**PIEKARZ st. II**

**NAUCZANIE ZDALNE**

**TECHNIKA w PRODUKCJI PIEKARSKIEJ**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

**UWAGA** na końcu materiału znajduje się zadanie do wykonania i termin.

**6. WYPOSAŻENIE MYJNI. URZĄDZENIA DO KRAJANIA I PAKOWANIA PIECZYWA**

****

**6.1 WYPOSAŻENIE MYJNI SPRZĘTU PRODUKCYJNEGO**

Myjnie są urządzeniami i wyposażeniem ciastkarni, piekarni rzemieślniczych i przemysłowych. W małych i dużych ciastkarniach myjnie służą do mycia sprzętu używanego podczas produkcji, i narzędzi potrzebnych do wstępnego i końcowego obrabiania surowców produkcji piekarsko – ciastkarskiej.

Do wyposażenie myjni sprzętu produkcyjnego zaliczamy:

* umywalki
* zlewozmywaki
* stoły podawcze (na naczynia brudne)
* stoły do resztkowania
* maszyny do mycia (zmywarki)
* czyszczarki blach
* wózki i regały na czyste naczynia

**CZYSZCZARKI BLACH**

**** czyszczarka do blach

Czyszczarki do blach oraz pojemników są przeznaczone do mechanicznego usuwania zanieczyszczeń powstających podczas procesu pieczenia wyrobów cukierniczych oraz ich przewożenia. Wyjęte z pieca blachy, formy piekarnicze i inne wyposażenie pomocnicze wykorzystywane do produkcji ciast i mas cukierniczych powinny zostać mechanicznie oczyszczone skrobakiem lub przeznaczonym do tego celu narzędziem.

**MYJKI**

Wszystkie naczynia i drobny sprzęt ciastkarski muszą być umyte bezpośrednio po zakończeniu produkcji. Do tego celu przeznaczone są zmywarki.

Zmywarki dzielimy na:

* zmywarki kapturowe nadają się do mycia blach, koszy, naczyń, osprzętu.



* zmywarki przelotowe (tunelowe)

**Przepisy BHP przy obsłudze myjek i czyszczarek**

Pracownik korzystający z myjki i czyszczarki do blach musi posiadać odpowiednie przeszkolenie w zakresie obsługi tych urządzeń. Powinien być wyposażony w fartuch ochronny, czepek, rękawice, obuwie antypoślizgowe. Wokół myjki powinna być rozłożona mata antypoślizgowa umożliwiająca swobodny odpływ z niej wody. Pomieszczenie powinno posiadać dobrą wentylację.

Zagrożenia podczas pracy przy obsłudze myjek:

* zagrożenie porażenia prądem elektrycznym,
* zagrożenie poparzeniem podczas wyjmowania umytych elementów z koszy myjki,
* zagrożenie skaleczeniem o krawędzie blach,
* zagrożenie upadkiem spowodowane śliską powierzchnią,
* zagrożenie pochwyceniem, wplątaniem podczas czyszczenia blach,
* zagrożenie uderzeniem przez blachę wkładaną do czyszczarki.

**6.2 URZĄDZENIA DO PAKOWANIA I KRAJANIA PIECZYWA**

**KRAJALNICE**

Krajalnice znajdujące zastosowanie w cukierniach oraz piekarniach, służą do krojenia wyprodukowanego wyrobu. Krajalnice cukiernicze służą do krojenia, cięcia i nacinania horyzontalnego i pionowego rozmaitych produktów: spodów tortowych z foremek blatów biszkoptowych, ciast na „sztukówki”, tortów owocowych i kremowych, świeżych i zamrożonych oraz innych wyrobów cukierniczych (eklerów, ptysiów, rolad), a także bułek, bagietek, croissantów.

Wyróżniamy krajalnice do:

* chleba,





* na „sztukówki” (sztuki)



* horyzontalne,

* do pionowego krojenia tortów i wyrobów cukierniczych.



**Przepisy BHP przy obsłudze krajalnic.**

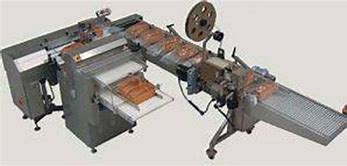
Pracownik obsługujący krajalnicę powinien posiadać odpowiednie kwalifikacje i przeszkolenie pozwalające na jej obsługę, a także odpowiednie ubranie: fartuch ochronny, czepek, obuwie antypoślizgowe.

Zagrożenia przy obsłudze krajalnic:

* zagrożenie obcięciem lub skaleczeniem na skutek kontaktu z nożami do krojenia,
* zagrożenie porażenia prądem elektrycznym,
* zagrożenie pochwycenia przez podajnik pieczywa,
* zagrożenie zaprószeniem oczu przez okruchy powstające podczas krojenia pieczywa,
* zagrożenie poślizgnięciem.

**URZĄDZENIA DO PAKOWANIA PIECZYWA**

** **

** **

**LINIA DO KRAJANIA I PAKOWANIA PIECZYWA**

* Może być wyposażona w urządzenie do datowania produktów.
* Łatwość obsługi: obsługujący wkłada do nadmuchanej torebki produkt, odrywa torbę i przesuwa ją po stole do otworu zsypowego nad pochylnią.
* Proces zamykania odbywa się automatycznie.
* Pakowarka jest wyposażona w system liczący wykonane opakowania.

Krajalnica do chleba jest przeznaczona do półprzemysłowego krojenia większości rodzajów pieczywa.

* Maszyna kroi pieczywo na kromki 6, 8, 9, 11, 12, 13, 15, 17 mm
* Pieczywo podawane jest za pomocą przenośnika
* Prędkość krojenia jest regulowana bezstopniowo
* Noże wykonane są ze specjalnej stali, ich długość umożliwia dwukrotne użycie (po obróceniu) Ramy nożowe są prowadzone na chromowanych słupach
* Urządzenie do nadmuchiwania torebek jest składane
* Maszyna dostosowana jest do współpracy z automatyczną zamykarką torebek
* Może być wyposażona w system oliwienia noży

  
Szuflada na okruchy

  
Podajnik chleba

  
Składany stolik

Dla zapewnienia optymalnego procesu pakowania, linia do krojenia i pakowania może być wyposażona w przenośnik taśmowy odbierający zapakowane produkty z pakowarki.

**Pytania kontrolne**

Po zapoznaniu się z materiałem *wyposażenie myjni. Urządzenia do krajania i pakowania pieczywa* , w terminie **do 09.04.2021r.** opracuj krzyżówkę z hasłem głównym KRAJALNICA. W krzyżówce powinny znaleźć się pytania do10 haseł poziomych, hasła powinny pochodzić z materiałów dotyczących techniki w produkcji piekarskiej. Krzyżówkę należy wykonać na komputerze w WORD lub ręcznie i przesłać na mojego maila: [***viola300@autograf.pl***](mailto:viola300@autograf.pl) ***lub*** [***vkuklinska@ckz.swidnica.pl***](mailto:vkuklinska@ckz.swidnica.pl)