

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	6
1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	8
1.1. Технологическая линия производственного оборудования	9
1.2 График работы оборудования	13
1.3 Функциональная модель оборудования	17
1.4 Разработка машинно–аппаратурной схемы линии	19
1.5 Выбор технологического оборудования	20
1.6 Расчет потребного количества оборудования	23
1.7 Расчет производительности линии	25
1.8 Расчет потребного количества рабочих мест	27
2 КОНСТРУКТОРСКАЯ ЧАСТЬ	29
2.1 Описание машины для измельчения кабачков	29
2.2 Физические основы резания материалов лезвием ножа	32
2.3 Расчет клиноременной передачи	38
2.4 Предварительный расчет валов	41
2.5 Подбор подшипников	41
2.6 Проверка прочности шпоночных соединений	43
2.7 Процесс производства вала оборудования.	44
3 ОХРАНА ТРУДА	61
3.1 Анализ охраны труда на предприятии	61
3.2 Анализ травматизма. Опасные и вредные производственные факторы	61
3.3 Охрана труда при выполнении технологических процессов в цехе по производству кабачковой икры	63
3.4 Пожарная безопасность и мероприятия по предупреждению пожаров	63

						2-2903-15.03.02-14/047504			
Изм	Кол. уч	Лист	№ Док	Подпись	Дата	<i>Проектирование технологической линии по производству кабачковой икры</i>	Стадия	Лист	Листов
Разраб.		Сажеников А.В.					4	2	
Провер.									
Консул.									
Н. контр.									
Утверд							МГУТУ ИМ. К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)		