


- sprawdzanie umocowania do wału miesidła elementów mieszających i ich położenie w stosunku do osi wału,
- dokładnej kontroli i smarowania mechanizmu napędu.

**TEMAT: Urządzenia do fermentacji – dzieże i wywrotnice.**

Proszę o opracowanie notatki do tematu: „Urządzenia do fermentacji – dzieże i wywrotnice” (termin – 13.11.2020 godz 20.00), notatka podlega ocenie, prace wysłane po terminie będą miały obniżone oceny.

<https://docplayer.pl/23871533-Uzytkowanie-maszyn-i-urzadzen-do-wytwarzania-i-obrobki-polproduktow-piekarskich-741-02-z2-02.html> 

**TEMAT: Podstawowe zasady eksploatacji wywrotnic.**

Zapewnienie normalnej pracy wywrotnic wymaga:

- wtaczanie dzieży na płytę fundamentową ostrożnie, bez uderzeń
- dokładne sprawdzanie umocowania dzieży na płycie wywrotnicy
- regularne czyszczenie naprowadzających kanałów do kół wózka dzieży
- systematyczne oczyszczanie z ciasta ścianek leja spustowego i prowadnic zasowy, niedopuszczanie do zasychania ciasta
- oczyszczanie i dokładne mycie ściany leja p zakończeniu każdej zmiany produkcyjnej
- okresowe sprawdzanie umocowania oraz stanu kłów i mechanizmów regulujących dzieże
- systematyczne sprawdzanie dolnego położenia kłów w stosunku do podłogi
- śledzenie stanów wyłączników krańcowych i niedopuszczanie do ich zabrudzenia
- czyszczenie i smarowanie raz w tygodniu łożyska głównego wału przekładni, śruby pociągowej z nakrętką, sprawdzenie umocowania tych detali i stanu ogrodzeń

Proszę o przepisanie notatek.

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan