**Урок № 5. Тема:**. **Картофелеочистительная машина.**

1. ***Картофелечистки периодического действия типа МОК***

 ***МОК-125;МОК-250; МОК-400;***

 Техническая характеристика

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Показатели | Единицаизмерения | МОК-125 | МОК-250 | МОК-400 | КНА-600МНепрерывногодействия |
| Производительность | кг/час | 125 | 250 | 400 | 600 |
| Единовременнаязагрузка | кг | 6 | 11 | 22 | н/д |
| Напряжение | В | 380/220 | 380/220 | 380/220 | 380/220 |
| Масса | кг | 85 | 105 | 140 | 660 |

Они аналогичны по устройству, отличаются мощностью, габаритами и производительностью.

Машина состоит: основание (2), корпус, рабочая камера (9) с загрузочной(17) и разгрузочной (6) дверцами, вращающегося конусного диска(5), приводного механизма(12, 13), панели управления(7), сборник мезги (14).

 **Рабочая камера** выполнена в виде литого цилиндрического корпуса. В верхней части камеры имеется отверстие для подачи воды, в нижней части предусмотрен сливной патрубок(1).

 **Рабочим органом** машины служит закрепленныйна вертикальном валу **конусный диск,** который покрыт **абразивной массой**, состоящей из **зерен корунда** или **карбида кремния** **на бакелитовой основе**. Дно диска имеет три радиальные волны для лучшего перемешивания клубней. Стены рабочей камеры состоят из съемных абразивных сегментов(10). По мере срабатывания абразивной массы сегменты вынимаются и заменяются новыми.

 **Электропривод машины** состоит из электродвигателя (12) и клиноременной передачи (или зубчатого цилиндрического редуктора - 13). Рядом с машиной монтируется пульт управления, на котором размещается автоматический выключатель, и нажимной кнопочный пускатель.

 В нижней части корпуса расположен болт заземления, к которому крепится проводник от заземляющего контура.

 **Правила эксплуатации.** *Перед работой проверяют**санитарно-техническое состояние машины, исправность заземления, проверяют работу на холостом ходу. Если машина исправна, включают подачу воды и при включенном двигателе загружают картофель./Картофель должен быть откалиброванным и промытым. Немытый картофель приводит к быстрому износу абразивного покрытия/. Следует так же строго соблюдать нормы загрузки, это обеспечивает максимальную производительность и наименьший процент отходов. При перегрузке ухудшается качество очистки, ускоряется износ электродвигателя и передачи. Продолжительность очистки зависит от сорта и качества картофеля, состояния абразивного покрытия, и в среднем состовляет 2 – 4 минуты (2мин.- крупный, 4 мин. – мелкий). В камере под действием центробежной силы клубни интенсивно перемешиваются, очищаются, кожура с водой уходит через сливной патрубок. Выгружают очищенный картофель, при включенном электродвигателе, перекрыв подачу воды открывают дверцу разгрузочного лотка, овощи выбрасываются в подставленную тару.*

 **После работы** *машину промывают на холостом ходу, а корпус протирают чистой тканью. Заклинившиеся клубни извлекать только после остановки машины специальным стальным крючком.*