

Dzień dobry

Temat: Agregaty do wytwarzania ciast pszennych metodą ciągłą .

Podział agregatów :

- a) Do jednofazowego wytwarzania ciasta
- b) Wytwarzanie ciasta o różnych zaczynach
- c) Uniwersalne agregaty do wyrobu ciast pszennych, żytnich i mieszanych

a) przygotowanie ciast na sztywnych zaczynach komplikuje mechanizację i automatyzację ich wytwarzania. Gęste masy trudno transportować i dozować . Sztywne półprodukty ulegają przekwaszeniu, wykazują małą tolerancję frementacyjną. Sztywne zaczyny trudno odnawiać i przygotowywać od nowa.

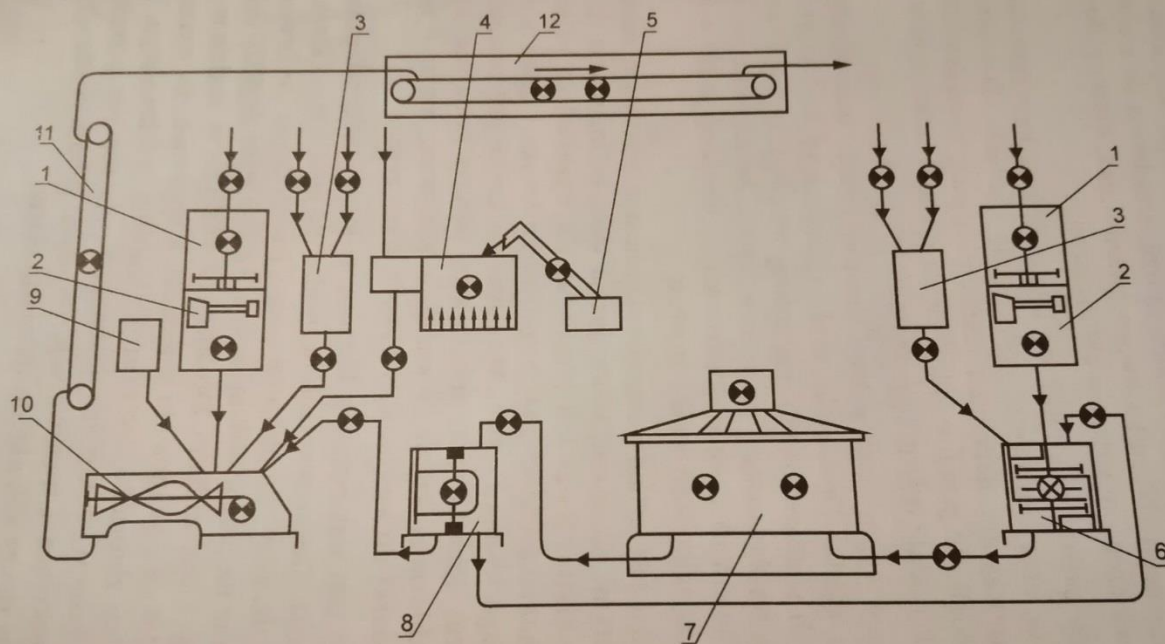
b) ostatnio obserwuje się w piekarstwie światowym dążenie do ciągłego wytwarzania ciasta na luźnych zaczynach bez stosowania fermentacji ciasta lub przy znacznym skróceniu tego etapu.

c) agregat KTV firmy Topos znalazł najszerze zastosowanie.

Budowa agregatu:

- zespół urządzeń do wytwarzania solanki
- przygotowanie wody o odpowiedniej temperaturze
- urządzenie do roztwarzania drożdży
- fermentacyjnego zbiornika kwasu
- przenośnika
- komory fermentacji ciasta
- sterowniczego urządzenia chłodzącego

Poniżej zdjęcie przedstawiające schemat agregatu KTV 1500 do ciągłego wytwarzania ciasta.



Rys. VII-21. Schemat agregatu KVT-1500 do ciągłego wytwarzania ciasta [2]

1 — zasobnik mąki, 2 — dozownik mąki, 3 — dozownik wody, 4 i 5 — urządzenie do przygotowania roztworu soli, 6 — urządzenie do przygotowania kwasu, 7 — urządzenie fermentacyjne, 8 — mieszacz kwasu, 9 — dozownik kminku, 10 — miasiarka ciasta, 11 — przenośnik taśmowy, 12 — urządzenie do fermentacji ciasta

Temat: Rodzaje dzielarek – zasady działania

Dzielenie ciasta odbywa się:

RĘCZNIE – w małych piekarniach. Wymaga się dużej sprawności fizycznej oraz opanowania techniki dzielenia.

MASZYNOWO- dzielenie składa się z następujących operacji :

- przyjmowanie ciasta i przekazywanie go do komory roboczej
- odmierzanie kęsów ciasta
- wypychanie ich po odmierzeniu i usuwanie z maszyny.

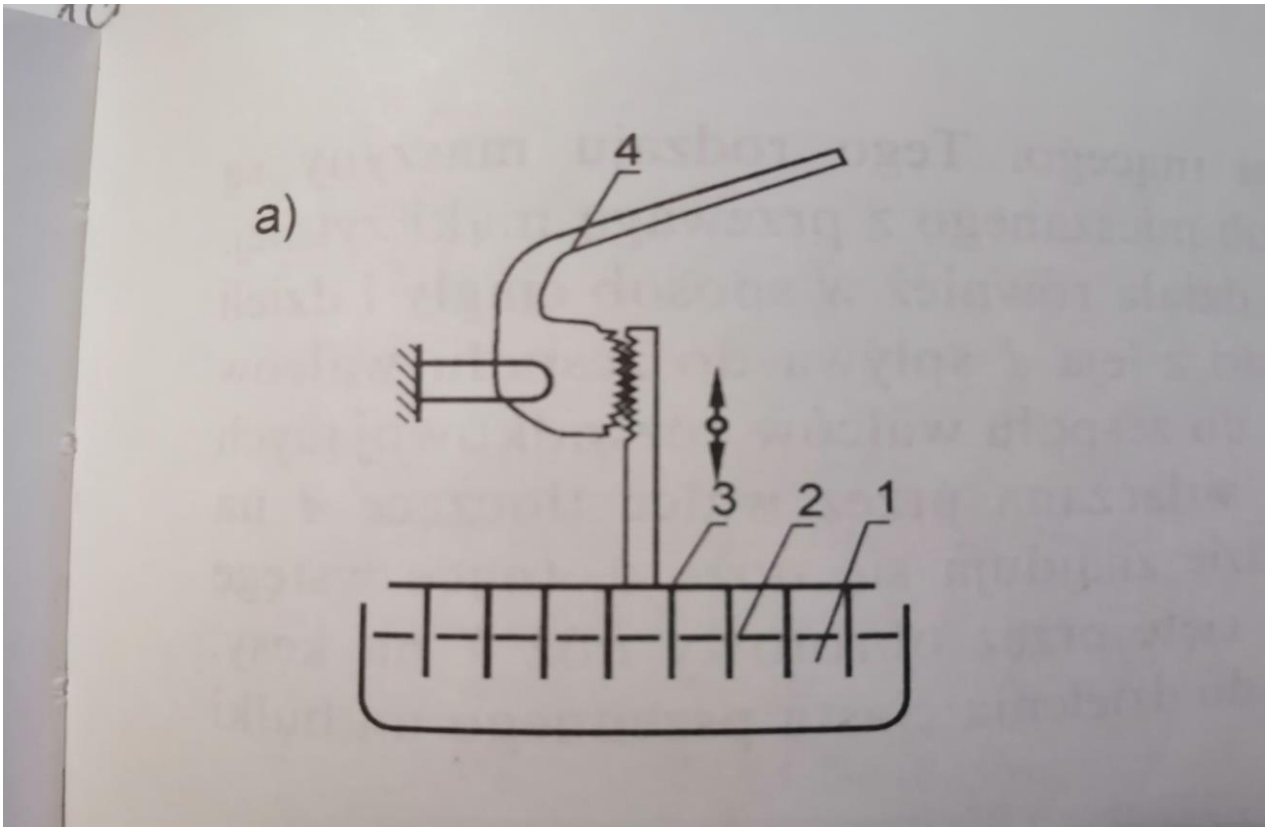
W zależności od sposobu tłoczenia ciasta dzielarki dzielimy na :

- prasujące
- pneumatyczne
- ślimakowe
- walcowe
- nożowe
- tłokowe

DZIELARKA PRASUJĄCA

Dzielarka prasująca zwana krajalnicą wieńcową jest stosowana w małych piekarniach do dzielenia ciasta na bułki.

Porcję ciasta tzw. Kęs pierwotny umieszcza się w zagłębieniu komory tłoczenia (1) następnie masę ciasta wyrównuje się płytą dociskową (2), po czym dzieli się na odpowiednią liczbę kęsów za pomocą wieńcowego noża (3) na dwuramiennej dźwigni (4)

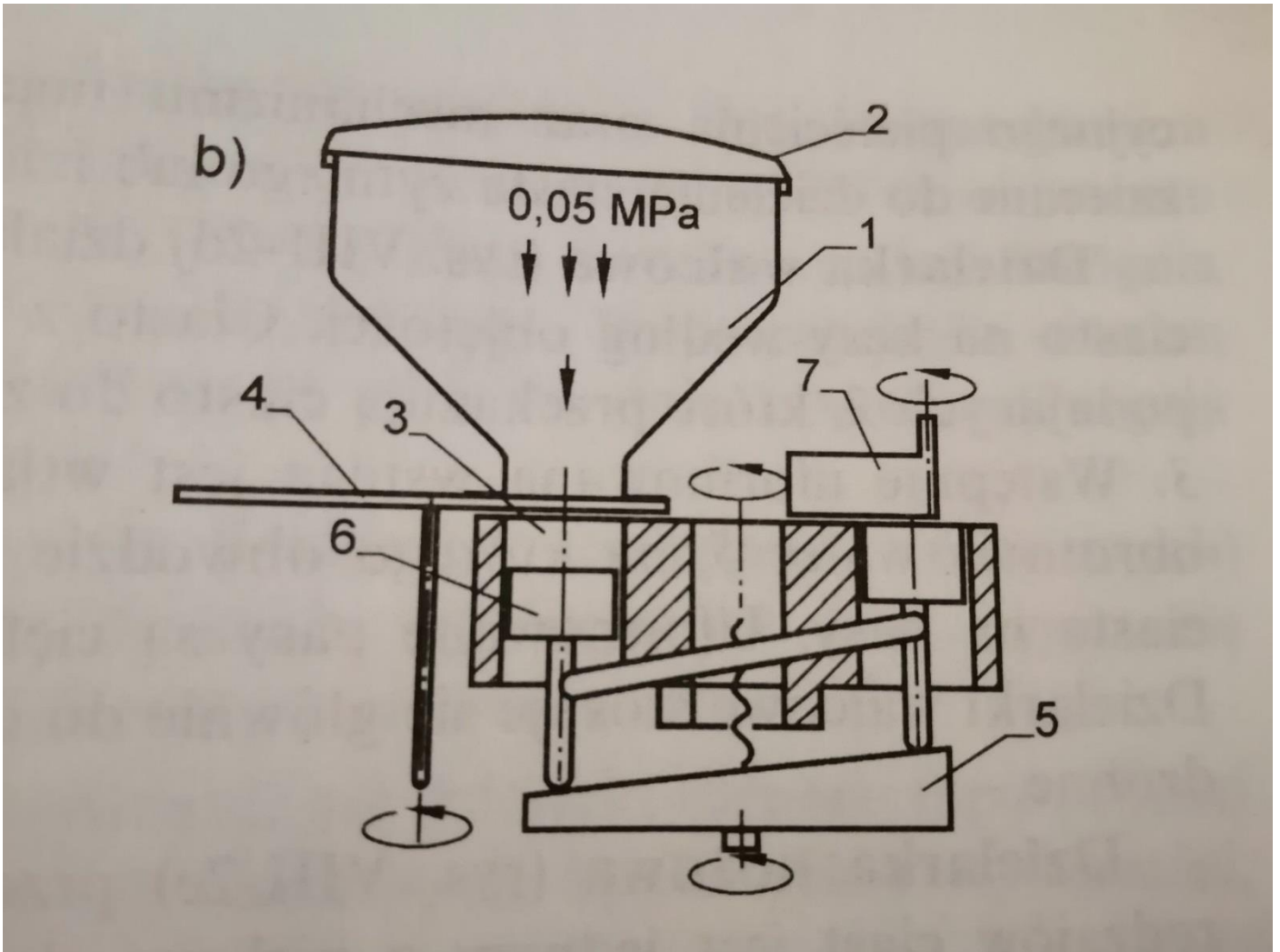


DZIELARKA PNEUMATYCZNA

Pracuje cyklicznie jest stosowana do dzielenia ciasta na chleb .

Po załadowaniu ciastem leja zasilającego (1) i zamknięciu go szczelnie pokrywą (2) doprowadza się pod ciśnieniem powietrze, tłocząc cisto do gniazda pomiarowego(3).

Odcinający nóż (4) wstrzymuje dopływ cista, po czym następuje obrót głowicy z gniazdami. W wyniku działania krzywki (5) na tłok (6) zostaje wypchnięty z gniazda i odrzucony sprężynowym odrzutnikiem (7) poza maszynę .



Temat: Rodzaje dzielarko-zaokrąglarek

Najczęściej stosowane dzielarki ciasta na pieczywo drobne to :

- a) Ręczne dzielarki prasujące
- b) Dzielarki z ręcznym dzieleniem i mechanicznym zaokrągleniem
- c) Dzielarko-zaokrąglarki prasujące z napędem mechanicznym (półautomatyczne)
- d) Dzielarko-zaokrąglarki tłokowe o działaniu ciągłym (automatyczne)
- e) Dzielarko-zaokrąglarki walcowe o działaniu ciągłym (automatyczne)

- a) Podział na kęsy następuje według masy ciasta.
Przygotowanie do dzielenia ciasto dzieli się na duże kęsy, o masie będącej wielokrotnością liczby kęsów na jaką zostaną podzielone .
Masa pierwotnego kęsa wynosi od 900-3600g w wyniku czego otrzymuje się 30 kęsów o masie 30-120g
- b) Dzielarko-zaokrąglarka do bułek drobnych składa się z dzieląco prasującego zespołu o napędzie ręcznym i zespołu zaokrąglającego o napędzie elektrycznym .
Dzielenie cista oraz zaokrąglenie kęsów odbywa się na paletacy (tacach) , które w ilości kilkunastu stanowią wyposażenie dzielarko-zaokrąglarki
- c) Jest maszyną prasującą , dokonującą podziału cista wg masy. Wszystkie czynności są wykonywane samoczynnie stąd tego typu dzielarko-zaokrąglarki są nazywane półautomatycznymi .
- d) Najpopularniejsza w świecie dzielarka tego typu eksploatowana także w Polsce to dzielarka Multimat .Dzielarki te cztero lub sześciorzędowe współpracują zazwyczaj z piecami o działaniu ciągłym .
- e) Walcowa dzielarko-zaokrąglarka o działaniu ciągłym występuje w naszym kraju w dwóch wersjach (cztero i pięć rzędowa o różnym zakresie masy kęsów)
Cisto doprowadzane jest do walców płaszczających , które formują z niego stugę o jednolitej strukturze oraz wyrównanej grubości i szerokości .
W tym celu ciasto wcześniej doprowadza się przenośnikiem taśmowym , który później zastąpiono lejem zasilającym.

Proszę o przepisanie notatek do zeszytu.

Odpowiedź jakie urządzenia do dzielenia kęsów ciasta znajdują zastosowanie w Twoim miejscu praktyk?

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt mailowy .

Pozdrawiam
Jadwiga Bałchan