

Dzień dobry

Temat: Obsługa dzielarek i dzielarko-zaokrąglarek

Dla prawidłowej pracy dzielarek prasujących i właściwej dokładności istotne jest przygotowanie kęsów pierwotnych. Konsystencja dzielonego ciasta nie może być zbyt luźna aby ciasto się nie rozplętało, ani zbyt gęsta. W celu zapewnienia właściwej pracy dzielarek o działaniu ciągłym należy :

- Równomiernie podawać ciasto do leja zasilającego
- Utrzymywać najwyższy poziom ciasta w leju zasilającym
- W czasie pracy maszyny sprawdzać na wadze stołowej dokładność dzielenia ciasta na kęsy i odpowiednio regulować ich masę
- Okresowo oczyszczać drewnianymi lub plastikowymi łopatkami stykające się z ciastem części maszyny, po czym smarować olejem parafinowym
- Co najmniej raz na zmianę czyścić elementy robocze (ślimaki, tłok, nóż, głowicę dzielącą, gniazda pomiarowe i ich tłoczki) smarować olejem parafinowym
- Po ukończeniu pracy przemyć gorącą wodą wszystkie stykające się z ciastem części maszyny
- W trakcie pracy maszyny systematycznie uzupełniać poziom mąki w posypywaczach, a w dzielarkach dozujących olej do układu dzielącego- poziom oleju

Kategorycznie zabrania się popychania ciasta rękami z leja zasilającego do komory roboczej, gdyż grozi to nieszczęśliwymi wypadkami.

Temat: Maszyny do kształtowania kęsów ciasta, zasady eksploatacji maszyn kształtujących.

Maszyny do kształtowania kęsów ciasta to :

- a) Zaokrąglarki
- b) Wydłużarki
- c) Rogalikarki
- d) Zaokrąglarko-wydłużarki
- e) Agregaty kształtujące

a) Dwutaśmowa zaokrąglarka jest stosowana głównie do formowania kęsów ciasta mieszanego i żytniego . Główne części tej maszyny to

- dwie taśmy ruchome, ciasto tocząc się między nimi przyjmuje kształt zbliżony do ściętego stożka.
- zespół formujący
- zespół napędowy

Do zaokrąglania kęsów ciasta pszennego stosuje się zaokrąglarki stożkowe

b) Taśmowa wydłużarka przeznaczona jest do formowania kęsów ciasta żytniego, mieszanego, a po zamontowaniu na niej walców spłaszczających – ciasta pszennego. Najczęściej tego typu wydłużarka(ze względu na większą szerokość taśm formujących pozwalających na uzyskanie kęsów długości do 70cm) stosuje się do produkcji bagietek.

c) Rogalikarka bez taśmowa jest typowym rozwiązaniem konstrukcyjnym wydłużarki walcowej. Jest przeznaczona do spłaszczania i zwijania kęsów ciasta na rogale lub wałki do splatania chałek. Czynności te wykonuje kształtownica spłaszczająco-zwijająca dwuetapowo (następuje spłaszczenie, a w drugim etapie zwinięcie)

ZADANIE:

Rozwiń podpunkt d i e przy pomocy informacji zamieszczonych w materiale który znajdziecie w google wpisując „ użytkowanie maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki półproduktów piekarskich „

Temat: Urządzenia do rozrostu ciasta i zasady eksploatacji komór rozrostowych.

Urządzenia rozrostowe muszą zapewnić odpowiednie parametry rozrostu:

- temperaturę 35 C -40 C
- wilgotność 75-80%
- odpowiedni czas

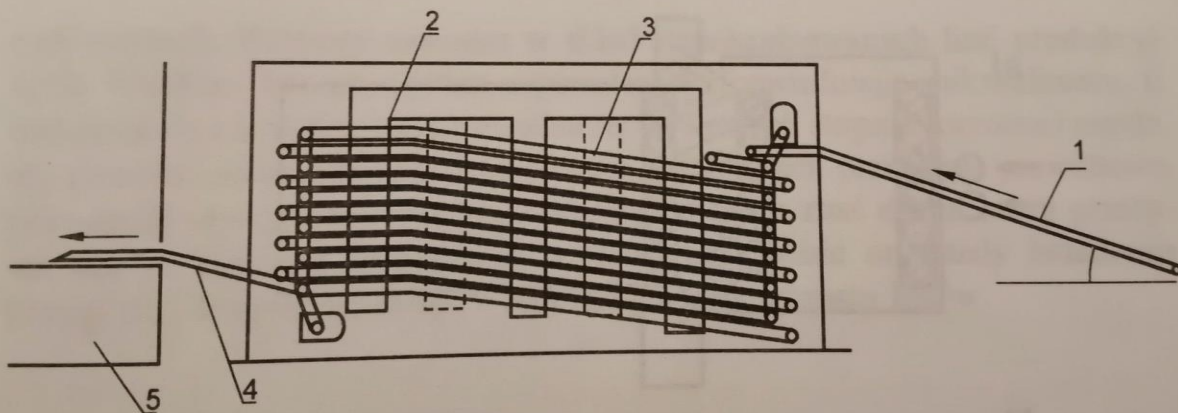
Ze względu na sposób prowadzenia rozrostu dzielimy na :

- stacjonarne (deski, koszyczki, formy, blachy) umieszczane na wózkach rozrostowych.
- ruchome komory stosuje się w przypadku zmechanizowanego procesu produkcji.

W zależności od sposobu przemieszczania kęsów w komorach wyróżniamy:

- taśmowe (mieszczą jeden lub wiele przenośników taśmowych znajdujących się jeden na drugim, na górną taśmę są nakładane kęsy, które po przejściu wzdłuż komory spadają na przenośnik położony niżej. W ten sposób trafiają na pozostałe przenośniki)

Schemat taśmowej komory rozrostowej:



Rys. VIII-41. Taśmowa komora rozrostowa [2]

1 — przenośnik załadunkowy, 2 — nawiew klimatyzowanego powietrza, 3 — przenośnik, 4 — przenośnik zadawczy, 5 — piec

- kołyskowe (mają na dwóch łańcuchach bez końca, rozpiętych na kołach zawieszono obrotowe kołyski(polietylenowe koszyczki z gęstej siatki). Opróżnianie kołyski następuje przez jej przechylenie , czas rozrostu reguluje się przez zmianę prędkości przesuwu kołysek. Wrzut kęsów ciasta może być regulowany programatorem z czujnikami fotoelektrycznymi.)

-półkowe (są podobne do komór kołyskowych ,ale zamiast kołysek mają półki, na których układa się koszyczki, formy, blachy z kęsami ciasta.

Obsługa komór rozrostowych polega na :

- zapewnieniu odpowiedniej temperatury i wilgotności
- kontroli stopnia rozrostu kęsów
- regulacji czasu rozrostu
- synchronizacji jej pracy z innymi urządzeniami

W razie jakichkolwiek pytań proszę o kontakt mailowy .

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan