

УДК 541.28

Гонтар Т. – ст. гр. ХО-51

Тернопільський державний технічний університет імені Івана Пулюя

УДОСКОНАЛЕННЯ УКЛАДАЧА-ДІЛИЛЬНИКА МАРКИ Ш 33.ХД 3-У

Науковий керівник: доцент, к.т.н. Петрикович Ю.Я.

Хліб – самий дешевший і доступний продукт харчування. Із ним населення України отримує 40% необхідної для життя енергії. Тому перед підприємствами хлібопекарної промисловості постало питання розширення асортименту продукції, а саме: збільшення випікання хлібобулочних виробів меншої маси при нормативній продуктивності ліній.

Особливими задачами хлібопекарної промисловості в успішному вирішенні питань комплексної механізації виробництва і підвищення технологічного рівня є збільшення потужності за рахунок реконструкції і технічного переоснащення. Удосконалення існуючого обладнання може суттєво проявитись на покращенні якості випущеної продукції, а також на зниженні втрат при виробництві хлібобулочних виробів. Важливе місце в економії борошна мають правильне налагодження і експлуатація тістоділильних машин. Одержання тістових заготовок однакової і стабільної ваги дозволяє покращити якість виробів. Завдяки застосуванню автоматизованого укладчика- ділильника зменшилась доля ручної праці на ділянці розділу тіста і підвищилась культура виробництва.

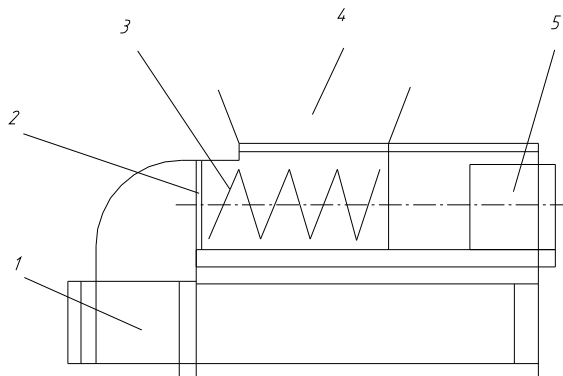


Рисунок 1. Укладач ділильник марки Ш 33.ХД 3-У.

Принцип роботи укладчика ділильника марки Ш 33.ХД 3-У полягає в тому що, тісто попадає в завантажувальний бункер 4 і шнеком 3 направляється на матрицю 2, завдяки якій проходить ущільнення тіста, яке після цього подається на ділення. Ділильна головка 1 має здатність збільшувати або зменшувати об'єм мірної кишеньки, тим самим зменшуючи або збільшуючи масу тістової заготовки. Маса тістової заготовки може бути від 150гр до 850гр., і продуктивністю від 30 до 40 шт/хв. Обертання шнека здійснюється за допомогою привода 5.

Модернізація укладача-ділильника полягає в тому, що замінена зірочка на валу шнека. В результаті проведених розрахунків виявлено, що дана модернізація приводить до збільшення технічної продуктивності даної машини від 62 до 80 т/добу, а норму виробітку в годину від 5,2 до 6,3 т. Також проведена модернізація дозволяє отримувати певний асортимент хлібобулочних виробів меншої маси, що покращить їх реалізацію.