

Оборудование для кондитерского цеха



Студента 2 курса группы 18-ТП
Стукалова Дмитрия

КЛАССИФИКАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

Современное оборудование позволяет автоматизировать частично или полностью весь технологический процесс от подготовки сырья к производству до выпекания и отделки сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Современные условия дают неограниченные возможности выбора различного оборудования как отечественного, так и зарубежного, которое существенно повышает эффективность производства предприятий общественного питания и малых хлебопекарных производств.



- Оборудование для кондитерского цеха.
- 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 предназначен для замешивания любого вида теста, а также взбивания сливок.



Тестомесильная машина.



Тестомесильная машина используется для замешивания теста с высоким содержанием клейковины. Замес производится спиральным крюком, который позволяет замесить любое тесто.

Отсадочная машина



Используется для формирования изделий с дозировкой теста на противень.

Тестораскаточная машина.



Тестораскаточная машина предназначена для раскатки различных видов теста, которое проходит через систему валиков, благодаря чему достигается равномерная толщина теста.

Печь кондитерская.



Для кондитерского цеха наиболее подходящим вариантом будет ротационная вентилируемая печь, при выпекании с помощью вращения тележек и циркулирующего подогретого воздуха в печи, изделия выпекаются равномерно.

Для получения сахарной пудры из сахарного песка на производстве применяется мельница.

Мельница для сахара.



Дозатор начинки.



Дозатор используются для наполнения таких изделий как булочек, круассанов и других изделий различными видами джема или крема.

Используется для перемалывания сухарей, которые в дальнейшем используются для изготовления различных изделий.

Мельница для сухарей



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 перекалывания 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.

Фаршемешалки

Применяемые на предприятиях общественного питания фаршемешалки относятся к лопастным машинам.

Лопастные имеют разнообразную форму — от прямоугольника до сложных конфигураций.

Фаршемешалки бывают периодического действия, по принципу работы они выполнены на базе взбивальных и тестомесильных машин, при этом

применяют специальный рабочий орган для перемешивания фаршей.



Общие правила эксплуатации

Перед началом работы проверяют правильность сборки

сменного механизма и надежность его закрепления в горловине привода;

включают привод и проверяют работу механизма на холостом ходу;

далее в загрузочную воронку помещают все ингредиенты

фарша;

затем с помощью лопатки продукт продвигают в рабочую

кремовзбивальные машины

Для приготовления кремов, в том числе и горячих масс, а также темперирования глазурей и других смесей применяются кремовзбивальные машины.

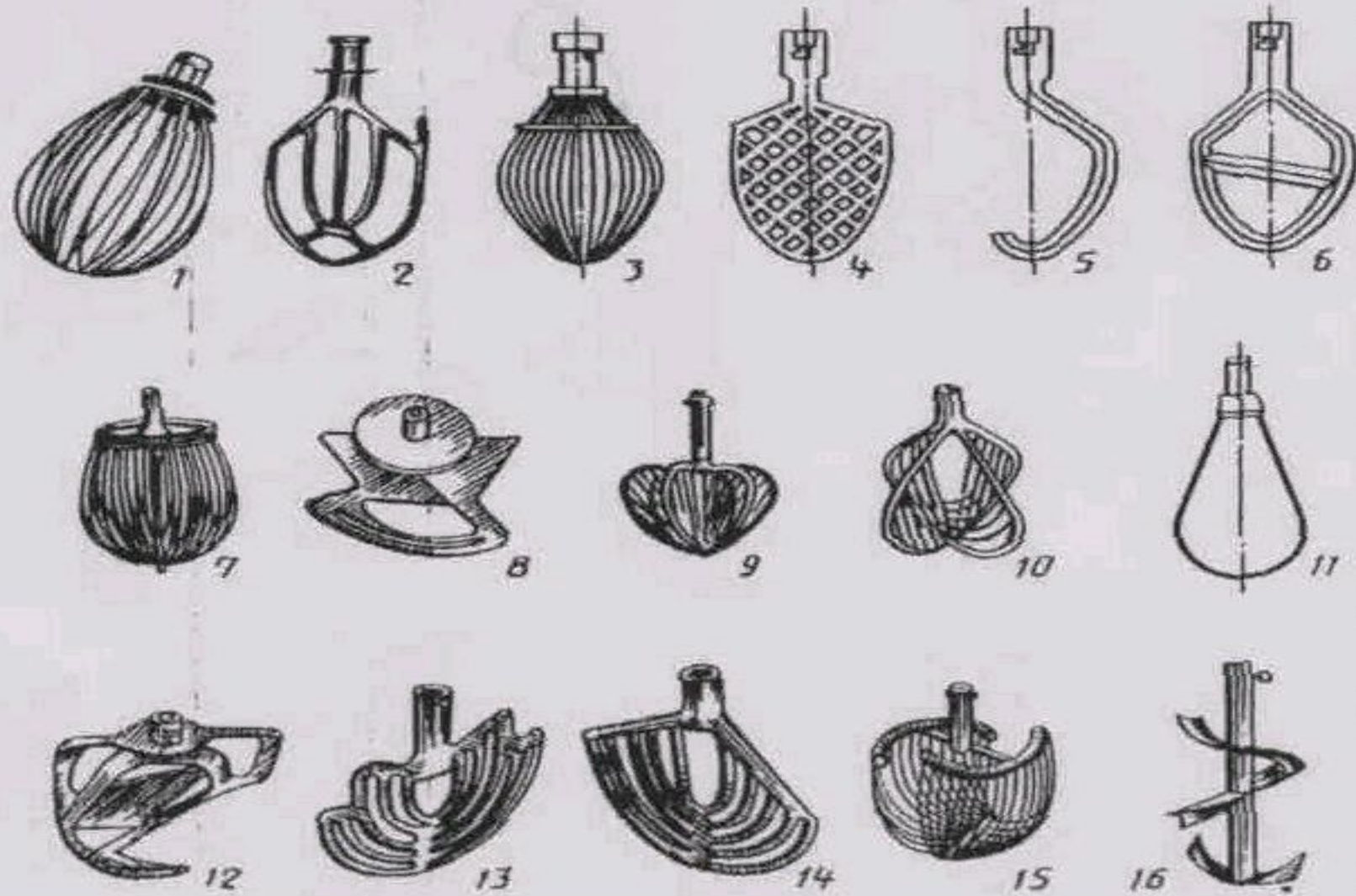
Процесс сбивания сопровождается подогревом смеси, улучшающим качество продукта.

Рабочим инструментом взбивальных машин служат легкосъёмные взбиватели:

1, 3, 7, 9, 11 и 15 - прутковые венчики различных форм применяют для взбивания жидких смесей;

2, 4, 13,14 - плоскорешетчатые и

8, 10,12 - фигурные взбиватели — для взбивания



1, 3, 7, 9,11,15 -

**прутковые венчики
различных форм
применяют для
взбивания жидких
смесей;**

2, 4, 13,14 -

плоскорешетчатые;

8, 10,12 –фигурные

взбиватели для

Отсадочные машины

Такие машины предназначены для автоматизации технологических операций при изготовлении сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста и масс.

Различные программы управления машиной позволяют переходить от одного продукта к другому получать изделия различных форм с начинками или



**Формование отсадкой
состоит в том, что в
рабочей камере создается
давление вращающимися
валками, шнеками или
поршнями и в результате
этого определенная по
массе и форме порция
теста выдавливается
через насадки.**



Тестоокруглительные машины

Машины для округления порций применяются на первоначальном этапе производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий до их расстойки и выпечки.

Округление необходимо для сглаживания всех неровностей на поверхности кусков и создания пленки,

которая препятствует выходу газов из теста при предварительной расстойке.

Наличие пленки способствует увеличению объема

На современных производствах широко используются тесто - делительно - округлительные машины.

В этих машинах совмещены две технологические стадии производства — деление и округление.



Дозатор крема

предназначен для наполнения выпеченных тестовых заготовок.

Дозатор крема представляет собой настольный аппарат с индивидуальным приводом.

Аппарат состоит из привода с электродвигателем, основания, дозирующего устройства, бачка для крема, механизма регулирования дозы, защитного кожуха и электрощитка.

Принцип работы дозатора крема — поршневой. Регулировка объема начинки производится механическим путем.

Аэрограф

это краскораспылитель для пищевых красителей, состоит из компрессора и пульверизатора.

С помощью аэрографа, который заправляют различными пищевыми красителями, выполняют цветовые эффекты или передают более точное соответствие задуманному сюжету на сложных мучных кондитерских изделиях.

- ▣ **Аэрограф состоит из двух частей: ручка-распылитель и компрессор, подающий давление. Модели ручек отличаются помимо диаметра сопла также вместительностью бачка для красок.**

Специальное оборудование

Пищевые принтеры

это новое оборудование в кондитерском производстве, предназначенное для нанесения изображений на поверхность кондитерских изделий. Оборудование представляет собой специализированную моноблочную конструкцию (все в одном) или состоит из отдельных агрегатов (сканирующего и печатающего устройства, процессора).

Для принтеров используют специальную пищевую краску, которой заправляют специальные.

Существует два вида оборудования: с печатанием фотографий непосредственно на поверхность кондитерских изделий и печатанием фотографий на специальных пищевых пластинах (вафельных, ванильных, сахарных и др.), которые затем укладываются на поверхность торта.

Качество изображения варьируется от 300 до 1 200 dpi.

На предприятиях общественного питания и кондитерских производствах широко используется оборудование для нанесения изображений