

УДК 664.6

А.В. Романович

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ТІСТА

A.V. Romanovych

REQUIREMENTS ARE TO TECHNOLOGICAL EQUIPMENT FOR FORMING OF DOUGH

Хліб є одним із основних продуктів харчування. До асортименту продукції хлібопекарної промисловості входять різні види і сорти хлібобулочних, здобних, бараночних і сухарних виробів, а також національні та лікувально-дієтичні вироби. Перераховані групи виробів налічують сотні найменувань, які відрізняються одне від іншого сортом борошна, рецептурою, формою, способом випікання. Одним із напрямків розвитку хлібопекарної промисловості, що забезпечує підвищення продуктивності праці є впровадження на підприємствах галузі комплексної механізації і автоматизації виробничих процесів. Тісторозкатувальні машини призначені для формування тістових заготовок хлібних та булочних виробів із пшеничного борошна та надання їм циліндричної і сигароподібної форми. Зовнішній вигляд готових виробів є одним із важливих чинників при виборі їх покупцями, тому даний вид обладнання відіграє важливу роль у потокових лініях хлібобулочкових виробів.

Серед особливостей їх конструкції та роботи до найважливіших можна віднести наступні чинники:

здатність обробляти широкий діапазон мас тістових заготовок, що дозволяє формувати як заготовки для хлібобулочних виробів, так і заготовки спецсортів хліба;

наявність системи центрування тістових заготовок, що дозволяє суттєво зменшити брак у тістових заготовках;

наявність системи, що виключає прилипання до тіста до валків;

наявність ефективної (бажано дистанційної) системи регулювання зазорів верхньої і нижньої пар валків;

наявність мобільних поворотних роликів опор, що дозволяють переміщати машину по виробничому приміщенню і фіксувати її в робочому положенні;

застосування зносостійкої багат шарової безшовної конвеєрної стрічки із системою блокування сповзання під час роботи;

всі робочі поверхні, дотичні з тістом, повинні бути виготовлені із сучасних матеріалів, з антиадгезійними властивостями. Важливим чинником є безпека конструкції нових машин щодо обслуговуючого персоналу, яка забезпечується наявністю захисних пристроїв блокувань: кнопок "Аварійний стоп" у зоні роботи персоналу, захисних огорожень завантажувального бункера, блокувальних вимикачів на кришках вузла тісторозкатувальних валків.

Зручність обслуговування забезпечується за рахунок легкоз'ємних, часто прозорих кожухів та основних робочих елементів, а саме:

відкидна закачувальна плита з можливістю фіксуватися в відкинутому стані для зручності очищення і обслуговування;

прозорі відкидні кришки полегшують доступ до вузла тісторозкатувальних валків і дозволяють здійснювати візуальний контроль роботи.

Дотримання вищезазначених вимог в поєднанні з прийнятною ціною дозволить новим видам обладнання для формування тіста зайняти гідне місце на ринку.