

УДК 664.013

О. Закалов, А. Бортник

(Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя)

ДОВГОВІЧНІСТЬ РОБОЧИХ ОРГАНІВ КУТЕРА

Відомо, що якість фаршу, тривалість подрібнення та енергоспоживання досить суттєво залежать від конструкції робочих органів. Врахування всіх факторів, які впливають на енерговитрати при різанні, має вирішальне значення при розробці конструкцій робочих органів технологічного обладнання для подрібнення м'ясної сировини.

Не менш важливим для виробництва є довговічність робочих органів, адже чим рідше необхідно знімати та переточувати робочі органи, тим більш тривалий термін вони прослужать і тим менші будуть виробничі витрати на технічне обслуговування обладнання.

Нами розроблена нова конструкція ножа для кутера (рис. 1). Даний ніж є двостороннім, що дозволяє проводити обробку більш широкого асортименту м'ясопродукції та підвищує його довговічність.

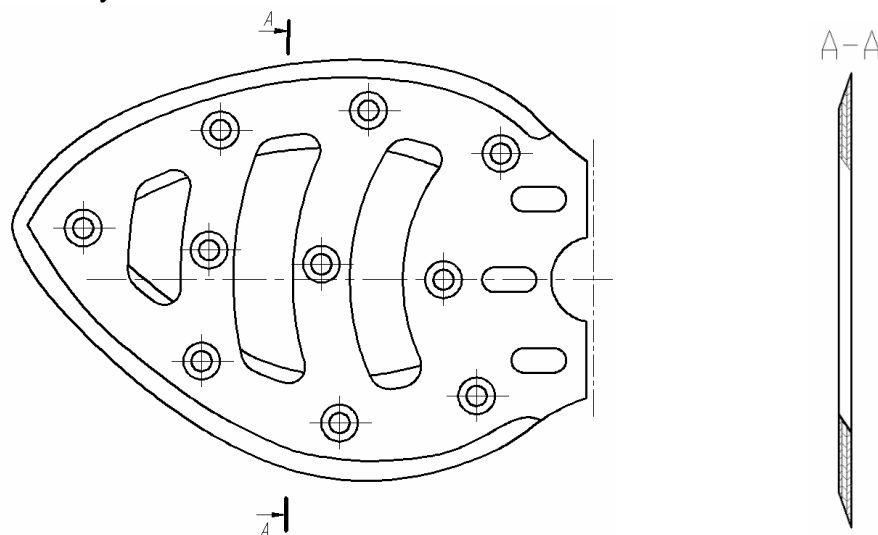


Рис. 1. Двосторонній ніж для кутера

Ніж містить лезо серпоподібної форми, виконаний складеним з щільно прилеглих і таких, що копіюють форму одна одної, трьох пластин однакової товщини. Пластини утворюють на серпоподібній поверхні ножа ріжучу площину із загальним кутом нахилу і сполучені між собою по контуру потайними заклепками. Одна кромка ножа виконана у формі опуклої назовні логарифмічної спіралі, а інша – у формі спіралі Архімеда. Також, на бічній поверхні ножа виконані профільні отвори. Менші пластини виготовлені зі сталі твердістю HRA 48-50 і ударною в'язкістю 19-25 Дж/см², а найбільша пластина – зі сплаву твердістю HRA 65-68 та ударною в'язкістю 85-95 Дж/см². Це дозволяє підвищити довговічність і ремонтпридатність ножа кутера, розширити його універсальність.