



Свежевыпеченные пончики, посыпанные сахарной пудрой, любимы и детьми, и взрослыми в любое время года. Ну а для того, чтобы их приготовить, потребуется специальное оборудование – пончиковый аппарат.

Ключевое место в конструкции пончикового аппарата занимает фритюрная ванна, потому что именно в ней тестовые заготовки обжариваются и становятся аппетитными пончиками.

В зависимости от модели объём ванны может быть различным.

Оборудование для производства пончиков отличается не только производительностью, но и степенью автоматизации производственного процесса. Так, в зависимости от степени участия оператора в процессе приготовления пончиковые аппараты подразделяются на автоматические и полуавтоматические, то есть ручные.

В таком оборудовании автоматизирован весь цикл приготовления – от формования заготовок до, собственно, выгрузки готовых изделий. Функция оператора сводится к загрузке теста в дозатор, управляемый посредством привода. Оборудование данного типа будет оптимально для заведений с высокой проходимостью и стабильным спросом на пончики.

В полуавтоматических аппаратах для пончиков оператор не только производит загрузку теста в дозатор, но и осуществляет его запуск, после чего осуществляет контроль за формированием изделий, а также процессом их приготовления, то есть переворачивает по мере обжаривания и извлекает при помощи специальных щипцов. За счёт этого роль человеческого фактора в процессе приготовления велика, а производительность такого оборудования несколько ниже, нежели у автоматических моделей.