

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ ПРИВОДЫ



ПЛАН

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

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ПРИВОДЫ -

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 куттер-мясорубка. 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 окончании работы:

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