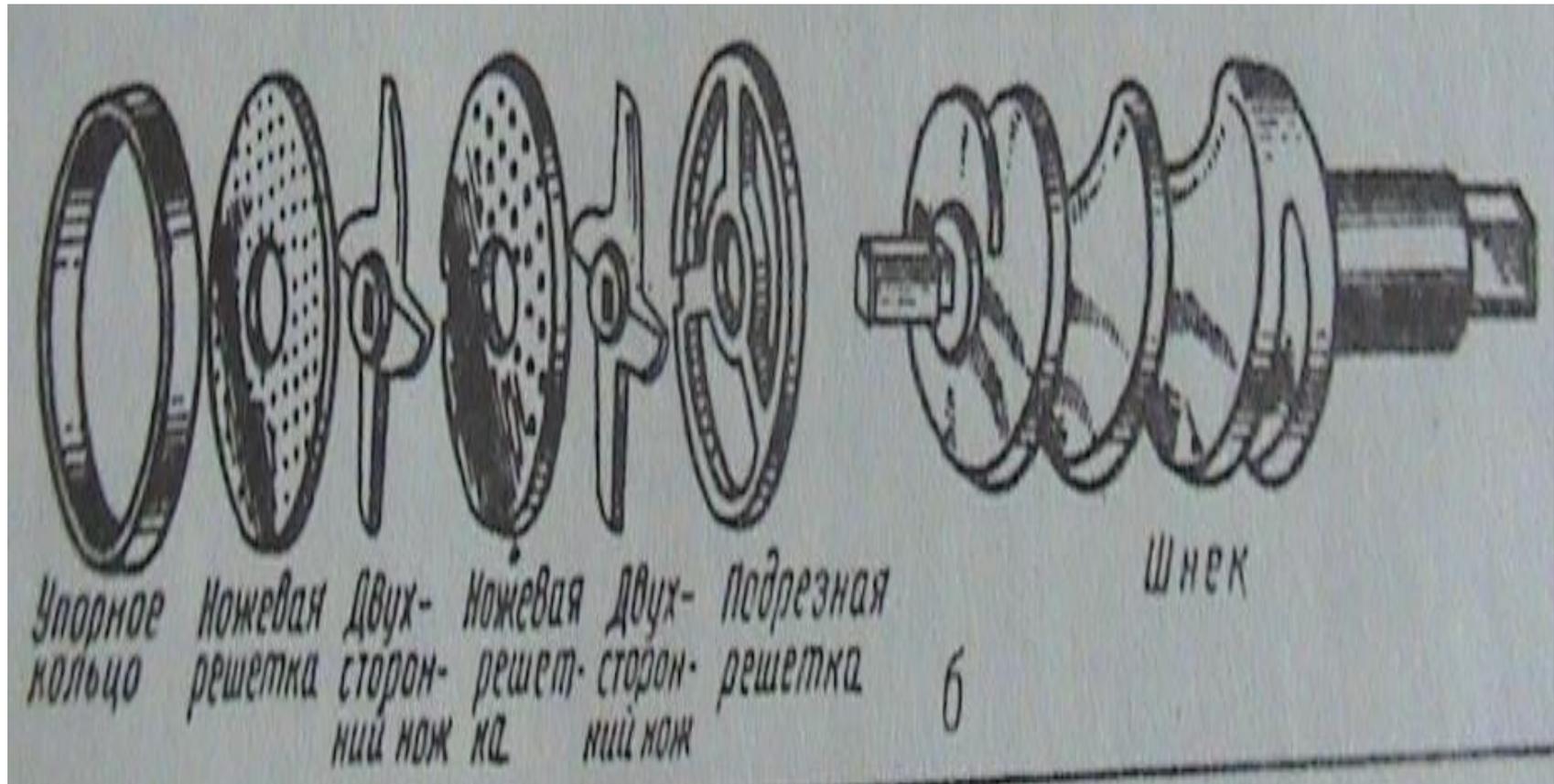
Предназначена для измельчения мяса и рыбы.

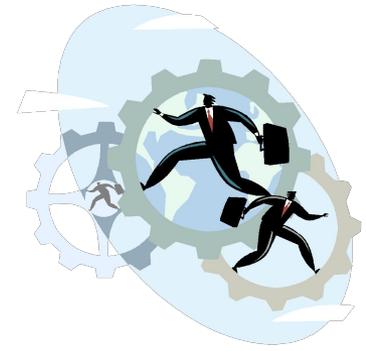
3) Устройство Мясорубка МИМ – 82



- 1,4,6–зубчатые колеса
- 2–вал
- 3–шарикоподшипник
- 5,7–шестерни
- 8–основание
- 9–электродвигатель
- 10–зажимная гайка
- 11,13–ножевые решетки
- 12- упорное кольцо
- 14- двухсторонний нож
- 15- подрезная решетка
- 16- шнек
- 17-предохранитель
- 18-толкатель
- 19-загрузочная чаша

Правила сборки мясорубки МИМ – 82

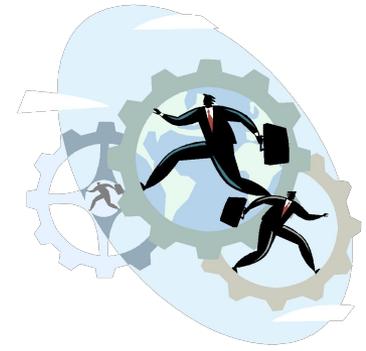




Комплектация



три решетки с отверстиями
диаметром 3,5,9 мм



4) Принцип действия МИМ-82



Мясо или рыба, предварительно нарезанные кусочками массой 50-200 г. и освобожденные от костей, сухожилий и пленок, проталкивают деревянным толкачем в загрузочную горловину, где оно подхватывается шнеком измельчается ножами и продавливается через решетки и выгружается в подставленную тару.



5). Правила эксплуатации, ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

Перед началом работы:

1. Убедиться что корпус надежно закреплен.
2. Проверить стс, зануление.
3. Проверить правильность сборки, холостой ход.
4. Завитить гайку до незначительного усиления шума.

Во время работы запрещается:

1. Работа в холостую.
2. Перегружать машину.
3. Измельчать сухари, специи, соль.
4. Работать без толкача, без предохранительного кольца.
5. Оставлять без присмотра.

После окончания работы:

1. Выключаем, разбираем (для извлечения шнека ножей и решеточек, используют специальный крючок) все детали очищают, моют горячей водой, сушат и смазывают несоленым пищевым жиром.

2. МИМ-105

1) Расшифровка марки МИМ-105

М – машина;

И – измельчитель;

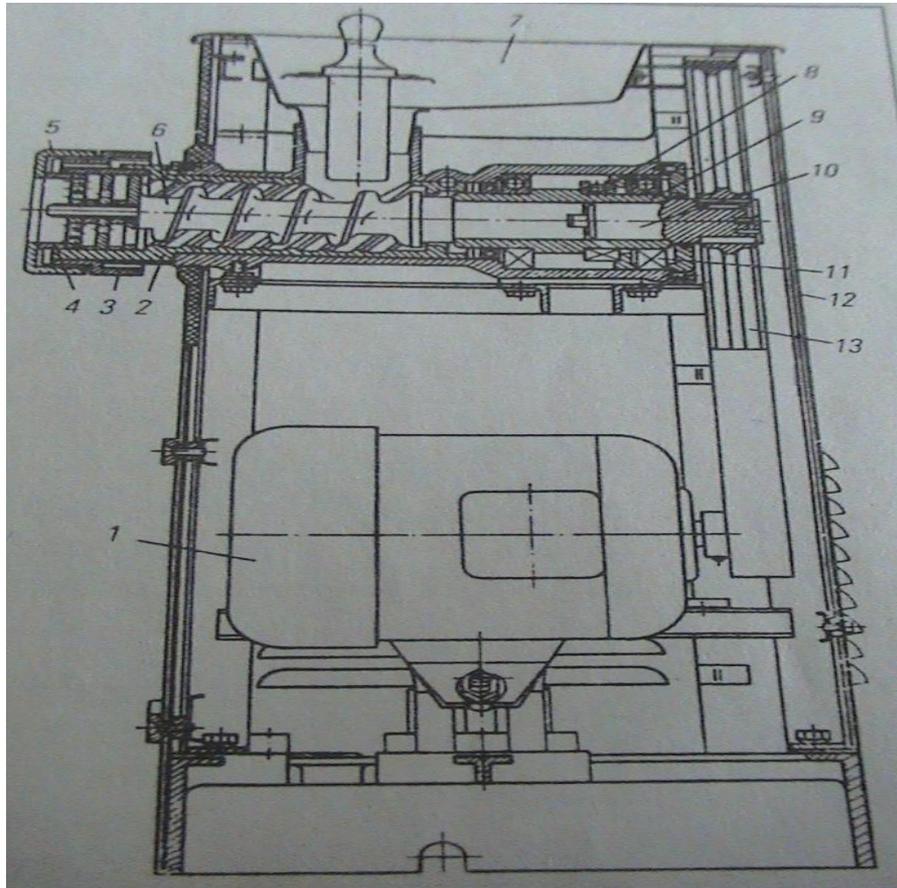
М – мяса;

105 – диаметр ножевой решетки, мм

2) Назначение МИМ-105

Предназначена для измельчения мяса и рыбы.

3) Устройство Мясорубка МИМ-82



- 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;

4) Отличия МИМ-105 от МИМ-82:

- 1. Устанавливается на полу.**
- 2. Имеет большую производительность.**
- 3. Редуктор соединяется с электродвигателем клиноременной передачей.**
- 4. Диаметр рабочей камеры на 23 мм больше**
- 5. Шнек, ножи и вилка вытаскиваются из корпуса вилкой, приводимой в движение рукояткой.**

3. МС-2-70

1) Расшифровка марки МС 2-70

М – механизм;

С- сменный;

2 – номер механизма;

70– производительность, кг/ч;

Приводится в действие от привода ПМ-1,1.

2) Назначение МС2-70

Предназначена для измельчения мяса и рыбы.

3) Устройство МС2-70

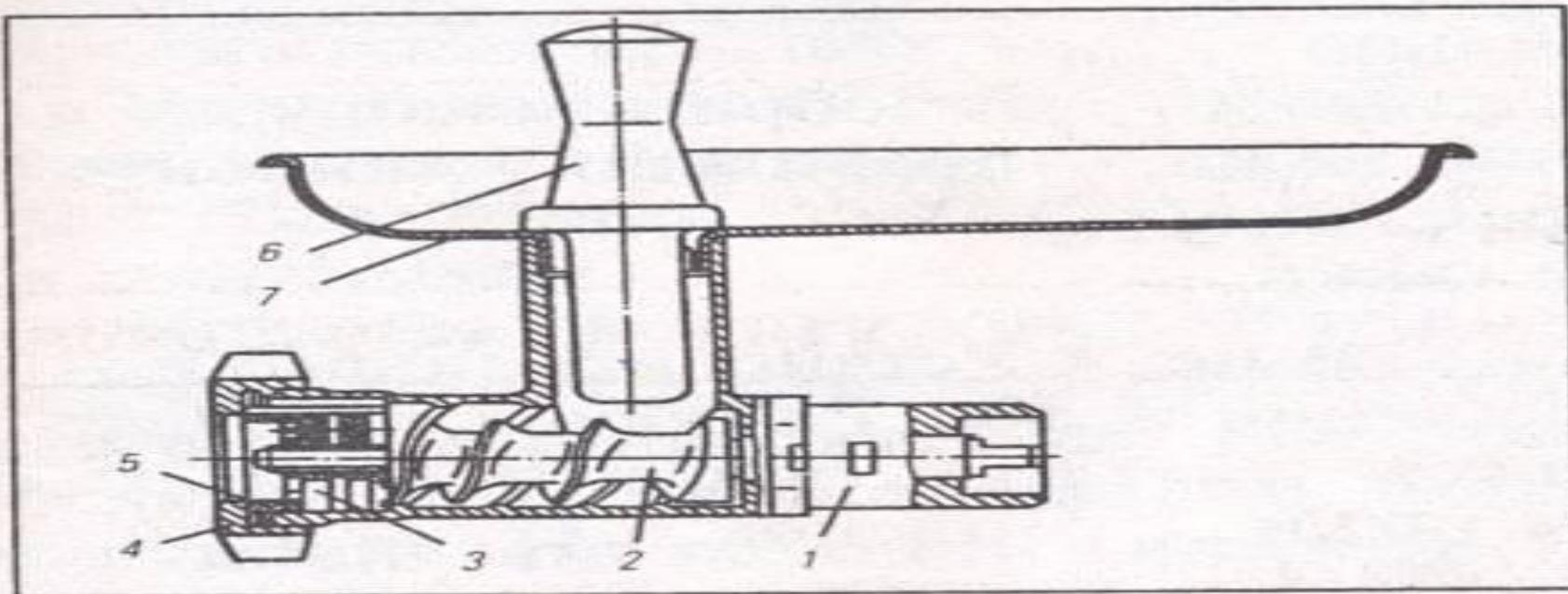
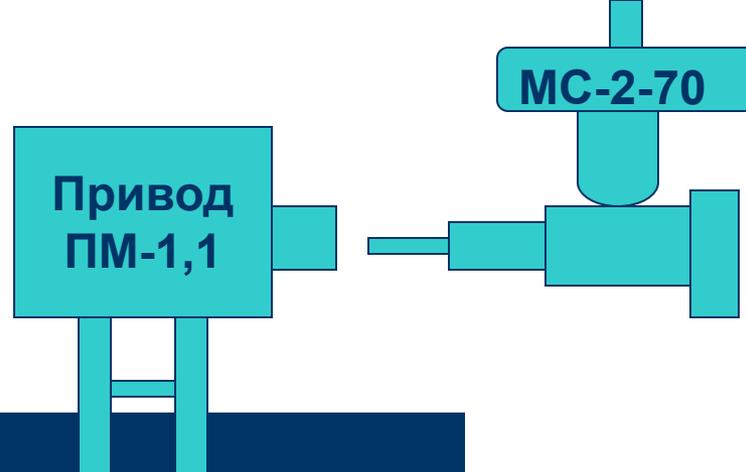


Рис. 2-4. Мясорубка МС2-70.

- 1 – хвостовик; 2 – шнек;
3 – ножевые инструменты; 4 – нажимная гайка;
5 – упорное кольцо; 6 – толкатель;
7 – загрузочная чаша.



4) Принцип действия, правила эксплуатации и т/б аналогичны МИМ-82

Современное оборудование

Мясорубка Kuchenbach AE – G12NA



Закрепление материала

Заполните таблицу

Расшифровать	М-	С-	2-	70
Принцип действия		Вес кусочков...		
Правила эксплуатации	Перед началом работы: 1. 2	Во время работы: 1. 2.	После работы: 1.	

Домашнее задание

Повторить тему: «Классификация машин для обработки мяса и рыбы».

Спасибо за внимание!

