



+++ Производительность тестомесов: 160, 200 и 240 кг теста в расчете на партию



Умные тестомесы

Тестомес KRONOS компании WP BAKERYGROUP обещает неизменный результат замеса, независимый от человеческого фактора и колебаний качества сырья.

Хлебопекарные предприятия стремятся к тому, чтобы качество теста при замесе оставалось неизменным. Продолжительность замеса при этом во многих случаях не регулируется. Вместе с тем, меняющиеся условия окружающей среды, в частности, колебания температуры и качества сырья, человеческий фактор, экспертные знания и опыт играют при организации оптимального замеса важную роль, и их следует учитывать. Операторы тестомесильного оборудования часто действуют в ходе замеса, исходя из собственных знаний и опыта. Представители WP BAKERYGROUP утверждают, что в случае с KRONOS digital индивидуальных факторов воздействия не существует, так как тестомес самостоятельно, без помощи персонала, на основе полученных данных измерений определяет время замеса. Процесс замеса завершается без постороннего вмешательства. При этом в зависимости от рецептуры может быть определен недомес или перемес теста.

Удобный момент

Установка KRONOS digital оснащена датчиками, которые в ходе замеса получают необходимые данные – при соприкосновении с тестом или с помощью системы управления. Датчики передают информацию о состоянии теста и другие данные с учетом динамики температур, вязкости, эластичности и тугости теста. Полученные данные позволяют тестомесу самостоятельно регулировать продолжительность замеса с учетом характеристик теста, а также колебаний параметров

сырья и окружающей среды. Данные измерений муки и воды позволяют тестомесу определить удобный момент для перехода от смешивания ингредиентов к замесу. По утверждению представителей группы WP, установка использует развитие клейковины в качестве контрольного показателя. Процесс замеса завершается при достижении оптимального состояния теста.

База данных

Установка KRONOS digital характеризуется простотой обслуживания. Достаточно выбрать нужную рецептуру, после чего процессы смешивания ингредиентов и замеса будут осуществляться согласно ей в автоматическом режиме. Размер партии, количество ингредиентов и



+++ Тестомес регистрирует различные данные и обеспечивает постоянное качество замеса. При необходимости может быть определен недомес или перемес теста

необходимая степень замеса могут быть отражены в рецептуре. KRONOS digital безупречно регистрирует различные данные, в частности, объем энергопотребления и температуру теста или окружающей среды. Это облегчает процесс контроля качества и позволяет найти причины ошибок в ходе производственного процесса. Обширная база данных увеличивает объем технологических ноу-хау, что, в свою очередь, помогает оптимизировать рабочие циклы и вовремя среагировать при отклонении качества от заданного уровня и предотвратить производственный брак. Тестомес может также обнаружить ошибки в дозировке. В этом случае тестомес самостоятельно останавливает процесс и отправляет сообщение в нужную инстанцию. По данным компании, установка KRONOS digital может использоваться для производства теста на основе пшеничной и смесовой муки с выходом от 145 единиц до очень мягкого теста. Как и все тестомесы WP Kemper с рабочим органом в виде спирали, KRONOS digital функционирует по принципу трех зон. Благодаря быстрому, интенсивному смешиванию ингредиентов в тесто вносится большое количество энергии. Далее отмечается, что интенсивный приток кислорода обеспечивает усиленное образование клейковины с высоким влагопоглощением. В результате получается более разрыхленное тесто, которое легко перерабатывается. Тестомес KRONOS digital совместим с любыми дежами серий KRONOS, PRESIDENT и TITAN, и может использоваться с устройствами подъема и опрокидывания дежи. Подкатные дежи оснащены прорезиненными роликами, благодаря чему обеспечивается их бесшумное перемещение. Тестомесы используются отдельно или в составе ЛИНЕЙНОЙ СИСТЕМЫ KRONOS. Производительность тестомесов: 160, 200 и 240 кг теста в расчете на партию. +++



рекламный модуль

Новая звезда во вселенной хлебопечения

MIWE orbit

Эта новая ротационная печь спроектирована и изготовлена компанией MIWE в Германии.

Смотрите новинку на www.miwe-orbit.com/ru

Потрогайте новинку на Modern Bakery, Москва

Испробуйте новинку в центре хлебопечения MIWE

Modern Bakery, Москва
Павильон 2.1, Стенд 21D50





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

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.

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.