

Nie udało się workiem cukrowym, spróbuj pneumatycznym dozownikiem!

Pneumatyczny system dozowania w zakładach cukierniczych, gastronomicznych i cateringowych

Wiele cukierni, zakładów cateringowych i gastronomicznych swoją działalność dzieli na „okres przed i po” wprowadzeniu systemów dozowania. Okazuje się, że w historii produkcji, i to niekiedy na skalę przemysłową, wprowadzenie techniki dozowania jest wydarzeniem przełomowym. Systemy dozujące stwarzają bowiem możliwość racjonalnej, czystszej i wygodniejszej produkcji, którą cechuje **powtarzalność i dokładność**.

Objętość dozowania regulowana jest od 10 do 100%, w zależności od pojemności cylindrycznego pojemnika na produkt. Jedno naciśnięcie pedału lub pistoletu to jedna porcja; przytrzymanie pedału to wielokrotne dozowanie porcji produktu. Urządzenia dozujące pracują bardzo sprawnie, w ciągu minuty są w stanie wykonać do 120 dawek, objętość dozowania obejmuje szeroki przedział **5-1340 ml** (w zależności od wielkości urządzenia). Wszelkiego rodzaju masy, ciasta trafiają za jednym ruchem do forem, pojemników czy też słoików. Praca przy tego typu zadaniach nie wymaga wyspecjalizowanej kadry, jest bardziej skuteczna i dużo szybsza. Jeden z użytkowników systemu dozowania w cukierni obliczył, że **dzięki temu urządzeniu zaoszczędził aż 60% czasu na produkcji**.

Każdy dzień pracy przy dozowniku rozpoczyna się od napełnienia leja (60 l), który opuszczany jest na



Pneumatyczny system dozowania, wstrzykiwania i dekorowania pozwala zapomnieć o brudnych klejących się naczyniach, zachlapanych stołach, blatach, podłodze i nadwyrażonych przegubach rąk. Objętościowe dozowniki eliminują ręczną pracę z użyciem takich narzędzi, jak: łyżka, worek cukrowy czy kubek z miarką. Za pomocą urządzenia dozującego porcjowana jest **zawsze** żądana ilość produktu ze 100% dokładnością. Depozytor, choć nieduży gabarytowo i o niepozornym wyglądzie może okazać się najbardziej inteligentnym urządzeniem: wielozadaniowym i zawsze gotowym do precyzyjnej pracy. Firma BELDOS, jeden z oferentów systemów dozowania na rynku, oferuje stołowe systemy dozowania – oraz systemy jezdne, z odpowiednio większymi lejami dla większych zakładów.



pneumatycznie regulowanej ramie do wygodnej dla pracownika wysokości, najniższa pozycja (nie obciąża kręgosłupa) idealnie nadaje się do mycia czy też napełniania leja. Poniżej leja zaprojektowano zdejmowany stolik, który zawieszany jest na wysokości stosownej do potrzeb produkcji. Ciasto keksowe, biszkoptowe czy też ciasto ucierane, dozowane jest bezpośrednio do forem wypiekowych. Jednolita metoda pracy jest bardzo ważna dla utrzymania równomiernej jakości. Wszyscy pracownicy muszą postępować zgodnie z przyjętą procedurą dla danego produktu. Następnie należy odważyć dozowaną ilość i ustawić na urządzeniu.

Są zakłady, w których niemal każdy produkt wzbogacany jest nadzieniem, masą, farszem, żelem czy też owocami z urządzenia dozującego. **Wielostronność urządzenia jest atutem**, który przekonuje przedsiębiorców do zakupu.

W przypadku masy z dużymi kawałkami dozowniki

Beldos również się sprawdzają. Dopuszczalna średnica dozowanych kawałków (czokolada, owoce) to **2,5 cm**. Z kolei dzięki systemowi podgrzewania również zimne nadzienia (flaki, masy kapuściane, grzybowe) mogą być płynnie dozowane, bez blokowania i zapychania przewodów.

Systemy BELDOS wyposażone są w bardzo poręczne przystawki do dozowania, wstrzykiwania, układania warstw i dekorowania. Dysza z drutem odcinającym przystosowana jest do ciasta ciężkiego, dysza pistoletowa do ciasta miękkiego, produktów płynnych. Podobnie dysza pozioma.



Dysza wtryskowa nadaje się do produktów półpłynnych (podwójna lub pojedyncza), z kolei multisystem służy do wielokrotnego dozowania. Również leje mają różne kształty i tak: są leje dzielone (na dwa smaki), leje na produkty płynne i pionowe na produkty ciężkie. Różnorodność dozowanych produktów (stałych, płynnych, półpłynnych, gęstych i rzadkich) zmusiła producenta do stworzenia różnych rozwiązań, które z sukcesem sprawdzają się w pracy.

Warto dodać, że urządzenia dozujące na przestrzeni lat niewiele się zmieniły. Ich budowa jest na tyle prosta i skuteczna, że nie wymaga stałych modyfikacji.

Całość wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia utrzymanie wysokiego poziomu higieny. Urządzenia mogą być wykorzystywane do pracy w trybie ciągłym. Wyciskanie masy nie wymaga wielkiej siły, zatem nie dochodzi do uszkodzenia stawów i przegubów rąk.

Opcjonalnie dozowniki mogą być wyposażone w pompy, które przepompowują ze zbiorników masy do urządzeń dozujących. Pompy eliminują pracę przy podnoszeniu zbiorników z masą i napełnianiu leja.



Dystrybutorem urządzeń dozujących Beldos jest krakowska firma PPHU GETH.