

หลักสูตรที่ 7: แบริ่งส์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

ระยะเวลา : 2 ชั่วโมง

จำนวนผู้เข้าร่วมสัมมนา : ไม่จำกัดจำนวน

ค่าใช้จ่ายในการจัดสัมมนา : ฟรี

รายละเอียดของเนื้อหา :

1. ความรู้ทั่วไปและทฤษฎีพื้นฐานของแบริ่งส์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

- ส่วนประกอบและโครงสร้างที่สำคัญของแบริ่งส์สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
- ชนิดของแบริ่งส์ที่ใช้ในอุตสาหกรรมอาหารแต่ละประเภท
- ตัวอย่างจุดใช้งานของแบริ่งส์พิเศษสำหรับเครื่องจักรผลิตอาหาร
- การคำนวณอายุและการเลือกใช้งานแบริ่งส์

2. สัญลักษณ์และความหมายของเบอร์แบริ่งส์

- ความหมายของสัญลักษณ์ที่ระบุบนแบริ่งส์แต่ละชนิด
- เทคนิคการอ่านและการเทียบเบอร์แบริ่งส์ชนิดต่างๆ

3. การหล่อลื่นแบริ่งส์

- ชนิดและการเลือกใช้น้ำมันหล่อลื่นสำหรับแบริ่งส์อุตสาหกรรมอาหาร
- วิธีการและปริมาณการเติมสารหล่อลื่นสำหรับแบริ่งส์อุตสาหกรรมอาหาร

4. การใช้งานและการบำรุงรักษาแบริ่งส์

- เทคนิคและวิธีการถอดประกอบแบริ่งส์ในลักษณะงานต่างๆ
- การล้างและการทำความสะอาดแบริ่งส์
- การเก็บรักษาแบริ่งส์
- ตัวอย่างและกรณีศึกษาเกี่ยวกับสภาพความเสียหายของแบริ่งส์ในเครื่องจักรอุตสาหกรรมอาหาร