


Розсійник лабораторний універсальний (з трьома гніздами) РЛУ-1
(Використовується для просіювання сипучих продуктів через сита)

	<p>Виробник ТОВ «ОЛІС», Україна https://www.olis.com.ua</p>
<p>Призначення і область застосування:</p>	<p>Розсійник лабораторний РЛУ-1 рекомендується до застосування в лабораторіях зерновиробничих, хлібоприймальних та переробних підприємств для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - визначення зараженості зерна комахами в явній формі; - визначення сміттевої і зернової домішок, крупності і включення дрібного зерна пшениці, жита, вівса, ячменю, проса, гречки, рису-зерна, кукурудзи; - визначення якості круп: крупи манної, пшона, крупи рисової, рису дробленого шліфованого, колотих ядер і мучки в ядриця і проділі гречаної крупи, дробленого ядра в горосі колотому шліфованому; - визначення крупності борошна; - визначення крупності розмелу комбікорму; - визначення зараженості борошна шкідниками комор. <p>Розсійник може застосовуватися також в інших галузях на підприємствах, що використовують просіювання з круговим поступальним рухом сит в одній площині.</p>
<p>Опис:</p>	<p>Принцип роботи розсійника - просіювання сипучих продуктів через сита, які вчиняють кругові поступальні коливання. Розсійник лабораторний складається з приводу, платформи зі встановленими на ній ситовими пакетами. Привід забезпечує ситовим пакетам кругові поступальні коливання в горизонтальній площині за допомогою трьох кривошипів. Платформа призначена для установки та закріплення на ній сит. Ситові пакети накриваються упором і притягуються до платформи за допомогою зажиму.</p>
<p>Методи дослідження:</p>	<p>ГОСТ 27560-87 Мука и отруби. Метод определения крупности</p> <p>ISO 15793:2000 Durum wheat semolinas — Determination of the undersize fraction</p> <p>Асортимент і норми якості пшеничного хлібопекарського борошна наведено у ГОСТ 26574-85 "Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия", ДСТУ 2209-93 "Борошно, побічні продукти і відходи. Терміни та визначення", житнього хлібопекарського борошна - у ГОСТ</p>

	7045-54 "Мука ржаная хлебопекарная", житньо-пшеничного оббивного борошна у ГОСТ 12183-66 "Мука ржано-пшеничная обойная хлебопекарная", соєвого дезодорованого борошна - у ГОСТ 3898-56 "Мука соевая дезодорированная. Технические условия"; кукурудзяного - у ГОСТ 14176-69 "Мука кукурузная". Дослідження органолептичних показників, вологості, ураженості шкідниками хлібних злаків, кислотності, кількості і якості сирої клейковини проводять за ГОСТ 9404-60 "Мука і отруби. Методи испытаний", вміст металодомішок - за ГОСТ 20239-74 "Мука, крупа и отруби."
Порядок роботи на приладі:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підключити вилку мережного кабелю до мережної триконтактної розетки з номінальною напругою 220 В та заземленням. 2. По закінченню роботи приладу відключити від електромережі.
Методика проведення дослідження:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Підготувати наважку необхідної маси згідно методики дослідження. 2. Встановити на платформу пакети, що необхідні для просіювання сит типу СЛ-1-2 діаметром 200 або 300 мм у наступних можливих комбінаціях: <ul style="list-style-type: none"> - один пакет сит діаметром 200 мм (встановлюється у центрі платформи, упор про штифти платформи не передбачено), - три пакети сит діаметром 200 мм (встановлюються з зсувом до периферії з упором про штифти платформи), - один пакет сит діаметром 300 мм (встановлюється у центрі платформи з упором про штифти платформи). У кожному пакеті встановлюється денце і трохи більше трьох сит. При установці трьох пакетів кількість сит у кожному пакеті має бути однаковим. 3. У верхнє сито пакету поміщається досліджувана проба продукту, після чого сито закривається кришкою. На кришку верхнього сита (сит) покласти упор і встановити затискач. Рукоятку затискача закрутити щільно, але без значних зусиль. 4. Розсійник включити кнопкою «МЕРЕЖА» в положення «ВКЛ.», становлення часу просіювання здійснити за допомогою кнопок на необхідну кількість хвилин, що фіксується на цифровому табло. Запустити процес просіювання за допомогою кнопки на передній панелі приладу. 5. По закінченню часу, відкрити рукоятку затискача, зняти сита з платформи, продовжити дослідження згідно методики проведення.
Опрацювання результатів:	Показник визначається згідно обраного методу
Збіжність та відтворюваність:	Згідно обраної методики.
Загальні	1. До роботи на приладі допускаються здобувачі, що пройшли

вимоги безпеки:	<p>вступний інструктаж і інструктаж на робочому місці з безпечних методів роботи, ознайомлені із пристроєм і призначенням даного приладу. Робота на приладі проводиться під безпосереднім керівництвом викладача, зав. лабораторією, інженера кафедри.</p> <p>2. Упорядкувати спецодяг, уважно оглянути робоче місце, підготувати його до роботи. Біля приладу не повинно бути сторонніх предметів, пристосувань, доступ до приладу повинен бути вільним.</p> <p>3. Необхідно провести огляд приладу, перевірити справність електропроводки, заземлення й електровилки. Всі прилади повинні мати занулення (заземлення).</p> <p>4. Про всі недоліки, виявлені під час роботи негайно повідомити інженера кафедри, зав. лабораторією, зав. кафедрою.</p>
------------------------	---