Smotanové výrobky a náplne

# Stroje a zariadenia používané na výrobu smotanových plniek a výrobkov

Šľahacie stroje

Na šľahanie hmôt sa v cukrárskej výrobe používajú najčastejšie stroje s planétovým pohybom šľahacej metly (napr. stroje typu RE-20, 21, 22 českej výroby; PR 80 nemeckej výroby).

Na pracovný hriadeľ možno nasadiť šľahaciu metlu, ale aj miesiaci hák alebo miešadlo, ktoré vykonáva rotačný planétový pohyb. Stroj môže teda vykonávať 2 rôzne typy úkonov: šľahanie, miešanie aj miesenie.

Súčasťou šľahacích strojov sú aj šľahacie kotlíky rôznych objemov (30 l, 60 l, 80 l). Kotlík sa nasadzuje na nosič, ktorý ho podľa potreby mechanicky dvíha alebo spúšťa. Na manipuláciu s kotlíkom mimo stroja 1 sa používa špeciálny podvozok. Šľahač je vybavený aj pohonom prídavných strojov. Prídavné stroje sa používajú na mletie, pretláčanie a rezanie surovín.

Na šľahacích strojoch možno regulovať frekvenciu otáčania šľahacej metly a použiť najvhodnejšiu rýchlosť pre určité množstvo a druh spracúvanej hmoty i pre príslušnú etapu šľahania

