

# Новый представитель линейки гигиеничного оборудования

Австрийский производитель оборудования фирма **König** переработала свою линию Menes для производства тестовой ленты. Особое внимание было уделено гигиеничному исполнению. Первые установки запущены в эксплуатацию.

**+** В хлебопекарной отрасли уделяется особое внимание вопросам гигиены. Речь может идти о скоплении мучной пыли и остатков теста на поверхности установок, которые могут стать причиной частичной приостановки производства или вызвать серьезную озабоченность в плане аллергенов и перекрестной контаминации. Чтобы соответствовать этим требованиям, фирма König в сотрудничестве с клиентами создала гигиеничную конструкцию оборудования, которая маркируется буквой «Н». Эта конструкция ранее применялась при производстве тестоделительной промышленной установки Rex AW-H, высокопроизводительной установки для производства булочек KGV-H и тестомеса с двумя валами DW 240-H. Новейший представитель этой линейки – линия для производства тестовой ленты Menes-H. Menes с модульной конструкцией используется для бережной разделки теста при производстве хлеба, булочек и выпечки высочайшего качества на основе тестовой ленты. Каждая линия имеет индивидуальное исполнение и может дополняться различными компонентами. Производительность линии составляет до 5 000 кг теста в час. Рабочая ширина - от 800 до 1 600 мм. Тестовая лента регулируется по высоте, что позволяет производить различную продукцию, включая мелкоштучку, выпечку, пиццу, чабатту, багеты и хлеб.

При производстве тестовой ленты фирма König применяет две различные системы – систему Infeed и



**+++** Устройство формования тестовой ленты линии Menes-H

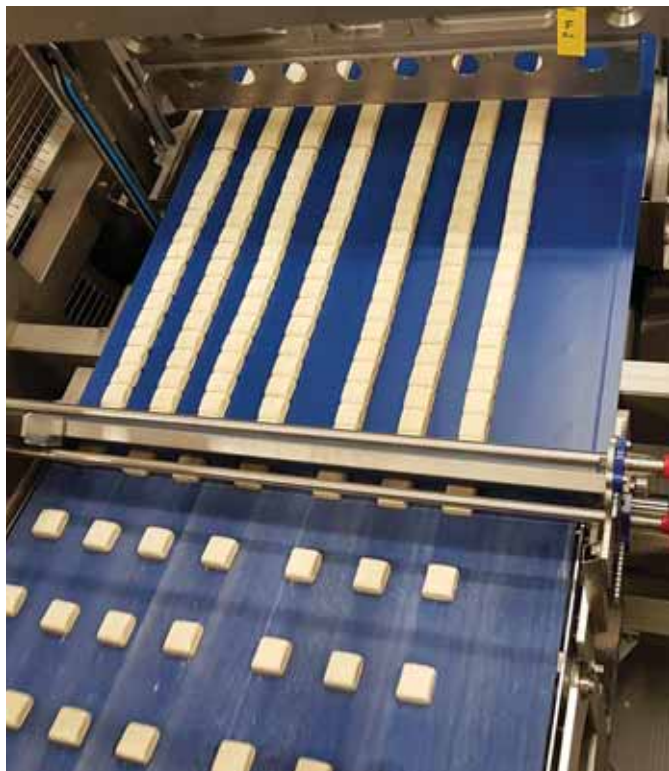
устройство формования тестовой ленты. Система Infeed применяется для разделки любого теста, в особенности, мягких тестов с длительным временем расстойки в деже. По сообщению представителей фирмы König, они бережно порционируются на отдельные блоки, из которых затем производится равномерная тестовая лента. Кроме того, система Infeed позволяет накладывать две половины тестовой ленты, чтобы обеспечить надлежащий объемный выход и стабильность формы изделий. Альтернативой системы König Infeed является устройство формования тестовой ленты с различными вариантами по ширине. Простая регулировка по ширине с помощью рычага позволяет сократить объем отходов производства. Регулировка технологического процесса с помощью датчиков обеспечивает производство равномерной тестовой ленты. Устройство формования тестовой ленты предназначено для обработки более плотного теста без длительной расстойки, в частности, теста, используемого для производства венских розанчиков и булочек с надрезом, тостового хлеба и зерновых уголков.

## Принцип Twin Sat

Двойная планетарная головка Twin Sat является важной частью каждой линии Menes и предназначена для бережного производства тестовой ленты. Наличие двойной планетарной головки, состоящей из двух головок, расположенных друг над другом, позволяет уменьшить интенсивное механическое воздействие. В новом гигиеничном исполнении двойная головка Twin Sat имеет новую рамную конструкцию с встроенной сенсорной



**+++** Деление тестовой ленты, например, при производстве различных видов хлеба



© König

+++ На линии производятся тестовые заготовки ромбовидной, треугольной или квадратной формы

панелью, задним приводом и новой системой уплотнений, обеспечивающей высокую надежность и оптимальную гигиену.

Гигиеничная конструкция Menes-H имеет следующие особенности:

- + сокращение объема поверхностных загрязнений благодаря наличию новой рамной конструкции
- + все механические компоненты привода полностью изолированы от участка производства теста
- + благодаря использованию герметичных подшипников возможна очистка линии струей воды (низкого давления)
- + вся линия имеет открытую конструкцию и доступна для обслуживания; доступ осуществляется через решетчатые двери
- + все конвейерные ленты могут сниматься без использования инструментов. Большинство из них сменные.

Благодаря использованию двух различных систем для производства тестовой ленты и различных модульных компонентов, например, станции формовки, округлителя, расстойного шкафа, крестообразного ножа для надрезания тестовых заготовок, устройства посыпки и различных вариантов отсадки могут производиться различные хлебобулочные изделия. По всему миру на установках Menes производится следующая продукция:

- + различные виды хлеба и багетов
- + чабатта / средиземноморские булочки
- + лаваш / пицца и т.д.
- + изделия треугольной/ квадратной / ромбовидной формы
- + изделия из слоеного теста

- + булочки с надрезом накрест по верхней корке / круглые булочки (венские розанчики, косички).

Также можно объединить вместе линию для производства тестовой ленты и линию для производства булочек. В Дании в настоящее время введена в эксплуатацию линия Menes (H), которая производит тестовую ленту, обрабатываемую на двух различных участках. После разделки и выполнения продольной и поперечной резки (с помощью гильотины) тестовые заготовки формуются специальным округлителем, перемещаются в расстойный шкаф König KGV, после чего возможно использование штампа (например, при производстве венских розанчиков) и устройства посыпки с последующей отсадкой. Эта установка производит до 40 000 венских розанчиков в час. Она может использоваться для производства булочек, зерновых уголков и булочек с надрезом. Еще одна линия Menes-H была отгружена хлебопекарному предприятию в Австрии.

#### Точный вес

Фирма König внедрила в установку Menes-H новую систему, которая обеспечивает точный вес тестовых заготовок благодаря наличию специальной установки, которая может устанавливаться перед устройством гильотинной (поперечной) резки. Система точной развесовки AWS (англ. *Accurate Weight System*) – отдельный компонент линии, оснащенный электронным оборудованием и приводом. Она обеспечивает сегментированное взвешивание тестовой ленты по ширине линии. По данным компании, система AWS не использует средние величины, подобно другим установкам; в ней применяется новый метод, обеспечивающий точный вес заготовок. +++



## **Это статья из специализированного журнала Хлеб+выпечка, выходящего с периодичностью 4 раза в год.**

Оформив подписку, вы будете получать журнал, содержащий практические очерки, отчеты о научно-исследовательских и опытно-конструкторских разработках, анализе рынка, а также презентации компаний, сразу после его выхода. Вы получите основательное и обширное представление о текущем уровне развития техники и о состоянии дел в хлебопекарной отрасли.

**Заинтересовавшиеся могут бесплатно и без обязательств заказать пробный экземпляр журнала на сайте:**

**[www.chlebiwipetschka.com](http://www.chlebiwipetschka.com)**

В нашем архиве на этом сайте вы найдете все статьи в формате PDF. Специализированные статьи отсортированы по годам выпуска; найти их можно, воспользовавшись текстовым поиском.

### **++ Издательское право, цитаты и использование текстов**

Обратите внимание, что цитирование наших текстов допускается в тех случаях, когда объем цитируемого текста составляет не больше трех предложений. Убедительная просьба вставлять ссылку на наш текст. Если Вы хотите использовать цитируемый текст в качестве рекламы или передать третьим лицам в профессиональных целях, отправьте нам соответствующий запрос по адресу: [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Более длинные цитаты или заимствование наших текстов разрешены только по согласованию с f2m. Использование фотографий из текстов, а также видеоматериалов разрешено только после выдачи лицензии правообладателем.

В остальном применяются стандартные положения издательского права. Издательство f2m multimedia gmbh сохраняет за собой права на статьи, размещаемые на нашем сайте.

**++ Хотите задать вопрос? Обратитесь к нам.**