

ОГЛЯД СУЧАСНИХ ПРОСІЮВАЧІВ

Стародуб Ж.Ж., гр. ТХ-20

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Афюкова Н.О.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

При виборі конкретної моделі просіювача необхідно враховувати, що більшість з них має високу продуктивність, що затребувана тільки на фабриках-заготовочних і хлібопекарських підприємствах (понад 300 кг/год). У закладах ресторанного господарства застосовуються в основному просіювачі з невеликою продуктивністю.

Нами був проведений огляд сучасних просіювачів з продуктивністю до 300 кг/год. Особливості апаратів, які викликають інтерес та найбільш розповсюджені у закладах ресторанного господарства, наведені нижче.

Апарат «ВК-1007-дозатор» призначений для дозування, просіювання борошна і подачі його на заміс тіста. Принцип роботи дозатора заснований на вимірюванні сили стискання тензометричного датчика, викликаного впливом маси борошна, що надходить до вантажопідйомного пристрою. Просіювач має шнек зі зворощувачем і сито. Для відбору металевих включень служить постійний магніт.

Просіювач «ПР-100-2» застосовується для розподілення як борошнених, так і круп'яних фракцій продуктів. Це відбувається за рахунок просіювання продукту крізь отвори сит під час ковзання по їх поверхні. Вихідний продукт подається у внутрішню порожнину обертового барабана, вісь якого розташована під певним кутом до горизонту. Під час руху продукт просівається крізь отвори сит і зсипається через нижні розвантажувальні прорізи в мішки. Крупна фракція залишається на ситах, переміщується всередині барабана і зсипається через торцевий розвантажувальний отвір в мішок.

В просіювачі «PSP 320» продукт через приймальний патрубок шнеком прямує в робочу камеру машини. Робочим органом є ситовий циліндр, усередині якого обертається ротор з пластинчастими бичами. Вони захоплюють продукт і відкидають його на сито, що вібрує.

Трясун-просіювач «В-2884» призначений для просіювання цукрового піску й інших сипучих матеріалів з магнітним уловлювачем. Цукор висипають на сито, яке здійснює зворотно-поступальний рух від ексцентрика, що одержує обертання від електродвигуна через пасову передачу. Просіяний цукор потрапляє на лоток, який також здійснює зворотно-поступальний рух, де просіюється і самопливом надходить на виробництво.