

Хлебопекарское и кондитерское

ПРОИЗВОДСТВЕННО-ПРАКТИЧЕСКИЙ, РЕКЛАМНЫЙ ЖУРНАЛ

ПОДПИСНОЙ ИНДЕКС 94548

D

4/2011

Дело

Modern bakery and confectionary



www.nashdedelo.com.ua



ТОВ "ТАУРАС-ФЕНІКС ЛТД"

(067) 491-56-71, (099) 098-82-81
(0472) 32-14-37, 38-20-32

КАПСАТОР ТФ-КАПС



Напівавтомат
лінійного типу
для пакування
продуктів у пакети
з кліпсою



ТЕХНОЛОГИИ
TECHNOLOGIES
МАРКЕТИНГ
MARKETING
ИНГРЕДИЕНТЫ
INGREDIENTS
УПАКОВКА
PACKING
ОБОРУДОВАНИЕ
EQUIPMENT



ukrain@taurasfenix.com; www.taurusfenix.com

УКРАЇНА, м. Черкаси, бул. Шевченка, 145

Тістомісильна машина періодичної дії

О.Т. Лісовенко, проф.,

Ю.Ю. Доломакін,

Національний університет харчових технологій

Метою запропонованої машини є покращення якості тіста, раціональне зменшення енерговитрат на змішування тіста, забезпечення оптимальної тривалості змішування, спрощення конструкції. Ця мета досягається за рахунок удосконалення відомих конструкцій: конструкції робочої лопаті та гальмівних елементів на стінках місильної камери у вигляді гальмівних рифів, відсутністю нагрівання тіста за рахунок удосконалення процесу змішування в місильній камері машини та раціональною конструкцією місильних органів.

Тістомісильна машина має циліндричну діжу з сферичним днищем і гальмівними рифлями (*рис.1*), яка консольно на шарнірі кріпиться на станині під кутом $\alpha = 35^\circ$, місильний орган, виконаний у вигляді трилопастного ротора, у якого дві лопаті виконані у вигляді гвинта спеціального профілю, а третя лопать має вертикальну криволінійну насадку такого ж профілю під кутом атаки в 30° . Всі лопаті в перерізі мають форму крила літака, що оптимізує процеси перемішування і пластифікації та зменшує витрати енергії на нагрівання тіста. Для розвантаження машина з допомогою шарніру нахилиє під кутом $\beta = 150^\circ$.

Машина працює так: в вихідному положенні в робочу камеру завантажують компоненти та закривають кришку і включають привод через систему автоматичного керування. Змішування виконується внаслідок дії трилопастного місильного органу та гальмівних рифлів, що забезпечує інтенсивне перемішування тіста і його раціональне переміщення до до поверхні місильних органів з невеликим зміщенням слоїв при обтіканні лопатей з оптимальним кутом атаки (30°), що теоретично і практично встановлено в теорії перемішування.

Після закінчення замішування кришка відкривається, місильна камера нахилиється під кутом β , і тісто само розвантажується з діжки.

Пропонована машина дозволяє замішувати густі опари, житнє і пшеничне тісто із рецептурних компонентів, забезпечує високо інтенсивний і високоякісний заміс тіста, а також може бути використана для приготування інших сумішей. Конструкція машини передбачає повну механізацію і автоматизацію процесів.

Використання місильних лопатей подібних по профілю до крила літака дозволяє організувати високоякісне перемішування і пластифікацію компонентів тіста по всьому об'єму робочої камери, а їх зменшене навантаження повністю компенсує малим гальмівним опором, який створюється рифлями на робочій камері. Це забезпечує мінімальну тривалість замішування.

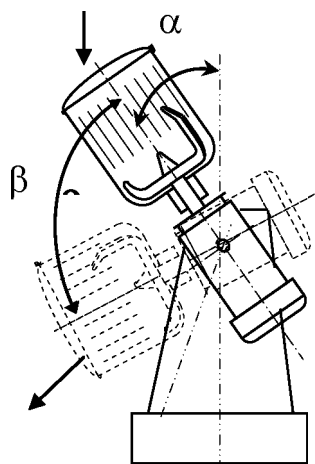


Рис. 1 Тістомісильна машина

Література

1. Лисовенко А.Т. Технологическое оборудование хлебозаводов и пути его совершенствования – М.: Лег. и пищ. пром-сть, 1982. – 208 с.
2. Технологічне обладнання хлібопекарських і макаронних виробництв / За ред. О.Т. Лисовенка – К.: Наукова думка, 2000. – 283 с.