

杭州通用机器厂编



# 手 摆 电 动 两 用 牛 奶 分 离 器

机 械 工 业 出 版 社



## 出版者的話

手搖電動兩用牛奶分離器，是供分離牛奶用的。它原由杭州通用機器廠製造，現已移交給內蒙古呼和浩特農業機械廠製造。因在製造中沒有結構上的改變，因此我們仍以杭州通用機器廠的原本說明書加以刪改整理出版，以滿足目前需要。

在有電源的地區使用本器時，可在本器的後面裝一電動機，採用電動。在沒有電源的地區使用本器時，可用手搖來代替電動。

本書系說明書性質，但主要是敘述使用、保養和修理。其內容，淺顯易懂，並有各種說明圖解，一般具有高小文化程度的人就能看懂。

編者：杭州通用機器廠

NO. 2118

1958年8月第一版 1958年8月第一版第一次印刷

787×1092 1/16 字數 14 千字 印張 11/16 0·031—1·100 分

機械工業出版社 北京東交民巷 27 号 出版

機械工業出版社印刷廠印刷 新華書店發行

北京市書刊出版業營業  
許可證出字第 008 号

統一書號 T15033·1117

定 价 0.10 元

## 目 次

一 概說 .....	3
二 技術規格 .....	3
三 裝置 .....	4
四 使用和保養 .....	5
1. 兩用 .....	5
2. 电动机的裝法 .....	5
3. 加潤滑油 .....	5
4. 潤滑 .....	5
5. 手柄 .....	7
6. 分離器 .....	7
7. 調節分離器之高度 .....	9
8. 鐵皮零件 .....	9
9. 提取奶油 .....	10
10. 開關 .....	11
11. 調節螺釘 .....	12
12. 手柄的轉速 .....	12
13. 速度指示器 .....	12
14. 冲洗分離器 .....	12
15. 拆梯形螺母 .....	13
16. 拆分離器蓋 .....	13
17. 拆取分離片 .....	13
18. 洗滌分離片 .....	15
19. 橡皮圈的保護 .....	15
20. 干燥 .....	15
五 校正和修理 .....	15
1. 螺旋齒杆的拆裝 .....	15

2. 螺旋內杆上滾珠軸承的拆裝	16
3. 推力銷和推力座的拆卸	16
4. 傳動軸的拆卸	16
5. 傳動軸軸承的拆裝	17
6. 磁合器	18
7. 小齒輪軸螺旋齒輪和滾珠軸承的拆裝	18
六 使用人員注意事項	20
七 备件單	23

## 一 概 說

手搖電動兩用牛奶分離器是供分離牛奶用的，利用高速旋轉時所產生的離心力，把牛奶分為奶油和脫脂奶二部分。

本器是一種高速度的機器，構造精密，手搖電動兩用，城市鄉村均能適用，手搖時只要一個成年人就能勝任。

本器重要零件選用鎳鉻合金鋼，且經熱處理，經久耐用；分離器部分的分離片全部用不銹鋼制成，雖長期和牛奶接觸，亦不致有酸蝕現象。凡與牛奶接觸的其他零件均經鍍鉻或鍍錫，防止酸蝕。

## 二 技術規格

分離牛奶量	.....	160 公斤/時
脫脂奶含脂肪量	.....	小於 0.2%
分離器轉速	.....	8920 轉/分
搖手柄轉速	.....	60 轉/分
電動機：		
馬力	.....	1/2 匹
電壓（伏）	.....	110/220
轉速	.....	1450 轉/分
外形尺寸：（長×寬×高公厘）	.....	884×420×1143
淨重：（不連電動機）	.....	88 公斤
（連電動機）	.....	116 公斤

### 三 装 置

本器要安装在干燥坚实和清潔的地方，按照圖2做混凝土底脚，待其干燥后，将本器放上，用水平尺按照圖2甲及圖2

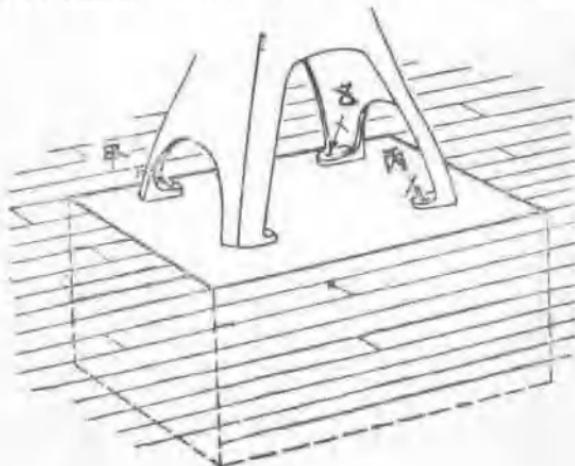


圖 1

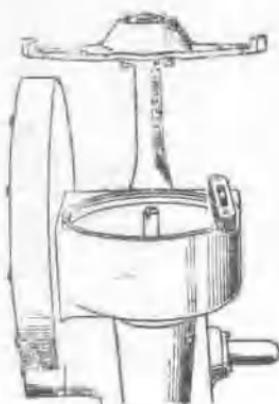


圖2甲 檢水平。



圖2乙 檢水平。

乙校到水平位置，不水平时可用楔形硬木片垫在机器脚下，然后旋紧螺帽。地脚螺釘燒在混凝土中，螺釘長出地面 25 公厘。

混凝土底脚尺寸：

(長×寬×深公厘) ..... 610 × 530 × 250

机器地脚螺釘中心距离：

(長×寬公厘) ..... 255 × 250

混凝土的配合比例：一份水泥(約 30 公斤)，二份半砂(約 75 公斤)，五份碎石(約 160 公斤)，共計約 265 公斤。

#### 四 使用和保养 .

1. 两用 没有电源的乡村，可以拆掉电动机传动部分，改用手摇(有电源的城市或乡村，可用电动机带动)。

2. 电动机的装法 装电动机时，先拆下小齿輪軸的軸罩螺釘，取下軸罩和下面的一片垫片，把拆下的螺釘仍裝上，使輪承压盖紧压在傳动箱上。然后装上皮带輪，在装皮带輪时，使軸轂上的小孔与小齒輪軸上的小孔对正，装上柱头螺釘；装柱头螺釘时，在它下面要装一个彈簧垫圈。装好皮带輪后，再用螺釘牢固地裝上电动机座，最后把电动机装在电动机座上，按上皮带校正电动机位置，旋紧电动机底脚螺釘，装上皮带罩壳。在启动电动机时，先用搖手柄使速度达到 60 轉/分后再开啓電門。

3. 加潤滑油 潤滑油从螺旋齒杆孔中注入傳动箱內的貯油池(見圖 3)，至油从油位管溢出为止，然后揩淨油污，将螺旋齒杆装入鋼珠軸承內，旋紧特制螺釘，防止螺旋齒杆在工作时向上跳动。

4. 潤滑 为了經常保持机器内部的清潔和延長使用寿命，

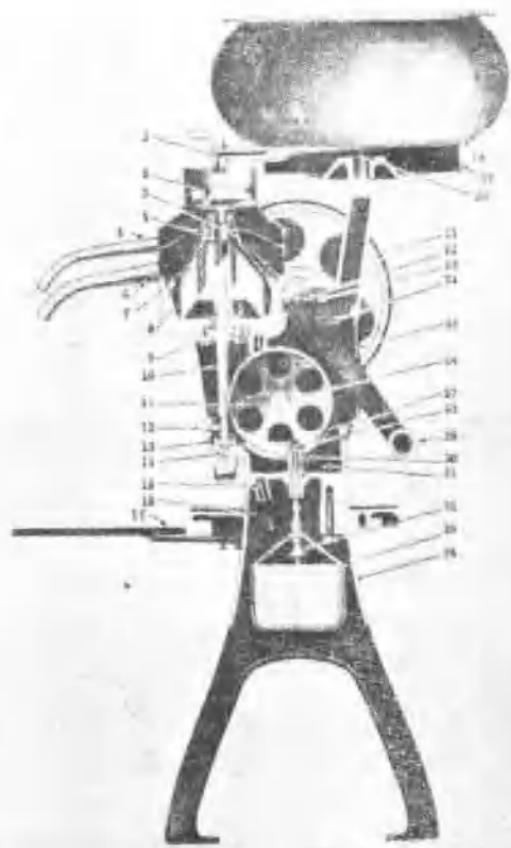


圖3 各部名稱。

- 1—开关；2—浮體；3—出奶口；4—調節螺釘；5—流油器；6—流奶器；7—橡皮垫圈；8—分离室；9—鋼珠軸承；10—螺旋齒杆；11—螺旋齒輪；12—特制螺釘；13—鋼珠軸承；14—鋼珠；15—清洗管子；16—回奶管子；17—放桶盤；18—盛奶桶；19—叉形架；20—矮釘（拆分离器用）；21—大齒輪；22—柱头螺釘；23—軸襯；24—手柄；25—玻璃（觀察潤滑）；26—柱头螺釘；27—油斗；28—油面位置；29—指示鉛；30—油位管；31—潤滑油；32—放油裝置；33—回奶桶；34—底座。



圖 3 加潤滑油。

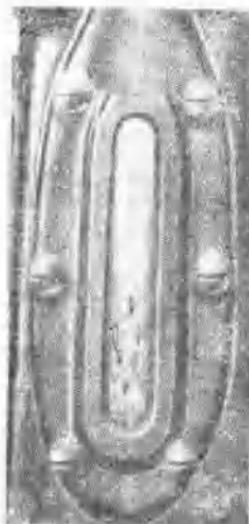


圖 4 玻璃片。

必須定期調換潤滑油(每過三、四個月必須換油一次)。換油時，必須先放盡內部的存油後，再加入清潔的机油。當機器運轉時，可以在支架的玻璃片上看見飛濺出來的油滴(圖4)；如果看見的油沫很少或竟沒有時，說明油面太低，必須馬上補充机油。

**5. 手柄** 手柄是用柱頭螺釘緊裝在傳動軸上；手柄把手裝于手柄螺杆上。在分離器沒有裝上時，手柄先搖15~20轉。

**6. 分離器** 裝分離器時，可將分離器底座，放到叉形架上(圖5)；將橡皮墊圈[丙]在溫水中浸濕後放在底座上；分離片(圖6)可以照次序一片片地放入。在每一片分離片上有與分離器底座符合的三孔，使分離片適合地套在底座的軸上。裝好分離片後裝上分離片蓋，再裝分離器蓋。裝分離器蓋時應注意將蓋下的缺口[甲]與套裝在底座的梢釘[乙]上，用扳手旋緊梯形螺母。到梯形螺母上的箭頭與底座軸頂上的刻線一致

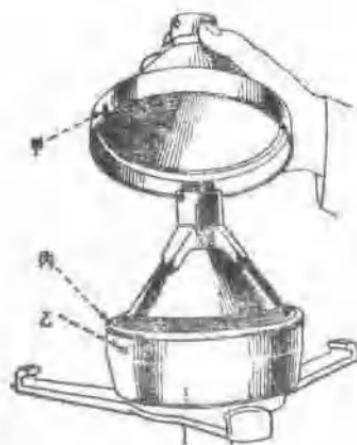


圖5 分離器的組合



圖6 分離片

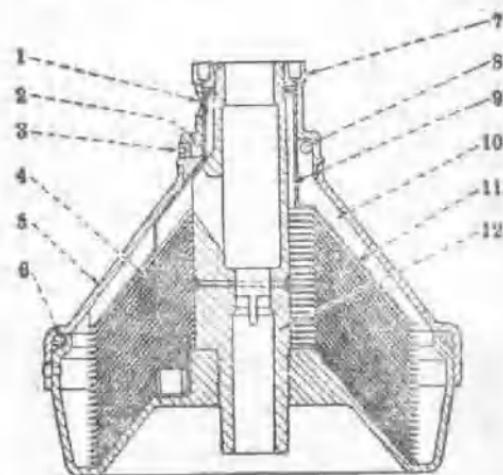


圖7 分離器各部名稱

1—奶油出口；2—脫脂奶出口；3—調節螺釘；4—分離片；5—分離器蓋；6—橡皮墊圈；7—梯形螺母；8—脫脂奶出口；9—奶油通路；10—脫脂奶通路；11—分離片蓋；12—底座。

时，螺母即已經旋緊。

分离器放在螺旋齒杆上之前，應把螺旋齒杆頂部和缺口揩干淨；分离器往螺旋齒杆上裝時，不要使他自己落下，應輕輕按上。

7. 調節分離器之高度 假使分離器的高度需要調整時，可以按照圖 8 的方法調整螺堵：首先拆下傳動箱前部下方的螺帽，按逆時鐘方向松開螺母，用調節螺堵來升高或降低螺旋齒杆下面的滾珠軸承，使分離器蓋頂部的奶油出口小孔與流油器頂部平。調整好後旋緊螺母，裝好螺帽。

8. 鐵皮零件 鐵皮零件在未用過以前，應先用熱水洗刷淨出厂時所塗上的油脂。

圖 9 是流油流奶器的配合圖。流奶器位於分離器之頂上，



圖 8 調節分離器的高度。

紧密地套装在传动箱上；流油器紧密地装在流奶器内；进奶漏斗紧密地装在流油器上；浮飘放在进奶漏斗里面。

在准备使用的时候，先在分离器注入热水，到正常速度时，打开盛奶桶上之开关，注入的水会很自然地和脱脂奶一起流出，不致影响奶油之密度。

盛奶桶放在叉形架上，把盛奶桶下面凹口适当地放在叉形架的凸出处，使开关安放在适当的位置（圖10）。

假使盛奶桶已經注滿了牛奶，如果因某种原因需要檢查分离器或銅皮零件时，可不必从架上取下盛奶桶，只要提起盛奶桶的一面使缺口离开叉形架旋转一个角度（圖11），使盛奶桶的开关离开进奶漏斗后，仍置在叉形架上。

分离器沒有达到要求速度前，不要打开盛奶桶开关。

9. 提取奶油 提取奶油的最好溫度为接近乳牛身体之溫度。新鮮的原体温脫脂牛奶，在食料中有着更好更多的营养价值。



圖9 流油流奶器之配合。



圖10 盛奶桶。

奶油少的原因是：

(1) 与速度有关。速度太慢奶油就少，快了会增大奶油的密度。

(2) 与容量有关。分离器設計的牛奶容量是一定的，改变它的容量，将会影响到奶油的提取量。

容量的决定方法是将盛奶桶盛满水，当达到正常速度时，打开开关收集在三分钟內从二个出口流出的全部容量，称得重量的20倍即是每小时的产量。

(3) 分离器压缩不紧，使分离器發生震动及分离片發生移动位置等現象而影响奶油的产量，我們可以增加不多于三片新分离片来改正它。

10. 开关 当盛奶桶盛满了牛奶，分离器达到了正常速度



圖 11

时，可将开关完全打开，牛奶从开关流入进奶漏斗，再流经空心轴进入分离器。脱脂奶经过分离器到流奶器流出；奶油经过分离器到流油器流出。

11. 調節螺釘 如果奶油太少或太多时可以很快地用調節螺針来改变奶油的密度(圖12)；旋出螺釘可得到密度大的(濃的)奶油，旋进螺釘可得到密度小的(稀的)奶油。螺釘的四分之一轉，大約可改变奶油量的5%。可以旋轉螺釘一直到你要求得到的奶油。

12. 手柄的轉速 裝配后，加足了潤滑油，并做好运转的准备工作后，可以搖动手柄，逐渐增加分离器的速度，直至手柄的轉速达到60轉/分钟为止；不要在不正常的轉速下工作，否则会改变奶油的密度。

13. 速度指示器 保持不变的适当速度是最高工作效率的保證。本器在手柄上裝有速度指示器(圖13)。在沒有达到正常速度时，指示器会自动地响起来，达到正常速度后，鈴就不响了。



圖13 速度指示器。



圖12 牛奶調節螺釘。

在分离器正常旋转时，不要突然把它刹住，要讓它自己慢慢地停下来。

14. 冲洗分离器 盛奶桶內只留下0.5公厘深的牛奶时，手柄可停止搖动，等盛奶桶內的牛奶

完全流出后，用下面两种方法中的一种来冲洗分离器：

(1) 用新分离出的脱脂奶，在盛奶桶内装够三分之一桶，从开着的开关流出，直到脱脂奶从奶油出口流出时，关住开关避免冲淡奶油。

(2) 旋转盛奶桶到开关完全离开进奶漏斗后，取出浮漂，从进奶漏斗加入高于摄氏30度的热水直到很清潔的水从奶油出口流出止。

15. 拆梯形螺母 把分离器摆在叉形架上(圖14)，分离器下面的小孔，套在叉形架的两颗矮钉上，然后用扳手依梯形螺母上的箭头方向松开(圖15)，拆下梯形螺母。



圖14 拆梯形螺母。



圖15 梯形螺母。

16. 拆分离器盖 如圖16所示，用两手抓紧分离器盖和底座，大拇指用力压下，食，中指向上拉，从分离器底座上拆下分离器盖。

17. 拆取分离片 取下分离片盖后用螺絲起子插入分离片較長的孔中，旋紧螺絲，左手揿牢分离器底座，右手用螺絲起子把分离片轻轻拉出(圖17)。

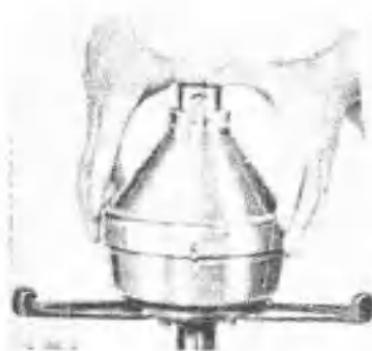


圖16 拆分離器蓋。

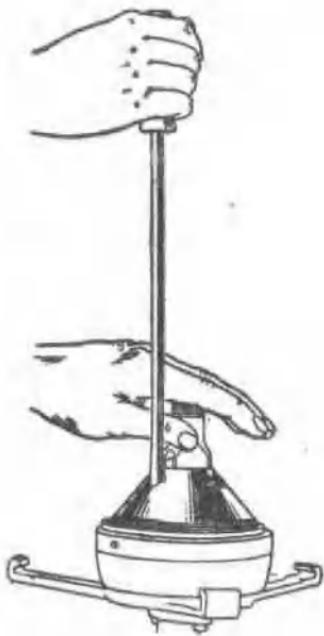


圖17 拆取分離片。



圖18 洗滌分離片。

18. 洗濯分离片 洗濯分离片可用鉛桶或木桶(圖18)，第一次用溫水洗，第二次用热水，第三次肥皂水，最后放在清潔的开水中洗濯。洗完后，就套在螺絲起子上搁在挂物钩上凉干；到第二次使用时再取下(圖19)。分离片在螺絲起子上要适当地分开，使空气能自由地通过；分离片要常常用干燥的刷子刷去灰塵。



圖19 帶「分离片」的螺絲起子。

分离片洗刷时，要很自然地挂在螺絲起子上，切勿使它們在螺絲起子旋轉或紧压在螺絲起子上，或洗濯时用力过猛，这样会使分离片的孔变形，不能很合适地装在分离器座上。

19. 橡皮圈的保护 橡皮圈不用时把它放在冷水的碟子中，到下次要用时再取出，切不要将它悬挂在鐵釘或木釘上，否则它会变形扁圓的样子。最忌油类流在上面，机油等会使橡皮溶化。

20. 干燥 不能把分离器或分离器的一部分放在爐子上或暖室中烘干；不用时不要把分离器部分放在一起。用过后，接触过牛奶的部分要徹底洗濯清潔，曝露在有阳光的空气中凉干。

## 五 校正和修理

1. 螺旋齒杆的拆裝 分离器取下时，螺旋齒杆仍留在原处。在螺旋齒杆下面有一个推力銷，推力銷下面是一粒鋼珠，