PRINCIPALES EQUIPOS EN LA INDUSTRIA DE PANIFICACION

APRENDIZ: LUIS ALEJANDRO RAMIREZ
MACANA, TATIANA
OBANDO, JUAN DAVID
RAMIREZ, JOSEPH
CARDOZO PRADA,
FERNANDO ARDILA

INSTRUCTORA AREA: DIKANIA ASPRILLA

FICHA: 2452819

TECNOLOGO EN CONTROL DE CALIDAD EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

1. Amasadora
   este equipo se utiliza para mezclar y amasar los ingredientes y producir una masa homogénea para el pan o para la pastelería.



2. Batidoras

   Son un importante equipo para panaderías o pastelerías. Además de batir distintas salsas y cremas, las batidoras también se utilizan para mezclar y amasar las masas para panes, tortas y otras preparaciones.



3. Divisoras o cortadoras

   se utiliza para cortar de manera uniforme los distintos tipos de panes y masas. Las divisoras o cortadoras de masa permiten estandarizar la producción, ya que, con ellas se logra cortar las porciones con la misma forma, peso y tamaño. Este equipo para panaderías y pastelerías, también se conoce como boleadora y pueden ser manuales, semiautomáticas o automáticas.



4. Cuarto de crecimiento

   uno de los más importantes para la elaboración del pan, ya que, durante la fermentación la masa desarrolla características como la textura y el sabor. Para que este proceso sea exitoso, es necesario mantener una temperatura y humedad específica, con el fin de obtener el tipo de masa deseado.



5. Horno

Este es un equipo indispensable en donde se Hornea la masa para conseguir el producto final, ya sean; panes, tortas, galletas o cualquier otra preparación de panadería o pastelería.



6. Rebanadora

   es una máquina eléctrica equipada con un juego de cuchillas de acero inoxidable que cortan el pan de manera uniforme y con el tamaño deseado.



7. Lava utensilios Industrial

   es un equipo indispensable para facilitar el lavado de bandejas, bowls, moldes y todo tipo de utensilios de trabajo, Es muy importante tener en cuenta que los procesos de preparación de panes, pasteles, galletas, dulces, cremas, salsas y demás productos de panadería y repostería producen suciedad e incrustaciones difíciles de remover, en especial, en los procesos de horneado.

