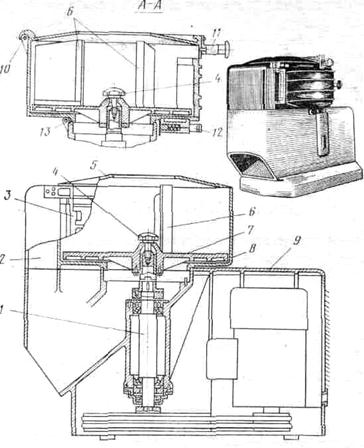
**Опорный конспект**

**1. Овощерезательная машина МРО-400-1000 с роторным приспособлением.**

Предназначен для нарезки сырых овощей.

Внутри корпуса расположен **электродвигатель, клиноременная передача, приводной вал,** на который крепятся рабочие инструменты. В комплект машины еще входит **роторное** приспособление. Роторное приспособление состоит из **загрузочного барабана** внутри которого расположен вращающийся на валу **ротор** и режущий инструмент в виде **ножевых блоков.** Ротор на валу крепиться с помощью **стопорного винта.** Сверху данная машина закрыта **крышкой.** На роторе вертикально расположены три **лопасти,** подающие овощи к режущему инструменту. Последний представляет собой блок с ножом и ножевой гребёнкой для нарезки брусочками.

**Выполнена:**

* с двумя сменными исполнительными приспособлениями - роторным и дисковым.

Конструкция **дискового приспособления** аналогична конструкции дискового приспособления машины МРО-50-200**. Роторное приспособление** состоит из загрузочной емкости (барабана), подвижного ротора с лопастями и режущего инструмента в виде ножевых блоков.

**Барабан** крепится к корпусу неподвижно и имеет **откидную крышку**. Внутрь барабана вставляется ротор с тремя **вертикальными лопастями**. Блок с **плоскими ножами** для нарезки овощей кружочками и шинкования капусты (3 мм) и блок с ножом и ножевой гребенкой для нарезки овощей брусочками (3X3, 6X6, 10X10 мм). Толщина нарезки продукта регулируется и равняется расстоянию от стенки камеры до лезвия ножа. Во время работы машины ножи остаются неподвижными, а ротор вращается.

**Принцип действия:**

К корпусу с помощью зацепа и фиксатора крепят барабан, внутрь которого помещают ротор, затем устанавливают сменный ножевой блок. Продукт через загрузочное отверстие попадает на вращающийся ротор, лопасти которого прижимают его к стенкам барабана. Прижатый и скользящий по внутренней стенке камеры продукт при каждом обороте ротора нарезается, выталкивается через щель камеры наружу и попадает в разгрузочный лоток.

Для безопасной работы машина МРО-400-1000 снабжается блокировочным выключателем.

**Правила  техники безопасности:**

во время резки  овощей не следует наклоняться над  дежой, брать овощей, которое уже попали в овощерезку, а также откатывать дежу при включенном электродвигателе. Длительная и надежная работа машины зависит от своевременной и правильной смазки трущихся элементов. Для этого: еженедельно смазывают солидолом подшипники кривошипа, винтов для нарезки;

если при нажатии на рукоятку подъема ограждающего щитка последний не поднимается, значит, весьма вероятно, что: ослабло крепление каркаса щитка на оси. В этом случае необходимо зачистить поверхность эксцентрика от грязи и смазать его густой смазкой, подтянуть хомутики гайками;

если при включении электродвигателя машина останавливается, необходимо устранить ее перегруз. Для этого следует вручную повернуть маховик, нажать кнопку «Возврат» магнитного пуска.

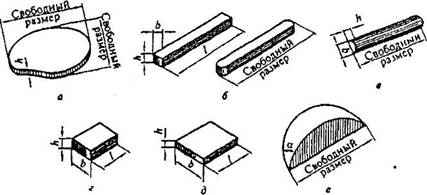
**Техническая характеристика машины:**

|  |  |
| --- | --- |
| Параметры и размерность | Машина  МРО 400-1000 |
| Производительность, кг./ч | 2 |
| Вместимость бункера для  овощей, кг | 10 |
| Частота вращения режущего элемента, МИН1 | 12,4 |
| Электродвигатель: |  |
| мощность, кВт | 0,4 |
| частота вращения, мин—1 | 1400 |
| напряжение, В | 380/220 |
| Габариты, мм: |  |
| длина | 610 |
| ширина | 390 |
| высота | 630 |
| Масса, кг (не более) | 75 |

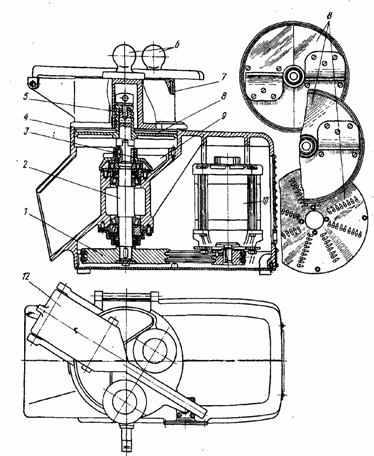
**2. Машина для измельчения сырых овощей МРО-50-200.**

**Назначение:**

Машина устанавливается на столе и служит для нарезки сырых овощей:

* Ломтиками;
* Брусочками;
* Соломкой;
* Кружочками;
* Шинкование.

**Устройство для измельчения сырых овощей МРО-50-200**



1 – станина;

2 – корпус;

3 – приводной механизм (электродвигатель и клиноременная передача);

4 – рабочая камера (вал для закрепления съемных дисков);

5 – рабочие органы (сбрасыватель, 5 сменных дисков)

6 – загрузочный бункер (ручной толкатель, разгрузочный лоток, выключатель).

**Принцип работы:**

Помещаемые в загрузочную воронку овощи попадают на вращающийся диск с ножами и прижимаются к нему вручную толкателем. Лезвия ножей при вращении ножевого диска наталкиваются на неподвижный продукт и срезают часть его. Нарезанный продукт падает в подставленную тару.