

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ И ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

Выполнила:
Студенка 4-го курса
Группа Т3415
Шилкина О. А.

ТЕСТОДЕЛИТЕЛИ

Тестоделители чаще всего применяются в производствах высокой и средней мощности для порционирования большого количества теста, получаемого на тестомесильной машине на весовые заготовки. Наиболее широко это оборудование используется в пиццерийном и пекарном производствах, так как высокая производительность тестоделителей (средняя около 500-700 порций/ч) не востребована на мелких предприятиях. Масса этих заготовок может колебаться от 0,05 до 1,2 кг в зависимости от назначения машины.

ВИДЫ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЕЙ

Говоря о делителе теста, требуется уделить внимание его разновидностям:

- по методу отмеривания порций теста: объемные (волюметрические) и весовые;
- по методу внедрения теста в дозирующую камеру: наиболее распространены **шнековые тестоделительные машины, машины вакуумного типа и гидравлические (ручные).**

ШНЕКОВЫЕ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬНЫЕ МАШИНЫ

Шнековый вариант, как правило, применяют на больших и средних предприятиях, которые занимаются выработкой массовых сортов хлеба. Незаменим, когда нужно производить ржаные и ржано-пшеничные хлебные сорта. Он характеризуется лёгкой конструкцией и удобством в эксплуатации.



ГИДРАВЛИЧЕСКИЙ ДЕЛИТЕЛЬ

Ручной
(гидравлический)
делитель теста нередко
используют на
небольших пекарнях. С
помощью этого
делителя разрезают
определенную массу
из теста на несколько
заготовок.



ВАКУУМНЫЙ ТЕСТОДЕЛИТЕЛЬ

Вакуумный тестоделитель довольно щадящее воздействует на тесто, в результате чего сохраняется целостность клейковины. Эти агрегаты, как правило, используют для пшенично-ржаного и пшеничного теста. Будучи оснащённым различными опциями, вакуумный аппарат работает также с сортами теста повышенной липкости – ржаным и ржано-пшеничным.



ТЕСТООКРУГЛИТЕЛИ

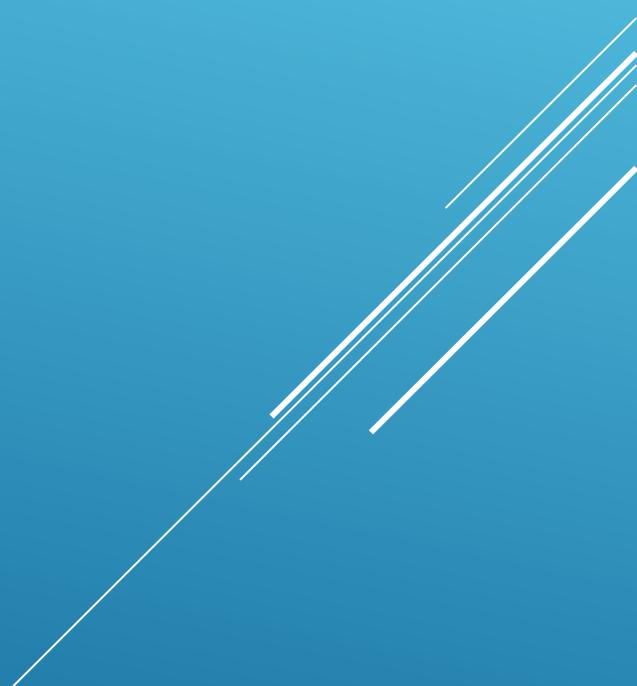
Тестоокруглители предназначены для улучшения структуры, заделки пор на поверхности порции, придания поделенным цилиндрическим порциям теста шарообразной формы и поэтому в основном работают в паре с тестоделителями. Наиболее широко известны тестоокруглители так называемого улиткового типа, округляющие тестовую заготовку за счет ее продвижения через улиткообразную крышку машины. Размер получаемой заготовки зависит от расстояния между стенками канавок «улитки». Для малых производств выпускаются тестоделители-округлители, сочетающие в себе функции обеих машин.

ТЕСТООКРУГУЛИТЕЛИ

Основными характеристиками оборудования для округления теста является способ округления, весовой диапазон тестовых заготовок и производительность.

В зависимости от способа формирования куска теста округлители делятся на три типа:

- ▶ чашеобразные;
- ▶ конусные;
- ▶ ленточные.



ЧАШЕОБРАЗНЫЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ

Чашеобразный тестоокруглитель является самым распространённым видом оборудования для округления теста. Основным рабочим органом устройства служит вращающаяся коническая чугунная чаша, исполняющая роль несущей поверхности. К несущей поверхности чаши прилегает неподвижная спираль, о которую трётся кусок теста при округлении. Коническая чаша и неподвижная спираль жёстко монтируются на ступице. Для уменьшения адгезии между тестом и рабочим элементом машины предусмотрена обдувка воздухом или посыпка мукой внутренних поверхностей конической чаши и спирали в местах движения тестовой заготовки.

КОНУСНЫЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ

Принцип работы конусного тестоокруглителя состоит в том, что кусок теста, поступающий после тестоделителя, направляется вверх по вращающейся спирали вверх, приобретая постепенно округлую форму. Округлённая заготовка скатывается по жёлобу вниз для следующих операций технологического процесса.



ЛЕНТОЧНЫЙ ОКРУГЛИТЕЛЬ

Ленточный округлитель предназначен для придания формы кускам ржано-пшеничного и ржаного теста. Его принцип работы основан на следующих действиях: кусок теста определённой массы подаётся в промежуток между двух лент, вращающихся в противоположных друг другу направлениях. Округлитель теста ленточного типа способен осуществлять бережное округление ржаных и ржано-пшеничных заготовок весом от 400 до 1500 г. Особый интерес для производителей хлеба представляют ленточные тестоокруглители Glimek BR-300, для которых характерна изменяемая скорость движения лент и регулируемая ширина закаточного тракта.

