

МЕХАНИЧЕСКОЕ И ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

Выполнила студентка 11 группы
Кормильцева Юлия

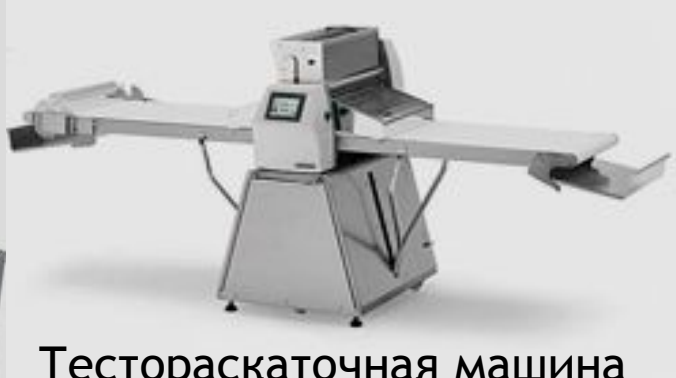
ВВЕДЕНИЕ

Ассортимент оборудования для кондитерских цехов весьма разнообразен, в зависимости от количества выпускаемой продукции и степени автоматизации различных этапов производства можно выбрать оборудование, как для промышленного производства, так и для небольшого семейного бизнеса. Мы рассмотрим оборудование, которое используется в кондитерском бизнесе наиболее часто, а из него можно выбрать для своего цеха наиболее необходимое.

- Мукопросеиватель.
- Планетарный миксер.
- Тестомесильная машина.
- Тестораскаточная машина.
- Отсадочная машина.
- Печь кондитерская.
- Мельница для сахара.
- Дозатор начинки.
- Мельница для сухарей
- Холодильные камеры для хранения продуктов и готовых изделий.
- Производственные столы.



Тестомесильная машина



Тестораскаточная машина



Отсадочная машина

Планетарный миксер



Мукопросеиватель

Мельница для сахара



Мельница для сухарей

Печь кондитерская



Дозатор начинки



ИНВЕНТАРЬ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

Основной инвентарь для приготовления кондитерских изделий:

- Делители теста.
- Сита.
- Венчики.
- Противни.
- Формы для выпечки.
- Формы для шоколада.
- Скалки.
- Ножи.
- Кондитерские мешки с насадками.
- Резцы для теста.
- Выемки кондитерские.
- Лопатки для перекладки пирожных.
- Лейка для пропитки изделий.
- Лопатка бордюрная.
- Кисточки для смазывания изделий.
- Кольцо для круглых тортов.
- Шаблоны для деления тортов.
- Листы кондитерские двух бортовые и трёх бортовые.
- Формы кондитерские для кексов и тортов.
- Тарталетницы.
- Шаблон для нарезки бисквита на порции.
- Щипцы кондитерские.
- Лопатка кондитерская.
- Упаковочные коробки для готовых изделий.

ДОЗАТОР НАЧИНКИ

Технические характеристики

Напряжение **220 В, 50** герц

Мощность **150** кВт

Размеры **400** х **300** х **580**мм

Вес **21** кг

Дозатор позволяет дозировать вареную сгущенку, джемы, мёд и прочие густые массы в готовые хлебопекарные и кондитерские изделия или в мелкую тару. Подходит для наполнения вареной сгущенкой и другими вязкими начинками пончиков Берлинеров, Донатсов, эклеров, заварных колец, булочек и др., а именно дозирования жидких и пастообразных начинок в пончики кольцеобразной формы по кругу в несколько мест (в 6 мест) одновременно.



Насадка для Донатсов

Дозатор имеет сменные насадки для Донатсов, где иголки дозируют начинку по кругу и насадки с одной иглой, где начинка дозируется в одном месте.

Дозатор отлично дозирует начинку как в традиционные русские пончики, так и в дрожжевые Донатсы.

Дозатор дозирует начинку как густую, так и жидкую (вареную сгущенку, джемы, творожную массу, мёд, взбитые сливки и пр.). Все детали аппарата, контактирующие с дозируемым продуктом, выполнены из нержавеющей стали 12Х18Н10Т и фторопласта Ф-4, разрешенного в пищевой промышленности.



Универсальность

Запас начинки может находиться в любой ёмкости - даже в стеклянной.

Сменные насадки позволяют применять дозатор для различных типов кондитерских изделий (Донатсов, Берлинеров, Элеров, Заванных трубочек и пр.).

Надёжность

Плавная и чёткая регулировка дозируемого объёма.

Удобство разборки и возможность промывки дозатора как в собранном, установленном на столе виде, так и в полностью разобранном виде.

Технические характеристики

Максимальная производительность: 1000 доз/час

Объём дозы: 4...10 мл - регулируется (вес начинки может быть до 30г)

Погрешность: не более 1%

Вес: 0,6 кг

РУЧНОЙ ДОЗАТОР НАЧИНКИ С НАСТОЛЬНЫМ КРЕПЛЕНИЕМ

Ручной дозатор начинки применяется для наполнения начинкой готовых хлебопекарных и кондитерских изделий. Подходит для наполнения пончиков Берлинеров, Донатсов, эклеров, заварных колец, булочек и пр.

Дозатор максимально прост в использовании, не потребляет электричество, легко устанавливается на любой стол.

Подходит для наполнения различных пирожных, пончиков, круассанов, профитролей и др. джемом, вареной сгущенкой или близких к этому начинками. Начинка дозируется движением рычага. Плавная регулировка объема дозирования. Простота в использовании, обработки и чистки. Отсутствие утечек при правильном использовании. Безопасная установка на столешницу толщиной до 50 мм.

Корпус из литого алюминия, камера дозирования из нержавеющей стали.

Воронка сделана из небьющегося пластика с фиксатором.

Ручной дозатор



Производительность	25-35 доз/минуту
Объем воронки	7л
Объем дозирования от	5 до 30г за ход поршня
Габаритные размеры	400x350x550 мм
Вес	2,4 кг

ДОЗАТОР НАЧИНКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ

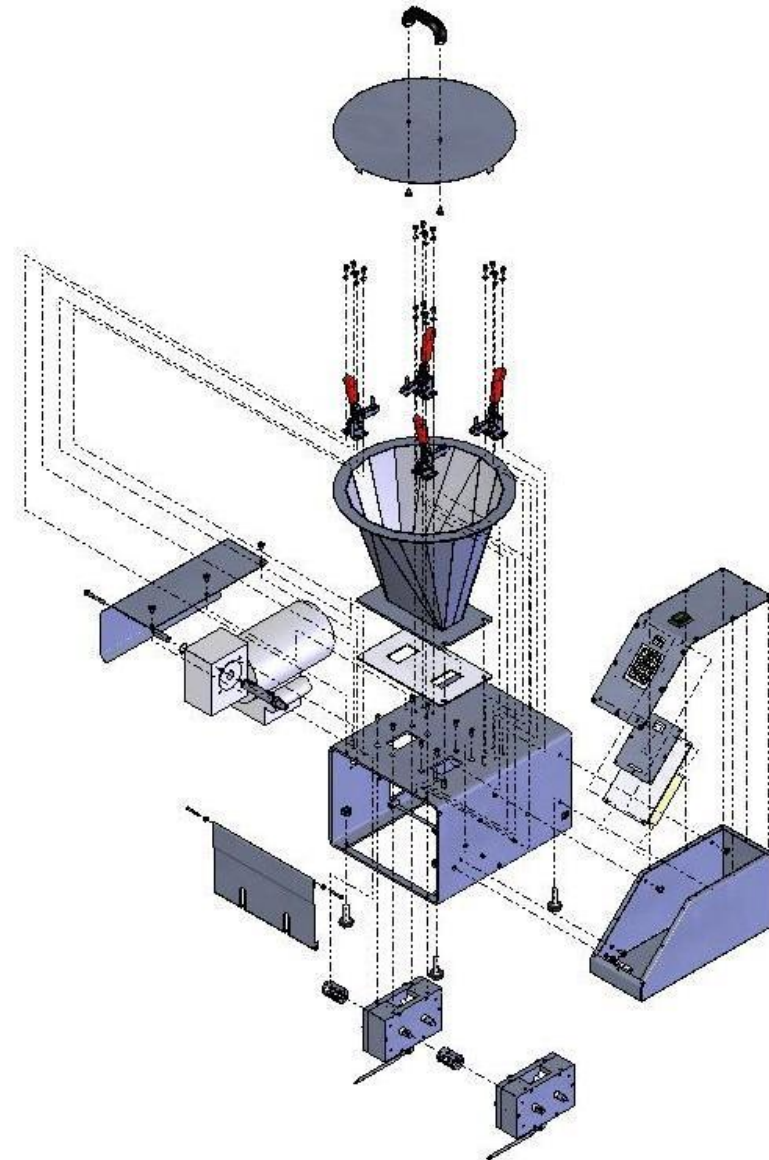
Дозатор начинки электрический от компании SHELDEM (пр-во Германия) - дозатор шестерёнчатого типа, предназначен для дозирования различных текучих, не слишком вязких начинок. Дозируются начинки по вязкости похожие на джем, повидло, вареную сгущенку в кондитерские и хлебобулочные изделия, например: Берлинеры, трубочки, эклеры и т.п. Процесс дозирования достигается за счет специально разработанной конструкции дозирующего узла. В отличии от других дозаторов, в которых объем дозирующей камеры является общим для двух иголок, в дозаторе начинки каждая дозирующая шестеренка приходится на соответствующую ей иголку.



Поскольку плотность дозируемых джемов, вареной сгущенки, ореховых муссов и т.п. является разной, то вес начинки нужно выставлять не по граммам, а по времени вращения шестеренок. Этот принцип используется в дозаторе. Это позволяет выбирать и выставлять время дозирования и подбирать необходимый оператору вес начинки, который будет выдаваться дозатором за один раз.

В конструкции дозатора предусмотрена возможность быстрого перехода на другую начинку. Для этого необходимо заменить дозирующую воронку (в комплекте идет одна воронка 14л, можно заказать несколько), а также дозирующие иголки.

Схема дозатора



Технические характеристики

Воронка: Объем: сталь 14 л

Диапазон дозирования: от 0 до 200г

Подключение: 230V, 50 Hz, 1,15 А

Размер : длина 550мм, ширина 360мм, высота 540 мм

Масса: 40 кг

Преимущества:

- высокая точность дозирования
- надежная немецкая конструкция из высококачественной стали
- возможность быстрого перехода с одной начинки на другую
- большая воронка 14л
- регулируемый вес начинки в широком диапазоне

