

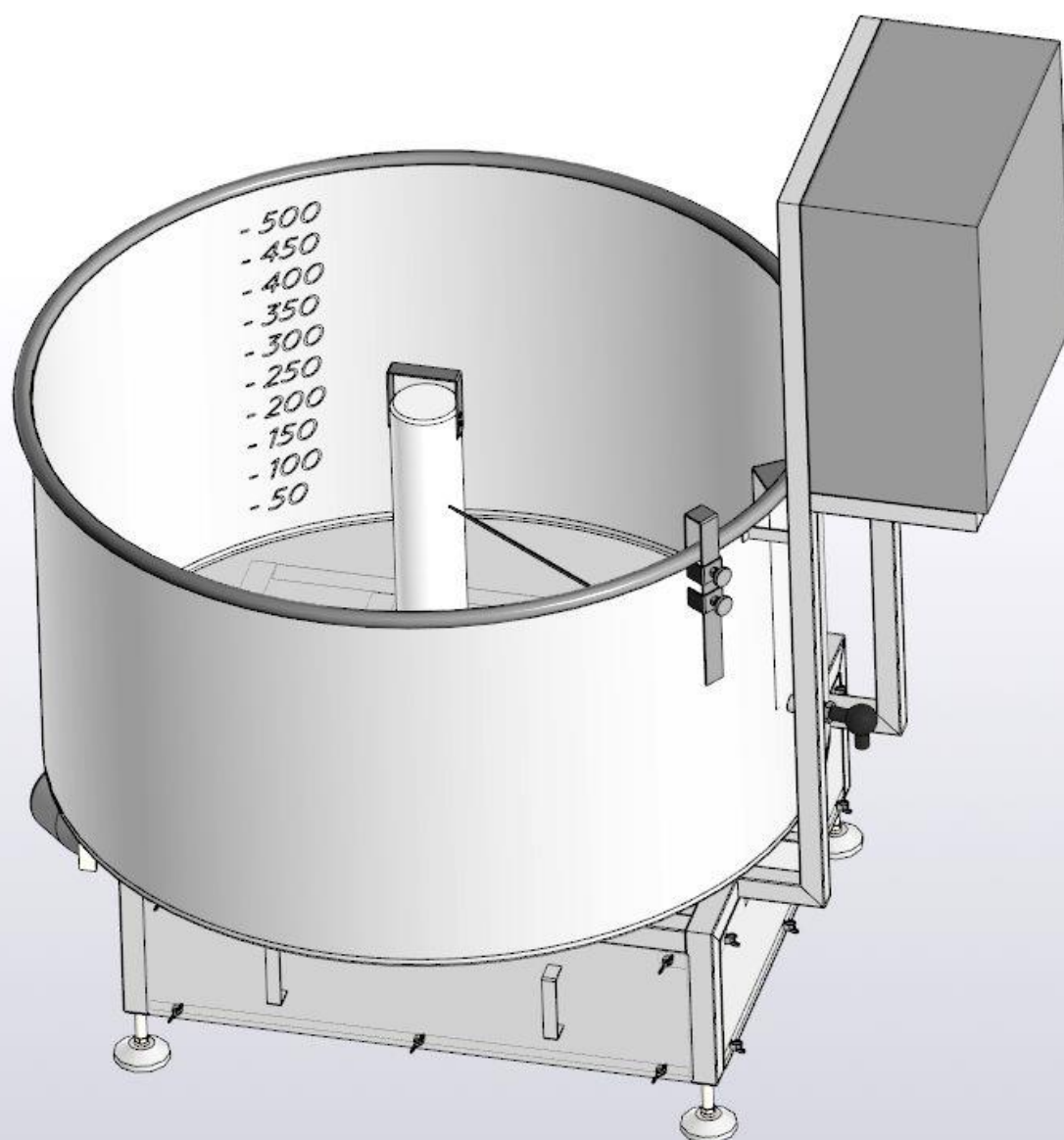


ООО «ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»

Посольная машина икры ПМИ- 600

ТО 0263 РЭ

*РУКОВОДСТВО ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ*



2021 г.

Владивосток



СОДЕРЖАНИЕ

ЛИСТ

| | |
|--|-----------|
| <i>Введение</i> | <i>3</i> |
| <i>1. Назначение и основные технические характеристики</i> | <i>4</i> |
| <i>2. Комплектующие изделия.....</i> | <i>5</i> |
| <i>3. Устройство и работа</i> | <i>5</i> |
| <i>4. Техническое обслуживание</i> | <i>8</i> |
| <i>5. Указания мер безопасности</i> | <i>9</i> |
| <i>6. Консервация и хранение</i> | <i>10</i> |
| <i>7. Транспортировка</i> | <i>10</i> |

ПРИЛОЖЕНИЯ

| | |
|--|-----------|
| <i>A. Спецификация. КKM72.714.00.000</i> | <i>11</i> |
| <i>Машина посоло икры — МПИ 600. КKM72.714.00.000 СБ</i> | <i>12</i> |



ВВЕДЕНИЕ

Настоящее руководство по эксплуатации на Посольную машин икры — ПМИ 600, является частью комплекта эксплуатационной документации, передаваемое заказчику совместно с установкой.

При составлении руководства по эксплуатации использованы рабочие чертежи на изделия, входящие в состав установки, техническая документация на покупные изделия. Учен опыт эксплуатации аналогичного оборудования на других предприятиях, где установлены и работают линии по переработке рыбы, изготовленные и смонтированные компанией ООО "Технологическое оборудование".

Руководство по эксплуатации предназначается в качестве обязательного пособия при изучении и эксплуатации изделия.

Наряду с указаниями и положениями, приведенными в настоящем издании, надлежит руководствоваться техническими описаниями и инструкциями по эксплуатации и техническому обслуживанию на другое оборудование, работающее совместно с описываемым в настоящем руководстве (документация на покупные изделия).

К эксплуатации машины следует допускать персонал, прошедший специальную подготовку и допущенный к самостоятельному обслуживанию оборудования, в соответствии с действующими на предприятии положениями.

Дефекты оборудования, возникающие вследствие несоблюдения обслуживающим персоналом требований настоящего руководства, не являются основанием для предъявления рекламации предприятию-изготовителю оборудования.

В связи с постоянной работой по совершенствованию оборудования, направленной на повышение его надежности и удобства эксплуатации, в конструкцию могут быть внесены изменения, не учтенные в настоящем руководстве и не влияющие на эксплуатацию установки.



1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОСНОВНЫЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1.1 Назначение

Посольная машина икры — ПМИ 600 предназначена для посола икры в растворе тузлука путем механического перемешивания.

ПМИ — 600 предназначена для использования в климатическом исполнении УХЛ категории размещения 4 по ГОСТ 15150-69. ПМИ — 600 работает на рабочих режимах при температуре окружающей среды от +1 до +35°C и относительной влажности 60–80%.

ПМИ — 600 соответствует требованиям СанПин 2.3.4.050-96 «Производство и реализация рыбной продукции».

1.2 Основные технические характеристики

| | | |
|-------|---|-----------|
| 1.2.1 | Объём бака, л (геометрический объём)..... | 570 |
| 1.2.2 | Мощность привода, кВт | 1,1 |
| 1.2.3 | Номинальная частота вращения лопастей ПМИ, об/мин | 28 |
| 1.2.4 | Параметры электропитания, В/Гц | 220/50 |
| 1.2.5 | Габаритные размеры, мм: | |
| | – высота, мм..... | 980(1542) |
| | – ширина, мм..... | 1160 |
| | – длина, мм..... | 1460 |
| 1.2.6 | Примерная масса, кг | 190 |
| 1.2.7 | Градуйровка уровня жидкости 50 л | 0÷500 |
| 1.2.8 | Диаметр загрузочной ёмкости, мм | 1100 |



2. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ ИЗДЕЛИЯ

| | |
|---|--------------------------|
| 2.1 Мотор-редуктор, шт. | 1 |
| – тип | SRT 85 40 AC32 IEC90-B14 |
| – мощность, кВт | 1,1 |
| – число оборотов на выходном валу, об/мин | 28 |
| 2.2 Термометр сопротивления, шт. | 1 |
| – тип | ДТС105-50М.В3.80Г1-2 |
| 2.3 Щит 466x256x500, шт. | 1 |
| – длина, мм | 466 |
| – ширина, мм | 256 |
| – высота, мм | 500 |
| 2.4 Отвод DN 110x87°, шт. | 1 |

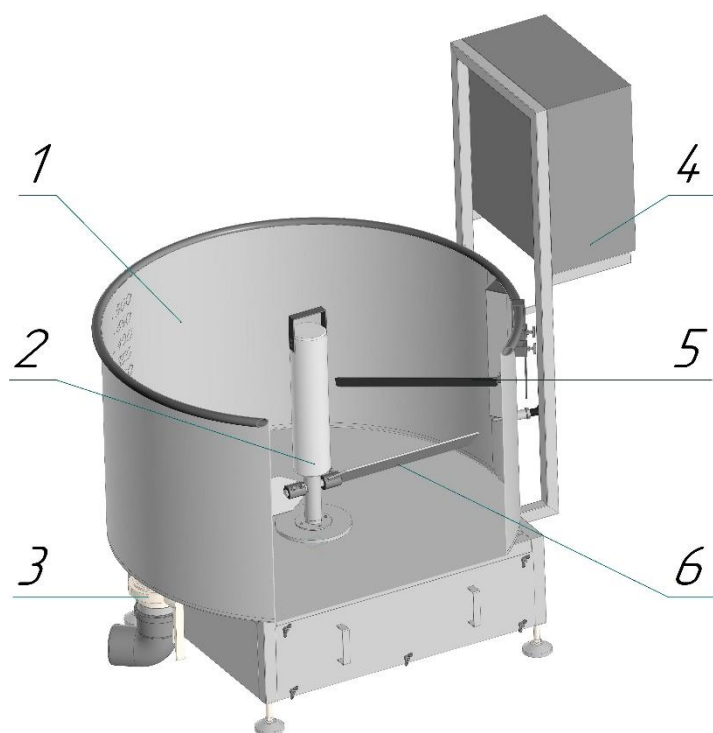
3. УСТРОЙСТВО И РАБОТА

3.1 Устройство



Принципиальная схема посольной машины икры изображена на (рис. 1,2,3).

ПМИ – 600 состоит из следующих основных элементов:



- 1 – бак (геометрический объем 570л);
- 2 – воронкогаситель;
- 3 – дисковый затвор для слива тузлука;
- 4 – стойка с щитом управления;
- 5 – пеногаситель;
- 6 – лопасти мешалки (регулируемый угол);
- 7 – мотор-редуктор.

Рисунок 1 – Принципиальная схема ПМИ

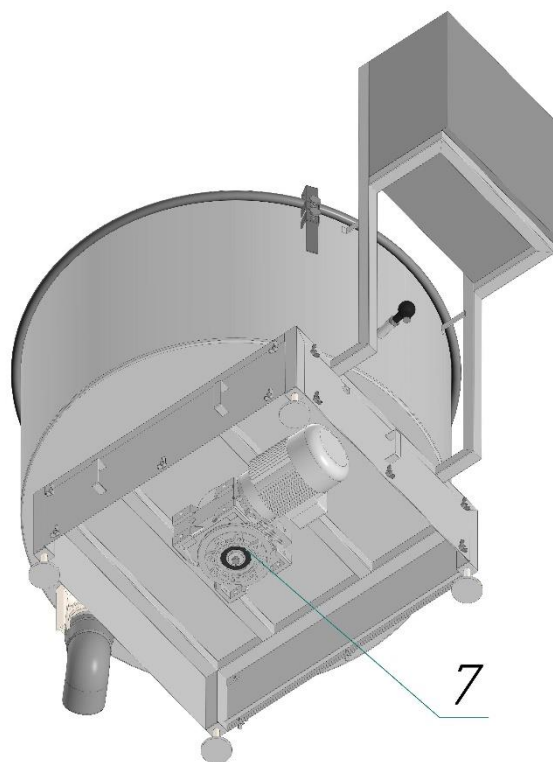


Рисунок 2 – Принципиальная схема ПМИ

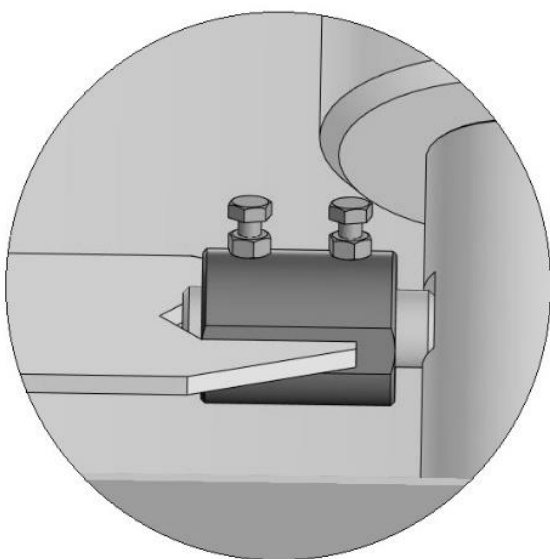


Рисунок 3 – Принципиальная схема лопасти мешалки ПМИ

3.2 Работа



В бак (поз. 1) заливается тузлук, высыпается пробитая икра (пропорции тузлук/икра определяются технологом производства), нажимается кнопка «Пуск» на щите управления, лопасть МПИ придет в движение.



При появлении пены в процессе перемешивания требуется установить пеногаситель поз. 5.



После посола (время посола определяет технолог) нажать кнопку «Стоп», снять пеногаситель (поз. 5), снять воронкогаситель (поз. 2), вычерпать посоленную икру.



Для слива использованного тузлука повернуть рукоятку дискового затвора (поз. 3).



Если в процессе перемешивания частота вращения мешалки высокая, допускается снизить количество оборотов мешалки на частотном преобразователе (по умолчанию 50Гц – 28 об/мин)



Внимание!

Минимально допустимая частота 40Гц, изменять частоту можно в процессе работы ПМИ – 600 (см. приложение А)



Интенсивность перемешивания можно отрегулировать путем изменения угла лопастей мешалки (см. рис. 3), для этого необходимо нажать кнопку «Стоп», отключить электропитание, затем отпустить болты и повернуть лопасть вокруг оси на требуемый угол, затянуть винты.

4. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



После окончания работы следует отключить электропитание, слить грязную жидкость из бака., производить замывку всех наружных и внутренних поверхностей следует тщательно с использованием моющих средств, разрешенных соответствующими нормативными документами.



Ввод ПМИ — 600 в эксплуатацию должен производиться работником службы сервисного обслуживания предприятия-изготовителя или работниками предприятия потребителя, ознакомленными с настоящей инструкцией.



Помещение, предназначенное для ПМИ, должно быть оборудовано силовой электропроводкой, распределительным щитом, защитным контуром заземления, водопроводом, тузлукпроводом, а также канализацией.



Прежде чем установить ПМИ на рабочее место, необходимо подготовить подвод электроэнергии и заземления.



Произвести санитарную обработку поверхностей и узлов и деталей машины, имеющих контакт с продуктом, моющим средством, затем ополоснуть горячей водой. При санитарной обработке использовать моющие средства, в концентрации, разрешенные органами здравоохранения России к применению в пищевой промышленности.



Выполнить сборку всех быстро съемных частей, которые были сняты для удобства транспортировки.

5. УКАЗАНИЯ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ



ПМИ — 600, ее узлы и агрегаты должны быть надежно заземлены в соответствии с требованиями "Правил технической эксплуатации электроустановок потребителей". Наличие заземления должно ежедневно проверяться. Работать при неисправном заземлении категорически запрещается.



Электрическая часть оборудования должна обслуживаться только лицом, ответственным за эксплуатацию электрохозяйства.



Работы по наладке, ремонту, обслуживанию и санитарной обработке должны проводиться только при отключенных агрегатах оборудования от источника питания. При этом должна быть вывешена табличка "Не включать – работают люди".



В процессе работы ПМИ запрещаются любые ремонтно-наладочные работы с ее электрооборудованием. Во время работы запрещается оставлять машину без надзора за ее функционированием.



При появлении любых отклонений от нормальной работы узлов и агрегатов, а также посторонних шумов, нарушения изоляции проводов, искрения, обрыва заземляющих проводов и т.п., необходимо отключить машину и выяснить причину неисправности.



На видном месте, в зоне работы операторов, должна быть вывешена подробная инструкция по её эксплуатации, обслуживанию и технике безопасности, разработанная специалистами предприятия (под конкретные условия данного производства) и утвержденная лицом, ответственным за технику безопасности на технологическом участке.



К работе на ПМИ – 600 допускаются лица, прошедшие соответствующий инструктаж по технике безопасности и обученными приемами работы на ней.



6. КОНСЕРВАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

Изделие, которое не планируется эксплуатировать два месяца и более, а также на период транспортирования должно быть законсервировано в соответствии с ГОСТ 9.014-78. Консервация защищает детали, узлы и агрегаты от атмосферной коррозии и позволяет сохранять его в техническом исправном состоянии.

Изделие должно храниться в складских помещениях или на площадках под навесом в упаковочной таре. Условия хранения "Ж2" по ГОСТ 15150-69. Хранение на открытых площадках запрещается. Температура окружающей среды $-20\text{ }^{\circ}\text{C} \dots +50\text{ }^{\circ}\text{C}$ (без образования льда на оборудовании). Влажность окружающей среды 90% RH или меньше (не конденсирующаяся). Окружающая среда не загрязнена агрессивными газами, горючими газами, масляным туманом, пылью и грязью.

Если в течение 6 месяцев после выпуска, изделие, по какой-либо причине, не введено в эксплуатацию, то по истечению этого срока необходимо его переконсервировать.

При перерыве в эксплуатации необходимо законсервировать изделие на предполагаемый срок хранения. Перед консервацией необходимо тщательно вымыть изделие и слить воду.

Работы по консервации выполнять в закрытом помещении с температурой воздуха не ниже $15\text{ }^{\circ}\text{C}$.

7. ТРАНСПОРТИРОВКА

Изделие транспортируется железнодорожным, автомобильным или морским транспортом.

Во избежание повреждения изделия использовать правильные подъемные средства для транспортировки.

Погрузка и установка изделий на транспорт должна производиться со строгим соблюдением требований по погрузке и транспортировке, указанных на упаковке изделий.

При нарушении потребителем правил перевозок, хранения и сроков переконсервации, завод-изготовитель ответственности не несет.

*Общество с ограниченной ответственностью
«ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ»
г. Владивосток, Пр-т 100 лет Владивостоку, 159 Е
Тел./факс: (4232) 31-92-67, 32-28-17, 49-17-84
E-mail: manager@dvtextno.ru dvtextno@stl.ru*