

Викладач - Сміренко Л.А. Устаткування х\п виробництва пекар з розр.

31.10.2025 р

Урок № 6

Тема уроку: Дозатори води, соляного розчину.

Мета уроку: Ознайомиться з дозаторами води та соляного розчину.

Конспект уроку: Призначений для порційного дозування води, розчину солі, рідкого жиру, цукру, дріжджів, закваски та інших компонентів, необхідних для приготування тіста. Дозатор виробляє послідовний набір доз рідких компонентів за заздалегідь заданою програмою і призначений для роботи з Тістомісильна машина періодичної дії. (Рідкий жир - розчин дріжджів - закваска - розчин цукру - розчин солі - вода). Призначений для безперервного дозування п'яти компонентів: вода, сольовий розчин, цукровий розчин, рідкий жир, дріжджова суспензія. Призначена для роботи в режимі безперервного або періодичного тістоведення на підприємствах хлібопекарської промисловості. Переваги:

§ Станція має 3 канали дозування і призначена для дозування дріжджів і води при приготуванні опари;

§ станція переводиться в режим періодичного або безперервного тістоведення програмним шляхом;

§ набір рецептури тіста і коригування злиття здійснюється безпосередньо в грамах з цифрової клавіатури пульта управління;

§ дозування компонентів проводиться за часом витікання рідини через калібрований отвір в каналі при автоматичному підтримці її рівня в накопичувальному бачку ємністю 1.5 л .;

§ бачки і клапани легко розбираються для промивання і санобробки без застосування інструменту;

§ всі елементи гідравлічного тракту (бачок, поплавков, вхідні і зливні клапани), а також корпус станції виготовлені з нержавіючої сталі;

§ всі канали станції працюють паралельно і незалежно один від одного;

§ програмується до 90 рецептур тісту;

§ конструкція станції забезпечує злив рідини в тістомісильну машину як справа, так і зліва від оператора, в залежності від розташування тістомісильної машини;

§ дистанційне керування роботою станції за допомогою виносного пульта управління, встановленого поруч з тістомісильною машиною.

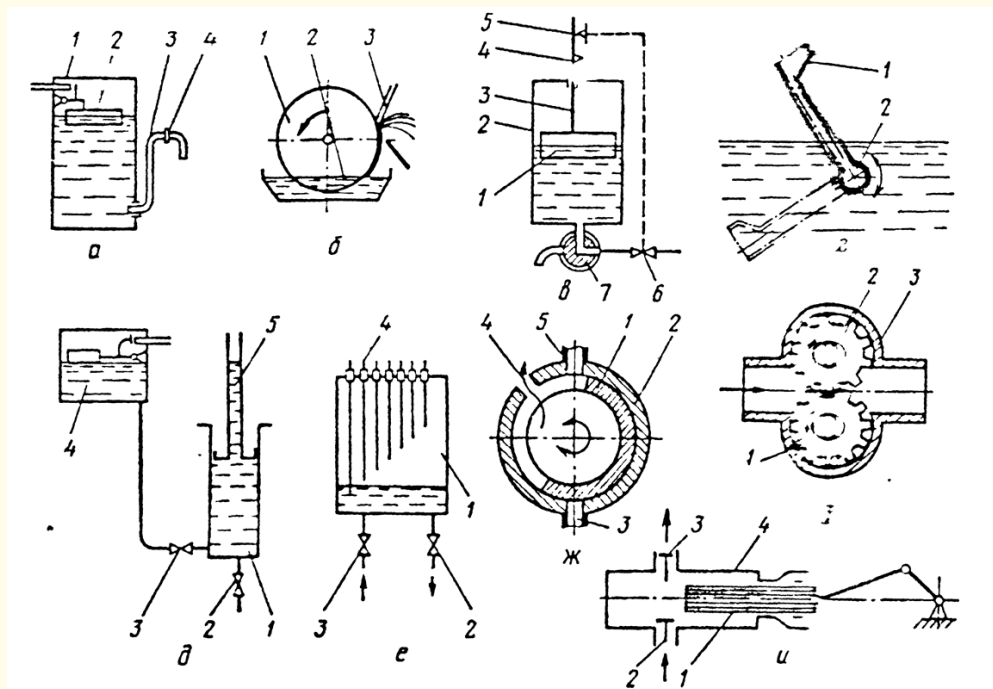


Рисунок 2.3.3 – Схеми дозаторів об'ємного типу для рідких компонентів:

а) – дросельний: 1 – ємність; 2 – поплавець; 3 – трубка; 4 – дросель;

б) – барабанний: 1 – барабан; 2 – ємність; 3 – шкребок;

в) – поплавковий: 1 – поплавець; 2 – ємність; 3 – стрижень; 4 – контакт рухливий; 5 – контакт нерухомий; 6 – електромагнітний клапан; 7 – триходовий клапан;

г) – ковшовий: 1 – ківш; 2 – трубка;

д) – фіксованого рівня: 1 – ємність; 2 – випускний клапан; 3 – впускний клапан; 4 – бачок постійного рівня; 5 – регулююча трубка;

е) – електродний: 1 – ємність; 2, 3 – електромагнітний клапан; 4 – електроди;

ж) – стаканчиковий: 1 – обертовий стакан; 2 – корпус; 3, 4, 5 – отвори;

з) – шестеренний: 1, 2 – шестірни; 3 – корпус;

и) – поршневий: 1 – поршень; 2 – усмоктувальний клапан; 3 – нагнітальний клапан.

Об'ємні дозатори конструктивно найбільш прості, надійніші в роботі і тому набули найбільшого поширення в хлібопекарському виробництві.



https://www.youtube.com/watch?v=R8n_EnpJEM4

Домашнє завдання:

Законспектувати матеріал.

Відповісти на запитання:

1. Скільки компонентів може дозувати цей механізм?
2. Де встановлюється цей механізм?
3. Чи можна управляти цим механізмом дистанційно?

Відповіді надсилати на пошту викладача: ludasmirenko@ukr.net