УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ ПРИВОДЫ

ПЛАН

- 1) Назначение, классификация, достоинства и недостатки УП;
- 2) Устройство УП;
- 3) Правила эксплуатации УП.

<u>УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПРИВОДЫ -</u>

это совокупность двигательного и приводного механизмов, которые поочередно приводят в действие сменные насадки.

Кухонные процессоры (комбайны) выполняют функции сразу нескольких

устройств – миксера, куттера, овощерезки и мясорубки. К одному оборудованию может подключаться овощерезка и куттермясорубка. Такое оборудование иногда называют профессиональным кухонным

комбайном.





КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР



УКМ



КЛАССИФИКАЦИЯ УП ПО НАЗНАЧЕНИЮ:

- -для общего пользования для обработки различных видов сырья, используются в предприятиях с без цеховой структурой;
- специализированные –для обработки определенного вида сырья в определённом цехе

ДОСТОИНСТВА УП:

- -экономия средств, так как покупаем одну машину выполняющую несколько функций;
- -экономия производственной площади.

НЕДОСТАТКИ УП:

- -Если машина вышла из строя из работы выпадают все насадки;
- -Невозможно параллельно использовать несколько насадок

УСТРОЙСТВО УМК:

- 1) Корпус фиксируют на подставке или прорезиненных ножках;
- 2)На корпусе находится кнопка включения, выключения, ручка регулировки скорости. В некоторых образцах есть кнопка импульс работа при максимальной мощности, действует только при удерживании кнопки;
- 3) Горловина со специальными зажимами для фиксирования хвостовика, сменного механизма







АЛГОРИТМ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПУ:

1) Подготовка к работе:

- -визуальный осмотр: чистота корпуса, наличие и исправность заземления, надежность крепления на рабочей поверхности;
- -крепим в горловине привода насадку;
- проверяем на холостом ходу 30-40 с.

2) Во время работы:

- -включаем (при необходимости изменяем скорость);
- -следим за исправной работой;
- -не оставляем без присмотра.

3)По окончанию работы:

- -отключаем от сети и снимаем насадку;
- -корпус привода протираем.