

Сміренко Л.А. Устаткування х/п виробництва пекар 3 розряду.

05/06/2023 р

Урок № 52 (17).

Тема уроку: Характеристика посадних механізмів, їх класифікація.

Мета уроку: Ознайомитись з посадними механізмами.

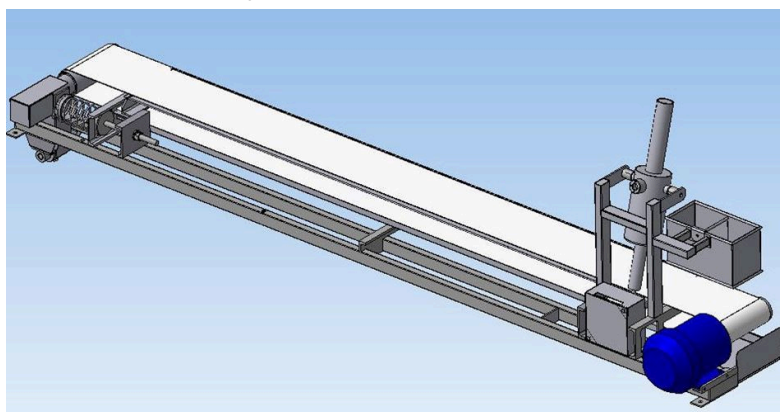
Конспект уроку:

Залежно від асортименту продукції, що випускається посадочні механізми можна розділити на дві групи: механізми для посадки тістових заготовок подових сортів - «Посадчики»; механізми для укладання заготовок у форму - укладальники.

За конструктивними особливостями Посадчики поділяються на маятникові, стрічкові, роторно-стрічкові, гребенчатие, ковшові та ін. Кожен раз, вибираючи тип Посадчики необхідно враховувати сорт хліба (розміри, масу), особливості конструкції шафи або печі (тип, розміри, продуктивність).

Розвантажувальні механізми служать для перекладки тестових заготовок з шафи на під печі, або для вивантаження з самих печей.

Роторно-стрічковий Посадчик застосовується в лініях для вироблення



батанообразних виробів.

Ділильно-укладальна машина ШЗЗ-ХДЗ-У призначена для ділення і укладання шматків тесту з житнього та пшеничного борошна. Машина розроблена на базі дільника укладальника РЗ-ХД2-У. Ці пристрої можуть працювати з вистоювально-грубними агрегатами П6-ХРМ, АЦХ та ін, укладаючи заготовки в форми колисок шафи.

Всі Посадчики і укладальники мають загальні недоліки: вони призначені тільки для одного сорту; розмірів одного сопрягаемого механізму (печі, шафи); складні конструктивно і трудомісткі в обслуговуванні.



Автоматична вантажно-розвантажувальна машина - це саме те обладнання, яке дозволяє оптимізувати процес виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів. За допомогою робота вдається максимально спростити один з найбільш витратних процесів, а саме, завантаження заготовок з тіста в піч і розвантаження готових виробів. Участь людини зводиться до мінімуму, а також

відбувається дуже відчутна економія часу. При великих обсягах виробництва така оптимізація є обов'язковою умовою успіху.

Автоматична вантажно-розвантажувальна машина це саме те обладнання, яке дозволяє оптимізувати процес виробництва хлібобулочних і кондитерських виробів. За допомогою робота вдається максимально спростити один з найбільш витратних процесів, а саме, завантаження заготовок з тіста в піч і розвантаження готових виробів. Участь людини зводиться до мінімуму, а також відбувається дуже відчутна економія часу. При великих обсягах виробництва така оптимізація є обов'язковою умовою успіху.

Автоматична машина включає в себе наступні вузли:

- приймальний стіл для заготовок з тіста
- конвеєрний стіл
- автоматичний посадчик з конвеєром
- опорна рухома рамка з двома рейками
- приймальний стіл для готової продукції
- панель управління з сенсорним екраном

Принцип роботи автоматичної вантажно-розвантажувальної машини:

- оператор розміщує на приймальному столі тонкий дерев'яний піддон з заготовками із тіста
- рухома стрічка переміщує заготовки на конвеєрний стіл

- фотоелементи, спеціально встановлені для цієї мети, контролюють заповнення конвеєрного столу
- після того як конвеєрний стіл буде повністю заповнений, заготовки надходять на автоматичний посадчик
- посадчик поміщає заготовки з тіста в піч для випікання
- автоматична машина кріпитися до печі, або декількох печей, за допомогою опорно рухомої рамки, що дозволяє здійснювати рух вгору-вниз, вправо-вліво
- готові вироби вивантажує з печі автоматичний посадчик і переміщує їх на приймальний стіл для готової продукції

Транспортерні стрічки, які переміщують заготовки з тіста або готову продукцію по автоматичній вантажно-розвантажувальній машині, приводяться в дію за допомогою рольгангів.

Весь процес вантаження і вивантаження повністю автоматизований. Зручна і інтуїтивно зрозуміла панель управління з сенсорним екраном дозволяє налаштовувати всі етапи роботи машини. Меню управління багатомовне: російська, англійська та турецька мови. Передбачена функція ручного управління.

Залежно від ваги заготовки з тіста і заданого часу випічки, робот сам визначає оптимальний час посадки заготовок і вивантаження готових виробів.

Робот здатний працювати з продукцією вагою починаючи від 60 грам! При цьому можливо одночасно випікати різну продукцію однаково відмінної якості!

На окрему увагу заслуговує той факт, що один робот здатний обслуговувати одну, дві або три печі. Це дуже важлива і корисна функція, що дозволяє знизити витрати на старті, для тих підприємств, які планують розширення і збільшення виробництва в майбутньому. Так, спочатку робот буде працювати з однією піччю. А в подальшому коли продуктивність зросте, Ви просто оплачуєте опцію - робота з двома або трьома печами.

Під час обслуговування двох печей робот завантажує яруси в шаховому порядку. При цьому завантажуються виключно працюють яруси.

Домашнє завдання: Законспектувати матеріал.

Відповісти на питання: 1. Для чого потрібен посадчик?

2. Які недоліки посадчиків?

3. Який сучасний посадчик ви знаєте?

Відповіді надсилайте на пошту викладачу чи на
Вайбер: ludasmirenko@ukr.net