

Тема : «Машини та механізми для обробки м'яса та риби»
«Фаршемішалки. Фаршмішалка МЗ-8-150
конструкція, принцип дії правила експлуатації»





- Фаршмішалки призначені для перемішування фаршу і його компонентів в однорідну масу і збагачення її киснем повітря, що забезпечує отримання фаршу і котлетної маси високої якості.
- Використовуються фаршмішалки як з індивідуальним приводом (для великих підприємств), так і знімні (для дрібних і середніх), які входять в комплект змінних механізмів до приводу для м'ясного цеху ПМ-1,1.
- Фаршмішалки МЗ-8-150 (рис.1) - складається з алюмінієвого циліндричного корпусу, відлитого заодно з завантажувальним бункером.

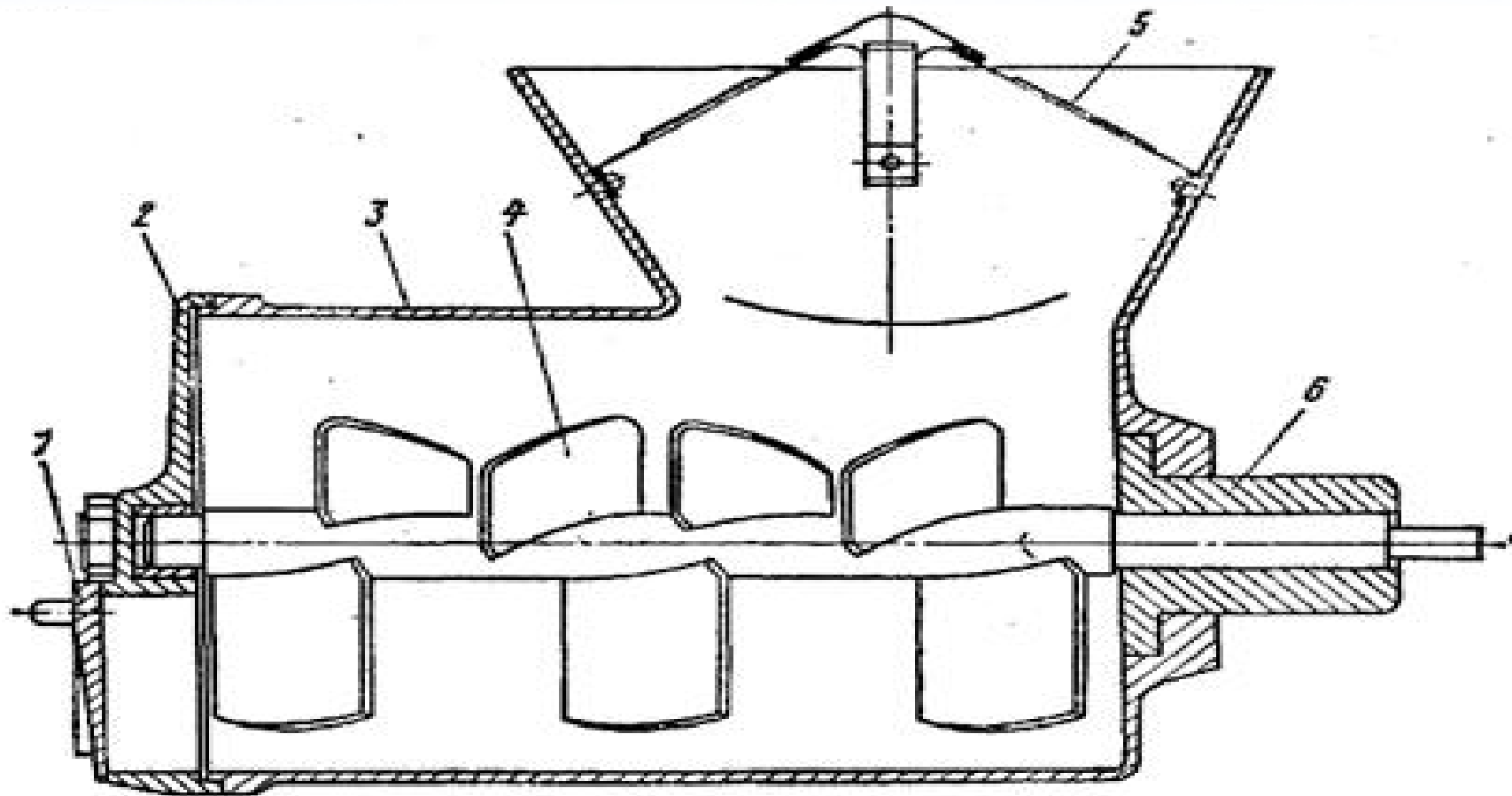
- Всередину робочої камери вставляється вал, на якому знаходяться лопаті, встановлені під кутом 30° , що забезпечує переміщення продукту вздовж камери і хорошу продуктивність машини.

- Зверху завантажувального бункера встановлюється запобіжна решітка, яка оберігає попадання рук в бункер. З передньої сторони корпус закривається кришкою, яка фіксується відкидним болтом, що створює хороші умови при санітарній обробці машини.

- Для виходу готової продукції в кришці є отвір з заслінкою.



**Фаршмішалка МЗ-8-150:1 - рукоятка і
заслінка; 2 - кришка; 3 - робоча камера;
4 - робочий вал із лопатями; 5 - запобіжна
хрестовина; 6 – хвостовик**



Принцип дії.



Рух робочому валу з лопатями передається від вихідного вала універсального приводу. Лопаті рівномірно перемішують усі компоненти фаршу, насичують їх повітрям і переміщують фарш до розвантажувального вікна.

Перегляд відеоролика



https://www.youtube.com/watch?time_continue=14&v=-6QNT4Z3aww&feature=emb_logo

Правила експлуатації



1

- Перевіривши заземлення та справність пускової апаратури універсального приводу, корпус фаршмішалки надійно закріплюють у його горловині.

2

- Потім вставляють робочий вал, змастивши його кінці харчовим жиром, закріплюють кришку гвинтами, закривають заслінку розвантажувального вікна, перевіряють наявність запобіжної решітки та роботу фаршмішалки на холостому ходу.

3

- Надійність закріплення корпусу перевіряють погойдуванням його ліворуч і праворуч. Якщо для погойдування треба прикладати зусилля, то вал увійшов у зчеплення з приводом.



4

- Фаршмішалку завантажують на ходу продуктом у кількості 7 кг. Недовантаження погіршує якість перемішування, а перевантаження призводить до викидання фаршу із робочої камери. Тривалість перемішування – 60 секунд. Триваліше перемішування погіршує якість фаршу, оскільки відшаровується жир.

5

- Після закінчення роботи привід вимикають, від'єднують змінний механізм. Розбирання, миття в гарячій воді, просушування.

Техніка безпеки при експлуатації фаршемішалки





Технічна характеристика МЗ-8-150

Продуктивність кг/ год 180-200

Тип привода ПМ 1,1

Одночасне завантаження 7 кг

Струм однофазний, змінний

Потужність електродвигуна, кВт 1,1

Напруга, В 220

Частота обертів лопатей за об\хв. 170

Тривалість процесу – 60 с

Маса, кг 35