**2.A Stroje a zariadenia** **Konečná úprava výrobkov**

**Úloha č.1: prečítajte.**

**Rozkrajovač korpusov**

Korpus je upečené cesto bez plnky a polevy.

Korpusy ručne rozkrajujeme dlhým ostrým nožom. Vo veľkých cukrárňach sa využíva krájač korpusov, pomocou ktorého sa tortový korpus rozreže na dva alebo tri pláty.

**Máčacie stroje a zariadenia**

Máčací stroj sa používa na polievanie výrobkov polevou - čokoládovou, kakaovou alebo tukovou.

Na máčacom stroji sa môže:

* máčať celý výrobok
* polievať poleva na vrchnú alebo na spodnú časť výrobku
* máčať konce výrobkov

Po nanesení sa prebytočná poleva odfukuje prúdom vzduchu a steká späť do nádoby, kde sa znova roztopí. Sila vzduchu určuje hrúbku polevy. Po nanesení sa na dopravnom páse posúva do chladiaceho tunela. V tuneli poleva stuhne prúdom vzduchu.

**Úloha č.2: vypracujte úlohy**.

1. Čo je korpus?
2. Ako sa volá pomôcka na obrázku?
3. Z akého materiálu je zhotovená pomôcka?
4. Koľko strún má pomôcka?
5. Na koľko častí sa rozkrojí korpus na obrázku?
6. Načo slúži máčací stroj?
7. Akú polevu môžeme nanášať pomocou máčacieho stroja?
8. Ako sa nastavuje hrúbka polevy?
9. Môžu sa na máčacom stroji máčať konce rožkov do čokoládovej polevy?
10. Pomocou čoho poleva stuhne?

**Úloha č.3: pošlite späť.**