

Kurs zawodowy: piekarz - cukiernik stopień 3

Urządzenia cukiernicze

Opracował: Włodzimierz Witak

W cukierniach wykorzystujemy różnego typu urządzenia służące do produkcji cukierniczej:

- ubijaczki,
- wałkownice,
- rogalikarki,
- walcarki,
- smaźalniki,
- i inne.

Ubijaczka planetarna

Ubijaczka planetarna jest urządzeniem przeznaczonym do mieszania i przygotowywania wszystkich typów mas cukierniczych. Występuje w wielkościach od 20L do 80L, z dwoma, trzema lub sześcioma prędkościami obrotowymi z możliwością płynnej regulacji oraz elektronicznym wskaźnikiem prędkości obrotowej (opcja). Zbiornik całkowicie wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej INOX. Całość o bardzo nowoczesnej i zwartej konstrukcji.

W skład wyposażenia każdej ubijaczki wchodzi:

- 2 frusty,
- 1 hak,
- 1 łopatką,
- 1 zbiornik - pojemność w zależności od zapotrzebowania.
- Zasilanie 380v/50Hz

Ubijaczka planetarna



Wałkownica

Służy do rozwałkowywania wszystkich typów ciast.

Wałki laminujące wykonane ze stali chromowanej o idealnej gładzi gwarantują rozwałkowanie ciasta do najcieńszych możliwych grubości.

Zastosowano łożyska kryte, zabezpieczając je przed dostawaniem się mąki do ich wnętrza. Taśmy transportowe o regulowanej prędkości przesuwu i unoszone stoły robocze znacznie zmniejszą gabaryty urządzenia w momentach przestoju.

Proponowane są dwie wersje pod względem długości cylindrów laminujących oraz model stołowy lub z własną konstrukcją nośną.



Wałkownice



Formierka - "rogalikarka"

W szczególności przeznaczona do formowania wszystkich typów ciast, do pieczywa zwijanego oraz różnego typu ciast cukierniczych. Dzięki niezależnej regulacji wałków i taśmy formującej możliwa jest precyzyjna obróbka każdego kęsa. Może służyć do rozwałkowywania ciasta.

Konstrukcja wykonana jest ze stali lakierowanej, stół odbierający całkowicie wykonany ze stali INOX, wałki z chromowanej stali. Formierka wyposażona jest w panel sterowania zasilany niskim napięciem.

W zależności od gramatury obrabianego ciasta dwa modele dwu lub czterocylindrowe.

Formierka -
"rogalikarka"



Walcarka dwucylindrowa

Urządzenie typowo cukiernicze charakteryzujące się masywnym wykonaniem. Stalowa konstrukcja z elementami żeliwnymi gwarantuje długą trwałość urządzenia, natomiast system przekładni mokrych i sposób mocowania skrobaczek zapewniają niezawodność funkcjonowania oraz łatwość dostępu do poszczególnych elementów i możliwość ich czyszczenia.



Smażalnik do pączków

Wyposażenie smażalnika stanowi zbiornik z pokrywami i doczepianym ociekaczem oleju oraz dwoma wymiennymi siatkami. Całość umieszczona na stoliku. Wszystkie elementy wykonane zostały z nierdzewnej stali INOX.

Podnoszone grzałki i prosty sposób spuszczenia oleju w znacznym stopniu usprawniają wymianę zużytego oleju oraz ułatwiają czyszczenie. 35 litrowy zbiornik oleju jednorazowo pozwala na usmażenie ok. 60 pączków (w zależności od gramatury).



Linia automatyczna do produkcji croissant

pieczywo z ciasta francuskiego w kształcie rogalika, zazwyczaj z nadzieniem czekoladowym. Przepis na croissanty stworzony został przez wiedeńskich piekarzy w 1689.

DANE TECHNICZNE:

STÓŁ ROBOCZY:

- szerokość taśmy transportowej: 650 mm;
- szerokość robocza (wstęgi i ciasta): 580 mm;
- zmienna prędkość taśmy transportującej 0-4,4 m/min;
- konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium

WYPOSAŻENIE:

- a) podwójna stacja tnąca
- b) panel sterujący ze stali nierdzewnej z elektroniczną synchronizacją pomiędzy nadziewarką i gilotyną
- c) trzy wałki o $\varnothing 60 \times 630$ mm
- d) zespół odzysku skrawków ciasta

MECHANICZNA GILOTYNA mod. 65

- wysokość wejścia gilotyny: 65 mm
- szerokość robocza: 580 mm.
- minimalna długość cięcia: 10 mm.
- wydajność gilotyny: 70 skoków/min.
- max. długość: 145 mm.
- max. szerokość: 580 mm.
- max. ilość uderzeń: 50 skoków/min.

ELEKTRYCZNA NADZIEWARKA do dozowania produktów kremowych w sposób punktowy, ciągły, przerywany

- pojemność zbiornika: 12 L.
- punktowe dozowanie od 3 do 60 g każdy
- zmienna prędkość HP.0,18.

Linia automatyczna do produkcji croissant



Cream cooker

To doskonałe i nowoczesne urządzenie spełniające najwyższe wymagania jakościowe, przeznaczone do przygotowywania na gorąco wszelkiego rodzaju mas kremowych. Występuje w wielkościach od 30L do 200L. Podwójny zbiornik wykonany z wysokogatunkowej nierdzewnej stali INOX, wyposażony w mieszadło z dwoma prędkościami obrotowymi. Sterowanie temperaturą odbywa się za pośrednictwem termostatu. Grzałki elektryczne, umieszczone pomiędzy podwójną powłoką zbiornika, ogrzewają znajdujący się tam olej. Specjalna dźwignia umożliwia dogodny i bezpieczny rozładunek.



Minitemperówka

Minitemperówka do czekolady przeznaczona dla cukierników. Urządzenie zostało wyposażone w 5-litrowy zbiornik, ogrzewany ciepłym powietrzem. Sterowanie poprzez panel cyfrowy z pamięcią 5 różnych programów. Zmienne, różne fazy temperowania. Możliwość stosowania kilku zbiorników pozwala na używanie czekolady o różnych smakach i kolorach. Prosta konstrukcja i łatwa obsługa daje gwarancję niezawodności.



Żelownica spray minimatic

Profesjonalne urządzenie służące do nakładania (przez rozpylanie) różnego typu żelów stosowanych w cukiernictwie. Specjalny system podgrzewania żelu, połączony z mechanizmem rozpylania gwarantuje dużą wydajność i precyzję. Minimatic wyposażony został w termoregulator oraz regulator ciśnienia 0,5 do 4,5 bar. Całość wykonana z nierdzewnej stali i zamknięta w niewielkich gabarytach znajduje zastosowanie w każdego typu pracowni cukierniczej.





Opracowano na podstawie materiałów zamieszczonych na stronie www.irpol.eu