

koptów i ciast półpłynnych. Maszyny tego typu są wyposażone w komputer umożliwiający ich obsługę.

W ciastkarstwie stosuje się następujące typy formierek:

- wykrawające,
- wytłaczające,
- wyciskające.

Formierki wykrawające służą do wykrawania z wymaganej grubości wstęgi ciasta określonego kształtu ciastek. Wycinanie odbywa się za pomocą walców z wyciętymi wgłębieniami o żądanym kształcie ciastka. Wstęga ciasta z wyciętymi otworami wraca do walcarki, gdzie jest ponownie formowana w litą wstęgę.

Etapy formowania surowych produktów:

- wytłaczanie wstęgi ciasta ekstruderem trzywalcowym;
- dozowanie nadzienia (punktowo lub ciągle);
- wytłaczanie drugiej wstęgi ciasta przykrywającej nadzienie (ekstruder trzywalcowy);
- wycinanie kształtów pierników gilotyną (wymienne wycinaki do różnych kształtów) lub za pomocą noży krążkowych i noża poprzecznego (do produktów prostokątnych);
- synchronizacja punktu nadzienia z punktem wycięcia;
- zawracanie całego odpadu ciasta bezpośrednio do ekstruderów;
- załadunek produktów na piec tunelowy lub na blachy;
- opcja: formowanie górnej wstęgi ciasta w postaci otwartej kratki.

Maszyna do formowania ciastek jest szczególnie przydatna do pracy z ciastem o dużej zawartości tłuszczu, ale możliwa jest także praca z ciastem o mniejszej zawartości tłuszczu. Wyposażenie standardowe maszyny zapewnia racjonalną produkcję zarówno herbatników, jak i pierniczków, marcepanów i innych specjalności. W górnej części maszyny znajduje się duży zbiornik w kształcie leja do podawania ciasta, dalej jest ono formowane do pieczenia, a następnie odkładane w dolnej części maszyny na przesuwające się blachy lub taśmy w odstępach, które można regulować. Możliwość nastawiania noża tnącego precyzyjnie dostosowuje grubość ciastek, co prowadzi do osiągnięcia optymalnego rezultatu. Po włożeniu blachy od tyłu jest ona automatycznie pozycjonowana przez maszynę. Maszyna wyłącza się, gdy blacha przesunie się na drugą stronę. Maszyna jest wykonana ze



Rys. 6.36. Wykrawanie ciastek



Rys. 6.37. Formierka wykrawająca do ciastek