

# УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ ПРИВОДЫ



# ПЛАН

- 1) Назначение, классификация, достоинства и недостатки УКМ.
- 2) Устройства универсальных кухонных машин.
- 3) Правила эксплуатации УКМ

# УНИВЕРСАЛЬНЫЕ КУХОННЫЕ ПРИВОДЫ -

ЭТО СОВОКУПНОСТЬ ДВИГАТЕЛЬНОГО И ПРИВОДНОГО МЕХАНИЗМА, КОТОРОЕ ПООЧЕРЕДНО ПРИВОДИТ В ДЕЙСТВИЕ СМЕННЫЕ НАСАДКИ.

# Кухонные процессоры (комбайн)

выполняют функции сразу нескольких устройств – миксера, куттера, овощерезки и мясорубки. К одному моторному блоку может подключаться овощерезка и куттер-мясорубка. Такое оборудование иногда называют профессиональным кухонным комбайном.



# КУХОННЫЙ ПРОЦЕССОР



УКМ



# КЛАССИФИКАЦИЯ:

по назначению:

- для общего пользования – для обработки различных видов сырья использованных во всех цехах;
- специализированные – комплектуют набором насадок для обработки определенного вида сырья и и работы в одном цеху

## ДОСТОИНСТВА УКМ:

- ЭКОНОМИЯ средств, так как покупаем одну машину выполняющую функции несколько;
- ЭКОНОМИЯ площади в цеху

## НЕДОСТАТКИ УКМ:

- если машина вышла из строя из работы выпадают все насадки;
- Невозможности параллельного выполнения нескольких функций

# УСТРОЙСТВО УМК:

- 1) Корпус фиксируют на подставках или прорезиновых ножках.
- 2) На корпусе находится кнопка включения , выключения, регулирования скорости, в некоторых оборудуются кнопка-импульс –работа при максимальной мощности при удерживании кнопки.
- 3) Горловина со специальными зажимами для фиксирования хвостовика, сменного механизма







# АЛГОРИТМ И ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ УКМ:

1) Подготовка к работе:

- визуальный осмотр : чистота корпуса, наличие и исправность заземления, надежность крепления на рабочей поверхности;
- устанавливаем к горловине привода насадку и фиксируем ее;
- проверяем на холостом ходу.

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 насадки;
- корпус привода протираем.