

АНАЛІЗ РИНКУ СЛАЙСЕРІВ ТА КРИТЕРІЇ ЇХ ВИБОРУ

Розглянуто ринок сучасних слайсерів, які представлені на ринку України та критерії їх вибору для підприємств харчування та торгівлі.

Рассмотрен рынок современных слайсеров, которые представлены на рынке Украины и критерии их выбора для предприятий питания и торговли.

In this article the modern market of the slicers which are submitted for the market of the Ukraine and criteria of their choice for enterprises of the food and trade was considered.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Останні роки для підприємств харчування та торгівлі стали періодом подальшого оснащення їх новими прогресивними видами устаткування, удосконалення його конструкцій та технічних характеристик.

В умовах ринкової економіки технічне оснащення підприємств харчування та торгівлі є одним з головних факторів успішної роботи.

Для того, щоб максимально полегшити повсякденну працю кухарів, значно підвищити продуктивність праці, зменшити травматизм на робочому місці на підприємствах харчування застосовуються машини й механізми, тобто механічне устаткування.

Попит на механічне устаткування в Україні постійно росте за рахунок відкриття нових підприємств, реконструкцію та технічне переоснащення працюючих підприємств.

Термін морального та фізичного зносу технологічного устаткування складає 6...8 років. Витрати на придбання устаткування значні.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. В останні роки зникла докладна інформація про технічні параметри і якісні характеристики, що є певною мірою комерційною таємницею виробників, що раніше властиво було майже для імпортової техніки.

Тому для технологічного устаткування, що випускається в останні роки для підприємств харчування, у довідково-технічній літературі приводять здебільшого лише масу, габаритні розміри й енергетичні характеристики (наприклад, потужність).

Щоб розібратися в широкому розмаїтті торгово-технологічного устаткування, яке пропонується на ринку України, необхідна об'єктивна

інформація для підприємців, яка відрізняється від рекламної конкретними технічними характеристиками, відомостями про особливості конструкції, ступенем технічної досконалості.

Мета та завдання статті. Метою аналітичного дослідження є аналіз сучасних моделей слайсерів, які представлені на ринку України, його перспективи. Завданням дослідження є довести до підприємців об'єктивну інформацію щодо слайсерів, їх технічні характеристики, особливості конструкції та можливості, критерії вибору слайсерів для підприємств харчування та торгівлі, а також рекомендації до правильної їх експлуатації.

Виклад основного матеріалу дослідження. Значне місце в технологічному процесі механічної обробки харчових продуктів займає здрібнювання продуктів способом різання, з метою додання продуктам заданих форми, розміру і якості поверхні. При цьому кожний вихідний шматок продукту повинен бути розділений на більше дрібні частини без залишку й відходів. Доводиться розрізати овочі, фрукти, м'ясо, рибу, хлібобулочні вироби, гастрономічні товари й т.д.

Одним з найпоширеніших видів механічного устаткування підприємств торгівлі і харчування є слайсери (що в перекладі з англійської мови означає «скиборізка»).

Слайсери – машини для нарізання гастрономічних продуктів (сиру, шинки, ковбасних, хлібобулочних виробів тощо) встановлюють на підприємствах харчування різноманітних форматів на заготівельних підприємствах, у супермаркетах.

Вибираючи модель слайсера необхідно по-перше визначити для нарізання яких продуктів він буде використовуватися, а по друге це кількість продуктів, які підлягають нарізанню. Від цього залежать якість продукції і насамперед довговічність та надійність роботи слайсера. Деякі моделі слайсерів використовують тільки для нарізання безкісткових м'ясних і рибних продуктів, або тільки для хлібобулочних виробів.

Основним робочим органом будь-якої моделі слайсера є дисковий ніж, тому при виборі варто звернути увагу на відповідність діаметра ножа до розмірів продукту, що нарізується. Для нарізання хліба встановлюють слайсери з ножем із зазубреним лезом. Щоб м'який продукт не прилипав до поверхонь ножа, у моделях слайсерів встановлюють ножі із загартованої хромованої сталі з тефлоновим покриттям.

Діаметр ножа слайсера може бути від 195 до 370 мм. Продукт буде прорізаний повністю, якщо діаметр ножа перевершує розміри продукту.

Якщо машину необхідно встановлювати на підприємствах харчування або супермаркетах модель повинна бути напівавтоматичною,

тобто слайсери з ручною подачею продукту в зону нарізання. Ці слайсери найбільш поширені на ринку України. Корпус слайсерів виготовлений методом лиття під тиском з алюмінієвого сплаву з анодованим покриттям для забезпечення безпеки контакту з харчовими продуктами, а ніж повинен бути виконаний з високоякісної нержавіючої легированої сталі.

При виборі слайсера варто звернути увагу на положення рухливої каретки. У так званих вертикальних моделях слайсерів рухлива каретка перебуває під кутом 90° до ріжучої частини. Якщо модель із похилою кареткою, у процесі роботи вона з продуктом сковзає в напрямку до обертаючого дискового ножа. Продукт під дією власної ваги переміщується до ножа і розрізається, що сприяє забезпеченню високої продуктивності слайсера.

Основним моментом є наявність у моделі пристрою, за допомогою якого заточується ніж. Цей пристрій складається з пари абразивних дисків, розташованих під різними кутами. Для заточення диски підводять до ножа після натискання кнопки на корпусі. Моделі слайсерів можуть мати умонтовані заточувальні пристрої, або такі, що прикріплюються тільки на момент заточення ножа. За нормальних умов експлуатації заточення ножа здійснюється не частіше двох разів у рік.

Модель слайсера буде більш надійна в експлуатації, якщо вона оснащена механізмом охолодження двигуна у разі тривалих навантажень. У цьому випадку слайсери можна експлуатувати безупинно впродовж всього робочого дня. У протилежному випадку машину необхідно періодично зупиняти, щоб уникнути перевантаження електродвигуна. Повністю автоматичні моделі слайсерів із програмним керуванням ефективніше встановлювати в кулінарних цехах великих супермаркетів та заготівельних підприємствах. Такими моделями слайсерів також оснащуються потокові виробничі лінії. Продуктивність більше 2000 зрізів у хвилину.

Також варто звернути увагу на наявність захисного пристрою, який забезпечує безпечну і комфортну роботу слайсерів. Захисний екран із пластику не дає висипатися дрібним шматочкам продукту, що нарізується. Навіть якщо слайсер має захисні пристрої, не можна доторкатися руками до леза ножа й частин, що рухаються. Періодично необхідно знімати огороження ножа й протирати лезо та внутрішню частину огороження ножа спиртом. Не можна використовувати слайсери, якщо після численних заточень діаметр леза зменшився на 10 мм.

Технічні характеристики найбільш поширених моделей слайсерів, які запропоновані на ринку устаткування України, наведені в таблиці.

Таблиця – Технічні характеристики деяких моделей слайсерів, представлених на ринку України

Модель / Показник	CELME-220	CELME-250	Lusso 220SSL	Dolly 275S	Dolly 300S
Діаметр ножа, мм	220	250	220	275	300
Товщина нарізання, мм	1...15	1...15	1...15	1...15	1...15
Потужність, кВт	0,15	0,15	0,16	0,19	0,215
Габаритні розміри, мм	430×350 ×380	560×450 ×420	260×405 ×310	260×415 ×400	315×455 ×400
Маса, кг	22	25	13	24	40

Висновки. Слайсери надійно й довго будуть працювати, якщо оператор виконуватиме всі вимоги міжремонтного обслуговування. Це повсякденний догляд за діючою машиною в процесі експлуатації.

Щоб слайсер був завжди в робочому стані, необхідно:

- спостерігати за станом різального інструмента – ножа;
- проводити санітарну обробку після закінчення роботи;
- експлуатувати слайсер відповідно до технічної інструкції;
- вчасно його ремонтувати;
- використовувати слайсери за призначенням.

Список літератури

1. Дейниченко, Г. В. Оборудование предприятий питания [Текст] : справочник: в 3-х т. / Г. В. Дейниченко, В. А. Ефимова, Г. М. Постнов. – Х. : Мир техники и технологии, 2003. – Т. 2. – 256 с.

2. Ефимова, В. А. Современные технологии ресторанного производства и оборудования [Текст] / В. А. Ефимова // Профессиональное оборудование. – 2004. – № 10. – С. 8–11.

Отримано 15.03.2009. ХДУХТ, Харків.

© Г.М. Постнов, В.О. Єфімова, 2009.