

Оборудование предприятий общественного питания

Группа №12

Задание на 24 марта 2020 г.:

Письменно ответить на контрольные вопросы по предыдущей теме:

«Тестомесильная машина ТММ-1М»

- 1) Какие передаточные механизмы присутствуют в тестомесильной машине ТММ-1М?
- 2) Что такое дежа?
- 3) Какова норма загрузки дежи?
- 4) Сколько составляет продолжительность замеса теста?
- 5) Что произойдет при поднятии защитных щитков?
- 6) Правила техники безопасности при работе на данной машине.

Самостоятельно изучить теоретический материал по теме:

«Взбивальные машины и механизмы»

Составить конспект по теме: «Взбивальные машины и механизмы».

Сфотографировать выполненное задание, подписать Ф.И. и выслать его на электронную почту: nasap82@mail.ru

Срок выполнения задания: до 27 марта 2020 г.

Тема урока: «Взбивальные машины и механизмы»

Для взбивания кондитерских смесей и жидкого теста применяют взбивальные машины. Осуществляемый машинами технологический процесс можно подразделить на три операции – равномерное распределение компонентов в общем объеме, растворение отдельных продуктов с образованием однородной массы и насыщение смеси воздухом.

Взбивальные машины делятся на две большие группы – с вращением взбивателя вокруг собственной оси и с планетарным вращением взбивателя,

т.е. одновременное вращения взбивателя вокруг оси бачка и вокруг своей оси. При этом взбиватели могут иметь две и более скорости вращения (машины с коробками скоростей) или бесступенчатую регулировку скорости в определённом диапазоне (машины с вариаторами скоростей). Применяют также регулирование скорости вращения взбивателя с помощью многоскоростных электродвигателей.

Рабочей ёмкостью машины с планетарным движением взбивателя чаще всего служит неподвижный объёмный бачок, имеющий форму вертикального цилиндра с днищем в виде шарового сегмента. Наличие сменных бачков разной вместимости упрощает обслуживание, обеспечивает возможность их быстрой замены. Емкости, в которых взбиваются смеси, представляют собой цилиндрические баки, вместимостью 6, 20, 35, 40, 60, 100 дм³. Емкость бака является главной технической характеристикой взбивальной машины и указывается в шифре марки машины.

Рабочими инструментами взбивальных машин служат легкосъёмные взбиватели (см. рисунок). На практике широко используют взбиватели в виде венчика, состоящего из ряда прутков 1, 3, 7, 9, 11, 15. Венчики используют в основном для взбивания жидких смесей малой вязкости. Основной недостаток конструкции прутковых взбивателей – малая прочность прутков, которые в процессе эксплуатации часто отрываются.

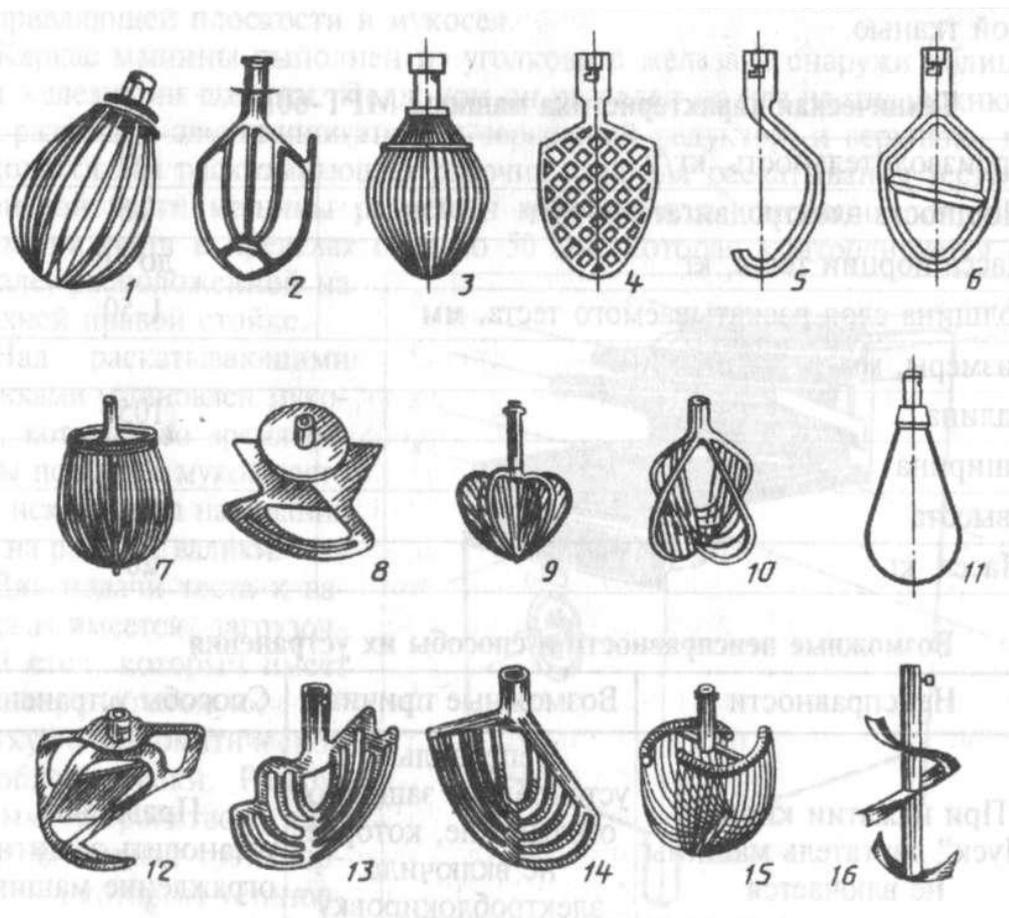


Рис. Сменные инструменты взбивальных машин

1 - прутковый венчик, 2 - плоскорешетчатый взбиватель, 3 - прутковый венчик, 4 – плоскорешетчатый взбиватель, 5 - крюкообразный взбиватель, 6 - рамный взбиватель, 7 - прутковый венчик, 8 - фигурный взбиватель, 9 - прутковый венчик, 10 - фигурный взбиватель, 11 - прутковый венчик, 12 - фигурный взбиватель, 13 - плоскорешетчатый взбиватель, 14 - плоскорешетчатый взбиватель, 15 - прутковый венчик, 16 - лопастной взбиватель.

Плоскорешётчатые взбиватели 2, 4, 13, 14, сдвоенные плоскорешётчатые 8, 10 и фигурные 12 применяют в основном для взбивания густых смесей (сливочный крем, заварное тесто и др.). Крюкообразные 5 и рамные 6 взбиватели используют для замешивания плотного теста. Лопастные взбиватели 16 применяют для взбивания густых смесей (сливочного крема, творожного крема, полуфабриката для песочного теста и др.). Состоит лопастной взбиватель из основного стержня, к которому приварены лопасти с постоянным шагом.

На предприятиях общественного питания применяют взбивальные машины МВ-6, МВ-10, МВ-35М, МВ-35/21, МВ-60, МТВ-60, МВУ-60 и механизмы МВ, МВП П-1, МКР-25 (Польша) и ряд других машин и механизмов.