

Kurs zawodowy: piekarz - cukiernik stopień 3

# **Nowoczesne urządzenia chłodnicze**

Opracował: Włodzimierz Witak

W piekarniach i cukierniach wykorzystujemy różnego typu urządzenia chłodnicze:

- komory wstrzymujące fermentację,
- komory szokowego mrożenia,
- lady i szafy chłodnicze,
- schładzacz wody,
- mieszacze i dozowniki wody.

# komory wstrzymujące fermentację

**Wśród komór wstrzymujących fermentację rozróżniamy dwa typy:**

- z procesem naturalnego fermentowania,
- z procesem kontrolowanego fermentowania.

Komory zbudowane są z paneli modułowych pozwalających na tworzenie różnych modeli będących w stanie zaspokoić potrzeby każdego klienta.

Rozróżniamy ALFA, BETA, DELTA, TAU mające zastosowanie w piekarni i cukierni, wyposażone w komputer sterowania FERMALIEVITA ALASKA i przystosowane do różnych wielkości wózków. Komory wstrzymujące fermentację mogą być wykonane z różnych materiałów np. INOX, Plastinox, Lamplast.

Komora wstrzymująca fermentację  
i panel sterowniczy komory



# komory szokowego zamrażania

Komory szokowego zamrażania służą do obniżania temperatury produktu w krótkim czasie. W zależności od zapotrzebowania występują w różnych wielkościach. Wyposażone w elektroniczny MICROSYSTEM ALASKA kontrolujący cykl zamrażania lub schładzania w żądanym czasie z możliwością automatycznego przejścia w fazę konserwacji. Odmrażanie automatyczne lub manualne w zależności od zapotrzebowania.

## **Mini TURBO**

W zależności od modelu mogą pomieścić 5, 10, 14 lub 20 blach o wymiarach 40x60 cm. Urządzenie służy do obniżania temperatury produktu od +65°C do +10°C oraz szokowego zamrażania w zakresie +10°C do -18°C. Oprócz sondy igłowej pozwalającej na pomiar temperatury w rdzeniu produktu, istnieje możliwość pracy w trybie TIME OUT .

# Komory szokowego zamrażania



# lady i szafy chłodnicze

Lady chłodnicze występują w seriach SILVER - przeznaczone do cukierni oraz w serii Platinum - przeznaczone do piekarni. Wyposażone w komputer FERMALIEVITA ALASKA z wbudowanym systemem chłodzenia, występują w 4 wersjach: dwu, trzy, cztero i pięciodrzwiowych.

Szafy chłodnicze z serii OMEGA przeznaczone tylko do wyrobów cukierniczych, wyposażone w komputer FERMALIEVITA ALASKA z wbudowanym systemem chłodzenia, przystosowane do blach 40x60, w zależności od modelu są w stanie pomieścić od 20 do 60 sztuk. Występują w trzech wersjach: jedno, dwu i trzydrzwiowych.

## Szafa i lada chłodnicza





# schładzacz wody

Schładzacz wody służy do obniżania temperatury wody używanej w procesie mieszania, zapewniając jej stałą temperaturę w zakresie od  $+18^{\circ}\text{C}$  do  $+3^{\circ}\text{C}$ . Alaska produkuje modele o pojemności od 100 do 1000 L. Zewnętrzna powłoka wykonana jest z blachy cynkowej plastifikowanej, na życzenie klienta może być wykonana ze stali INOX. Wewnętrzny zbiornik zawsze wykonany jest ze stali INOX.

Wydajność od 100 do 600 L/h.

Istnieje również wersja zabudowana, służąca jednocześnie jako stół roboczy.

# schładzacz wody

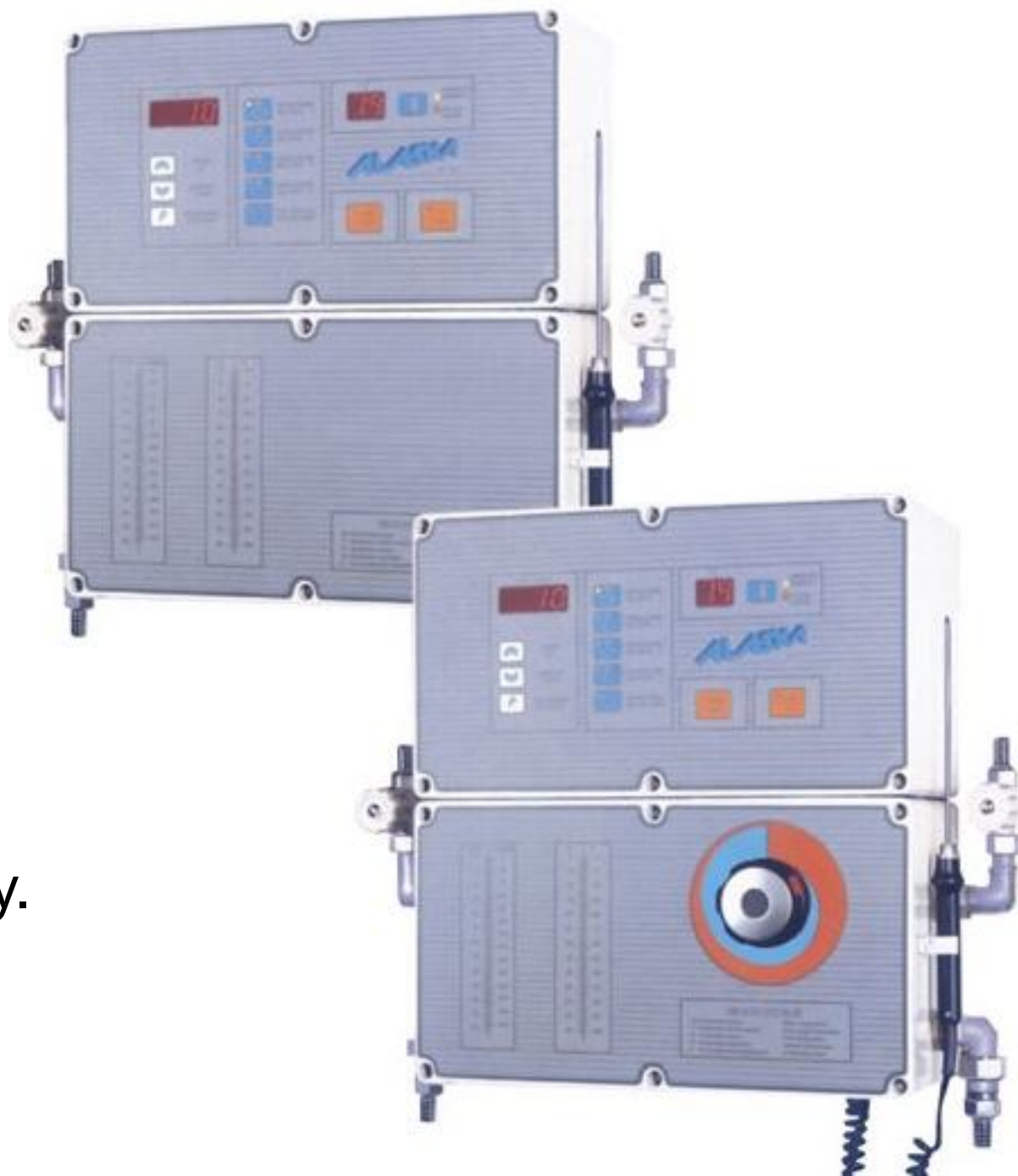


# mieszacze i dozowniki wody

Służą do dozowania i mieszania określonej ilości wody o żądanej temperaturze.

## **System regulacji:**

- elektroniczny
- mechaniczno-elektroniczny.





Opracowano na podstawie materiałów zamieszczonych na stronie [www.irpol.eu](http://www.irpol.eu)