

PIEKARZ – Wyposażenie zakładów piekarskich kl 2

Dzień dobry!

TEMAT: Charakterystyka miesiarek o działaniu ciągłym, ogólne zasady eksploatacji miesiarek.

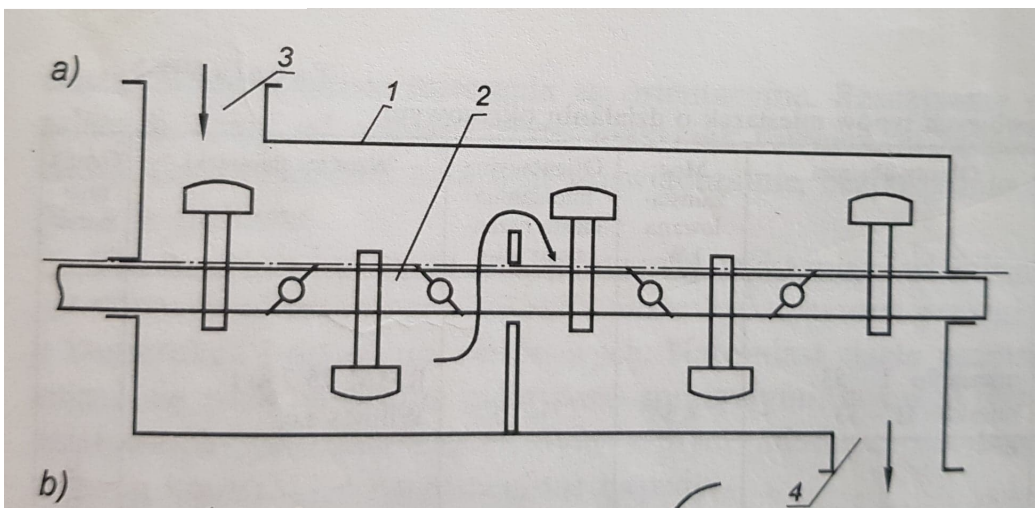
W miesiarkach o działaniu ciągłym niemal jednocześnie zachodzą dwie fazy procesu mieszenia:

- ujednoczenie struktury
- mechaniczny rozwój.

Wymieszane ciasto wychodzi z maszyny ciągłym potokiem. W wyniku działania miesidła tworzy się ciasto i jednocześnie przemieszcza do leja wyjściowego, skąd jest kierowane do fermentacji.

Efektywność pracy miesiarki zależy od:

- ilości ciasta zabieranego przez miesidło,
- prędkości i toru ruchu miesidła,
- kształtu miesidła.



- 1) Korpus
- 2) Mieszadła
- 3) Lej górny – podający mąkę i inne składniki
- 4) Lej wyjściowy

Ogólne zasady eksploatacji miesiarek o działaniu ciągłym:

- okresowe sprawdzanie uszczelnienia łożysk wału miesidła,