

ULTRADŹWIĘKOWE KROJENIE CIAST

Firma IRPOL

Technologia ultradźwięków znalazła zastosowanie w przemyśle spożywczym, a w szczególności przy krojeniu produktów spożywczych. Charakteryzuje się ona niespotykaną dotąd precyzją, a przede wszystkim czystością i estetyką cięcia nawet produktów wielowarstwowych, gwarantując przy tym wysoką wydajność i powtarzalność.

UCM ULTRASONICS to włoska firma, która jest nie tylko producentem maszyn przeznaczonych do krojenia ciast, tortów i różnego typu produktów spożywczych, ale również konstruktorem wszystkich komponentów niezbędnych do prawidłowego i niezawodnego krojenia przy wykorzystaniu technologii ultradźwiękowej (generator, przetwornik, amplifikator), a także różnego typu tytanowych ostrzy krojących.

Odpowiednio ukształtowane ostrze w trakcie cięcia wibruje z częstotliwością 20 000 razy/sek., co powoduje wytwarzanie się poduszki powietrznej, która w dużym stopniu uniemożliwia przywieranie do powierzchni

ostrza takich składników ciast jak tłuszcze, cukry, miód, kremy itp.

Zastosowanie tego typu krojenia w przemyśle spożywczym jest bardzo szerokie, a wachlarz produktów niezliczony. Wśród wyrobów cukierniczych wymieć można m.in. torty świeże i lodowe, ciasta, kremy, różnego typu produkty cukiernicze z nadzieniem, zdobione masami o zróżnicowanym stopniu gęstości i różnej strukturze wewnętrznej.

Element wibrujący jest ważnym punktem całego urządzenia, dlatego też na etapie projektowania przypisuje mu się szczególną wagę, co ma duży wpływ na solidną konstrukcję ostrza o wyjątkowej funkcjonalności i odporności przy jednoczesnym niewielkim jego koszcie (zważywszy na to, że wykonany jest całkowicie z tytanu). Fakt projektowania i wykonywania ostrzy we własnym zakresie pozwala na kreowanie różnych form i sekcji ostrza zgodnych z różnymi innowacyjnymi oczekiwaniami klienta. Takie narzędzie uzu-

pełnione o system automatyzacji umożliwiło stworzenie maszyn prostych, niezawodnych, szybkich i uniwersalnych, które przeznaczone są do różnego typu krojenia.

Oprócz krojenia klasycznego typu gilotyna służącego do porcjowania produktów, firma UCM ULTRASONICS produkuje także ostrza okrągłe, które pozwalają na kreowanie produktów spożywczych o różnych formach i kształtach.

Jako dystrybutor firmy UCM ULTRASONICS w Polsce proponujemy cukiernikom urządzenia o różnej wydajności, przeznaczone zarówno do produktów świeżych jak i mrożonych. Okrągłych (różnego typu torty), podłużnych i owalnych (różnego typu rolady) oraz wypiekanych na blachach o różnych wymiarach. W zależności od zapotrzebowania proponujemy rozwiązania o różnym stopniu automatyzacji, poczynając od rozwiązań manualnych, a kończąc na pełnej automatyzacji linii produkcyjnych.

■ **Tekst promocyjny**



Kompaktowy automat Easycut AT do cięcia ultradźwiękami okrągłych wyrobów spożywczych. FOT. UCM ULTRASONICS



Maszyna Easycut ATR przeznaczona jest do krojenia produktów okrągłych (torty) oraz produktów prostokątnych wypiekanych na blachach. FOT. UCM ULTRASONICS



Włoska firma UCM produkuje także maszyny dedykowane do różnego typu produktów podłużnych (rolady) i ciast wypiekanych na blachach o różnych wymiarach. Może pracować w połączeniu z liniami automatycznymi. FOT. UCM ULTRASONICS