

УДК 664.6

**С. Мазуранчик, В. Ворощук**

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя)

## **ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СУЧАСНИХ ТІСТОЗАКАТУВАЛЬНИХ МАШИН**

Тістозакатувальні 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 багатопрофільної 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.