

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ СЛАЙСЕРІВ

**Борисенко В.В., гр. ТХ-18**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Д.В. Горелков**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Слайсер – спеціальне пристосування для нарізання скибочками різних продуктів харчування, зазвичай сиру, ковбаси, хліба. Деякі види слайсерів призначені для нарізки овочів: картоплі, моркви, капусти. Застосовується майже на всіх підприємствах харчування і торгівлі. Призначено для порційного нарізання продуктів харчування.

Сучасні слайсерні машини складаються в основному з станини, перемикача пуск/стоп, регулятора товщини нарізки, робочої поверхні – місце викладки, де нарізається продукт. Напрямна пластина розташовується під нахилом для щільного прилягання, нарізання продукту. Дисковий ріжучий ніж може зміщуватися справа наліво при прокручуванні регулятора товщини нарізки на задану товщину. Притисний пристрій має з нижньої і лівої бокової сторони дрібні загострені зуби для щільного утримання і прилягання нарізання продукту; захисний кожух оберігає руки працівника від потрапляння під дисковий ніж, а також завдяки ручці допомагає виконувати поступально-зворотний рух для нарізки продукту.

Аналіз існуючого обладнання та технологій показує, що в провідних фірмах-виробниках слайсерної техніки для галузі в даний час існує стійка тенденція до створення комп'ютерно-керованих технологічних машин та інтегральних технологій. Деякі моделі слайсерів передбачають можливість самостійної нарізки, що дозволяє підвищити ефективність їх роботи. Слайсерне обладнання розрізняють за типом управління. Підрозділяються на механічні (ручні) і електричні. З механічним слайсером треба працювати двома руками: однією рукою подають продукт до ножа, іншою – рухають ріжучий механізм. Нарізання продуктів на такому слайсері вимагає вправності. Застосовують їх зазвичай в гастрономічних відділах невеликих магазинів. Електричні слайсери бувають автоматичними і напівавтоматичними. У напівавтоматах ніж починає працювати після натискання кнопки старту, але шматок для нарізки подається вручну. Напівавтоматичні моделі використовуються в продуктових магазинах, невеликих ресторанах або в продовольчих цехах середнього масштабу. Автоматичні слайсери нарізають великі обсяги продукції без допомоги рук. Достатньо лише покласти потрібний продукт в відсік і задати потрібну швидкість нарізки і товщину скибочок.