

СЛАЙСЕР ДЛЯ НАРІЗАННЯ ПРОДУКТІВ

Угріна С.М., 31 ГРС

Керівник Верхованцева В.О., к.т.н., доц.

Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного

Анотація – обґрунтовано застосування слайсера для нарізання продуктів.

Основні переваги

Перше, на що слід звернути увагу, це висока ступінь побутової безпеки. Ніж приладу захищений спеціальним кожухом, що дозволяє не побоюватися за травматизацію при використанні. Порізатися не вийде завдяки вдальній конструкції штовхачів, до того ж апарат неможливо включити випадково.

Ще одним значною перевагою є висока ступінь продуктивності. Там, де в звичайних умовах, орудуючи ножем, довелося б витратити досить багато часу на нарізку овочів, фруктів і м'яса, використовуючи Ломтерізки-слайсер, на ту ж саму операцію піде набагато менше часу.

Слайсер для нарізки володіє регульованою шириною нарізки. Максимальна становить до 17 мм, а мінімальна варіюється від 2 до 3 мм в залежності від приладу і його призначення. Різні виробники пропонують свої рішення ширини нарізання, так, наприклад, у деяких моделей в комплекті поставляються додаткові леза. Таким чином, в домашніх умовах вдається швидко і безпечно нарізати не тільки здобу, а й тверде м'ясо, овочі і фрукти.

Різновид приладу, яка є найбільш популярною на сьогоднішній день, називається автоматичний слайсер. Продукт, який потрібно розділити на скибочки, кладуть в спеціальний рухомий відсік і фіксують там за допомогою надійних фіксаторів. Далі слід тільки натиснути кнопку, і гаджет зробить всю іншу роботу самостійно. Електроножі найбільше використовуються на підприємствах громадського харчування, магазинних кухнях, гарячому цеху і т.д.

У разі придбання домашнього слайсера найкраще зупинити свій вибір на напівавтоматичного моделі. Працює він так само самостійно, як і попередній варіант техніки, але має невеликі розміри і при експлуатації не видає багато шуму. Ще однією важливою перевагою може послужити більш низька ціна в порівнянні з моделями промислового призначення. Основною відмінністю є маніпуляція рухомим відсіком (кареткою), яку необхідно виконувати вручну. Нарізку в автоматичному режимі здійснює ніж, захований за надійним кожухом. Крім домашніх кухонь, такий апарат

можна побачити в невеликих кафе або торговому залі при дегустації м'ясних виробів, де потрібна швидка нарізка товару.

Останній різновид слайсера теж може стати в нагоді на кухні. Найбільше ручної слайсер нагадує звичайнісіньку тертку. Правда, існує кілька конструктивних відмінностей, таких як інше розташування і будова лез і т.д. До того ж, подібним приладом вийде порізати далеко не всі. Наприклад, ручним слайсера досить важко буде нарізати м'ясний делікатес чи рибу. З іншого боку, основним призначенням такого приладу є нарізування овочів і фруктів. Цінник на ручний слайсер є одним з переваг даного виду приладів.

Експлуатація

Розпакувавши і приготувавши прилад до роботи, необхідно підключити його до мережі і переконатися, що на корпусі відобразилося харчування. Далі слід приготувати шматок для нарізки. Важливо, щоб продукт не перевищував встановлену виробником величину, в іншому випадку можуть виникнути незручності при роботі. Зануривши їжу в рухливий відсік, слід закрити його і направити в бік обертового ножа (у автоматичній версії каретка зробить це сама). Налаштування слайсера проводиться відразу ж після розпакування і не займає багато часу. Деякі маніпуляції можна здійснювати в процесі експлуатації. При необхідності швидкістю обертання леза можна управляти: робиться це за допомогою кнопок на корпусі апарату.

Висновок: Слайсер є готовим універсальним рішенням для нарізки харчових продуктів. Існує кілька його різновидів. Безліч фірм зайняті виробництвом рішень в рамках характеристик, властивих даному типу пристрою. Крім легкого використання, доступна ціна і висока надійність, легко що підтверджується безліччю позитивних відгуків.

Література:

1. Лабораторний практикум з дисципліни «Процеси і апарати»: Навчальний посібник. / В.Ф. Ялпачик, Ф.Ю. Ялпачик, В.С. Бойко, С.Ф. Буденко, В.О. Верхоланцева, В.Г.Циб – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. – 275 с.

2. Verkholantseva V Scientific achievements in enviromental and life science Polish Ukrainian cooperation. Scientific monograph/ Lesya Zbaravska1, Olha Chaikovska1, Oleg Ovcharuk1, Serhii Kiurchev Монографія Scientific monograph. Vol. II. Монографія ISBN: 978-83-65180-20-9, Kraków, 2018, p.141

3. Ялпачик В.Ф. Технологічне обладнання для переробки продукції тваринництва: Лабораторний практикум / В.Ф. Ялпачик, Н.П. Загорко, Н.О. Паляничка, С.Ф. Буденко, К.О. Самойчук, Кюрчев С.В., В.О. Верхоланцева, В.О. Олексієнко, В.Г. Циб – Мелітополь: Видавничий будинок Мелітопольської міської друкарні, 2017. - 274 с.