

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	5
1. ОБОСНОВАНИЕ ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ	7
2.ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА ПРОИЗВОДСТВА	15
3. ОБЗОР СОВРЕМЕННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА	18
4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ХЛЕБА ЗАВАРНОГО БОРОДИНСКОГО	25
5. ПРОЕКТНО-КОНСТРУКТОРСКИЙ РАЗДЕЛ	28
5.1. МОДЕРНИЗАЦИЯ ЗАВАРОЧНОЙ МАШИНЫ ТИПА ХЗМ-300	28
5.1.1 Описание рассматриваемой конструкции	
5.1.2 Выбор материала аппарата	29
5.1.3 Тепловой баланс аппарата	29
5.1.4 Расчет толщины изоляции	33
5.1.5 Расчет обейчайки аппарата	35
5.1.6 Расчет рубашки аппарата	36
5.1.7 Расчет мешалки	37
5.1.8 Расчет цепной передачи	39
5.1.9 Расчет вала на прочность	44
5.2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНОЙ МАШИНЫ	49
5.2.1 Расчет шнека тестоделительной машины	49
5.2.2 Расчет шнека на прочность	53
5.2.3 Расчет цепной передачи	60
5.2.4 Расчет вала на прочность	65
5.3 ТЕХНИЧЕСКОЕ МАШИНОСТРОЕНИЕ	70
6. БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКОЛОГИЧНОСТЬ ПРОЕКТА	79
7. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ РАСЧЕТ	85
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	93
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	95

Подп. и дата						2-2906-15.03.02-14/000066								
Взам. инв. №						Лит	Лист	Листов						
Инв. № дубл.						Ли	Изм.	№ докум.	Подп.	Дата	Модернизация оборудования технологической линии производства заварного хлеба производительностью 10,6 т в сутки	Лит	Лист	Листов
Подп. и дата						Изм.	№ докум.	Подп.	Дата	Модернизация оборудования технологической линии производства заварного хлеба производительностью 10,6 т в сутки	Лит	Лист	Листов	
Инв. № подл	Разраб.					ГУРЬЕВ А.М.					МГУТУ им. К.Г.Разумовского			
	Пров.													
	Т. контр.													
	Н. контр.													
	Утв.													