Jueves 3 de Junio de 2021

Actividad:

Reconocimiento a la Maquinaria, equipos, utensilios y Materia prima en el uso de la panadería:

Describir brevemente y con sus propias palabras el uso de cada maquinaria, equipo y utensilio, utilizado en la panadería y tomar una fotografía realizando el trabajo y otra fotografía al trabajo realizado y enviarla al grupo de WhatsApp.

Esta actividad deberán realizarla los días jueves, viernes y sábados, durante los horarios acordados para nuestros encuentros (12:00 a 20:00 pm).

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PANADERIA

HORNO PANADERIA PARA 6 BANDEJAS: FABRICADO EN LAMINA GALVANIZADA CALIBRE 22, SOLDADO TODO CON MIG QUE GARANTIZA MAYOR DURABILIDAD, CON FRENTERA Y PUERTA EN ACERO EN ACERO INOXIDABLE CAL 22 TIPO 304 VACE EN ANGULO



MESA DE TRABAJO: DE 1.44X0.80, FABRICADA EN LAMINA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 22, PATAS EN TUBO CON SUS RESPECTIVAS NIVELADORAS



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

BOTE:DE 1.00 X 0.60, FABRICADO EN LÁMINA DE ACERO INOX CALIBRE 20, PATAS EN TUBO CON SUS NIVELADORAS



SOBADORA: DE MOTOR DE 2 H.P CERRADO FABRICADA EN MESA Y TOLVA DE ACERO INOXIDABLE CALIBRE 22



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

CLAVIJERO DE 24 BANDEJAS: FABRICADA EN TUBO CUADRADO Y BARILLA DE 9ML CON RUEDAS DE SEGURIDAD



CORTADORA DE MASA DE 36 PIQUES



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

VITRINA PANADERA: DE de 9 BANDEJAS FABRICADA EN ALUMINIO CON ESPEJOS LUZ EN CADA ENTREPAÑO Y RUEDAS DIMEN:2,00 X2,17 X0,50mts



CUARTO DE CREMIENTO: DE 24 BANDEJAS FABRICADO EN ACERO INOX CAL 24 TIPO 430 CON SU VAPORIZADOR

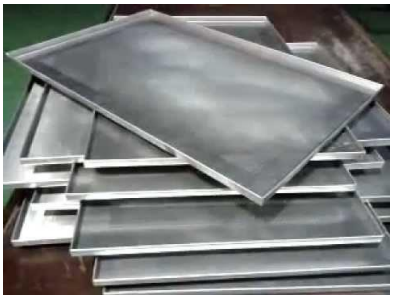


Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

PESO



BANDEJAS DE ALUMINIO



RALLADOR



COLADOR



ESPÁTULA



RODILLOS



MOLDES



Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

MATERIA PRIMA

HARINA 100%

AZUCAR 20%

MANTEQUILLA 18%

AGUA 35%

HUEVO 12%

ESENCIAS 0,05%

SAL 1%

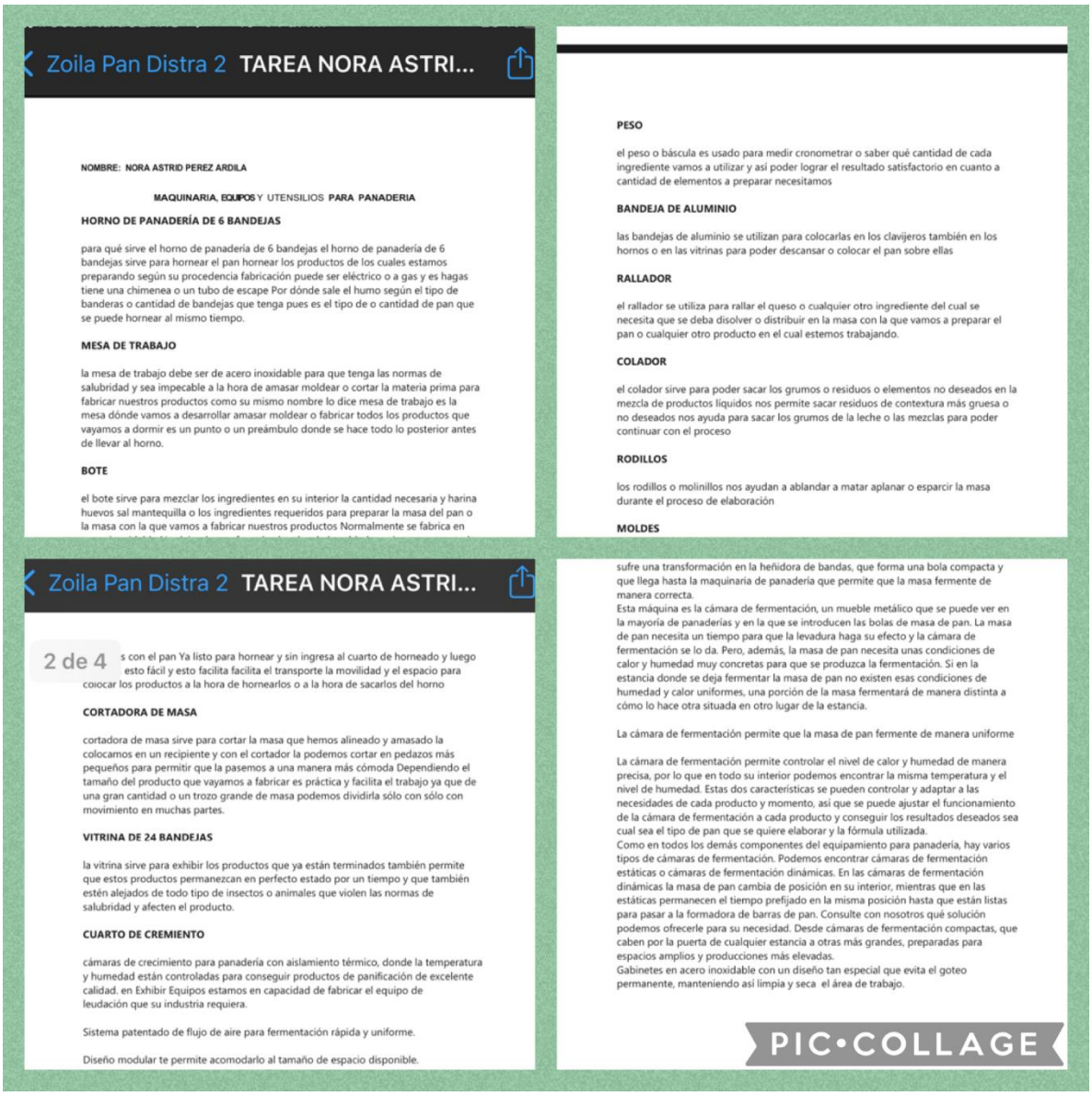
LEVADURA 2,5%

LECHE EN POLVO 4%

RELLENOS (AL GUSTO)

BOCADILLO, QUESO, AREQUIPE, UVAS PASA, FRUTAS CRISTALIZDAS ETC…

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414



Zoila Pan Distra 2 TAREA NORA ASTRI...

NOMBRE: NORA ASTRID PEREZ ARDILA

MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PANADERIA

HORNO DE PANADERÍA DE 6 BANDEJAS

para qué sirve el horno de panadería de 6 bandejas el horno de panadería de 6 bandejas sirve para hornear el pan hornear los productos de los cuales estamos preparando según su procedencia fabricación puede ser eléctrico o a gas y es hagas tiene una chimenea o un tubo de escape Por dónde sale el humo según el tipo de banderas o cantidad de bandejas que tenga pues es el tipo de o cantidad de pan que se puede hornear al mismo tiempo.

MESA DE TRABAJO

la mesa de trabajo debe ser de acero inoxidable para que tenga las normas de salubridad y sea impecable a la hora de amasar moldear o cortar la materia prima para fabricar nuestros productos como su mismo nombre lo dice mesa de trabajo es la mesa dónde vamos a desarrollar amasar moldear o fabricar todos los productos que vayamos a dormir es un punto o un preámbulo donde se hace todo lo posterior antes de llevar al horno.

BOTE

el bote sirve para mezclar los ingredientes en su interior la cantidad necesaria y harina huevos sal mantequilla o los ingredientes requeridos para preparar la masa del pan o la masa con la que vamos a fabricar nuestros productos Normalmente se fabrica en

PESO

el peso o báscula es usado para medir cronometrar o saber qué cantidad de cada ingrediente vamos a utilizar y así poder lograr el resultado satisfactorio en cuanto a cantidad de elementos a preparar necesitamos

BANDEJA DE ALUMINIO

las bandejas de aluminio se utilizan para colocarlas en los clavijeros también en los hornos o en las vitrinas para poder descansar o colocar el pan sobre ellas

RALLADOR

el rallador se utiliza para rallar el queso o cualquier otro ingrediente del cual se necesita que se deba disolver o distribuir en la masa con la que vamos a preparar el pan o cualquier otro producto en el cual estemos trabajando.

COLADOR

el colador sirve para poder sacar los grumos o residuos o elementos no deseados en la mezcla de productos líquidos nos permite sacar residuos de contextura más gruesa o no deseados nos ayuda para sacar los grumos de la leche o las mezclas para poder continuar con el proceso

RODILLOS

los rodillos o molinillos nos ayudan a ablandar a matar aplanar o esparcir la masa durante el proceso de elaboración

MOLDES

Zoila Pan Distra 2 TAREA NORA ASTRI...

2 de 4

s con el pan Ya listo para hornear y sin ingresa al cuarto de horneado y luego esto fácil y esto facilita facilita el transporte la movilidad y el espacio para colocar los productos a la hora de hornearlos o a la hora de sacarlos del horno

CORTADORA DE MASA

cortadora de masa sirve para cortar la masa que hemos alineado y amasado la colocamos en un recipiente y con el cortador la podemos cortar en pedazos más pequeños para permitir que la pasemos a una manera más cómoda Dependiendo el tamaño del producto que vayamos a fabricar es práctica y facilita el trabajo ya que de una gran cantidad o un trozo grande de masa podemos dividirla sólo con sólo con movimiento en muchas partes.

VITRINA DE 24 BANDEJAS

la vitrina sirve para exhibir los productos que ya están terminados también permite que estos productos permanezcan en perfecto estado por un tiempo y que también estén alejados de todo tipo de insectos o animales que violen las normas de salubridad y afecten el producto.

CUARTO DE CREMIENTO

cámaras de crecimiento para panadería con aislamiento térmico, donde la temperatura y humedad están controladas para conseguir productos de panificación de excelente calidad. en Exhibir Equipos estamos en capacidad de fabricar el equipo de leudación que su industria requiera.

Sistema patentado de flujo de aire para fermentación rápida y uniforme.

Diseño modular te permite acomodarlo al tamaño de espacio disponible.

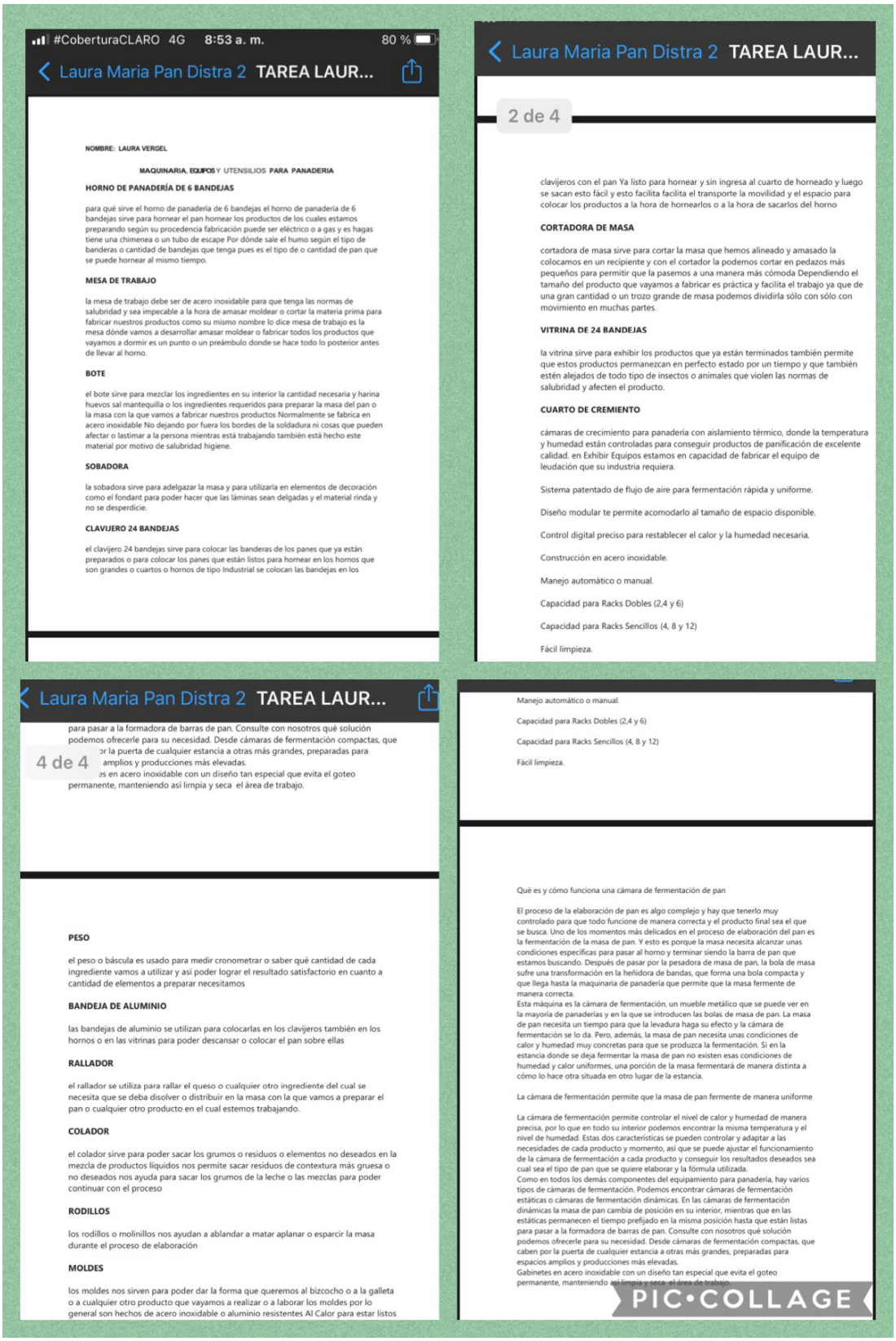
sufre una transformación en la heñidora de bandas, que forma una bola compacta y que llega hasta la maquinaria de panadería que permite que la masa fermente de manera correcta.
Esta máquina es la cámara de fermentación, un mueble metálico que se puede ver en la mayoría de panaderías y en la que se introducen las bolas de masa de pan. La masa de pan necesita un tiempo para que la levadura haga su efecto y la cámara de fermentación se lo da. Pero, además, la masa de pan necesita unas condiciones de calor y humedad muy concretas para que se produzca la fermentación. Si en la estancia donde se deja fermentar la masa de pan no existen esas condiciones de humedad y calor uniformes, una porción de la masa fermentará de manera distinta a cómo lo hace otra situada en otro lugar de la estancia.

La cámara de fermentación permite que la masa de pan fermente de manera uniforme

La cámara de fermentación permite controlar el nivel de calor y humedad de manera precisa, por lo que en todo su interior podemos encontrar la misma temperatura y el nivel de humedad. Estas dos características se pueden controlar y adaptar a las necesidades de cada producto y momento, así que se puede ajustar el funcionamiento de la cámara de fermentación a cada producto y conseguir los resultados deseados sea cual sea el tipo de pan que se quiere elaborar y la fórmula utilizada.
Como en todos los demás componentes del equipamiento para panadería, hay varios tipos de cámaras de fermentación. Podemos encontrar cámaras de fermentación estáticas o cámaras de fermentación dinámicas. En las cámaras de fermentación dinámicas la masa de pan cambia de posición en su interior, mientras que en las estáticas permanecen el tiempo prefijado en la misma posición hasta que están listas para pasar a la formadora de barras de pan. Consulte con nosotros qué solución podemos ofrecerle para su necesidad. Desde cámaras de fermentación compactas, que caben por la puerta de cualquier estancia a otras más grandes, preparadas para espacios amplios y producciones más elevadas.
Gabinetes en acero inoxidable con un diseño tan especial que evita el goteo permanente, manteniendo así limpia y seca el área de trabajo.

PIC•COLLAGE

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414



#CoberturaCLARO 4G 8:53 a. m. 80 %

Laura Maria Pan Distra 2 TAREA LAUR...

NOMBRE: LAURA VERGEL

MAQUINARIA, EQUIPOS Y UTENSILIOS PARA PANADERIA

HORNO DE PANADERÍA DE 6 BANDEJAS

para qué sirve el horno de panadería de 6 bandejas el horno de panadería de 6 bandejas sirve para hornear el pan hornear los productos de los cuales estamos preparando según su procedencia fabricación puede ser eléctrico o a gas y es hagas tiene una chimenea o un tubo de escape Por dónde sale el humo según el tipo de banderas o cantidad de bandejas que tenga pues es el tipo de o cantidad de pan que se puede hornear al mismo tiempo.

MESA DE TRABAJO

la mesa de trabajo debe ser de acero inoxidable para que tenga las normas de salubridad y sea impecable a la hora de amasar moldear o cortar la materia prima para fabricar nuestros productos como su mismo nombre lo dice mesa de trabajo es la mesa dónde vamos a desarrollar amasar moldear o fabricar todos los productos que vayamos a dormir es un punto o un preámbulo donde se hace todo lo posterior antes de llevar al horno.

BOTE

el bote sirve para mezclar los ingredientes en su interior la cantidad necesaria y harina huevos sal mantequilla o los ingredientes requeridos para preparar la masa del pan o la masa con la que vamos a fabricar nuestros productos Normalmente se fabrica en acero inoxidable No dejando por fuera los bordes de la soldadura ni cosas que pueden afectar o lastimar a la persona mientras está trabajando también está hecho este material por motivo de salubridad higiene.

SOBADORA

la sobadora sirve para adelgazar la masa y para utilizarla en elementos de decoración como el fondant para poder hacer que las láminas sean delgadas y el material rinda y no se desperdicie.

CLAVIJERO 24 BANDEJAS

el clavijero 24 bandejas sirve para colocar las banderas de los panes que ya están preparados o para colocar los panes que están listos para hornear en los hornos que son grandes o cuartos o hornos de tipo Industrial se colocan las bandejas en los

Laura Maria Pan Distra 2 TAREA LAUR...

2 de 4

clavijeros con el pan Ya listo para hornear y sin ingresa al cuarto de horneado y luego se sacan esto fácil y esto facilita facilita el transporte la movilidad y el espacio para colocar los productos a la hora de hornearlos o a la hora de sacarlos del horno

CORTADORA DE MASA

cortadora de masa sirve para cortar la masa que hemos alineado y amasado la colocamos en un recipiente y con el cortador la podemos cortar en pedazos más pequeños para permitir que la pasemos a una manera más cómoda Dependiendo el tamaño del producto que vayamos a fabricar es práctica y facilita el trabajo ya que de una gran cantidad o un trozo grande de masa podemos dividirla sólo con sólo con movimiento en muchas partes.

VITRINA DE 24 BANDEJAS

la vitrina sirve para exhibir los productos que ya están terminados también permite que estos productos permanezcan en perfecto estado por un tiempo y que también estén alejados de todo tipo de insectos o animales que violen las normas de salubridad y afecten el producto.

CUARTO DE CREMIENTO

cámaras de crecimiento para panadería con aislamiento térmico, donde la temperatura y humedad están controladas para conseguir productos de panificación de excelente calidad. en Exhibir Equipos estamos en capacidad de fabricar el equipo de leudación que su industria requiera.

Sistema patentado de flujo de aire para fermentación rápida y uniforme.

Diseño modular te permite acomodarlo al tamaño de espacio disponible.

Control digital preciso para restablecer el calor y la humedad necesaria.

Construcción en acero inoxidable.

Manejo automático o manual.

Capacidad para Racks Dobles (2,4 y 6)

Capacidad para Racks Sencillos (4, 8 y 12)

Fácil limpieza.

Laura Maria Pan Distra 2 TAREA LAUR...

4 de 4

para pasar a la formadora de barras de pan. Consulte con nosotros qué solución podemos ofrecerle para su necesidad. Desde cámaras de fermentación compactas, que ...or la puerta de cualquier estancia a otras más grandes, preparadas para ...amplios y producciones más elevadas.
...es en acero inoxidable con un diseño tan especial que evita el goteo permanente, manteniendo así limpia y seca el área de trabajo.

PESO

el peso o báscula es usado para medir cronometrar o saber qué cantidad de cada ingrediente vamos a utilizar y así poder lograr el resultado satisfactorio en cuanto a cantidad de elementos a preparar necesitamos

BANDEJA DE ALUMINIO

las bandejas de aluminio se utilizan para colocarlas en los clavijeros también en los hornos o en las vitrinas para poder descansar o colocar el pan sobre ellas

RALLADOR

el rallador se utiliza para rallar el queso o cualquier otro ingrediente del cual se necesita que se deba disolver o distribuir en la masa con la que vamos a preparar el pan o cualquier otro producto en el cual estemos trabajando.

COLADOR

el colador sirve para poder sacar los grumos o residuos o elementos no deseados en la mezcla de productos líquidos nos permite sacar residuos de contextura más gruesa o no deseados nos ayuda para sacar los grumos de la leche o las mezclas para poder continuar con el proceso

RODILLOS

los rodillos o molinillos nos ayudan a ablandar a matar aplanar o esparcir la masa durante el proceso de elaboración

MOLDES

los moldes nos sirven para poder dar la forma que queremos al bizcocho o a la galleta o a cualquier otro producto que vayamos a realizar o a laborar los moldes por lo general son hechos de acero inoxidable o aluminio resistentes Al Calor para estar listos

Manejo automático o manual.

Capacidad para Racks Dobles (2,4 y 6)

Capacidad para Racks Sencillos (4, 8 y 12)

Fácil limpieza.

Qué es y cómo funciona una cámara de fermentación de pan

El proceso de la elaboración de pan es algo complejo y hay que tenerlo muy controlado para que todo funcione de manera correcta y el producto final sea el que se busca. Uno de los momentos más delicados en el proceso de elaboración del pan es la fermentación de la masa de pan. Y esto es porque la masa necesita alcanzar unas condiciones específicas para pasar al horno y terminar siendo la barra de pan que estamos buscando. Después de pasar por la pesadora de masa de pan, la bola de masa sufre una transformación en la heñidora de bandas, que forma una bola compacta y que llega hasta la maquinaria de panadería que permite que la masa fermente de manera correcta.
Esta máquina es la cámara de fermentación, un mueble metálico que se puede ver en la mayoría de panaderías y en la que se introducen las bolas de masa de pan. La masa de pan necesita un tiempo para que la levadura haga su efecto y la cámara de fermentación se lo da. Pero, además, la masa de pan necesita unas condiciones de calor y humedad muy concretas para que se produzca la fermentación. Si en la estancia donde se deja fermentar la masa de pan no existen esas condiciones de humedad y calor uniformes, una porción de la masa fermentará de manera distinta a cómo lo hace otra situada en otro lugar de la estancia.

La cámara de fermentación permite que la masa de pan fermente de manera uniforme

La cámara de fermentación permite controlar el nivel de calor y humedad de manera precisa, por lo que en todo su interior podemos encontrar la misma temperatura y el nivel de humedad. Estas dos características se pueden controlar y adaptar a las necesidades de cada producto y momento, así que se puede ajustar el funcionamiento de la cámara de fermentación a cada producto y conseguir los resultados deseados sea cual sea el tipo de pan que se quiere elaborar y la fórmula utilizada.
Como en todos los demás componentes del equipamiento para panadería, hay varios tipos de cámaras de fermentación. Podemos encontrar cámaras de fermentación estáticas o cámaras de fermentación dinámicas. En las cámaras de fermentación dinámicas la masa de pan cambia de posición en su interior, mientras que en las estáticas permanecen el tiempo prefijado en la misma posición hasta que están listas para pasar a la formadora de barras de pan. Consulte con nosotros qué solución podemos ofrecerle para su necesidad. Desde cámaras de fermentación compactas, que caben por la puerta de cualquier estancia a otras más grandes, preparadas para espacios amplios y producciones más elevadas.
Gabinetes en acero inoxidable con un diseño tan especial que evita el goteo permanente, manteniendo así limpia y seca el área de trabajo.

PIC•COLLAGE

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414

MAQUINARIA Y EQIPO Y UETENCILIOS PARA LA PANADERIA

✓ HORNO DE PANADERIA PARA 6 BANDEJAS: es utilizado por los panaderos para hornear una mayor cantidad de productos para ahorrar tiempo



✓ MESA DE TRABAJO: es utilizada para amasar y extender la masa para realizar los panes



✓ BOTE: es utilizado para mezclar más rápido la masa y o ingredientes es más utilizada para mejor el mezclado de los ingredientes y que estos sean mas uniformes





✓ SOBADORA: es utilizada para que la masa tenga una mayor elasticidad y mejor constitución para la creación de diversos panes



✓ CLAVIJERO DE 24 BANDEJAS: sirve para dejar reposar los paneo o para dejar que los panes se enfríen luego de salir del horno





✓ CORTADORA DE MASA DE 36 PIESAS: ayuda a hora tiempo al panadero para la creación de las porciones necesarias para realizar los panes muy útiles ya que sus cortes son preciso y ayuda a que los panes salgan más rápidos





✓ RALLADOR: ayuda a que algunos de los ingredientes utilizados como el queso, cebolla y otros puedan mesclase mejor a la masa o utilizarlos en la masa



✓ ESPATULAS: ayuda a retirar el exceso



✓ MOLDES: son utilizados para darle forma a los panes o trotas dependiendo de lo que los clientes puedan pedir no todos utilizan los mismo moldes hay una gran variedad de molde ya sea por su forma su contenido (una libra, libra imedia) o por sus formas



✓ RODILLOS: ayudan a extender la masa por la mesa de trabajo



✓ COLADOR: se utiliza para tamizar la harina y que esta puede venir con materiales que no son comestibles es para evitar que se dañe la masa y que entren o contenga agentes contaminantes físicos



✓ VITRINA DE PANADERIA: ayuda a que se muestra los productos ya realizados para que los consumidores puedan escoger evita que moscas o otros insectos puedan entrar y puedan contaminar los productos



✓ CUARTO DE CRECIMIENTO: esto ayuda a que el crecimiento de los panes sea mayor y con esto poder realizar los panes con menos tiempo y mas rápido es una ayuda útil al momento de su producción masiva



✓ PESO: ayuda a los panaderos a realizar las cantidades requeridas para la elaboración de los panes para no desperdiciar ingredientes también es utilizado para saber el peso final del producto



PIC•COLLAGE

Manuel Francisco Oñate guerra
Ingeniero Agroindustrial
Instructor SENA
mafrogue@hotmail.com – monateg@sena.edu.co
3013647414