

Умелая организация процесса:

Линии фирмы AZO используется при организации процесса производства жидкого теста, опары и закваски. На выставке *iba* предприятие представило новое оборудование.



© AZO

+++ В зависимости от типа теста могут использоваться анкерные смесители и специальные смесители с возможностью растворения компонентов



© AZO

+++ Смесители отличаются эксплуатационной гибкостью и позволяют производить жидкое тесто, опару и закваску

+ Новая модульная линия AZO DL (англ. *doughline*) фирмы AZO представляет собой комплексное решение для обработки твердых и жидких ингредиентов на хлебопекарных предприятиях. Опыт компании в сфере подачи, дозирования и взвешивания порошкообразных компонентов и сыпучих материалов в сочетании со знаниями в области обработки жидкостей дает возможность предлагать клиентам пакет комплексных решений без лишних интерфейсов.

Тестомесы, предназначенные для крупных и средних предприятий, характеризуются гибкостью применения благодаря модульной конструкции и могут применяться для обработки различных видов теста в зависимости от потребностей клиента. Прочная конструкция позволяет обрабатывать теста с выходом 180 единиц (с долей твердых веществ до 55 %) в объеме от 400 до 9 000 л. Диспергирование воды и муки в сочетании со специально разработанными смесителями обеспечивает бережную обработку теста и равномерное распределение в ходе всего процесса.

Использование якорных смесителей позволяет четко организовать процесс брожения пшеничной опары и ржаной закваски. Специальные смесители используются в производстве жидкого теста для вафель, бисквитного теста и других хлебобулочных изделий.

Решающее значение для надлежащей организации процесса при производстве пшеничной опары и ржаной закваски, помимо дозировки муки и воды, имеет целенаправленный контроль температуры, в том числе, в течение длительных промежутков времени. Это позволяет воспроизвести различную степень созревания. Для поддержания постоянной температуры рабочие емкости оснащаются двойной рубашкой и теплоизолирующим кожухом. В зависимости от поставленных задач двойная рубашка может применяться для охлаждения или нагрева. Анкерный смеситель со скребками дважды перемешивает тесто вблизи стенки рабочей емкости с каждым оборотом. Таким образом обеспечивается надлежащий теплообмен и оптимальный процесс приготовления закваски при многоступенчатом технологическом процессе. Возможность изменения направления вращения и скребки специальной формы препятствуют комкованию. Смеситель может комбинироваться с дополнительными смесителями и гомогенизаторами, что способствует более быстрому водопоглощению и равномерному размешиванию ингредиентов.

При производстве жидкого теста специальные смесители полностью разбивают возникающие комки или скопления частиц. Это позволяет производить тесто равномерной консистенции, которое подвергается бережной обработке в течение короткого промежутка времени.

Смеситель соответствует всем санитарно-гигиеническим требованиям и отличается удобством очистки. Установки безразборной мойки выполняются с учетом требований конкретного заказчика. При необходимости для очистки соединительных трубопроводов могут использоваться специальные системы со скребками. Процесс очистки воспроизводится через систему рецептов, что позволяет получить воспроизводимые результаты.

Инновационная интеллектуальная система управления с удобным сенсорным экраном позволяет эксплуатировать оборудование в автономном режиме. Локальная



© AZO

измерительная аппаратура и техника автоматического регулирования подключается к системной шине с помощью протокола Profinet или через интерфейс 4-20 мА встраивается в систему более высокого уровня. Все параметры процесса контролируются и регистрируются системой управления. Это позволяет обеспечить воспроизводимые результаты при сохранении постоянных характеристик теста. +++

Авторы

Алоис Биллиген,

начальник отдела маркетинга и документации,
AZO GmbH + Co. KG, Остербуркен

ВАША РЕКЛАМА У НАС

Телефон: +49(0) 40 38 61 67 92

Факс: +49(0) 40 38 61 67 92

E-mail: sales@foodmultimedia.com

www.chlebiwipetschka.com



f2m