

14-9239
г. 5

ДУБНЕТ

С. М. Носенко, С. В. Чувахин

Оборудование кондитерского производства XXI века

Часть 5. Вафли

ДЕЛИ
ПЛЮС

С.М. Носенко, С.В. Чувахин

**Оборудование кондитерского
производства XXI века**

Часть 5. Вафли

Москва
ТД Дели
2019

УДК 663.9
ББК 36.86
Н84

Рецензенты:

руководитель научного направления ФГБНУ «ФНЦ Пищевых систем им. В.М. Горбатова», академик РАН, доктор техн. наук, профессор *Л.М. Аксенова*
ректор Международной промышленной академии, доктор техн. наук, профессор *О.И. Ильина*

Носенко С.М., Чувахин С.В.

Н84 Оборудование кондитерского производства XXI века. Часть 5. Вафли. – М.: ТД ДеЛи, 2019. – 308 с.
ISBN 978-5-6042712-2-3 (часть 5)
ISBN 978-5-905170-83-6

Справочник содержит сведения о современном технологическом оборудовании, предназначенном для производства вафель и вафельных изделий. Не претендуя на исчерпывающую полноту сведений обо всем многообразии конструкций современного оборудования, представлены его краткие описания и основные технические характеристики. Каждая глава справочника соответствует определенной стадии производства. В них приведены описания конструкций отдельных машин и аппаратов. В заключительной главе описаны поточные линии, сформированные на основе данного оборудования.

Сведения, изложенные в справочнике, предназначены для инженерно-технических работников кондитерских предприятий, могут быть использованы работниками проектных и конструкторских организаций, учащимися учебных заведений, подготавливающих специалистов для агропромышленного комплекса.

УДК 663.9
ББК 36.86

ISBN 978-5-6042712-2-3 (часть 5)
ISBN 978-5-905170-83-6

© Носенко С.М., Чувахин С.В., 2019
© Оформление. ТД ДеЛи, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

От авторов.....	3
Глава 1. Краткие сведения о производстве вафель	4
Глава 2. Подготовка сырья к производству.....	7
2.1. Сыпучее сырье.....	8
2.1.1. Оборудование для приемки и хранения.....	8
2.1.2. Оборудование для очистки.....	31
2.1.3. Оборудование для измельчения.....	46
2.1.4. Оборудование для термообработки.....	59
2.2. Оборудование для подготовки жирового сырья	64
2.3. Оборудование для подготовки фруктово-ягодного сырья.....	69
Глава 3. Оборудование общего назначения для производства начиночных масс	72
3.1. Оборудование для растворения	72
3.2. Оборудование для смешивания	73
3.3. Комплексное оборудование	80
Глава 4. Производство начиночных масс.....	97
4.1. Оборудование для производства жировых начинок.....	97
4.2. Оборудование для производства пралиновых и типа пралиновых начинок	111
4.3. Оборудование для производства помадных начинок.....	134
4.3.1. Оборудование варочное.....	134
4.3.2. Оборудование для сбивания помадной массы	150
4.4. Оборудование для производства фруктовых начинок	152
Глава 5. Производство вафельного теста	154
Глава 6. Выпечка вафельных листов.....	167
6.1. Печи вафельные	167
6.2. Оборудование для охлаждения и кондиционирования	185
Глава 7. Формирование изделий	201
7.1. Плоские вафли.....	202
7.1.1. Машины сборочные	202
7.1.2. Машины резальные.....	224
7.2. Полые вафли.....	239
7.2.1. Машины сборочные	239
7.2.2. Машины штамповочные.....	245
7.3. Оборудование для глазирования и декорирования.....	247
Глава 8. Линии производства вафель и вафельных изделий	286
Литература.....	305