

УДК 637.532

І. Стадник, С. Четверікова

(Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя)

МОДЕРНІЗАЦІЯ МЕХАНІЗМУ НАНЕСЕННЯ НАМАЗКИ НА ВАФЕЛЬНІ ЛИСТИ МАШИНИ МАРКИ АК-30

Машина для нанесення намазки вафельних листів марки АК-30 служить для нанесення жирових кремкових мас на плоскі вафельні листи форматом 290×468мм. Застосовування жирова маса повинна бути гомогенізована і темперована у поцесі попередньої обробки і її тверді складові частини повинні бути в середньому меншими 1мм.

Автоматична машина для нанесення намазки АК призначена для виготовлення вафельних блоків з одним або декількома прошарками крему. Нанесення крему виконується контактним способом, придатним для всіх легконамазуваних кондитерських мас [1].

Машина складається з контактної намазувальної головки, секції штабелювання і притискного пристрою. Одним з головних вузлів машини, який безпосередньо виконує функцію даної машини – нанесення намазки на вафельні листи, є механізм нанесення намазки на вафельні листи – намазочна головка (рис.1). Цей вузол складається з калібрувального та наносного валків між якими проходить намазка. Товщина зазору між валками, від якої залежить товщина шару намазки на вафельному листі, регулюється спеціальною рукояткою. Рукоятка дає можливість встановлювати віддалі між рухомим калібрувальним валком, який має рух по вертикалі, і нерухомим наносним валком [1].

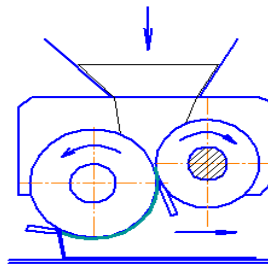


Рис.1. Механізм нанесення намазки на вафельні листи

Метою модернізації механізму нанесення намазки на вафельні листи було зменшення матеріаломісткості та покращення якості нанесення намазки на поверхню вафельного листа. Запропоновано: нанести на калібрувальний валок насічки, замінити матеріал валка зі сталі на латунь, встановити відрізний пристрій у вигляді спіралі (струни). При конструюванні калібрувального валка нами передбачено спеціальні виступи, що знаходяться на торцевих з'єднаннях. Ці заходи сприятимуть покращенню процесу намазування з додержанням постійної температури, начинка буде краще зчіплюватись з валком, та рівномірно передаватись на наносний валок, відповідно і якісніше буде проходити намазка самих вафельних листів.

Література:

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю.Седанова. Технологии приготовления мучных кондитерських изделий.-М.:Академия,2007.–319с.