

МОДЕРНІЗАЦІЯ СОКОВИЖИМАЛКИ ZELMER ZJE1800

Скачкова Г.І., студ.,

Мельников К.О., д-р техн. наук, проф.,

Колісниченко Т.О., канд. техн. наук, доц.

Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

Використання обладнання для отримання соку з рослинної сировини досить поширене не лише в умовах домашньої кухні, а й у закладах ресторанного господарства. Процес виділення соку може виконуватись різними способами: пресуванням, дифузією, центрифугуванням, тому асортимент соковижималок на ринку досить широкий. Але всі вони мають досить вузьку спеціалізацію і виконують лише одну функцію – віджимання соку.

Цю проблему можна вирішити шляхом розробки новітнього обладнання типу комбайна, що поєднує в собі функції та робочі органи центрифужної соковижималки та блендера.

Метою роботи є розробка багатфункціонального барного устаткування на основі центрифужної соковижималки.

Прототипом для модернізації було обрано соковижималку ZELMER ZJE1800. Вона досить габаритна, але має обмежені функції, тому не може використовуватися в закладах ресторанного господарства з широким асортиментом безалкогольних напоїв, коктейлів та десертів.

Модернізація соковижималки полягає в розробці обладнання, що складається з корпусу та приєднаного блендера, об'єднаних спільною платформою. Це дозволить не тільки розширити асортимент барних страв та напоїв, які готуються безпосередньо в присутності споживача, а і значно збільшити вільний робочий простір та зменшити витрати на оснащення бару. Також слід зазначити, що для зберігання такого обладнання в коморі або в шафі потрібно менше місця, ніж для зберігання соковижималки та блендера окремо.

Робочі органи розробленого комбайна працюють від спільного електродвигуна. Завдяки наявності мікроперемикачів на верхньому та нижньому обертальному валах робочі органи соковижималки та блендера можуть обертатися як одночасно, так і по одному. Чаша блендера слугує також ємністю для соку, це дає змогу приготування складних багатокомпонентних коктейлів на основі або з додаванням соку. Чаша блендера обладнана кришкою, що запобігає розплюскуванню соку або продукту, що подрібнюють. Конструкція комбайна зображена на рисунку.

Такий барний комбайн може використовуватись для приготування різних напоїв зі шматочками фруктів, льоду, шоколаду; приготування фруктових поре, смузі, фруктового льоду та інших видів коктейлів. У майбутньому можливе вдосконалення і насадок блендера, задля використання його в якості міксера або шейкера.

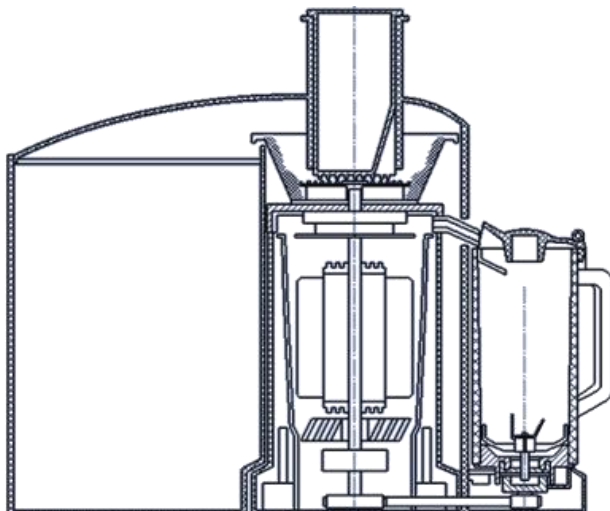


Рис. Схема барного комбайна на основі соковижималки ZELMER ZJE1800

Отже, використання барного комбайна на основі соковижималки дає змогу:

- розширити асортимент продукції, що виготовляють у закладах ресторанного господарства;
- значно зменшити витрати підприємства на технічне оснащення;
- збільшити коефіцієнт використання устаткування та його коефіцієнт корисної дії;
- забезпечити економію виробничих площ;
- зменшити витрати на технічне обслуговування;
- скоротити час приготування продукції.

У результаті комбінування двох типів обладнання (соковижималки та блендера) отримано інноваційний вид технічного оснащення, яке може широко використовуватись у барах, кафе, ресторанах різних типів і класів.