

## Ultradźwiękowe krojenie ciast

*Technologia ultradźwięków znalazła zastosowanie w przemyśle spożywczym (szczególnie przy krojeniu produktów spożywczych). Charakteryzuje ją niespotykana dotąd precyzja, a przede wszystkim czystość i estetyka cięcia, (nawet produktów wielowarstwowych), gwarantująca wysoką wydajność i powtarzalność.*

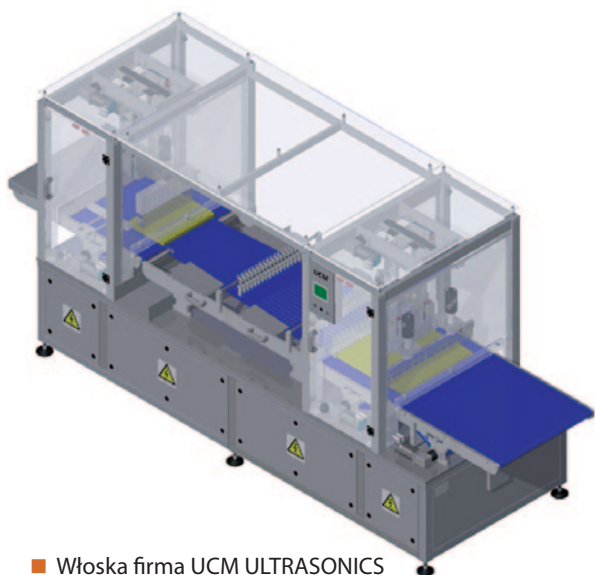
UCM ULTRASONICS to włoska firma, która jest nie tylko producentem maszyn przeznaczonych do krojenia ciast, tortów i różnego typu produktów spożywczych, ale również konstruktorem wszystkich komponentów niezbędnych do prawidłowego i niezawodnego krojenia przy wykorzystaniu technologii ultradźwiękowej (generator,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

Odpowiednio ukształtowane ostrze w trakcie cięcia wibruje z częstotliwością 20 tys. razy/s, co powoduje wytwarzanie się poduszki powietrznej, która w dużym stopniu uniemożliwia przywieranie do powierzchni ostrza takich składników ciast jak tłuszcze, cukry, miód, kremy itp.

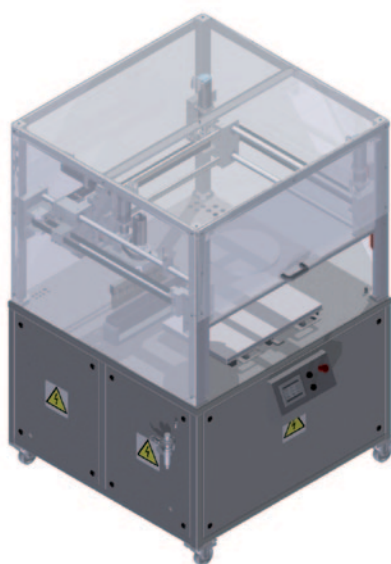
Zastosowanie w przemyśle spożywczym tego typu krojenia jest bardzo szerokie, a wachlarz produktów niezliczony. Wśród wyrobów cukierniczych wymienić można, m.in. torty świeże i lodowe, ciasta, kremy, różnego typu produkty cukiernicze z nadzieniem, zdobione masami o zróżnicowanym stopniu gęstości i różnej strukturze wewnętrznej. Element wibrujący jest ważnym elementem całego urządzenia, dlatego na etapie projektowania zwraca się na niego

szczególną uwagę, 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, uzupełnione o system automatyzacji, umożliwia 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. Firma Irpol jako dystrybutor UCM ULTRASONICS w Polsce proponuje 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 Irpol proponuje rozwiązania o różnym stopniu automatyzacji, poczynając od rozwiązań manualnych, a kończąc na pełnej automatyzacji linii produkcyjnych.



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



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



■ Kompaktowy automat Easycut AT do cięcia ultradźwiękami okrągłych wyrobów cukierniczych.