

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

“Qida məhsullarının texnologiyası”

kafedrası

Fənn: İaşə müəssisələrinin avadanlıqları

Hazırladı:

b/m, i.e.d. Nəsrullayeva G.M

MÖVZU 3.

UNIVERSAL MƏTBƏX AVADANLIQLARI

Plan.

- 1. Universal mətbəx avadanlıqlarının intiqalları**
- 2. Ümumi təyinatlı universal mətbəx avadanlıqları**
- 3. Xüsusi təyinatlı universal mətbəx avadanlıqları**
- 4. Universal mətbəx avadanlıqlarının istismar qaydaları**

Ədəbiyyat

1. Mustafayev X.S. Texnoloji-ticarət avadanlıqları. “Elm” nəşriyyatı, 2002.
2. Fərzəliyev M.H., Nəsrullayeva G.M. “Sahələrə texnoloji xətləri”, “İqtisadiyyat Universiteti” nəşriyyatı, Bakı 2014
3. Оборудование предприятий торговли и общественного питания. /Под.ред. проф. В.А.Гуляева. М.: ИНФРА – М, 2002.
4. Елихина В.Д., Журин А.А., Проникина Л.П. Богачев М.К. Оборудование предприятий общественного питания Механические оборудование- М: Экономика, 2000.

İntiqal elektrik mühərrikindən və
reduktordan ibarətdir. Reduktora
təyinatına görə çıxarıla bilən müxtəlif
mexanizimlər -ət maşını, çalan maşın,
balıqtəmizləyən maşın,
tərəvəzdoğrayan maşın vəs.
Bərkidilməklə növbə ilə işlədilə bilər.
İntiqal “Universal” adını da burda
almışdır.

Xırda emal müəssisələrində o cümlədən ticarət və iaşə sistemində miqdarca az olan, lakin olduqca müxtəlif çeşidli yeyinti məhsullarının emalında universal mətbəx maşınlarının tətbiqi məqsəduyğundur və iqtisadi baxımdan səmərəlidir. Belə konstruktiv qurğular ilk növbədə maşının istifadəetmə əmsalının artırılmasını göstərir.

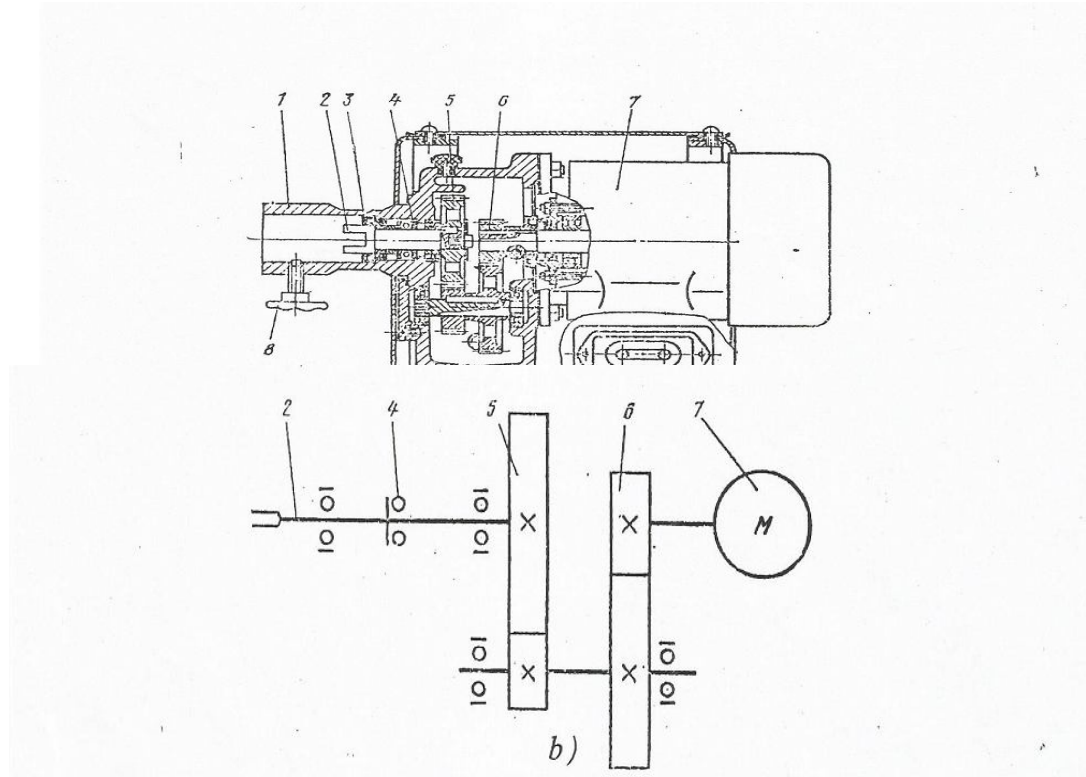
Hal-hazırda müxtəlif müəssisələrdə $P_1-0,6-1,1$; $P-II$; UMM universal intiqallarından geniş istifadə edilir.

İntiqal P₁-0,6-1,1. İntiqal çuqun gövdədə yerləşən elektrik mühərrikindən və ikipilləli slindrik reduktordan ibarətdir. Gövdə ilə elektrik mühərriki dekorativlə örtülmüş və yan səthində intiqalın işəsalma qurğusu quraşdırılmışdır.

Reduktorun gövdəsinin bir tərəfinin qurtaracaq hissəsində boğazlıq¹, bunun əks tərəfində elektrik mühərrinin flansı üçün dəşik nəzərdə tutulur. İntiqalın gövdəsində metal tıxacla bağlanmış üç dəşik vardır: **yuxarı dəşikdən reduktora yağ tökülür, aşağı dəşikdən işlənmiş yağ məxıdılır, orta dəşikdən reduktordakı yağın səviyyəsinə nəzarət edilir.**

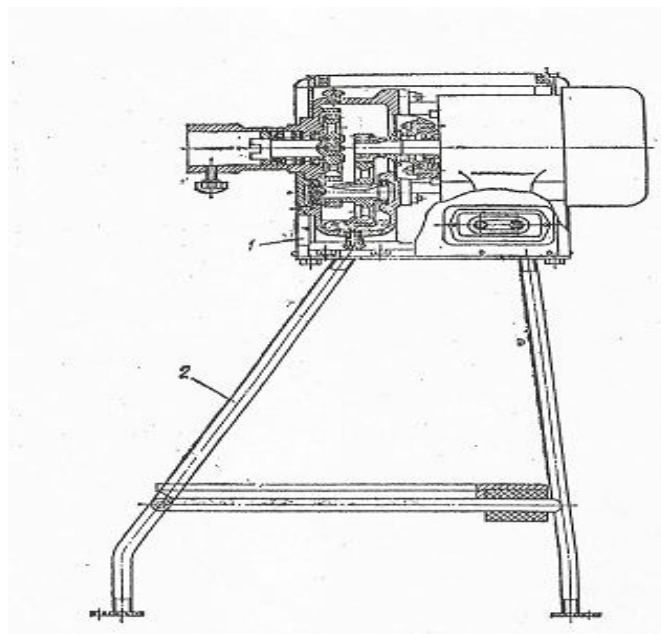
Qurtaracaq hissəsi fiqur şəklində olan işçi val 2 diyirlənmə daytaqlarında yerləşmişdir. Val boyu üzrə yağın axmasının qarşısını almaq üçün kipgəc manjetdən 3 istifadə edilir. Bununla belə işçi valda yaranan ox boyu yüklənmələrin aradan qaldırılması üçün intiqalda kürəcikli yastıqlı 4 dayaqlar nəzərdə tutulmuşdur.

Aralıq çarxla birləşmiş olan dişli çarx 5 işçi vala şayba vasitəsilə bolt və içliyin köməyi ilə bərkidilmişdir. Digər tərəfdən elektrik mühərrikinin 7 valına bərkidilmiş aparan dişli çarx 6 aralıq çarxı ilə birləşir. Gövdənin boğazlığı 120° bucaq altında yerləşmiş iki xüsusi vintlə 8 təchiz edilmişdir, hansı ki, bunlar dəyişdirilən mexanizimlərin quyruq hissələrinə bağlanır.



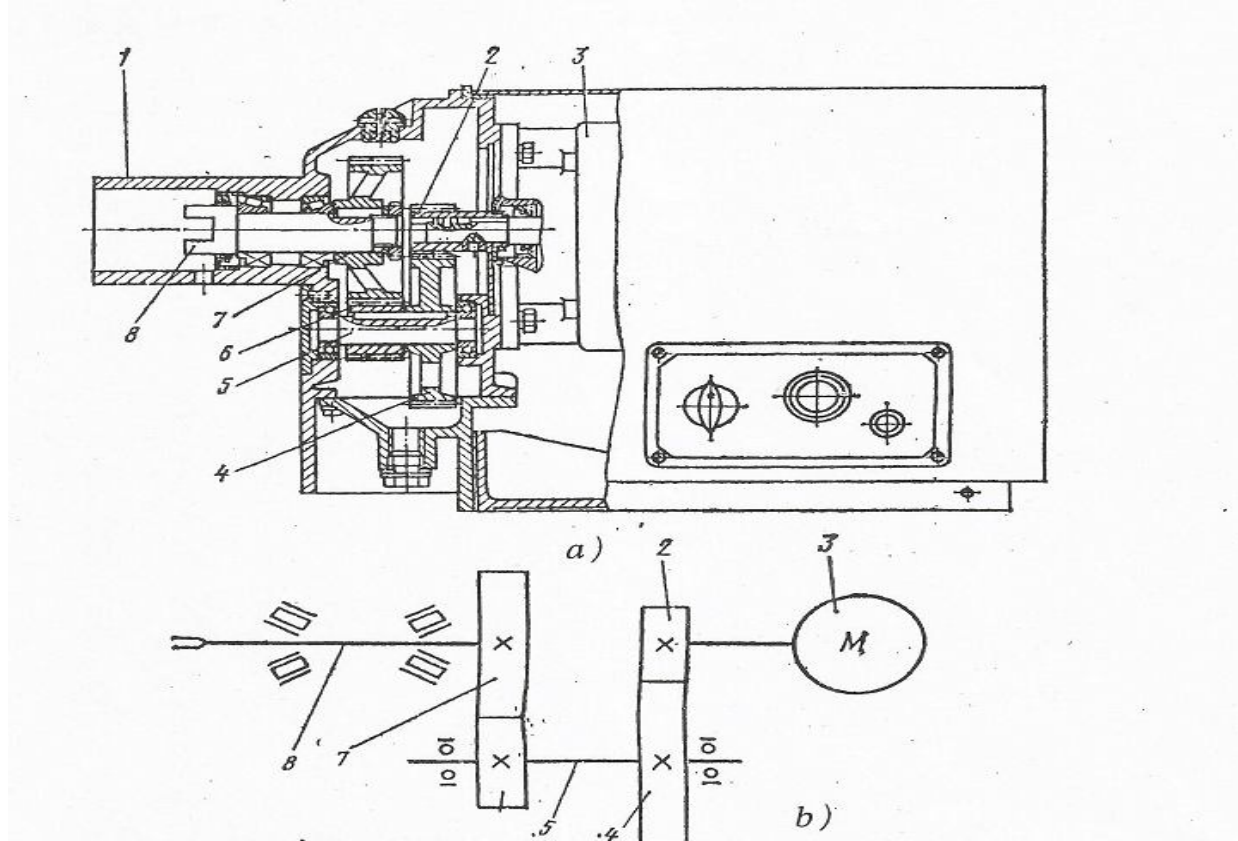
Şəkil 2.1. P₁-0,6-1,1 a- ümumi görünüş, b-kinematik sxemi

Intiqal P-II. Intiqal (şəkil 2.3 a.b) iki müxtəlif sürətə malik olan elektrik mühərrikindən, ikipilləli slindrik reduktordan, örtükdən və işəsalma qurğusundan ibarətdir.



Şəkil 2.2. çatı üzərində quraşdırılmış. $P_1-0,6-1,1$

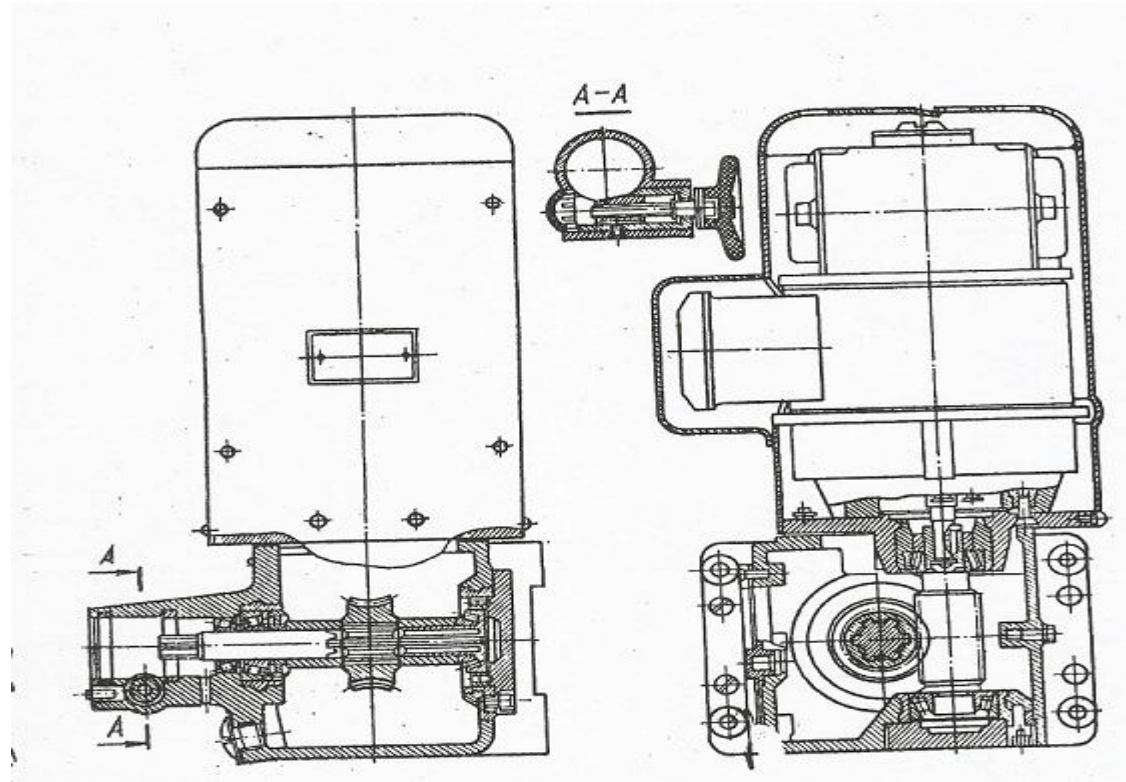
Gövdədə axın formasında hazırlanmış boğazlığın 1 əks tərəfində elektrik mühərrikinin flansı üçün oymaqlı dəlik nəzərdə tutulmuşdur. Reduktorun gövdəsi aşağıdan yağın axıdılması üçün dəliyi olan kerterlə örtülmüşdür. Reduktora yağ isə gövdənin yuxarı hissəsində nəzərdə tutulmuş dəlikdən tökülür.



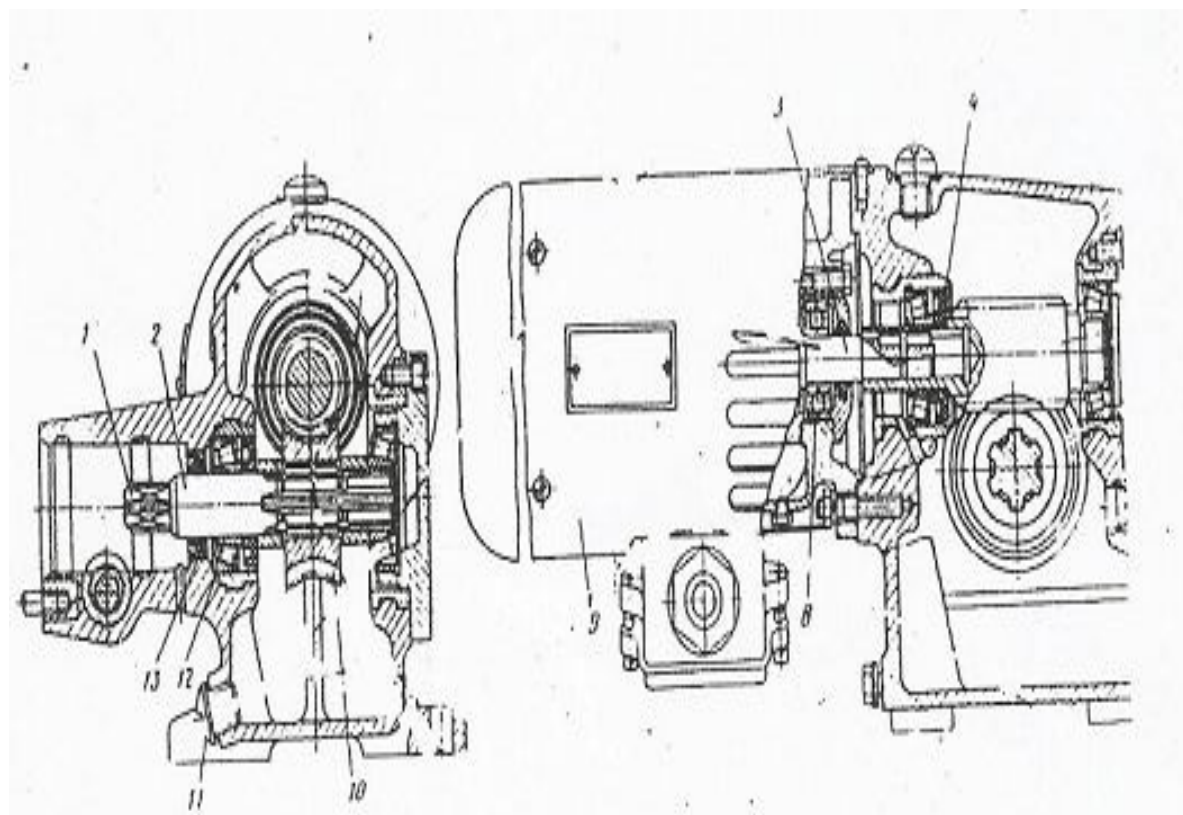
Şəkil 2.3.a,b **Intiqal P-II** a- ümumi görünüş, b- kinematik sxemi

Elektrik mühərrikinin 3 valına bərkidilmiş reduktorun aparan çarxı 2 bilavəsitə aralıq valında quraşdırılmış dişli çarxla 4 birləşir. Həmin aralıq valına taxılmış çarx 6 öz növbəsində işlək valda oturdulmuş dişli çarxla 7 birləşir.

İşlək val konuslu diyircəkli yastıqlarda fırlanır və bu zaman yağın sızma qarşısını almaq üçün valın boyuncuğunda sıxıcı manjetlər yerləşdirilmişdir. Birləşdirici boğazlıqda quraşdırılmış pərçimləmə mexanizmi eksentrikli yumurcuğu olan tutacaqdan ibarətdir və tutacağı fırlatmaqla dəyişdirilən növbəli mexanizmin quyruq hissəsi intiqalın boğqazlığına sıxılır



Şəkil 2.4. UMM-Pp tipli intiqal



Şəkil 2.5. UMM-Ps tipli intiqal

Reduktorun gövdəsi və elektrik mühərriki nazik –təbəqəli poladdan hazırlanmış dekorativ örtüklə örtülür. Intiqalın işəsalma qurğusu örtüyün divarının yan səthində quraşdırılmışdır.

Intiqala birləşdirilən növbəli mexanizimdən asılı olaraq işlək valın fırlanma tezliyinin qiymətinin dəyişməsi tutacağı bir və ya iki vəziyyətlərinə gətirməklə həyata keçirilir.

UMM tipli intiqal. laşə
müəssisələrində kiçikqabaritli mətbəx
maşınlarının intiqallarından geniş
istifadə edilir: UMM_Pp tipli (şəkil
2.4.) dəyişəncərəyanlı elektrik
mühərrikli və UMM-Ps tipli (şəkil 2.5.)
sabit cərəyanlı elektrik mühərrikli.

UMM intiqalı sonsuzvint reduktorundan 5 və elektrik mühərrikindən 9 ibarətdir. Yastıqlarda 8 yerləşmiş elektrik mühərrikinin valı 3 teleskopik formada işkillə vintin 7 valına birləşdirilmişdir. Vinmtin valı ğz növbəsində konuslu diyircəkli yastıqlarda 12 quraşdırılmış və manjetlə 4 sıxılmışdır. Intiqal valı da həmçinin diyircəkli yastıqlarda 12 yerləşdirilmiş və manjetlə 13 sıxılmışdır. Vintlə təmasda olan çarx 10 vala işgillə birləşdirilmişdir.

Birləşdirici boğazlıqda yerləşmiş valın 2başı kvadrat formalı çıxıntı 1 şəklində hazırlanmışdır. Reduktora yağ onun üst hissəndəki deşikdən tökülür və yağın səviyyəsi gövdənin yan səthində yerləşmiş göstərici olan pəncərə 6 vasitəsilə nəzarət edilir. Yağın axıdılması üçün reduktorun tıxacından 11 istifadə edilir. Intiqalın elektrik mühərriki 9 nazik qatlı poladdan hazırlanmış qoruyucu dekorativlə örtülür

PU -0,6 universal mətbəx maşını kiçik
və orta tipli emal müəssisələrində
məhsulların əsas ilk emalı
proseslərinin mexanikləşdirilməsi
üçün təyin edilmişdir. Mətbəx maşını
P₁-0,6 intiqalından və intiqal dəstinə
dəyişdirilən aşağıdakı mexanizimlər
daxil ola bilər:

MS2-70 ətçəkən mexanizmi - ət və ya balıq qiyməsini
hazırlamaq üçün;

MS 2-4-8-20 tipli çoxməqsədli mexanizim- qənnadı qarışıqların
çalmaq, sıyıq xəmirini yoğurmaq , qiymə qarışdırmaq və kartof
püresini əzmək üçün;

MS10-160 tərəvəzdoğrayanı –çiy tərəvəzi müxtəlif forma və
ölçülərdə doğramaq üçün;

MS18-160 tərəvəzdoğrayanı –suda bişmiş tərəvəzləri doğramaq
üçün;

MS19-1400- ət yumşaldıcısı - ət tikələrinin isti emaldan əvvəl
yumşaldılması üçün;

MS28-100 tərəvəzdoğrayanı- çiy tərəvəzin fiqurlu kəsilməsi
üçün;

MC24-300 tipli ələyici –unun, şəkər tozunun, duzun və
xırdalanmış yarmanın ələnməsi üçün.

P-II-1 tipli universal mətbəx maşını. Maşın P-II
intiqaldan və müxtəlif təyinatlı dəyişdirilən icraedici
mexanizimlər dəstindən ibarətdir:

MMP II-1 ətçəkən mexanizmi -ət və balıq farşı
hazırlamaq üçün ;

MVP-II-1 –çalma mexanizmi –müxtəlif qarışıqın
çalınması üçün;

MOP-II-1 tərəvəzdoğrayan-şiy və suda bişmiş
tərəvəzlərin doğranılması üçün;

MRP-II-1 ətdöyəcələyən mexanizim- ət tikələrinin isti
emaldan əvvəl mexaniki olaraq yumşaldılması üçün;

MBP-II-1 ət xırdalayıcı mexanizim -ət tikələrinin
doğranılması üçün;

MKN –II tipli universal mətbəx maşını. Maşın MKN –II intiqalından və aşağıdakı göstərilmiş dəyişdirilən mexanizmlər kompleksindən ibarətdir: MKM -82 tipli ət mexanizmi; MKR-25 tipli çalma-qarışdırma mexanizmi; MKF-270 tipli kartofun doğranılması üçün mexanizim; MKK-120 tipli qəhvənin üyüdülməsi üçün mexanizim; MKJ-250 tipli çiy tərəvəzlərin doğranılması üçün mexanizim; MKU-250 tipli kolbasa və çörəyin doğranılması üçün mexanizim; MKT-150 – tipli pendirin doğranılması üçün mexanizim; MKN-II universal maşını həmçinin alətlərin itilənməsi üçün xüsusi qurğu ilə təchiz edilmişdir.

Xüsusi təyinatlı universal mətbəx maşınları adətən iri tipli müəssisələrin tədarük süxlərində quraşdırılır.

PM-1,1 tipli universaal mətbəx maşını. Maşın $P_1-1,1$ intiqalından və texnoloji təyinatına uyğun olaraq aşağıda göstərilən dəyişdirilən mexanizmlər kompleksindən ibarətdir: MC2-15- tipli ət mexanizmi - ət və balığın xırdalanması üçün; MC2-150 tipli farşqarışdırıcı –müxtəlif qiymələrin qarışdırılması üçün; MC12-15 tipli üyütmə mexanizmi- müxtəlif ədviyyatların, suxarının üyüdülməsi üçün; MC19-1400 tipli ətyumşaldan mexanizmi-isti emaldan əvvəl ət tikələrinin yumaşdırılması üçün.

PX-0,6-tipli universal mətbəx maşını. Maşın iaşə müəssisələrinin soyuq sexlərdə məhsulların ilk emal proseslərinin mexanikləşdirilməsi üçün təyin edilmişdir. P₁-0,6 intiqalından və dəyişdirilən icraedici mexanizimlər kompleksindən ibarətdir: MC3-40 tipli icraedici mexanizim- şirə çəkmək üçün; MC25-200- salatların və vineqretlərin tərkibinə daxil olan ərzqaların qarışdırılması üçün; MC27-40- təzə tərəvəzi doğramaq üçün; MC18-160- suda bişmiş tərəvəzi doğramaq üçün; MC4-20 ərzağın çalınması və qarışdırılması üçün.