EQUIPOS Y UTENSILIOS EMPLEADOS EN LA INDUSTRIA PANIFICADORA

Objetivos:

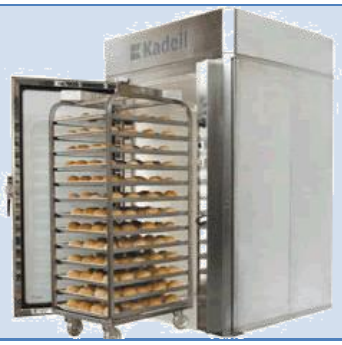
- Identificar y diferenciar los equipos utilizados en el procesamiento de productos de panificación.
- Seleccionar los equipos a utilizar, teniendo en cuenta sus características, su capacidad de producción, y el producto a obtener.
- Utilizar los equipos de acuerdo a las indicaciones de la ficha técnica del proveedor.

Introducción:

Actualmente existe una amplia gama de equipos que pueden ser utilizados en los procesos de panificación y pastelería, a lo largo de la historia el ser humano ha investigado y ha desarrollado diversos equipos que varían entre sí de acuerdo a su uso. Hoy en día se encuentran equipos de alta tecnología como: los hornos rotatorios y rotativos, las amasadoras industriales, entre otros, cuyo objetivo fundamental es ahorrar tiempo y esfuerzo en la elaboración de estos productos. *Estimado aprendiz le animo entonces a que desarrolle este material con empeño, y con ello pueda usted tener conocimiento de los equipos que va a encontrar en el desarrollo de su labor, pues ello le permitirá emplearlos de la manera adecuada.*

Equipos empleados en la industria de Panificación:

EQUIPOS MAYORES	
MESA DE TRABAJO: La mesa de trabajo como su nombre lo indica está elaborada en acero inoxidable para evitar contaminación, y facilita el alistamiento de las materias primas e insumos que se requieren en cada producción.	

HORNO PIZZERO: Este equipo puede ser de leña, carbón, gas, eléctrico, estáticos, rotativos (dependiendo de su fuente de energía). Este horno maneja altas temperaturas y es especial para hornear pizza.	
HORNO ROTATIVO / GIRATORIO: Donde se somete la masa para pan al calor, a fin de que sea palatable. El horno rotativo, acelera la cocción, maneja temperaturas hasta 550°F, tiene un sistema de calefacción a gas natural o propano, eléctrico o ACPM.	
ESCABILADERO: Permite la leudación de la masa (en caso de no disponer de cámaras de fermentación), y el enfriamiento del pan a la salida del horneado. Construidos en acero inoxidable, y con capacidad para 30 y 60 latas.	
CUARTO DE CRECIMIENTO: Sirve para dar volumen a la masa de pan ya formada. Se requiere una temperatura promedio de 32°C, y una Humedad Relativa de (75 – 85) %.	
AMASADORA/MOJADORA/CILINDRADORA: El amasado tiene dos finalidades: mezclar en forma homogénea todos los ingredientes; y trabajar toda esta mezcla a fin de airearla y hacerla flexible y elástica. se caracteriza por mayor absorción de agua, mas rendimiento y menos tiempo de trabajo. Mientras la amasadora es completamente automática y trabaja la masa entre (5 y 15) min, la cilindradora demora entra (15 y 30) minutos, y requiere el apoyo de la fuerza de trabajo del hombre.	

DIVISORA DE MASA: Se emplean con el fin dividir la masa en partes iguales (generalmente 36 unidades), como resultado cada producto horneado tendrá un peso aproximado y tamaño uniforme, después de extenderse y hornearse. Gracias al enrejado de cuchillas que posee se puede cortar la masa del tamaño que se desee.	
BATIDORA: Empleada principalmente en galletería y repostería. Da volumen a la mezcla, con menos esfuerzo. Realiza un batido delicado, gradual y homogéneo e incorpora el aire necesario en la masa además de manejar grandes cantidades de insumos. Mezclar, batir, amasar son funciones que realiza en este aparato eléctrico.	
TAJADORAS: Se emplean para dividir en tajadas del mismo grosor, porciones de masa de molde, o tortas con forma rectangular.	
EQUIPOS MENORES	
MOLDES: Son empleados en pastelería, debido a que las mezclas que se trabajan son muy blandas y acuosas, motivo por el cual se requiere de un recipiente adecuado para conferirle forma durante el horneado. La forma que confiere el molde puede ser rectangular, redonda, ovalada, o con figurada. Material: silicona, aluminio	
RODILLOS: Se utiliza para extender y dar textura a la masa. 	**MANGA PASTELERA:** Es empleada básicamente en la decoración de las tortas, y para moldear merengues y merengones y galletas.

BALANZA: Permite realizar el pesaje de los insumos y materias primas (gramos , onzas)

BROCHA DE SILICONA : Sirve para brillar y pintar

ESPÁTULAS DE SILICONA: Se utiliza para mezclar insumos en pastelería, ó para limpiarla aquellos que se quedan en el fondo o paredes de las tolvas de los equipos.

TAZAS MEDIDORAS: Sirven para medir los insumos tanto: sólidos como líquidos. También hay cucharas medidoras.

CUCHILLOS: Se encuentran de varios tamaños y para diferente uso.