

СУЧАСНІ ВИДИ ФРИЗЕРІВ

Сурей К.І., гр. ТХ-18

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

Фризер – це професійний пристрій для виготовлення морозива. Зовні фризер має просту конструкцію квадратної або прямокутної форми. Весь основний механізм знаходиться всередині. У спеціальний відсік закладаються інгредієнти, кнопкою запускається механізм їх збивання. Усередині починають роботу спеціальні збивальні лопатки. При цьому суміш насичується киснем і одночасно охолоджується та набуває вигляду морозива.

Фризери поділяються за видами кінцевого продукту. Можна відзначити чотири різновиди: для м'якого, твердого та смаженого морозива, а також для коктейлів. Крім того, фризери бувають періодичні і постійні, вертикальні і горизонтальні, підлогові і настільні, гранітори для фруктового льоду.

Для м'якого і твердого морозива. М'який продукт виходить при певному циклі збивання. Подібні фризери мають свою класифікацію: помпові і безпомпові. Перший тип збиває масу і робить її густою, а інший готує більш м'яке морозиво.

У агрегатів для твердого морозива є друга назва: «Батч». Готове морозиво виходить дуже густим, його їдять ложками.

Смажене морозиво. Безумовно, при такому способі приготування морозиво не смажать. Навпаки, його закручують в рулети на спеціальній стільниці, яка вбудована в фризер. Температура цієї стільниці –30 °С, а зовні вона дійсно нагадує сковороду.

За допомогою коктейльних фризерів можна робити солодкі напої, не відходячи від прилавка. Вбудований механізм здатний виготовляти до чотирьох різновидів коктейлів. Тут передбачена емність для сиропу, що перемішують міксер, дозуючий клапан.

Крім трьох перерахованих видів фризерів, бувають ще комбіновані моделі. У таких пристроях готують і коктейлі і морозиво кількох видів. Це універсальне обладнання коштує дорожче. У нього висока продуктивність.

Гранітор – спеціальне обладнання для виготовлення фруктового льоду. У граніторах верх зроблений прозорим. Це дає можливість контролювати процедуру замішування. На такому приладі не вийде виготовити морозиво м'якої консистенції. Виходитиме безформна, рідка каша.