На основе полученных ранее знаний, ответьте на вопросы:

1. Какие виды работ выполняет формовщик теста.
2. 2. Какие операции включает разделка пшеничного теста.
3. Как определить , что тесто выбродило и готово к разделке.
4. Почему выброженное тесто надо разделать за 30-40 минут.
5. Законспектируйте текст и ответьте на вопрос : какой делитель рационально использовать в мини.пекарне

Объемный поршневой делитель с воронкой на 30 кг и лентой для округления SD 120 T NEW DELL



Объемный поршневой делитель с воронкой на 30 кг и лентой для округления SD 120 T NEW DELL

Габаритные размеры ДхШхВ, мм 1802х563х 1405

Вес, кг 520

ОПИСАНИЕ ТОВАРА

Вакуумно-поршневой делитель (NEW DELL) с воронкой на 30 кг и лентой для округления заготовок. Поршень на 120мм. Вес заготовок 90-1000гр,

SDT - это объемный поршневой делитель.

Он подходит для работы с тестом из пшеничной, ржано-пшеничной и ржаной муки. Диапазон влажности теста от 35 до 70%

Способ деления в данной машине является щадящим для структуры теста. Вес заготовок от 30 до 1400 гр. и зависит от выбранного поршня формования.

Производительность машины от 960 до 3240 шт/час .

Машина снабжена загрузочной воронкой из нержавеющей стали на 30 кг и отводящим транспортером.. Смазка происходит растительным маслом, каркас окрашенный или полностью из нержавеющей стали (опция).

Тестоделитель вакуумно-поршневой (PA)

Предназначен для непрерывного деления теста на куски заданного веса. Принцип работы тестоделителя заключается в следующем: тесто из воронки всасывается поршнем (вакуумный принцип) в мерную камеру. Затем тестовая заготовка подается на транспортер, где установлен мукопосыпатель.

Делительный узел выполнен: - барабан – пищевая нержавеющая сталь; - поршень - пищевой алюминий; - Крышка – чугун со специальным покрытием.

Преимущества: - установлено устройство подсыпки мукой тестовых заготовок; - регулируется вес и количество заготовок; - стандартная увеличенная воронка на 100 кг теста

