

|                                                                                    |                             |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| MASZYNY<br>I URZĄDZENIA<br>PRZEMYSŁU<br>SPOŻYWCZEGO<br>OKREŚLONEGO<br>ZASTOSOWANIA | N O R M A B R A N Ż O W A   |                          |
|                                                                                    | Maszyny piekarskie          |                          |
|                                                                                    | Podział, nazwy i określenia |                          |
|                                                                                    | BN-75<br>2600-01            |                          |
|                                                                                    |                             | Zamiast<br>BN-66/2600-01 |
|                                                                                    |                             | Grupa katalogowa 0470    |

### 1. WSTĘP

Przedmiotem normy jest podział, nazwy i określenia maszyn i urządzeń stosowanych w przemyśle piekarskim. Norma nie dotyczy maszyn i urządzeń do wypieku.

### 2. PODZIAŁ

Podział w zależności od czynności technologicznych. W procesie produkcyjnym pieczywa, rozróżnia się następujące maszyny i urządzenia piekarskie:

- maszyny i urządzenia do dozowania i przygotowania surowców i dodatków (0783-29),
- maszyny i urządzenia do wytwarzania i fermentacji ciasta (0783-22),
- maszyny i urządzenia do dzielenia, kształtowania i znakowania ciasta (0783-21),
- maszyny i urządzenia do rozrostu kęsów ciasta (0783-23),
- maszyny i urządzenia do posypywania kęsów ciasta (0783-22),
- maszyny i urządzenia do obniżania temperatury pieczywa (0783-29),
- maszyny i urządzenia do liczenia pieczywa drobnego (0783-29).

### 3. NAZWY I OKREŚLENIA

#### 3.1. Maszyny i urządzenia do dozowania i przygotowania surowców i dodatków.

(3.1.1) przesiewacz - urządzenie przesiewające mąkę wyposażone w sita i elektromagnes, który jest niezbędny do usuwania ciał metalicznych.

(3.1.2) dozownik - urządzenie do powtórnego odważania zaplanowanej ilości mąki z określoną dokładnością.

(3.1.3) mieszalnik dozujący - urządzenie do mieszania i dozowania komponentów.

#### 3.2. Maszyny i urządzenia do wytwarzania i fermentacji ciasta.

(3.2.1) miesiarka do ciasta - maszyna przeznaczona do miesienia ciasta, a także faz poprzedzających jak półkwas, kwas itp.

(3.2.2) miesiarka pionowa - maszyna wg 3.2.1, charakteryzująca się pionowym usytuowaniem miesidła lub miesideł.

(3.2.3) miesiarka pozioma - maszyna wg 3.2.1, charakteryzująca się poziomym usytuowaniem miesidła lub miesideł.

(3.2.4) miesiarka kątowna - maszyna wg 3.2.1 wyposażona w miesidło usytuowane kątowo w stosunku do osi poziomej dzieży.

(3.2.5) dzieża - pojemnik, w którym odbywa się proces miesienia i fermentacji ciasta.

(3.2.6) myjka do dzież - urządzenie przeznaczone do okresowego mycia dzież, usuwające resztki ciasta przylegającego do wewnętrznych ścian dzieży.

(3.2.7) wywrotnica dzież - urządzenie służące do wywracania dzieży w celu opróżnienia jej z ciasta.

(3.2.8) wywrotnica podnosząca - urządzenie wg 3.2.7, służące do wywracania dzieży z jednoczesnym podnoszeniem dzieży przed wywrotem na określoną wysokość.

(3.2.9) wywrotnica zwykła - urządzenie wg 3.2.7, służące do wywracania dzieży przez jej przechylenie.

(3.2.10) lej spływowy ciasta - urządzenie przez które przepływa ciasto w drodze od dzieży do leja dzielarki.

#### 3.3. Maszyny i urządzenia do dzielenia, kształtowania i znakowania ciasta.

(3.3.1) dzielarka ciasta - maszyna przeznaczona do dzielenia ciasta na kęsy o określonej objętości lub masie.

Zgłoszona przez Instytut Maszyn Spożywczych  
Ustanowiona przez Naczelnego Dyrektora Zjednoczenia Maszyn Spożywczych dnia 12 września 1975 r.  
jako norma obowiązująca w zakresie opracowywania dokumentacji technicznej od dnia 1 kwietnia 1976 r.  
(Dz. Norm. i Miar nr 25/1975, poz. 92)

(3.3.2) dzielarka ciasta chlebowego wagowa - maszyna wg 3.3.1 do dzielenia ciasta żytniego lub mieszanego na kęsy o określonej masie.

(3.3.3) dzielarka ciasta chlebowego objętościowa - maszyna wg 3.3.1 do dzielenia ciasta na kęsy o określonej objętości.

(3.3.4) dzielarka ciasta bułkowego ręczna - maszyna wg 3.3.1 do ręcznego dzielenia ciasta pszennego, przeznaczonego na bułki drobne. Dzielarka dzieli ciasto na kęsy o określonej masie.

(3.3.5) dzielarka ciasta bułkowego mechaniczna - maszyna wg 3.3.1 do dzielenia i kształtowania ciasta pszennego na zasadzie opisanej w 3.3.4 z tym, że czynności dzielenia ciasta wykonywane są mechanicznie.

(3.3.6) dzielarka półautomatyczna - maszyna wg 3.3.5 do dzielenia i kształtowania podzielonych kęsów ciasta przeznaczonego na bułki drobne. Na talerz roboczy nakładany na stół dzielarki podawana jest ręcznie porcja odważonego ciasta.

(3.3.7) dzielarka automatyczna - maszyna wg 3.3.5 do automatycznego dzielenia i kształtowania podzielonych kęsów ciasta przeznaczonego na bułki drobne. Ciasto podawane jest ręcznie lub specjalnym podajnikiem w sposób ciągły do leja dzielarki.

(3.3.8) kształtownica - maszyna do kształtowania (formowania) kęsów ciasta podawanych z dzielarki.

(3.3.9) zaokrąglarka - maszyna przeznaczona do wstępnego nadawania kęsom ciasta kształtu okrągłego.

(3.3.10) wydłużarka - maszyna przeznaczona do kształtowania podzielonych kęsów ciasta na chleb podłużny.

(3.3.11) rogalikarka - maszyna przeznaczona do kształtowania kęsów ciasta na rogaliki.

(3.3.12) walce rozwałcowujące - urządzenie służące do rozwałcowywania ciasta na kęsy o płaskim kształcie.

(3.3.13) znakownica - maszyna do powierzchniowego znakowania kęsów ciasta w celu uzyskania trwałego śladu po procesie wypieku.

(3.3.14) znakownica wrzecionowa - maszyna wg 3.3.13 do znakowania kęsów ciasta za pomocą wrzeciona wykonującego obrót.

(3.3.15) znakownica krążkowa - maszyna wg 3.3.13 do znakowania kęsów ciasta za pomocą noży krążkowych.

(3.3.16) znakownica wzornikowa - maszyna wg 3.3.13 do znakowania kęsów ciasta zależnie od rodzaju użytego do znakowania wzornika, który może mieć różne kształty.

#### 3.4. Maszyny i urządzenia do rozrostu kęsów ciasta.

(3.4.1) komora rozrostu ciasta - urządzenie zapewniające uzyskanie wymaganych warunków do rozrostu wstępnego lub końcowego kęsów ciasta przed procesem wypieku.

(3.4.2) komora rozrostu wstępnego - urządzenie wg 3.4.1 do wstępnego rozrostu kęsów ciasta.

(3.4.3) komora rozrostu końcowego - urządzenie wg 3.4.1 do końcowego rozrostu kęsów ciasta.

(3.4.4) wózek rozrostu ciasta - urządzenie przewoźne kęsów ciasta ułożonych na deskach.

3.5. Maszyny i urządzenia do posypywania kęsów ciasta, do obniżania temperatury pieczywa oraz do liczenia pieczywa drobnego.

(3.5.1) posypywarka - urządzenie do posypywania mąką, nasionami maku, czarnuszki itp. kęsów ciasta tuż przed wsadem do pieca.

(3.5.2) komora schładzania pieczywa - urządzenie do obniżania temperatury gotowego wyrobu.

(3.5.3) urządzenie do liczenia pieczywa drobnego - urządzenie automatyczne do odliczania porcji bułek w podstawione kosze.

K O N I E C

#### INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę - Instytut Maszyn Spożywczych, Warszawa, ul. Otwocka 1 b.

2. Istotne zmiany w stosunku do BN-66/2600-01

a) wyeliminowano schematy układu technologicznego,

b) wyeliminowano nazwy i określenia maszyn i urządzeń, których przemysł już nie produkuje, a także nazwy i określenia elementów zespołów roboczych poszczególnych maszyn i urządzeń,

c) przeniesiono do innej normy nazwy i określenia dotyczące maszyn i urządzeń do wypieku,

d) wprowadzono nowe nazwy oraz dokładniej sprecyzowano dotychczas przyjęte określenia.

3. Wydanie 2 - stan aktualny: lipiec 1986 - zmieniono format.