

АНАЛІЗ ТЕХНІКО-ЕКСПЛУАТАЦІЙНИХ ХАРАКТЕРИСТИК НВЧ-АПАРАТІВ

Середенко Н.О., гр. ГРС.48

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

Поява на початку 1960-х мікрохвильових печей ознаменувало початок нової ери на кухні. Адже мікрохвильові печі дозволяють за лічені хвилини розморозити, приготувати або розігріти різноманітні продукти. Всі мікрохвильові печі умовно поділяються на три групи: прості НВЧ-печі, НВЧ-печі з грилем і конвекційні НВЧ-печі з грилем.

Слід відмітити, що продукти, які готують за допомогою одного мікрохвильового випромінювання, будуть по суті вареними. Якщо потрібна рум'яна скоринка, використовують піч з грилем як мінімум.

Важливо зазначити, що крім мікрохвильового випромінювання і верхнього нагрівача гриля, прилад може мати ще й третє джерело тепла – конвекцію. Її суть полягає в тому, що вентилятор ганяє гаряче повітря в камері печі, щоб більш рівномірно просмажити або пропекти продукт. Треба підкреслити, що зазвичай цей режим поєднується з мікрохвильовим: це прискорює приготування й зберігає природний смак, вигляд і все краще в їжі. Недоліками серед НВЧ-печей з грилем є великі розміри, вага, велике електроспоживання та досить висока ціна в порівнянні зі звичайними НВЧ-печами. Важливими критеріями під час вибору апаратів є потужність. Від потужності залежить швидкість приготування і розморожування продуктів. Бажано, щоб вона могла регулюватися. За обсягом НВЧ-печі бувають 17-, 23–24-, 27-, 34-літрові тощо. Управління піччю може бути простим механічним та електронним. Найчастіше внутрішнє покриття печей зроблено з особливою міцною емаллю, яку легко утримувати в чистоті. Дедалі більшого поширення набуває внутрішнє покриття з кераміки. Необхідно звернути увагу на комплектацію печі. Дуже зручна багаторівнева решітка для тарілок, вона дозволяє розігрівати обидві відразу в декількох тарілках, поставлених одна над іншою. На сьогодні моделі мікрохвильових печей – це багатофункціональні комбайни. Нові печі поєднують можливості НВЧ і пароварки. Компанія LG створила мікрохвильову піч з кавоваркою. НВЧ-печі, як відомо, впритул наблизилися до жарильних шаф. Тому визнані лідери у виробництві техніки для ресторанів створили жарильні шафи з вбудованими мікрохвильовими печами. Таким чином, їх поєднання є зручним варіантом.