ООО «Завод «Торгмаш»
614990, г. Пермь, ГСП, ул. Данщина,7

МЯСОРУБКА

модель УКМ-10(М-75)

Руководство по эксплуатации

УКМ-10(М-75)00.000 РЭ

Паспорт

УКМ-10(М-75) ПС

2012 г.

В Н И М А Н И Е !

1 Завод изготовитель оставляет за собой право вносить в конструкцию изделия непринципиальные изменения и усовершенствования без отражения их в настоящем руководстве.

2 Детали из пластмассы после окончания работы привода тщательно промыть и тщательно протереть. Категорически запрещается сушить их на горячих плитах или в сушильных шкафах во избежание деформации.

3 Завод проводит систематические работы по улучшению качества машины и анализы отказов в процессе эксплуатации.

4 В период гарантийного срока завод устраняет отказы и неисправности в работе машины только при условии:

а) передачи (пересылки) заводу оформленного «Акта пуска машины в эксплуатацию» в течение 12 календарных дней со дня ввода машину в эксплуатацию;

б) направление на завод оформленного «Акта–рекламации» о выходе из строя машины, отказе составных частей или комплектующих;

в) соблюдение всех требований «Руководства по эксплуатации машины».

При нарушении перечисленного завод снимает с себя все обязанности по гарантии.

П р и м е ч а н и е – ***Оформленные «Акт пуска машины в эксплуатацию» и «Акт-рекламация» должны быть заверены печатью.***

На ООО «Завод «Торгмаш»
с 2004 года действует сертифицированная
СИСТЕМА МЕНЕДЖМЕНТА КАЧЕСТВА
в соответствии с требованиями
ГОСТ Р ИСО 9001-2008

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации (РЭ) распространяется на мясорубку модель УКМ-10(М-75) (в дальнейшем тексте именуемую изделием). Руководство по эксплуатации предназначено для ознакомления с конструкцией изделия, правилами его эксплуатации, технического обслуживания и ремонта, условиями монтажа и регулирования и содержит следующие, объединенные в РЭ документы:

— техническое описание (ТО);

— инструкция по эксплуатации (ИЭ);

— инструкция по техническому обслуживанию (ИО);

— инструкция по монтажу, пуску, регулированию и обкатке изделия на месте его применения (ИМ);

— паспорт (ПС).

Изделие требует тщательного ухода в процессе эксплуатации своевременного технического обслуживания и ремонта.

Незнание сведений, изложенных в РЭ, может привести к неправильному обращению с изделием, к нарушениям в его работе и преждевременному выходу из строя.

РЭ предназначено для обслуживающего персонала, прошедшего техническое обучение (техминимум) и инструктаж по технике безопасности, для механиков, производящих обслуживание и ремонт торгово-технологического оборудования, а также для работников ремонтных организаций.

1 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ (ТО)

1.1 Введение

Техническое описание знакомит с назначением, техническими данными, устройством, принципом работы изделия и другими сведениями, необходимыми для обеспечения правильного его использования.

В тексте ТО даются ссылки на рисунки, помещенные в конце настоящего РЭ.

1.2 Назначение

Мясорубка УКМ-10(М-75) предназначена для измельчения кускового жилованного мяса и рыбы при производстве фарша для различных мясных и рыбных блюд в предприятиях общественного питания (столовые, кафе, рестораны), в детских учреждениях и малых предприятиях торговли.

Изделие исполняется в климатическом исполнении УХЛ категории размещения 4.2 по ГОСТ 15150-69. В состав изделия входят *(рисунок 1):*

Приводной механизм ПМ – для приведения в действие насадки-мясорубки;

Насадка-мясорубка ММПII – 1 – для приготовления мясного и рыбного фарша.

1.3 Технические данные

Технические данные должны соответствовать данным, указанным в таблице 1.

Таблица 1

Наименование параметра	Норма
Производительность техническая (при диаметре отверстий ножевой решетки 5 мм) кг/час, не менее	75
Питающая электросеть: род тока	трехфазный переменный
Номинальное напряжение, В	380
Номинальное значение частоты тока, Гц	50
Номинальная мощность электродвигателя, кВт, не менее	0,75
Частота вращения шнека, мин-¹	200±10
Наружный диаметр ножевых решеток, мм	60
Диаметр отверстий ножевых решеток, мм	3.0; 5,0; 9,0
Габаритные размеры, мм, не более – длина – ширина – высота	 700 310 400
Масса, кг, не более	46
Комплект запасных и монтажных частей	5

1.4 Состав, устройство и работа изделия

1.4.1 Состав мясорубки

С каждым приводом ПМ завод поставляет насадку–мясорубку, а также запасные части и принадлежности к ним (см. раздел 5).

1.4.2 Устройство и работа приводного механизма.

Приводной механизм *(рисунок 3)* состоит из редуктора 1, электродвигателя 13, пульта управления 20, рамы 18, кожуха 14.

Редуктор 1 состоит из зубчатого колеса 22, сидящего на валу 3 на шпонке, на том же валу сидит шестерня 23. Вал 3 вращается в двух радиальных шарикоподшипниках 2. Вращение от шестерни 23 передается зубчатому колесу 8, которое при помощи шпонки передает вращение приводному валу 6. Колесо 8 крепится на валу 6 при помощи шайбы и болта. Вал 6 вращается в двух радиальных шарикоподшипниках 7 и на выходе из редуктора уплотнен манжетой 5. Осевые усилия воспринимает упорный подшипник 4. С наружной стороны горловины привода расположена рукоятка 17 с кулачком 16, служащим для фиксации хвостовика насадки-мясорубки. Головка болта 15 служит для правильной ориентировки при установке насадки и от проворота.

Шейка оси 21 на которой сидит кулачок, эксцентрична и позволяет регулировать положение кулачка поворотом оси. Фиксируется ось болтом и гайкой.

Электродвигатель 13 цилиндрическим выступающим поясом центрируется в корпусе редуктора и крепится к нему с помощью четырех шпилек с гайками и пружинными шайбами. На валу электродвигателя на шпонке укреплена шестерня 10. С наружной стороны на раме 18 установлен заземляющий зажим 24.

На пульт управления 20 выведен выключатель 12 с кнопками «ПУСК» и «СТОП». Пульт винтами крепится к кожуху. Кожух 14 винтами крепится к раме 18. В верхней части редуктора установлена пробка-сапун 9. Работа приводного механизма происходит следующим образом: вращение от электродвигателя через шестерню 10 передается колесу 22, сидящему на валу 3 на шпонке, а затем через

шестерню 23, сидящую на том же валу 3 колесу 8. От колеса 8 через шпонку вращение передается приводному валу 6. От приводного вала вращение передается шнеку насадки-мясорубки.

Описание работы электросхемы приводного механизма *(рисунок 9).*

Приводной механизм подключается к сети переменного тока промышленной частоты напряжением 380В. Для пуска приводного механизма необходимо установить щит электропитания на вертикальной панели, соединить концы кабеля с магнитным пускателем. Подвести напряжение к щитку электропитания обязательно через автоматический выключатель. Нажатием на кнопку «ПУСК» на щите электропитания включить магнитный пускатель, при этом загорится лампочка на пульте управления приводом.

Приводной механизм комплектуется односкоростным электродвигателем. Управление осуществляется выключателем SA1 *(рисунок 9)* на пульте управления А2.

Включение электродвигателя М1 производится нажатием на кнопки «ON» (ПУСК), а выключение – кнопка «OFF»(СТОП) или нажатием аварийной кнопки «СТОП» SB2.

Защита электродвигателя от перегрузки осуществляется тепловым реле КК1 магнитного пускателя КМ1, а от короткого замыкания – автоматическим выключателем QF1. Для аварийного отключения – кнопка SB2.

<u>ВНИМАНИЕ!</u> Автоматический выключатель приобретается заказчиком.

1.4.3 Устройство и работа мясорубки ММПII-1 *(рисунок 4)*

Мясорубка состоит из чугунного корпуса 9, в котором вращается шнек 10. На стальной палец 7 чугунного шнека насажены изготовленные из углеродистой стали: подрезная решетка 1, двусторонние ножи 2 и ножевые решетки 3, 4 с разными диаметрами отверстий. Ножевые решетки прижимаются к ножам гайкой через упорное кольцо 5. В верхнюю часть корпуса вставляется загрузочная тарелка 11. Мясорубка снабжена толкателем 12. Ножевые решетки 3, 4 и подрезная решетка 1 удерживаются от проворачивания запрессованной в корпус шпонкой 8.

На внутренней поверхность корпуса имеются спиральные ребра, удерживающие от проворачивания мясо, подаваемое вращающимся шнеком. Корпус мясорубки присоединяется хвостовиком к приводному механизму и фиксируется головкой болта. Головка болта служит для правильной вертикальной установки мясорубки и предохраняет ее от проворота во время работы. Паз на хвостовике служит для жесткого крепления хвостовика мясорубки в горловине приводного механизма. В этот паз входит кулачок рукоятки 16 *(рисунок 3).*

Мясорубка снабжена набором ножевых решеток с отверстиями различных диаметров *(рисунки 5, 6)* для получения фарша разной степени измельчения и крючком *(рисунок 7),* которым извлекают из корпуса мясорубки шнек (вставляют для этого крючок в отверстие пальца шнека).

Работа мясорубки:

— мясо, предварительно разрезанное на куски весом до 100г., толкателем 12 *(рисунок 4)* подается в мясорубку. Вращающийся шнек 10 захватывает мясо и с помощью имеющихся на внутренней полости корпуса 9 спиральных ребер подает его к ножам.

— подрезная решетка 1 надрезает мясо, а вращающийся двусторонний нож 2 разрезает его на более мелкие части. Далее мясо продавливается через ножевую решетку 3, разрезается вторым двусторонним ножом 2 и продавливается через вторую ножевую решетку 4.

1.5 Инструмент и принадлежности

Поставляемые инструмент и принадлежности имеют следующее назначения:

— комплект болтов с шайбами для крепления привода ПМ к столу;

— толкатель – для подачи кусков мяса к шнеку мясорубки;

— крючок – для извлечения шнека, решеток и ножей из корпуса мясорубки *(рисунок 7).*

1.6 Маркировка

1.6.1 На каждом приводном механизме прикреплена фирменная табличка, содержащая:

— товарный знак предприятия–изготовителя;

— обозначение изделия;

— номинальное значение напряжения электрической сети;

— номинальная мощность электродвигателя;

— условное обозначение степени защиты по ГОСТ 14254–96;

— месяц и год выпуска;

— заводской номер;

— знак соответствия по ГОСТ Р 50460–92.

Надписи выполняются термотрансферным способом.

1.6.2 На упаковочном ящике маркируется предупредительный знак *«Верх. Не кантовать»*

1.7 Тара и упаковка

1.7.1 Каждое изделие упаковывается в деревянный ящик, изготовленный в соответствии с конструкторской документацией предприятия – изготовителя.

Приводной механизм крепится к днищу ящика двумя болтами.

Тара невозвратная, использованию в процессе монтажа и эксплуатации не подлежит.

1.7.2 Перед упаковыванием изделие подвергнуто временной противокоррозионной защите по варианту ВЗ-1 для группы изделий П–1 по ГОСТ 9.014–78 с применением масла К–17 по ГОСТ 10877–76. Допускается применение других консервационных масел, оговоренных ГОСТ 9.014-78.

2 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ (ИЭ)

2.1 Общие указания

Мясорубка обслуживается одним работником–оператором. Работа состоит из следующих основных операций:

— установка насадки–мясорубки на приводной механизм;

— подготовка продуктов к переработке;

— переработка продуктов;

— санитарная обработка приводного механизма и насадки–мясорубки после окончания работы.

2.2 Указание мер безопасности при эксплуатации

2.2.1 Все лица, допускаемые к эксплуатации изделия, должны знать его устройство и пройти инструктаж по технике безопасности.

2.2.2 Нельзя включать электродвигатель приводного механизма предварительно надежно не закрепив насадку-мясорубку в горловине приводного механизма, в противном случае возможно проворачивание насадки в момент пуска и ранение обслуживающего персонала

2.2.3 ***Запрещается*** *направлять и проталкивать застрявший продукт руками и работать при снятой тарелке****. Снимать*** *насадку-мясорубку с привода до полной остановки электродвигателя.*

<u>ВНИМАНИЕ!</u> Приводной механизм и щит электропитания обязательно должны быть заземлены. Привод нельзя мыть водяной струей.

2.3 Подготовка к работе

2.3.1 Подготовка к работе приводного механизма.

Перед началом работы включите приводной механизм на холостом ходу. Для этого нажмите кнопку SB1 магнитного пускателя на щите электропитания, установленном возле приводного механизма. При этом замкнутся контакты магнитного пускателя. Включите кнопку «ON» (ПУСК) на пульте управления.

Убедитесь в правильности вращения вала приводного механизма (см. направление стрелки на кожухе).

Затем остановите приводной механизм. Для этого нажмите кнопку «OFF» (СТОП) на пульте управления.

2.3.2 Общие указания по подготовке к работе.

Перед началом работы промойте рабочие органы и поверхности, соприкасающиеся с продуктом, горячей водой и просушите. Поднимите рукоятку привода вверх.

2.3.3 Подготовка к работе насадки-мясорубки ММПII–1 *(рисунок 4).*

а) установите и зафиксируйте корпус мясорубки в горловине приводного механизма;

б) смажьте хвостовик шнека несоленым жиром и вставьте шнек в корпус мясорубки до упора так, чтобы шип шнека вошел в паз вала приводного механизма;

в) убедитесь в правильности заточки режущих органов;

г) в зависимости от требуемой степени измельчения фарша устанавливайте ножи и решетки в следующей последовательности:

Основной набор (рисунок 5):

— вставьте в корпус подрезную решетку 1 ***<u>широкой</u> кромкой к ножу*** так, чтобы паз на подрезной решетке скользил по шпонке, запрессованной в корпусе мясорубки;

— наденьте на палец шнека двусторонний нож 2 так, чтобы режущие кромки его были направлены в сторону вращения шнека (против часовой стрелки);

— вставьте в корпус ножевую решетку 3 с отверстиями Ø 9 мм;

— наденьте на палец шнека второй двусторонний нож;

— вставьте в корпус ножевую решетку 4 с отверстиями Ø 5 мм или Ø 3 мм;

— вставьте в корпус упорное кольцо 5;

— навинтите нажимную гайку 6 так, чтобы ножевые решетки были плотно прижаты к ножам, затем отвинтите гайку на 1/4 оборота.

Набор для крупной резки (рисунок 6):

— вставьте в корпус подрезную решетку 5;

— наденьте на палец шнека двусторонний нож 4 с направлением режущих кромок против часовой стрелки;

— вставьте в корпус ножевую решетку 3 с отверстиями Ø 9 мм;

— вставьте в корпус два упорных кольца 2;

— навинтите нажимную гайку 1, как указано выше.

Допускается использовать набор, состоящий из подрезной решетки, двустороннего ножа, ножевой решетки с отверстиями Ø5 мм и двух упорных колец;

д) вставьте в корпус мясорубки загрузочную тарелку;

е) включите приводной механизм (см. п. 2.3.1);

ж) навинчивайте нажимную гайку до появления в редукторе легкого шума и возрастания сопротивления навинчиванию гайки;

з) выключите приводной механизм;

и) подготовьте тару для фарша

2.4 Требования к качеству сырья для мясорубки ММПII–1.

Для измельчения используют охлажденную мякоть (говядины, свинины, баранины) из шейной части, пашины и обрезков, получаемых при зачистке крупнокусковых полуфабрикатов, и мякоть пашины из туш 2 категории. Мясо должно быть нарезано на кусочки весом до 100 граммов и тщательно очищено от костей и хрящей, так как даже сравнительно небольшие кости могут быть причиной поломки ножевых решеток и выкрашивания ножей. Кости и кусочки металла могут попасть незамеченными в пищу. Удаление из мяса жил и сухожилий желательно, но не обязательно. Если они не удаляются, то их следует прорезать в нескольких местах для того, чтобы из них не могли образоваться волокна, которые наматываясь на ножи и палец шнека, нарушают нормальную работу мясорубки, вплоть до ее заклинивания.

При использовании набора с одной ножевой решеткой с отверстиями ø 9 и ø 5 прорезание жил не обязательно.

2.5 Порядок работы.

2.5.1 Порядок работы на мясорубке ММПII–1:

а) включите приводной механизм (см. п.2.3.1);

б) продукт из загрузочной тарелки равномерно подавайте к вращающемуся шнеку толкателем. Увлекаемый шнеком продукт проходит через отверстия подрезной решетки к первому двустороннему ножу, которым разрезается на части. Прижимаемый шнеком к первой ножевой решетке продукт продавливается через ее отверстия и измельчается вторым двусторонним ножом на более мелкие кусочки. Затем продукт продавливается через отверстия второй, мелкой ножевой решетки и выходит в виде готового фарша;

<u>ВНИМАНИЕ!</u> Не допускается длительная работа мясорубки вхолостую (без загрузки продукта), так как при сухом трении ножи и ножевые решетки быстро выходят из строя.

в) после окончания работы выключите приводной механизм;

г) разберите мясорубку и произведите ее санитарную обработку

2.5.2 Требования к качеству переработанного продукта.

Требования к качеству измельченных на мясорубке ММПII–1 продуктов: измельченное мясо – масса однородная, без кусочков плохо измельченного мяса. Температура измельченного мяса не должна превышать первоначальную более чем на 5°С. При измельчении не должно быть заметного выделения мясного сока. Измельченная рыба – масса однородная.

2.6 Санитарно-гигиенические требования

2.6.1 Общие указания.

Изделие всегда должно содержаться в чистоте. Ежедневно после окончания работы необходимо производить санитарную обработку.

2.6.2 Порядок санитарной обработки приводного механизма:

— протрите наружные поверхности.

2.6.3 Порядок санитарной обработки насадки–мясорубки ММПII–1:

— снимите загрузочную тарелку;

— отвинтите от корпуса мясорубки нажимную гайку;

— крючком *(рисунок 7)* вытащите шнек из корпуса вместе с ножами и решетками;

— удалите остатки продукта с рабочих поверхностей и промойте горячей водой;

— вытрите насухо или просушите;

— уложите рабочие органы мясорубки и принадлежности на полку стеллажа.

2.7 Характерные неисправности и методы их исправления

Таблица 2

Наименование механизма	Неисправность	Вероятная причина	Метод устранения
Приводной механизм	Двигатель не работает	Не подведено питание к приводному механизму	Проверить силовые цепи, предохранители
	Двигатель гудит, вал не вращается	Обрыв фазы двигателя	Немедленно выключить приводной механизм. Проверить электрические цепи, устранить обрыв фазы
Мясорубка	Сильный нагрев корпуса редуктора	Отсутствует смазка в редукторе.	Залить смазку в корпус редуктора.
	Мясорубка не режет, а мнет продукт	Неправильная регулировка нажимной гайки	Выключить приводной механизм, вынуть ножевые решетки и ножи, очистить от жил вставить обратно и отрегулировать нажимную гайку.
		Ножи тупые и не прилегают к плоскости ножевых решеток, плоскости ножевых решеток сработались	Заточить ножи и ножевые решетки

2.8 Правила хранения

Изделие должно храниться в упакованном виде в сухих закрытых помещениях. Хранение на открытых площадках не допускается.

2.9 Транспортирование.

Изделие может транспортироваться любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре.

3 ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ (ИО)

3.1 Введение

Инструкция по техническому обслуживанию и ремонту изделия предусматривает порядок и правила технического обслуживания при работе изделия, регламентированном техническом обслуживании и подготовке к эксплуатации и хранению, а также устанавливает перечень работ и проверок, проводимых при текущем ремонте.

3.2 Общие указания

3.2.1 Для поддержания изделия в течение всего периода эксплуатации в исправном состоянии рекомендуется проводить:

- регламентированное техническое обслуживание (ТО)
- техническое обслуживание при использовании изделия;
- текущий ремонт (ТР);
- капитальный ремонт (К).

3.2.2 Работы по техническому обслуживанию при использовании изделия должны выполняться персоналом предприятия, эксплуатирующего изделие.

3.2.3 Устранение неисправностей, возникающих в процессе эксплуатации и работы по регламентированному техническому обслуживанию и текущему ремонту изделия выполняются специализированным ремонтно-монтажным комбинатом или специалистами технических служб предприятия эксплуатирующего изделие (если такие службы имеются).

3.2.4 Техническое обслуживание и текущий ремонт проводятся непосредственно на месте эксплуатации изделия.

3.2.5 Текущий ремонт необходим для обеспечения нормальной работоспособности изделия и состоит в замене или восстановлении его отдельных частей.

3.2.6 Капитальный ремонт – плановый ремонт, который предусматривается графиком ППР и выполняется на ремонтном предприятии. Он необходим для полного восстановления ресурса изделия с заменой его частей, включая базовые. Капитальный и текущий ремонт могут быть плановыми и неплановыми. Неплановый ремонт проводится с целью устранения последствий отказов или происшествий.

3.2.7 На предприятии, эксплуатирующем изделие, должен быть заведен журнал учета работ, проводимых в процессе регламентированного технического обслуживания и текущего ремонта.

3.3 Указание мер безопасности при выполнении работ по техническому обслуживанию и ремонту.

Лица, выполняющие работы по эксплуатации, техническому обслуживанию и ремонту изделия, обязаны строго соблюдать меры безопасности, указанные в настоящем руководстве по эксплуатации, а также действующие правила.

В дополнение к общим указаниям необходимо:

- все виды работ проводить на отключенной от электросети машине;
- применять только исправный инструмент и принадлежности.

3.4 Система технического обслуживания и ремонта

3.4.1 Для изделия рекомендуется следующая структура ремонтного цикла:
5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-ТР-5ТО-К.

3.4.2 Ресурс работы изделия с момента ввода в эксплуатацию:

- до капитального ремонта – 48 месяцев;
- до списания с баланса из-за полного физического износа – 8 лет.

3.4.3 Продолжительность:

- ремонтного цикла – 4 года;
- ремонтного периода – 6 месяцев;
- периода между техническим обслуживанием – 1 месяц

3.4.4 Количество в ремонтном цикле:

- техническом обслуживании – 40;
- текущих ремонтов – 7;
- капитальных ремонтов – 1.

Трудоемкость (нормо-час):

- при регламентированном техническом обслуживании – 0,9;
- при текущем ремонте – 2,4;
- при капитальном ремонте – 4,8.

3.4.5 Нормируемые показатели надежности:

- долговечность – 8 лет;
- безотказность – 500 час.

3.5 Перечень основных работ и проверок, выполняемых при техническом обслуживании

Таблица 3

Наименование работ и проверок	Методы проверок, порядок проведения работ и устранение неисправностей
Приводной механизм	
Проведение наружного осмотра приводного механизма	Визуально
Проверка работы приводного механизма на холостом ходу	Проверка производится включением кнопки «ПУСК»
Проверка работы электродвигателя (включите кнопку «ПУСК»)	На слух. Приводной механизм может работать с незначительным и равномерным шумом.
Проверка состояния резьбовых соединений	Проверка производится ключом и отверткой
Проверка состояния заземления электрической аппаратуры	На ощупь. Следует обеспечить полное прилегание головки болта или винта к заземляющему проводу или корпусу машины с помощью ключа.
Наличие смазки	Проверка производится согласно «Таблице смазки машины» (таблица 5)
Мясорубка	
Состояние режущей кромки ножей	Визуально
Состояние рабочей плоскости ножевой решетки	Визуально
Зазор между направляющими ребрами корпуса и шнека (не более 1 мм)	Визуально

3.6 Перечень основных работ и проверок, выполняемых при текущем ремонте

Таблица 4

Наименование работ и проверок	Методы проверок, порядок проведения работ и устранение неисправностей
Работы и проверки, предусмотренные техническим обслуживанием	Согласно п.3.5
Замена деталей подшипниковых узлов и зубчатых колес при их повреждении или износе	Для осмотра и замены деталей подшипниковых узлов необходимо отключить напряжение, снять облицовку приводного механизма, снять боковую крышку редуктора. Произвести осмотр. При необходимости разобрать редуктор и заменить дефектные детали. Заполнить редуктор маслом согласно таблице 5
Заточка режущих кромок рабочих органов сменных механизмов	Заточку производить в соответствии с рисунком 8
Проведение дополнительного инструктажа с работниками общественного питания при нарушении ими правил эксплуатации изделия.	

Произведенные работы при текущем ремонте записываются в журнале.

3.7 Заточка режущих органов

3.7.1 Заточка ножей мясорубки ММПII–1 *(рисунок 8).*

Необходимо постоянно следить за состоянием решеток и ножей (своевременно затачивать и притирать их). Ножи затачиваются по боковой поверхности на заточном станке или вручную. Плоские стороны ножей, прилегающие к ножевым решеткам, подрезной нож и сами решетки шлифуются по плоскостям на плоскошлифовальном станке, а затем притираются на чугунных плитах. Для притирания рекомендуется применять наждачные микропорошки, растертые на плите с керосином. Притирку производят до получения матовой поверхности по всей плоскости.

3.8 Смазка

Сведения о местах и способах смазки приведены в таблице 5. Смену смазки редуктора необходимо производить первый раз после истечения 3 месяцев с начала работы изделия, а в дальнейшем – не реже двух раз в год.

3.8.1 Порядок смены смазки в редукторе приводного механизма *(рисунок 3):*

— отверните 4 винта, крепящие пульт 20 к кожуху14;

— отверните винты, крепящие кожух 14 к раме 18;

— вытащите пульт 20 из окна кожуха 14, при этом он повисает на проводах;

— снимите кожух 14 в сторону, противоположную горловине привода;

При этом следует осторожно, через окно в кожухе, боком продеть пульт, освободив тем самым кожух;

— слейте масло через снятую боковую крышку редуктора и установите на место;

— залейте чистый керосин через верхнее отверстие в количестве 1,5-2 л и включите приводной механизм на 3-4 минуты;

— остановите приводной механизм, слейте керосин и налейте свежее масло.

Для смазки редуктора применяется редукторное масло.

Подшипники электродвигателя смазываются пластичной смазкой при каждой профилактической разборке электродвигателя. Для смазки подшипников электродвигателя при его профилактическом осмотре порядок разборки приводного механизма следующий *(рисунок 3):*

— проделайте предыдущие пять операций пункта 3.8.1;

— отсоедините концы проводов, идущие от •электродвигателя к электроаппаратуре;

— отверните гайки, крепящие фланец электродвигателя;

— снимите электродвигатель;

— провести осмотр и смазать подшипники.

Сборку производите в обратном порядке.

3.8.3 Хвостовик шнека мясорубки ММПII–I каждый раз перед началом работы необходимо смазать животным пищевым несоленым жиром.

ТАБЛИЦА СМАЗКИ МАШИНЫ

Таблица 5

Наименование мест смазки	**Применение смазочных материалов**	**Число смазываемых мест**	**Периодичность замены смазки**
Редуктор приводного механизма	Масло редукторное *Mobilgear 634* или И-Т-Д-460 ТУ38.1011337-90	1	1 раз через 3 месяца, затем 2 раза в год
Подшипники качения электродвигателя	ЦИАТИМ 221 ГОСТ 9433-80	2	1 раз в год
Хвостовик шнека мясорубки	Животный пищевой несоленый жир	1	Ежедневно перед началом работы

3.9 Консервация

3.9.1 Консервация изделия производится при ее остановке на период, превышающий 2 месяца.

3.9.2 Перед консервацией необходимо отсоединить изделие от сети и отсоединить заземляющий контур.

3.9.3 Порядок консервации:

— произвести тщательную санитарную обработку мясорубки и ее рабочих органов;

— произвести смену смазки в редукторе приводного механизма;

— покрыть антикоррозионной смазкой все металлические поверхности изделия, не имеющие гальванических или лакокрасочных покрытий;

— мясорубка, все комплектующие и запасные части должны быть завернуты в бумагу и уложены в тару или на стеллаж в сухом помещении.

4 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ, ПУСКУ, РЕГУЛИРОВАНИЮ И ОБКАТКЕ ИЗДЕЛИЙ НА МЕСТЕ ИХ ПРИМЕНЕНИЯ (ИМ)

4.1 Указания мер безопасности при монтаже

4.1.1 Электромонтаж должен соответствовать «Правилам устройств электроустановок» и Правилам техники безопасности.

4.1.2 Монтажные инструменты (гаечные ключи, зубила, оправки, ломики, отвертки, напильники и др.) должны всегда находиться в исправном состоянии**.** Работать неисправным инструментом воспрещается.

4.1.3 При перемещении ящика с мясорубкой к месту монтажа необходимо соблюдать следующие требования:

а) очистить путь от всех посторонних предметов;

б) полы должны быть чистыми и нескользкими.

4.2 Подготовка к монтажу

4.2.1 До места монтажа мясорубка должна быть доставлена в упакованном виде.

4.2.2 Распакуйте ящики в следующей последовательности:

а) снимите ленту, которая обтягивает ящик по бокам;

б) откройте крышку ящика;

в) отложите отдельно завернутые в бумагу комплектующие части и документацию;

г) вскройте пакет с документацией, по паспорту проверьте комплектность поставки мясорубки.

4.2.3 Произведите расконсервацию, для чего с металлических частей удалите антикоррозионную смазку. Антикоррозионная смазка может быть удалена с помощью ветоши, тряпок из бязи, слегка смоченных в бензине или уайт-спирите. После этого необходимо промыть поверхности горячей водой и просушить.

4.2.4 Проверьте наличие смазки в приводном механизме, если по каким-либо причинам смазки не оказалось в редукторе, то необходимо залить масло в количестве 0,2 кг, вынув для этого верхнюю пробку 9 редуктора.

4.3 Монтаж

4.3.1 Мясорубка должна быть установлена в помещении соответствующем санитарным требованиям, с учетом удобного обслуживания и габаритных размеров и должно соответствовать нормам и требованиям пожарной безопасности.

4.3.2 Порядок установки мясорубки следующий:

а) установите приводной механизм на жесткую и прочную опору, например тяжелый верстак или стол;

б) в плите стола просверлите 4 отверстия *(рисунок 2);.*

в) закрепите приводной механизм (четырьмя болтами 3 с резьбой М10). Длина болтов примерно равна: L= (В+15) мм,

где В – толщина стола в мм.

4.3.4 Дальнейший монтаж мясорубки осуществляется следующим образом:

а) установите на вертикальной панели электрощиток с магнитным пускателем. Подведите к нему 3-фазное напряжение от силового шкафа через автоматический выключатель;

б) для подключения приводного механизма нет необходимости снимать его кожух. Концы кабеля, выведенного из кожуха приводного механизма, следует подключить к электрощитку, как указано на электросхеме *(рисунок 9).*

в) произведите заземление приводного механизма и щита электропитания.

Заземляющий зажим находится с задней стороны привода на раме и в правом углу щита электропитания.

4.4 Наладка и монтажные испытания

После окончания монтажа, до ввода мясорубки в эксплуатацию, следует произвести монтажные испытания приводного механизма на холостом ходу.

В начальный период пуск собственно приводного механизма производится кратковременным включением, и только убедившись, что электродвигатель и редуктор работают с равномерным шумом без каких–либо заеданий, стука, шума, включают приводной механизм на продолжительный режим работы. При этом приводной вал 6 *(рисунок 3)* должен вращаться в направлении, указанном стрелкой на передней стенке кожуха.

При неправильном вращении вала необходимо переменить между собой любые два токопроводящих проводника.

4.5 Пуск (опробование)

Перед пуском в работу необходимо убедиться в правильности включения приводного механизма в сеть, наличии заземления, прочности закрепления приводного механизма к столу.

Насадка-мясорубка перед пуском должна быть закреплена в горловине приводного механизма при помощи эксцентрикового зажима. Пуск (опробование) производится на холостом ходу, в процессе которого проверяется взаимодействие движущихся частей на отсутствие заклинивания при кратковременном включении.

4.6 Регулирование

Приводной механизм и насадка-мясорубка на заводе – изготовителе при сборке отрегулированы, поэтому при монтаже и при пуске специальной регулировки не требуется.

5 ПАСПОРТ

5.1 Общие сведения

Наименование изделия – мясорубка
Модель – ***УКМ-10(М-75)***
Месяц и год выпуска ……

Наименование завода-изготовителя – ООО «Завод «Торгмаш»

Заводской номер – ……

5.2 Комплект поставки

1 Приводной механизм ПМ …….....– 1 шт.
2 Мясорубка ММПII–1 ……..…....– 1 шт.

Комплект принадлежностей

1 Тарелка МС 2–70.00.09 …….....– 1 шт.
2 Толкатель ЭМШ-30/100-3.00.010 …….....– 1 шт.
3 Крючок ММПII–1.00.11 ……...– 1 шт.

Комплект монтажных частей

1 Щит электропитания ПМ.21.000-05 ……....– 1 шт.
2 Болт М10х45.48.05 ГОСТ 7798-70 ……..– 4 шт.
3 Шайба 10.65Г.05 ГОСТ 6402-70 ……..– 4 шт.

Комплект сменных частей

1 Решетка ножевая (Ø 3мм) ММПII–I.00.02……..– 1 шт. за отдельную плату
2 Кольцо ММПII–-1.00.07 ……– 1 шт.

ЗИП

1 Манжета 1.2-25х42-3 ГОСТ 8752-79 ……...– 1 шт.– за отдельную плату
2 Манжета 1.2-38х58-3 ГОСТ 8752-79 ……...– 1 шт.– за отдельную плату
3 Решетка подрезная ММПII–1.00.01 ……– 1 шт.– за отдельную плату
4 Нож двусторонний ММПII–1.00.05 ……...– 1 шт.– за отдельную плату

Мясорубка собрана:

1 Решетка подрезная ММПII–1.00.01 …… – 1 шт.
2 Решетка ножевая (Ø отв. 5 мм) ММПII–1.00.03 – 1 шт.
3 Решетка ножевая (Ø отв. 9 мм) ММПII–1.00.04 – 1 шт.
4 Нож двусторонний ММПII–I.00.05 ……– 2 шт.
5 Кольцо ММПII–1.00.07 ……– 1 шт.

Документация:

1 Руководство по эксплуатации УКМ-10(М-75) 00.000 РЭ } в одной
2 Паспорт УК-10(М-75) 00.000 ПС } брошюре

5.3 Свидетельство о приемке

Мясорубка ***УКМ-10 (М-75)*** заводской номер …….. соответствует техническим условиям ЛКИМ 101 245.001 ТУ и признана годной к эксплуатации

Дата выпуска (месяц и год) …….

М.П. Мастер ……..

Контрольный мастер ……....

5.4 Свидетельство об упаковывании

Мясорубка ***УКМ-10(М-75)*** заводской номер ……. упакована

ООО «Завод «Торгмаш» согласно требованиям, предусмотренным действующей технической документацией

Дата упаковки (месяц и год) ……

Упаковку произвел ……

Изделие после упаковки принял …….

5.5 Свидетельство о консервации

Мясорубка ***УКМ-10(М-75)*** заводской номер …… подвергнута на ООО «Завод «Торгмаш» консервации согласно требованиям, предусмотренным действующей технической документацией.

Дата консервации (месяц и год) …….....

Срок консервации 12 месяцев

Консервацию произвел ……

Изделие после консервации принял ……

5.6 Гарантийные обязательства

5.6.1 Гарантийный срок 12 месяцев со дня ввода изделия в эксплуатацию, но не более 18 месяцев с момента изготовления. Гарантийный срок хранения – 12 месяцев с момента изготовления.

5.6.2 В течение гарантийного срока эксплуатации изделия предприятие-изготовитель гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов и замену вышедших из строя составных частей изделия, в том числе и покупных, или изделия в целом. Это правило не распространяется на те случаи, когда изделие вышло из строя по вине потребителя, в результате несоблюдения требований руководства по эксплуатации, правил транспортирования и хранения. Время нахождения изделия в ремонте в гарантийный срок не включается.

5.7 Сведения о рекламациях

Рекламации предприятию-изготовителю предъявляются потребителем изделия в порядке и в сроки, установленные соответствующими документами о порядке приемки продукции.

В случае появления неисправностей в период гарантийного срока эксплуатации, потребителем должен быть составлен акт-рекламация и выслан заводу:

614990, г. Пермь, ГСП, ул. Данщина, д.7,

ООО «Завод «Торгмаш» тел. (342) 237-15-91-ОТК.

6 СДАЧА СМОНТИРОВАННОГО ИЗДЕЛИЯ В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Ввод в эксплуатацию оформляется актом, который подписывается представителем ремонтно-монтажной организации и администрацией предприятия общественного питания. Копия акта должна быть выслана на завод в течение 12 календарных дней со дня ввода машины в эксплуатацию.

6.1 СВЕДЕНИЯ О ЗАКРЕПЛЕНИИ ИЗДЕЛИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

Наименование изделия (составной части) и обозначение	Должность, фамилия и инициалы	Основание (наименование, номер и дата документа)		Примечание
		закрепление	открепление	

СВЕДЕНИЯ О СОДЕРЖАНИИ ДРАГОЦЕННЫХ МЕТАЛЛОВ

(серебро)

Таблица 6

Наименование	Обозначение	Сборочные единицы			Масса в 1 шт., г	Масса в издели и, г
		Обозначение	Кол-во	Кол-во в изделии		
Пускатель магнитный	ПМ-12-010-260 ТУ3427-142-00216823-2005	ПМ.21.000-05	1	1	0,5696	0,5696

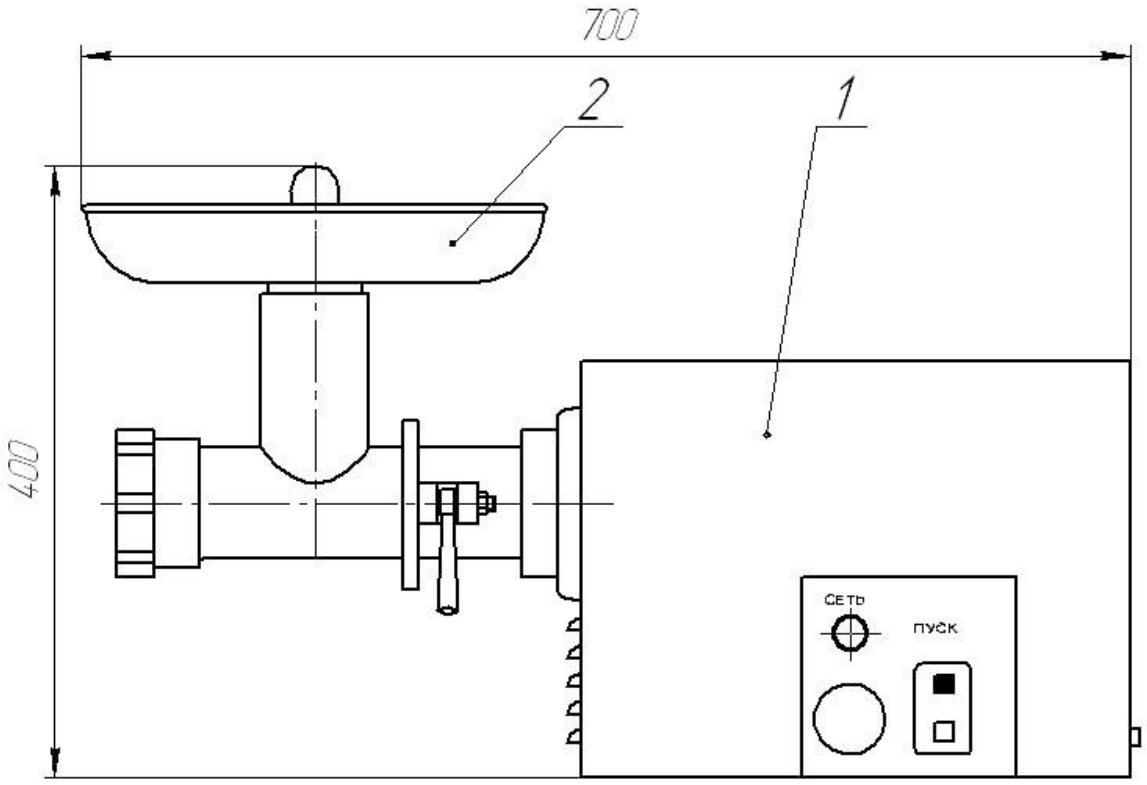


Рисунок 1 – Мясорубка УКМ – 10(М-75)
1 – приводной механизм, 2 – насадка – мясорубка ММПII –1.

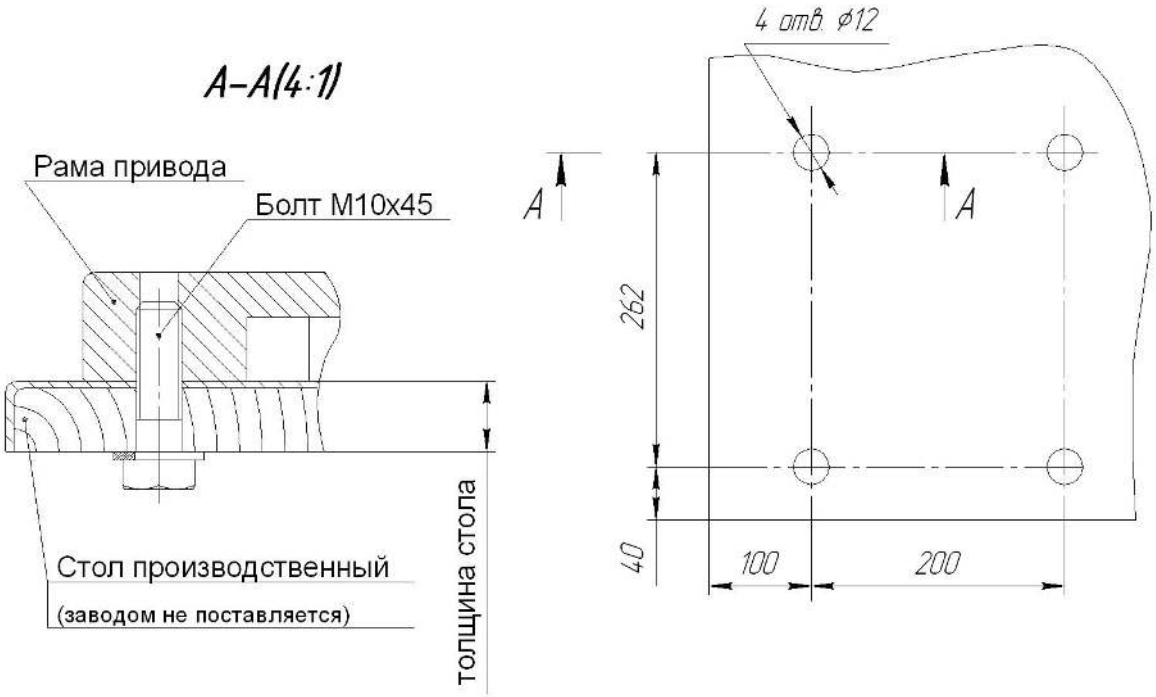
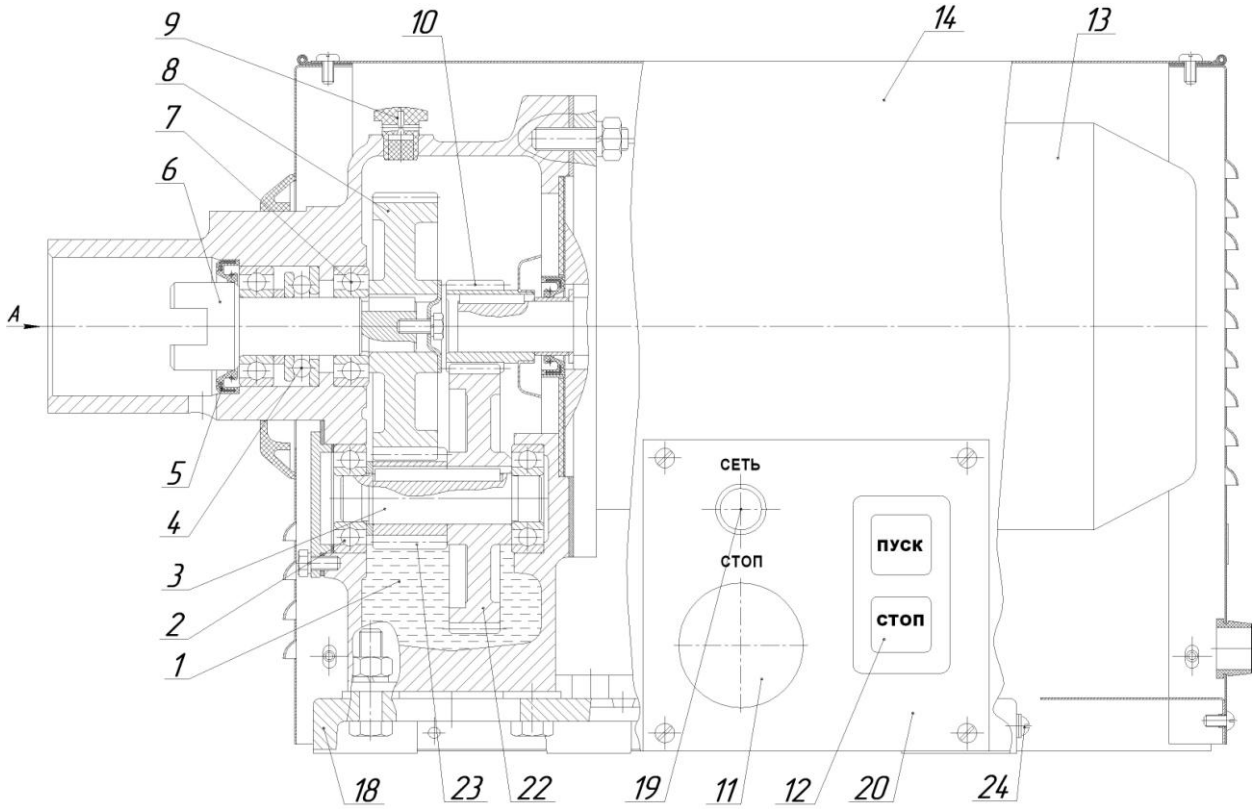
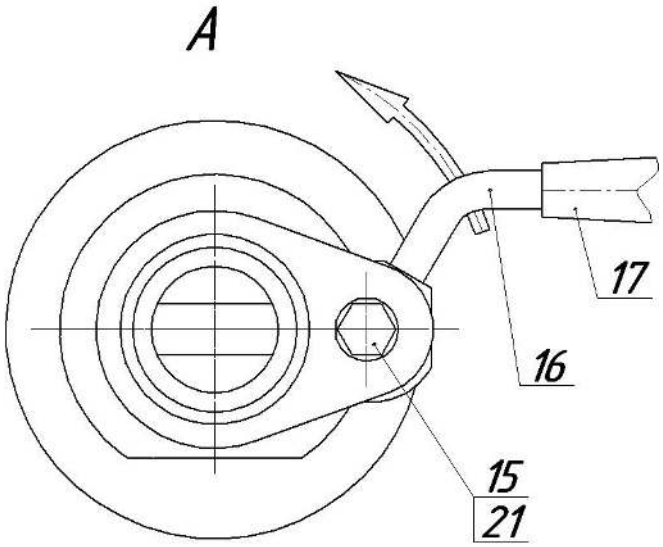


Рисунок 2 – Схема установки привода на столе





ВНИМАНИЕ!

Для регулировки положения кулачка 16 при его износе или после разборки приводного механизма предназначена ось 21. Шейка оси эксцентрична, на торце имеется шлиц. При повороте оси кулачек подаётся вперёд или назад. До регулировки необходимо отвернуть гайку и достать болт. За шлиц повернуть ось по часовой или против часовой стрелки. Проверять регулировку установкой в горловину привода одного из сменных механизмов. После регулировки установить болт на место и навернуть на выступающий конец болта гайку.

Рисунок 3 – Приводной механизм ПМ

1-редуктор; 2 и 7-шарикоподшипник; 3-вал; 4-подшипник упорный; 5-манжета; 6-вал приводной; 8 и 22-колесо зубчатое; 9-пробка-сапун; 10 и 23-шестерня; 11-кнопка; 12-выключатель; 13-электродвигатель; 14-кожух; 15-головка болта; 16-кулачок; 17-рукоятка; 18-рама; 19-индикатор напряжения; 20-пульт; 21–ось; 24-заземляющий зажим.

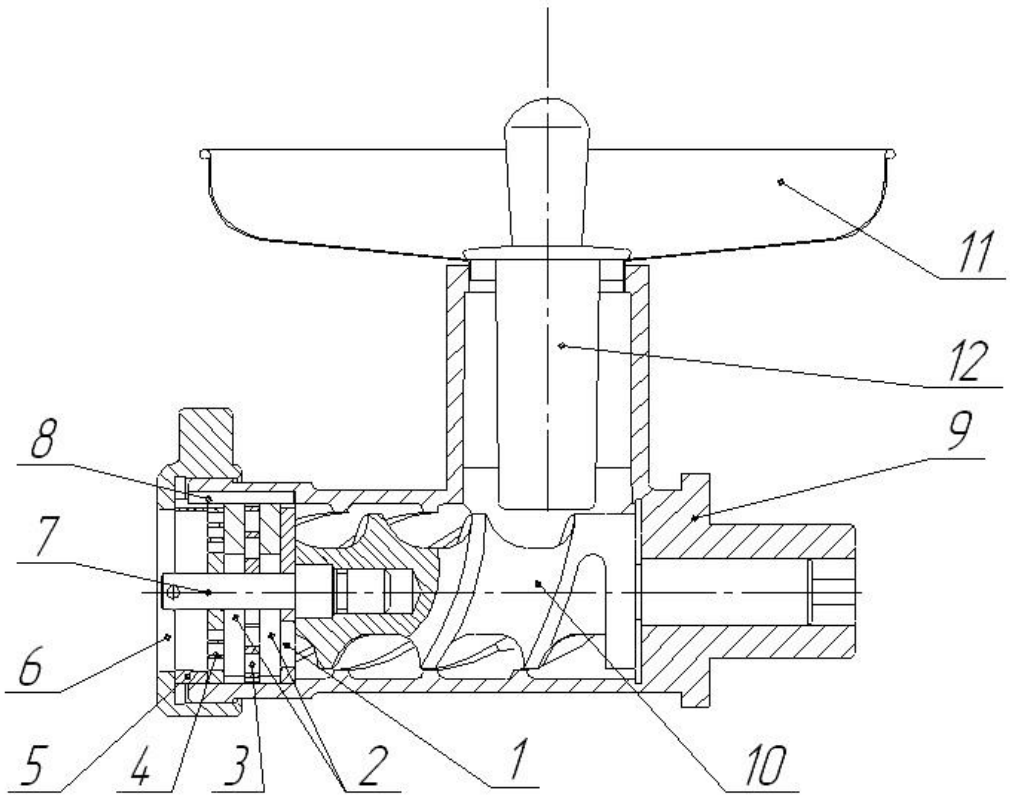


Рисунок 4 – Насадка мясорубка ММП–II–1

1 – решётка подрезная, 2 – нож двухсторонний, 3 и 4 решётки ножевые, 5 – кольцо упорное, 6 – гайка нажимная, 7 – палец, 8 – шпонка, 9 – корпус, 10 – шнек,11 – тарелка, 12 – толкатель.

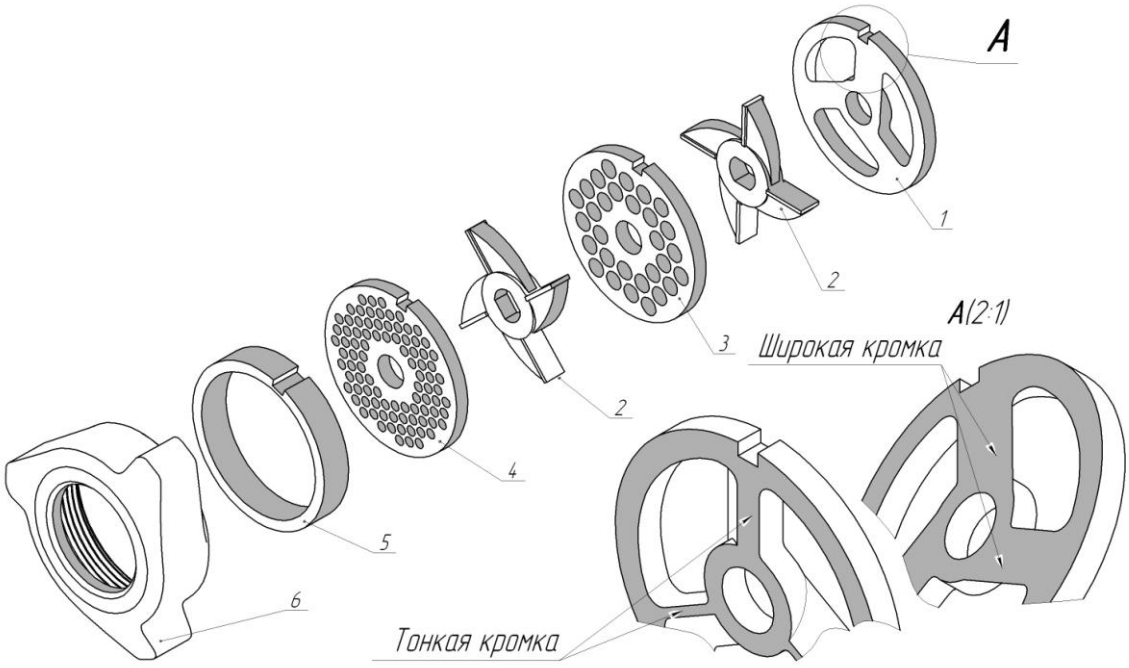


Рисунок 5 – Основной набор мясорубки ММП–II–1

1 – решетка подрезная, 2 – нож двусторонний, 3 – решетка ножевая с ø отв.9 мм, 4 – решетка ножевая с ø отв. *3* или *5* мм, 5 – кольцо упорное, 6 – гайка нажимная.

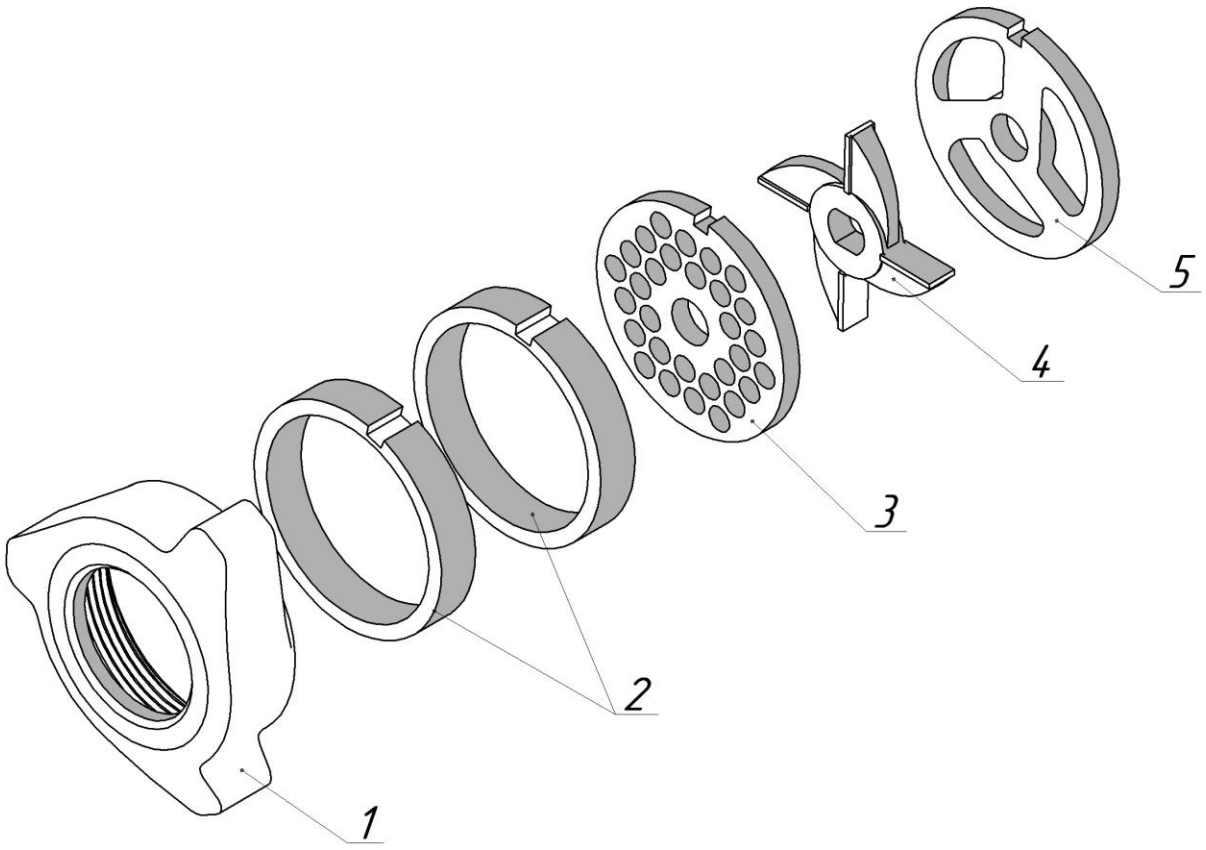


Рисунок 6 – Набор для крупной резки мясорубки ММП–II–1
1 - гайка, нажимная, 2 - кольцо упорное, 3 - решетка ножевая ∅ отв. 9 мм, 4 - нож двусторонний, 5 - решетка подрезная.

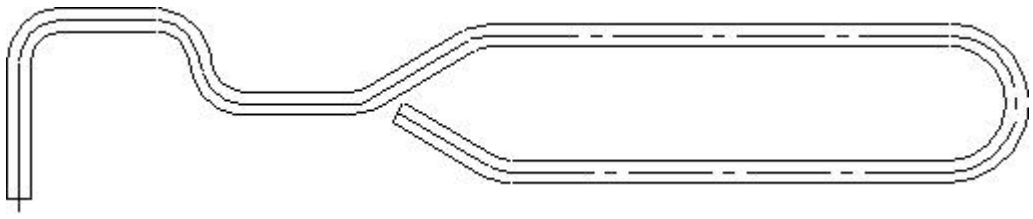


Рисунок 7 – Крючок к мясорубке ММП–II–1

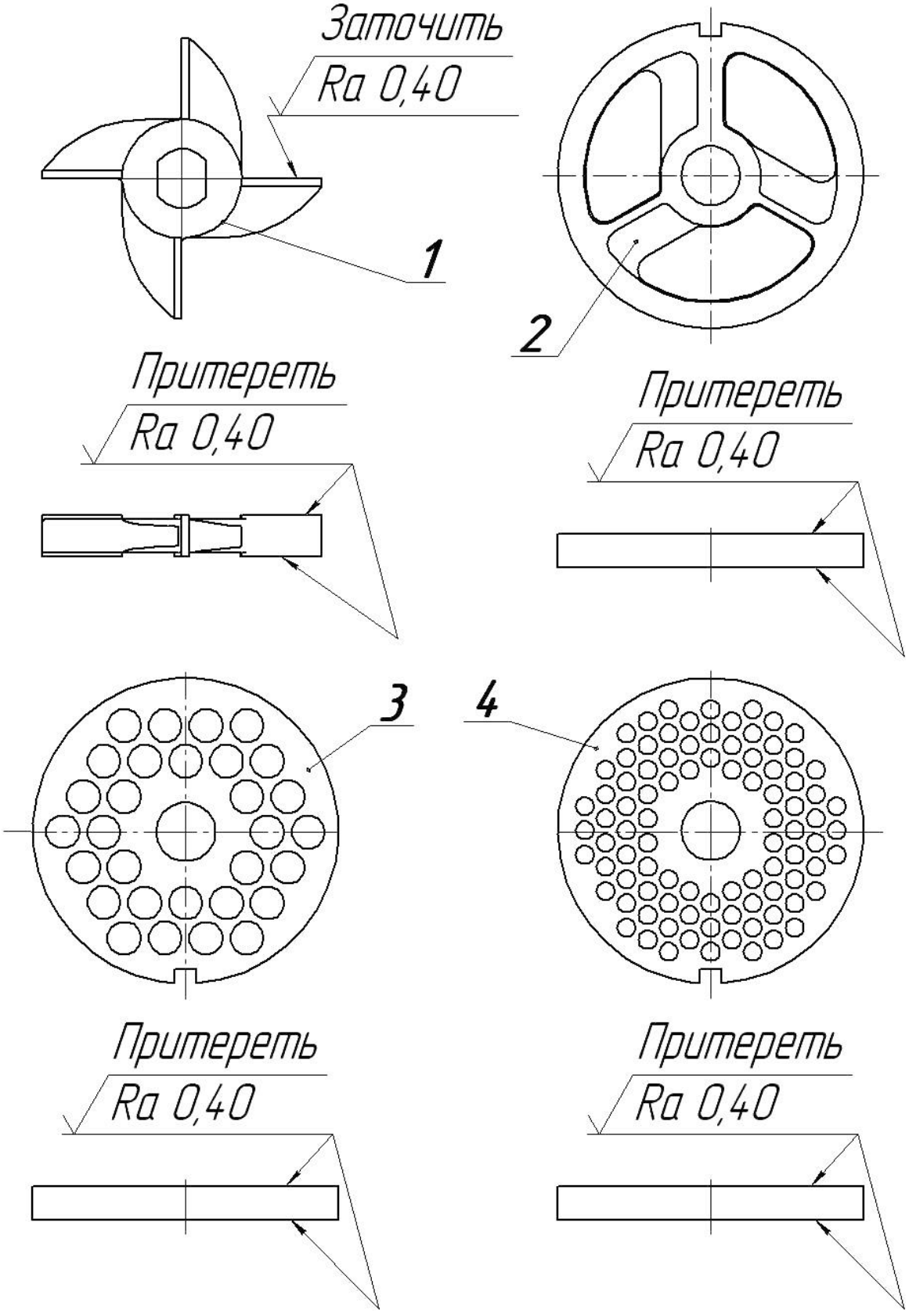
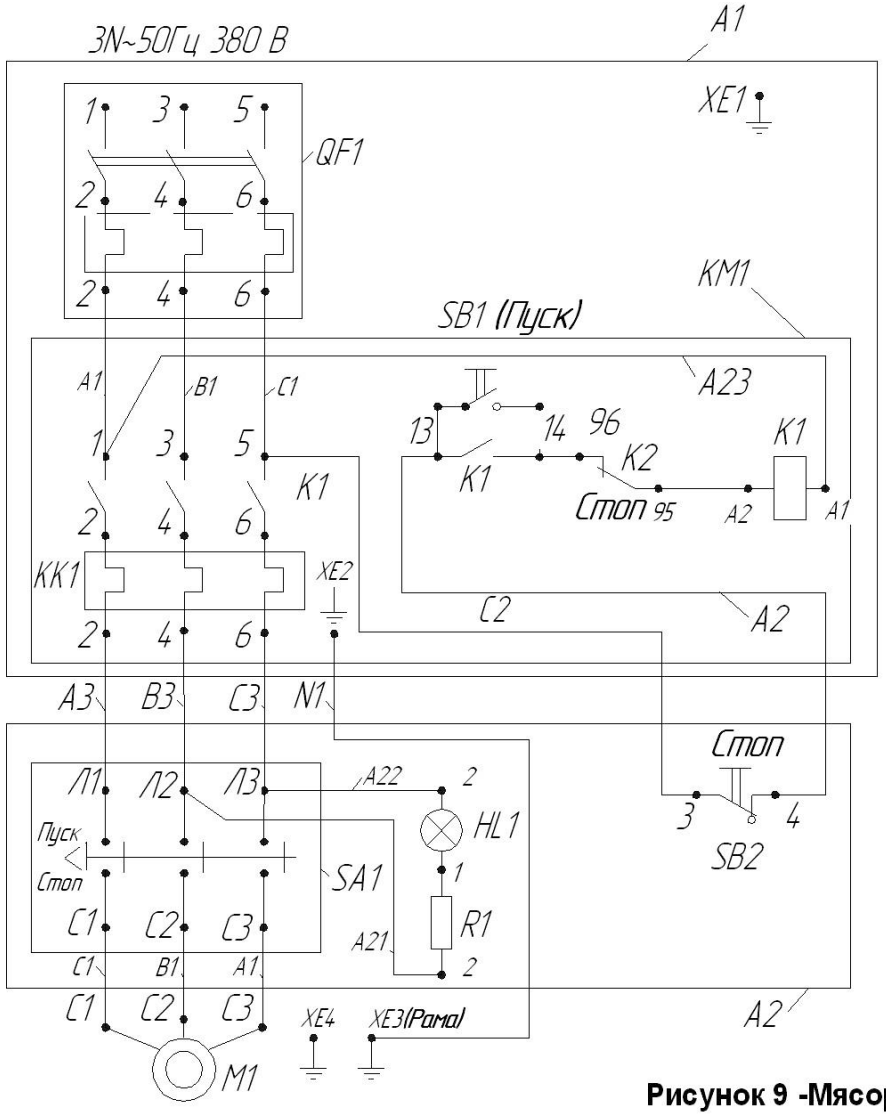


Рисунок 8 – Нож и решетки мясорубки ММП–II–1
1 – нож двусторонний, 2 – решетка подрезная,
3- решетка ножевая, 4 – решетка ножевая.



Поз.	Наименование	Кол.	Примечание
A1	**Щит электропитания**	1	
KM1	Пускатель ПМ 12-010-260	1	4А;380В
QF1	Выключатель автоматический 3 фазный с электромагнитными расцепителями I ном не менее 4А	1	Заводом не поставляется
A2	**Пульт**	1	
SA1	Выключатель кнопочный ВКИ - 211	1	
SB2	Выключатель КЕ - 021	1	цвет красный
HL1	Арматура светосигнальная ЭСА - 12К 220	1	
R1	Резистор	1	
M1	Двигатель АИР 71/В4, 0,75 кВт, 1500 об/мин. 50Гц 380В	1	

Примечания:
1. В зависимости от исполнения электросхемы машина может быть укомплектована другими аналогичными комплектующими.
2. При монтаже концы кабеля А3, В3, С3, N1 соединить с клеммами магнитного пускателя 2, 4, 6 и болтом заземления XE2. Концы жгута С2 соединить с клеммой 5 пускателя КМ1, а А2 с клеммой 13 пускателя КМ1, предварительно убрав перемычку между этими клеммами.
Произвести заземление рамы приводного механизма (зажим XE3) и щита эл.питания (зажим XE1).

ВНИМАНИЕ!

Эксплуатировать машину без установленного
в эл. сети автоматического выключателя **ЗАПРЕЩАЕТСЯ.**

Рисунок 9 -Мясорубка УКМ - 10(М-75).
Схема электрическая принципиальная

Приложение 1
(обязательное)

ПАМЯТКА

по обращению с мясорубкой УКМ-10(М-75)00.000Д1

1 К обслуживанию изделия допускаются лица, обученные техническому минимуму, прошедшие специальный инструктаж, знакомые с устройством изделия и принципом его действия.

2 Подготовка к работе.

2.1 Подготовка к работе приводного механизма:

— перед началом работы нажмите кнопку «ПУСК» магнитного пускателя на щите электропитания; нажмите кнопку «ON» (ПУСК) на пульте управления приводного механизма, включив привод на холостом ходу;

— убедитесь в правильности вращения вала приводного механизма (по стрелке на кожухе);

— остановите приводной механизм, нажав кнопку OFF (СТОП) на пульте управления

2.2 Общие указания по подготовке к работе:

— перед началом работы промойте рабочие органы и поверхности, соприкасающиеся с продуктом, горячей водой и просушите. Поднимите рукоятку приводного механизма вверх;

— установите и зафиксируйте корпус мясорубки, смажьте хвостовик шнека мясорубки несоленым животным жиром и вставьте шнек в корпус;

— убедитесь в правильности заточки режущих органов;

— в зависимости от требуемой степени измельчения фарша установите ножи и ножевые решетки;

— закрепите гайкой;

— включите приводной механизм.

Приложение 2
(обязательное)

ИНСТРУКЦИЯ

по технике безопасности мясорубки УКМ-10(М-75)00.000Д2

1 Все лица, допускаемые к эксплуатации мясорубки, должны знать ее устройство и пройти инструктаж по технике безопасности.

2 Нельзя включать электродвигатель приводного механизма, предварительно надежно не закрепив корпус мясорубки в его горловине, в противном случае возможно проворачивание в момент пуска и ранение обслуживающего персонала.

3 Корпус мясорубки запрещается снимать с приводного механизма до полной остановки электродвигателя.

4 При работе мясорубки запрещается проталкивать продукт в рабочую камеру руками; необходимо пользоваться специальным толкателем.

5 Запрещается работа мясорубки без установленной загрузочной тарелки.

6 Заточка ножей производится только квалифицированным работником после ознакомления с руководством по эксплуатации и с обязательной отметкой в журнале.

В Н И М А Н И Е !

Приводной механизм и щит электропитания обязательно должны быть заземлены.

Категорически запрещается работать на мясорубке ММ со снятой загрузочной чащей.

Линия отреза

АКТ

пуска машины в эксплуатацию

Настоящий акт составлен _____ г.
(дата)

Владельцем _____*мясорубки* ***УКМ – 10 (М-75)***_____
(наименование изделия)

_____
(должность, Ф.И.О. владельца)

Изготовленной _____*ООО «Завод»Торгмаш»*_____
(наименование предприятия изготовителя)

заводской номер машины_____

в том, что _____*мясорубки* ***УКМ – 10 (М-75)***_____
(наименование машины)

дата выпуска _____ г.

пущена в эксплуатацию_____ г.

в _____
(наименование, почтовый адрес эксплуатирующего предприятия)

механиком _____
(Ф.И.О. механика, наименование монтажной организации)

и передано на обслуживание механику _____
(Ф.И.О. механика)

_____
почтовый адрес организации, осуществляющей ТО и ремонт)

_____

Линия отреза

Учет рекламаций

Дата предъявления рекламаций	**Краткое содержание**	**Меры, принятые по рекламации и их результаты**

Фактическая периодичность ТО машины

Суточное время работы предприятия с _____ до _____ часов

Среднесуточная работа машины _____часов

Количество выходных дне в неделе работы предприятия _____

Условия эксплуатации:

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

Владелец _____
(подпись)

Представитель спецкомбината _____
(подпись)

Механик по монтажу _____
(подпись)

Принял на обслуживание механик _____
(подпись)

Линия отреза

Линия отреза

УЧЕТ

выполнения технического обслуживания и текущего ремонта

Дата	**Наименование работы и причина ее выполнения**	**Должность, фамилия и подпись**		**Примечание**
		выполнявшего работу	**проверившего работу**	

Линия отреза

АКТ-РЕКЛАМАЦИЯ

Настоящий акт составлен _____г.
(дата)

Владельцем _____*мясорубки* ***УКМ – 10 (М-75)***_____
(наименование изделия)

_____
(должность, Ф.И.О. владельца)

Представителем завода или незаинтересованной стороны _____

Представителем СПК _____

Наименование машины,(марка, тип) _____*мясорубки* ***УКМ – 10 (М-75)***___

Предприятие-изготовитель _____*ООО «Завод»Торгмаш»*_____

Заводской номер _____

Дата выпуска _____

Дата пуска в эксплуатацию _____

Эксплуатирующее предприятие _____

И его почтовый адрес _____

_____

Комплектность машины (да, нет) _____

Что отсутствует _____

Данные об отказе машины

Дата отказа _____

Внешние проявления отказа_____

Предполагаемые причины отказа _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Условия эксплуатации в момент отказа (нужное подчеркнуть)	1 Нормальные 2 Не соответствующие нормам
Условия выявления (нужное подчеркнуть)	1 При монтаже 2 При включении 3 При эксплуатации 4 При ТО и Р 5 При хранении 6 При транспортировке
Последствия отказа (нужное подчеркнуть)	1 Полная потеря работоспособности 2 Частичная

Адресные данные об отказавшей сборочной единице или детали:

Наименование, марка, тип, номер рисунка, позиция _____

_____

_____

_____

_____

Для устранения причин отказа необходимо:

Способ устранения (нужное подчеркнуть)	1 Замена детали 2 Ремонт детали 3 Регулировка изделия 4 Замена изделия 5 Укомплектование ЗИП

Владелец _____
(подпись)

М.П.

Представитель или незаинтересованная сторона_____
(подпись)

Представитель СПК_____