**PIEKARZ – Wyposażenie zakładów piekarskich 2 kl**

Dzień dobry!

**TEMAT: Przygotowanie i dozowanie wody.**

Temperaturę wody przed mieszaniem zaczynów lub ciasta należy doprowadzić do wymaganego poziomu. Najprostszym rozwiązaniem do przygotowania wody o żądanej temperaturze są urządzenia zwane mieszaczami (zbiornik wyposażony we wskaźnik poziomu, termometr dwa króćce doprowadzające wodę zimną i gorącą z zaworami odcinającymi i króciec z zaworem doprowadzającym wodę do dzieży. Żądaną temperaturę i wielkość porcji uzyskuje się w wyniku ręcznego manipulowania zaworami doprowadzającymi wodę.



Schemat działania mieszacza- dozownika

Urządzenie składa się z dwóch zbiorników:

1. Głównego (1) – służy do gromadzenia wody i wyposażony jest w odmierzacz wody
2. W drugim (2) następuje zmieszanie wody ciepłej i zimnej

Na rurach doprowadzających wodę zimną i ciepłą są zawory elektromagnetyczne (3 i 4) sterowane czujnikiem temperatury (5). Przy temperaturze niższej od nastawionej otwiera się odpływ wody gorącej i odwrotnie wyższej dopływ wody zimnej.

Odmierzanie porcji wody odbywa się za pomocą sond pojemnościowych, jedna (6) stała na dnie zbiornika a druga ruchoma (7) ustawia się na wysokość słupa wody określającą porcję wody. Po spuszczeniu wody przez elektromagnetyczny zawór (8) następuje samoczynne napełnienie mieszacza-dozownika wodą o określonej temperaturze i żądanej ilości.

**TEMAT: Przygotowanie oraz dozowanie drożdży i soli.**

Najczęściej w piekarniach stosuje się drożdże prasowane.

Przed użyciem rozdrobnić i rozprowadzić w wodzie nie przekraczającej 30°C co wpływa na:

- lepsze rozprowadzenie w zaczynie lub cieście

- przyspiesza fermentacje

Drożdże suszone stosuje się awaryjnie – polega na sporządzeniu mieszaniny drożdży, wody i mąki oraz odstawieniu na 50min.

W celu lepszego rozprowadzenia soli w cieście i wydzielenia z niej mechanicznych zanieczyszczeń należy rozpuścić ją w wodzie około 30°C a po odstaniu przecedzić lub przefiltrować.



**TEMAT: Zasady obsługi urządzeń dozujących.**

Ogólne zasady eksploatacji do rozpuszczania i dozowania surowców polegają na:

- utrzymaniu sprawności mechanizmów wykonawczych i elementów sterowania,

- zapewnieniu czystości napływu surowców do elementów pomiarowych i miejsca przeznaczenia procesie produkcyjnym,

- sprawdzenie funkcjonowania zaworów, szczelność połączeń rurowych, sprawność pomp,

- po zakończeniu całą instalację dokładnie przemyć,

- postępować zgodnie z dokumentacją załączona do każdego urządzenia.

Proszę o przepisanie notatek do zeszytu oraz przerysowanie schematów.

**Zadanie domowe:**

1. Wypisz wady powstające poprzez niestosowanie sporządzania roztworów drożdży i soli. (termin – 6.11.2020 godz 20.00)

Zadania przesłane po terminie będą miały obniżoną ocenę.

Proszę o przesłanie zaległych prac.

Pozdrawiam

Jadwiga Bałchan