

ДОВГОВІЧНІСТЬ РОБОЧИХ ОРГАНІВ КУТЕРА

Загальновідомо, що на м'ясопереробних підприємствах фарш подрібнюють переважно в кутерах. Тонкоподрібнений фарш є основною складовою для виготовлення більшості варених ковбасних виробів. Варто додати, що якість фаршу, тривалість подрібнення та енергоспоживання досить суттєво залежать від конструкції самих ножів, а саме від таких конструктивних особливостей: товщина леза ножа, чистота поверхні ножа, вид різальної кромки та їх кількість, площа бічної поверхні ножа. 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, що неодмінно відіб'ється на собівартості продукції.

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

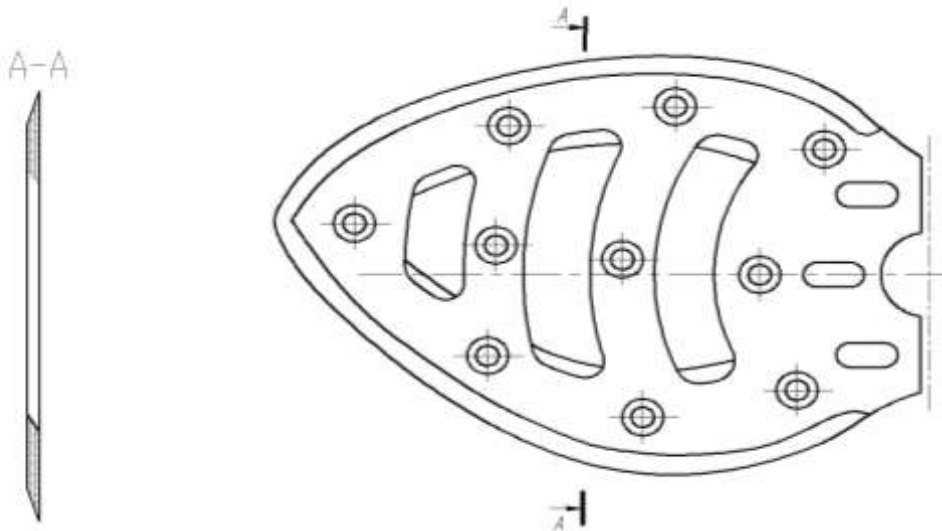


Рисунок 1. Двосторонній ніж для кутера.

Крім того, ніж містить лезо серпоподібної форми, виконаний складеним з щільно прилеглих і таких, що копіюють форму одна одної, двох зовнішніх і однієї внутрішньої пластин однакової товщини. Пластини утворюють на серпоподібній поверхні ножа ріжучу площину із загальним кутом нахилу і сполучені між собою по контуру потайними заклепками. Задня неробоча кромка ножа виконана у формі опуклої назовні логарифмічної спіралі, а робоча серпоподібна поверхня ножа виконана у формі спіралі Архімеда. Крім того, на бічній поверхні ножа виконані профільні отвори. Менші пластини виготовлені зі сталі твердістю HRA 50-52 і ударною в'язкістю 19-25 Дж/см², а найбільша пластина – зі сталі з твердістю HRA 75-77 та ударною в'язкістю 85-95 Дж/см². Таке рішення дозволяє підвищити довговічність і ремонтпридатність ножа кутера, розширити його універсальність. Таким чином, у вказаному ножі поєднані всі попередньо запропоновані нами напрацювання.