

Слайсер

По типу использования слайсеры делятся на бытовые и профессиональные или промышленные.

- Бытовые слайсеры используются дома для нарезки продуктов и существенно облегчают приготовление салатов и бутербродов. От ломтерезок такого типа не требуется каких-то особых характеристик, поскольку им не нужно работать много часов подряд.
- Промышленные или профессиональные слайсеры, которые используются в магазинах и на предприятиях общественного питания, предназначены для многочасовой непрерывной работы и больших объемов продуктов, которые необходимо нарезать.

Тип управления

- ***Ручные слайсеры*** сейчас практически не используются, поскольку работать с ними достаточно сложно, особенно при больших объемах. Этот тип управления подразумевает, что все действия будут выполняться вручную, поэтому подобная ломтерезка может использоваться только в маленьких магазинах с небольшими объемами нарезаемой продукции.
- ***Автоматические*** слайсеры используются, как правило, только на крупных предприятиях. В этом типе приборов весь процесс нарезки автоматизирован, а нарезаемый продукт удерживается в каретке специальным прижимающим устройством.
- ***Полуавтоматические*** слайсеры пользуются наибольшей популярностью. Здесь аппарат обеспечивает вращение дискового ножа, а продукт на специальной каретке передвигается вручную. Такой тип ломтерезок наиболее удобен для использования в магазинах и кафе, поскольку его использование не требует больших усилий, а управлять им и контролировать процесс нарезки при этом достаточно удобно.

По сфере использования

Профессиональные слайсеры, в отличие от универсальных бытовых моделей, отличаются по типу продуктов, для нарезки которых они предназначены. Так, например, слайсер для нарезки рыбы будет очень сильно отличаться от слайсера для колбасы

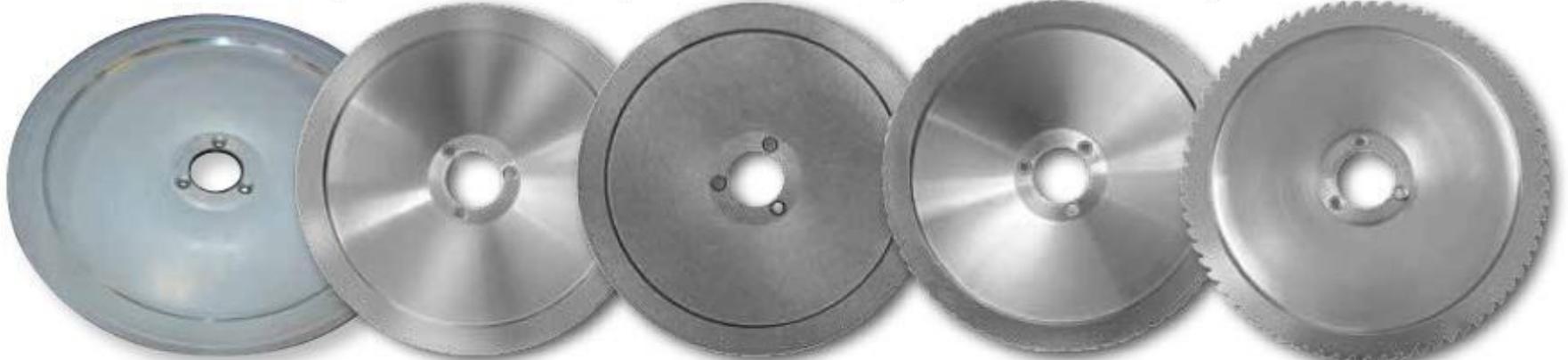
3G НОЖ

СТАНДАРТНЫЙ НОЖ

ТЕФЛОНОВЫЙ НОЖ

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ

ЗУБЧАТЫЙ НОЖ



ДЛЯ СЫРА И МЯСА



ДЛЯ МЯСА И ОВОЩЕЙ



ДЛЯ СЫРА



ДЛЯ РЫБЫ



ДЛЯ ХЛЕБА

- Например, для нарезания мягких видов сыров нож слайсера имеет тефлоновое покрытие, что делает нарезку очень удобной, так как сыр не прилипает к лезвию ножа.
- А в слайсерах для нарезки хлеба кончик ножа имеет зубчики, поэтому хлеб не разламывается и не крошится при резке.
- Для нарезки рыбы слайсер оборудован специальной плавающей кареткой, которая позволяет нарезать куски под наклоном от 10 до 30 градусов. Однако даже в этих специализированных слайсерах рекомендуется нарезать только подмороженную рыбу (-6-8 градусов), а для нарезки копченой или соленой рыбы нужно уже использовать специальное оборудование.
- Многие предприятия для нарезки замороженного мяса приобретают недорогие модели слайсеров с ручным управлением, однако особенности работы с этим продуктом подразумевают быстрый выход из строя оборудования. В этом случае в целях продления срока службы слайсера рекомендуется установить на нем специальный зазубренный нож. Диаметр лезвия ножа в слайсерах обычно варьируется в пределах от 195 до 375 мм. Наиболее универсальными, потому и наиболее востребованными считаются слайсеры с диаметром ножа от 275 до 300 мм.

- **Материал исполнения ножа**
Далее при выборе слайсера необходимо обратить внимание на качество ножа и сплав, из которого он сделан.
- Лучше всего выбирать нож из нержавеющей стали.
- Также хороши стальные хромированные ножи и ножи со специальным антибактериальным покрытием.
- Диаметр ножа профессионального прибора обычно составляет 275-300 мм. Еще одной важной характеристикой является скорость вращения ножа. Лучше всего выбирать слайсер со скоростью 200 об/мин. Такая скорость обеспечит достаточно быструю нарезку при минимальных потерях продукта.

- **Материал корпуса**
Что же касается характеристик корпуса ломтерезки, то наименее предпочтительны пластиковые корпуса. Гораздо надежнее, прочнее и удобнее аппараты с корпусом, выполненным из алюминия или специальных металлических сплавов

- **Продолжительность работы**
- Обязательно нужно учитывать количество времени, которое слайсер может работать без перерыва. Обычно профессиональные слайсеры могут работать без выключения до 4 часов, а если планируется использовать его дольше, то нужно выбирать те модели, в которых есть функция внутреннего охлаждения двигателя

В зависимости от положения каретки относительно режущей части слайсеры условно делятся на вертикальные и гравитационные

- Вертикальные слайсеры- каретка находится под углом 90 градусов к режущей поверхности.
- Гравитационные слайсеры- модели с наклонной кареткой. В процессе работы каретка скользит на направлении в диску, продукт под действием сил гравитации давит на нож, что способствует более точной и быстрой нарезке

Основные детали слайсера:

- - подвижная каретка,
- - направляющая панель,
- - дисковый нож,
- - прижимное устройство,
- - узел регулировки

Особенности

- Все современные модели слайсеров оснащены наклонным ножом, который позволяет быстро и точно нарезать ломтики заданной толщины. Контролировать и задавать толщину нарезки (в пределах от 0 до 16 мм) можно самостоятельно при помощи ручки регулировки толщины, на которую нанесена калибровочная шкала. Нарезаемый продукт кладется на специальный лоток и закрепляется при помощи прижимного устройства. В целях безопасности работы на слайсерах установлен прозрачный защитный экран из ударопрочного пластика, а лезвие ножа защищается специальным кожухом и открыто только непосредственно в самой зоне нарезки.
- Некоторые модели комплектуются самозатачивающимися ножами, что позволяет постоянно держать режущую кромку ножа острой и обеспечивать легкую и безопасную эксплуатацию оборудования. Если же модель оснащена обычным ножом, то процесс заточки рекомендуется выполнять не реже чем один-два раза в год.
- Некоторые модели слайсеров выпускаются с функцией охлаждения мотора, что влияет на длительность их работы во включенном состоянии (двигатель с принудительным охлаждением может работать непрерывно до 10-12 часов). Если же слайсер не имеет такой функции, то рекомендуется каждые 15-20 минут делать в работе технический перерыв, чтобы мотор успел за это время охладиться.

- Лучшими производителями простых моделей слайсеров считаются европейские, в частности Италия.
- Более сложные по устройству слайсеры, а именно рыбные, сырные или хлебные с автоматической укладкой, лучше выбирать немецкие.
- Автоматизированные линии с системой упаковки, работающие в магазинах, чаще встречаются австрийского и немецкого производства

R.G.V.

- Слайсеры итальянской компании R.G.V. являются наиболее демократичными по стоимости, при этом их отличает простота и надежность в эксплуатации.
- Компания предлагает гастрономические слайсеры серий Lusso, Dolly, и Lady, разработанные специально для розничной торговли и общественного питания.
- Особенностью слайсеров компании R.G.V. является:
 - корпус аппаратов выполнен из анодированного алюминия;
 - цифровой индекс модели соответствует диаметру ножа;
 - толщина нарезки регулируется от 0 до 14 мм;
 - встроенная система вентиляции позволяет обслужить большое количество [покупателей](#).
- Аппараты, начиная с 22 модели, оснащены встроенными устройствами для [заточки ножа](#). Для мягких сыров применяются ножи с тефлоновым покрытием

Sirman

- Слайсеры, выпускаемые компанией Sirman зарекомендовали себя на рынке торгового и технологического оборудования как простейшие в эксплуатации и недорогие.
- На этих слайсерах производится нарезка гастрономии (мяса, колбас, ветчин, окороков и т.п.). Все слайсеры снабжены затачивающими устройствами.
- Основные сферы применения слайсеров Sirman [супермаркеты](#), бары, рестораны, кулинарии и т.д.
Компания предлагает полуавтоматические (серии Agata, Gemma, Mini, Mirra, Perla, Topaz, Leonardo) и автоматические слайсеры серии Automatica.
- Особенностью слайсеров итальянской компании Sirman является:
 - полированная отделка и анодирование, что гарантирует гигиеничность и долговечность;
 - лезвие высокотемпературной ковки, обеспечивает максимальное владение и простое затачивание;
 - встроенное точило с двойным наждаком;
 - крепкая ременная передача гарантирует надежность, бесшумность и легкое техобслуживание;
 - бесшумный асинхронный шестиполюсный двигатель;
 - скольжение каретки происходит по самосмазывающимся втулкам;
 - толщина нарезки до 30 мм;
 - каретка с промежуточным блокированием, съемная, что обеспечивает легкую очистку и безопасность.

Для мягких сыров применяются ножи с тефлоновым покрытием (серия Mirra тефлон)

- Компания Celme (Италия) была основана в 1971 и специализируется на производстве технологического оборудования для профессиональной кухни: [куттеров](#), слайсеров, мясорубок, сыроторок и сырорезок.
- Слайсеры хорошо известны российскому потребителю. Отличное [качество](#), простота в использовании и демократичная цена делают продукцию этой марки крайне популярной у рестораторов и розничных магазинов.

Слайсеры (серия Family и GE) предназначены для нарезки гастрономических продуктов. Изготавливаются из пищевого алюминия с анодированным покрытием. Широкая вагонетка, которая скользит на шарикоподшипниках, тихий мощный двигатель, затачивающее устройство (встраиваемое или съемное) создают условия для профессиональной нарезки продуктов.

Цифровой индекс модели соответствует диаметру ножа, ширина среза - до 15 мм. Слайсеры Celme безопасны и просты в использовании, и в обслуживании.

Krefft

- Слайсеры производства немецкой компании Krefft идеальны для использования в области гастрономии, на фабричных кухнях, в мясных магазинах, на заводах по производству продовольственных продуктов и в магазинах деликатесов.
- Особенности слайсеров немецкой компании Krefft являются:
 - бесступенчатая регулировка толщины нарезки до 16 мм;
 - корпус, лезвия и упорная пластина из алюминия;
 - дополнительно возможна установка устройства для заточки ножей;
 - лезвия соединены с валом посредством подшипников;
 - приводной мотор с системой воздушного охлаждения;
 - ножевая ось вращается на двух шариковых опорах;
 - возможность заказа дополнительных ножек, ручки и винта для установки [машины](#) на определенную высоту в серебряном цвете;
 - возможность заказа ножа с тефлоновым покрытием (например, для нарезки сыра) и пилообразных лезвий (например, для нарезки [хлеба](#)).

Rheninghaus

- Слайсеры, выпускаемые заводом Rheninghaus зарекомендовали себя на рынке технологического оборудования как универсальные, промышленные слайсеры высокой степени надёжности, рассчитанные на безостановочную, многочасовую работу.
- На этих слайсерах производится нарезка гастрономии. Корпус слайсеров выполняется из анодированного алюминия, щека слайсера - из ударопрочного стекла.
- Все слайсеры снабжены затачивающими устройствами, а также имеют принудительное охлаждение двигателя.
- Основные сферы применения слайсеров Rheninghaus крупные мясоперерабатывающие, рыбоперерабатывающие производства, сыродельческие предприятия, птицефабрики, супермаркеты, бары, рестораны.
- Компания предлагает автоматические (серия Start Auto) и полуавтоматические (серии Stellina, Argenta, Prima и другие) модели.

Bizerba

- Немецкая компания Bizerba предлагает автоматические, полуавтоматические и ручные слайсеры для профессиональной нарезки продуктов.
Компания представляет интересную модель промышленного слайсера А 510, который занимает нишу между слайсерами малой мощности и по настоящему промышленным слайсерами. Слайсер компактный, очень прост в работе, отвечает самым строгим требованиям по гигиене, а также умеет точно резать широкий [ассортимент](#) продуктов порциями фиксированного веса.
- Порция требуемого веса формируется в процессе нарезки конкретной порции, т. е. отрезанный кусочек сразу попадает на весы и, в зависимости от текущих значений веса, производится корректировка толщины последующих кусочков. Результат - отклонение от заданного веса порции составляет не более +/- 2% даже на продуктах нестандартной формы (например, грудинка). Естественно, традиционная колбаса или блоки сыра будут нарезаны с большей точностью. Весовой модуль всегда поставляется в стандартной комплектации.
- Работа со слайсером А 510 происходит через touch-screen на универсальном для любого человека языке символов. В итоге работа с машиной действительно проста и на интуитивном уровне доступна даже для не очень квалифицированного персонала. В течение нескольких часов можно овладеть всеми основными установками, необходимыми для нарезки продуктов, используемых на каждом конкретном производстве.
- Производительность А 510, как и любого технологического оборудования, зависит от многих факторов. При правильно произведённых установках от слайсера можно ожидать от 40 до 250 резов или 9-13 порций в минуту (без взвешивания) и от 40 до 200 резов или 7-11 порций в минуту (с функцией фиксации веса). То есть при нарезке стандартной колбасы можно эффективно нарезать до 40-50 кг в час, что может соответствовать потребностям среднего промышленного предприятия.
- Нарезанный продукт можно укладывать в стопки до 60 мм высотой или черепицей с длиной порции до 300 мм (порция фиксированного веса). Важно знать, что в большинстве случаев нет необходимости в дополнительном подмораживании продукта. Толщина ломтиков свободно регулируема от 0,5 до 30 мм, а диаметр может составлять от 50 до 180 мм.
- Слайсеры BIZERBA имеют простую конструкцию - без использования дополнительных инструментов можно разобрать машину в течение 3-5 минут, получив доступ к любой части для мойки. Класс защиты IP x5 позволяет производить мойку машины при помощи аппаратов высокого давления

Овощерезательные машины

Выбор овощерезки:

- ***Производительность***

- При выборе профессиональной овощерезки необходимо руководствоваться, прежде всего, требованиями к уровню ее производительности. В такой машине выход обработанной продукции может составлять от 40 до 2500 кг за час в зависимости от модели. В ресторанах быстрого питания, а также в кафе и столовых с не очень большой пропускной способностью используются машины со средним уровнем производительности – до 900 кг в час.

- ***Комплектация***

- Каждая модель овощерезки укомплектована набором дисков. Они предназначены для придания нарезанным продуктам определенной формы – соломки, долек, стружки или кубиков. Приобретая машину, нужно учитывать, что не все модели овощерезок могут производить нарезку кубиками и брусочками. Также есть модели, предназначенные для нарезки только сырых овощей, хотя многие повара обходят это ограничение, и используют аппараты для измельчения вареного сырья.

- ***Рабочие характеристики***

- При выборе машины следует обращать внимание не только на ее функциональные особенности, но и на рабочие характеристики, такие как экономичность, надежность, удобство эксплуатации и ухода.
- Степень надежности и качество изделия можно оценить по конструкции ее основных узлов и свойствам материала, из которого они изготовлены. Более дешевые модели укомплектовываются дисками и насадками из пластика, тогда как в профессиональных дорогих изделиях в качестве материала для изготовления рабочих частей используется исключительно металл. В идеале, основные элементы машины должны быть произведены из нержавеющей стали, так как она обеспечивает максимальный срок службы аппарата.



Классификация

- По назначению профессиональные овощерезки можно условно разделить на два типа: для сырых и варёных овощей. Существуют также универсальные машины, которым «по плечу» нарезка и тех, и других.
- По материалу корпуса выделяют:
 - * [овощерезки с металлическим корпусом](#)
 - * [овощерезки с металлопластиковым корпусом](#)
- По типу конструкции электрические овощерезки подразделяются на:
 - · роторные,
 - · пуансонные,
 - · дисковые.
- Приводной механизм овощерезок роторного типа образуют электрический двигатель и клиноременная передача. К ротору, который размещён в рабочей камере аппарата, крепятся три лопасти, которые начинают вращаться после того, как мотор сообщит движение ротору. Благодаря вращению этих лопастей, нарезаемые продукты попадают на ротор. В момент, когда овощи находятся между стенками камеры и вертикальными ножами, осуществляется нарезка – срезаются слои, равные по толщине отступу между ножом и стенкой. Оставшиеся продукты продолжают вращаться в камере до следующего цикла.
- В овощерезках с пуансонным двигателем продукты измельчаются путём продавливания их через решётку: рабочий механизм совершает возвратно-поступательные движения, пропуская овощи на решётку с ножами, а потом продавливает их. Поэтому такие агрегаты – самые безопасные (здесь просто нет ножей с острыми лезвиями).
- Однако наиболее популярными являются универсальные овощерезки с дисковым устройством механизма. В них нарезка содержимого осуществляется при помощи острых стальных ножей, которые закреплены на вращающемся опорном диске. Режущие диски могут быть прямо-, криволинейными, в виде терок или решеток.

По функциональности режущие диски можно разделить на:

- *Режущие диски* незаменимы при нарезке капусты, свежих огурцов, морковки и т.д. их также можно использовать для нарезки кубиками варёных и сырых овощей для супов, рагу, салатов и т.д.
- Одной из разновидностей режущих дисков являются *слайсерные ножи*, которые быстро и аккуратно справятся с нарезкой овощей (баклажанов, болгарского перца, редиски и т.д.), грибов, цитрусовых, ветчины, сыра, копчёностей кольцами или полукольцами.
- *Тёрочные диски* незаменимы при тонком измельчении (натирании) ингредиентов для салатов или первых блюд, Измельчение и натирание продуктов осуществляется посредством трения продукта, надавливаемого толкателем, о режущие элементы диска-ножа.
- *Неподвижные протирачные диски* используются для протираания отварных овощей или отварного мяса (для супов-пюре, соусов, паштетов, суфле, заливного и т.д.) и фруктов (для морсов, киселей, основы для муссов и желе, фруктовых соусов и подливок), а также творога



Robot-Coupe

- 13 моделей обеспечивают производительность от 40 до 900 кг/ч. [Машины](#) отличаются мощностью электродвигателей, величиной загрузочного бункера, используемыми материалами (ударопрочный композитный пластик, анодированный алюминий, нержавеющая сталь). Все модели рассчитаны на ежедневную работу в условиях профессиональной кухни.
- Овощерезки Robot Coupe применяются для быстрой и качественной нарезки и измельчения сырых и вареных овощей и фруктов на частицы различной геометрической формы. Различную форму нарезки обеспечивают сменные ножи.
- Запатентованная система безопасности отключает мотор всякий раз, когда открывается крышка.
- При выборе модели необходимо учитывать возможности машины с предполагаемой интенсивностью эксплуатации.
- Например, модель CL60 (до 900 кг/ч) в полной мере является машиной непрерывного действия и рекомендуется для фабрик-кухонь (салатные производства, комбинаты школьного питания, кейтеринг) и для столовых до 3000 человек и выше. А модель CL20 поможет накормить от 20 до 60 человек, и использование ее в салатном производстве приведет к преждевременному износу.
- Наибольшим спросом пользуются модели средней производительности. Из продукции Robot-Coupe наибольшим спросом также пользуются модели CL30 и CL50 производительностью 80 и 250 кг/ч соответственно. Именно эти модели усовершенствуются в первую очередь, и требования российского [покупателя](#) играют в этом процессе важную роль

Модель CL30 Бистро

- компактная овощерезка на 20% дешевле популярной модели CL30 при той же функциональности, мощности и производительности. Более совершенная конструкция и использование еще более прочного композитного материала рабочих частей позволяет рекомендовать эту машину для кафе и ресторанов, где нужно быстро накормить до 100 человек. Например, для ресторанов, предлагающих бизнес-ланчи или традиционное [банкетное обслуживание](#). Овощерезка позволяет нарезать сырые и вареные овощи, деликатные продукты, натирать сыр и даже нарезать некоторые [колбасные изделия](#). В ее арсенале 28 ножей различных типов и размеров.
- Для популярной модели CL50 компания предлагает традиционную протирку для картофельного пюре.
- Популярная овощерезка Robot-Coupe CL50 версии E имеет дополнительный комплект для пюре. Он состоит из диска-протирки с отверстиями, лопасти для протирания, специального диска-сбрасывателя для готового пюре и бункера емкостью до 8 кг картофеля.
- Рабочие части выполнены из ударопрочных и устойчивых к высокой температуре материалов. Благодаря воронке, процесс приготовления пюре становится удобным, а непрерывная подача картофеля в рабочий отсек обеспечивает производительность до 300 кг/час, т.е. 10 кг за 2 минуты! Все рабочие части легко моются. Рекомендованная стоимость комплекта протирки 8400 руб. в 3-5 раз ниже аналогичных приспособлений для универсальных приводов. Кроме того, овощерезка CL50 остается самой популярной моделью среди всех импортных аналогов благодаря высокому качеству и многообразию нарезки (48 ножей), а также удобству работы.
- Машина рекомендована для столовых и ресторанов, где необходимо быстро обслуживать до 300 человек. А также для собственных производств в небольших магазинах с общим количеством нарезки до 300 кг в день. Овощерезки Robot-Coupe чаще всего предлагаются со стандартным комплектом ножей.
- Проверенный временем, он обеспечивает основные потребности большинства покупателей. Но, будучи в постоянном контакте с поварами во всем мире, компания Robot-Coupe разрабатывает новые ножи исходя из их потребностей. Например, для овощерезок от CL50 и выше среди 48 различных дисков есть специальные ножи: для нарезки миндаля тонкими пластинками; специальная терка для драников; терка для редьки и хрена; нож для крупной резки салата "айсберг"; для нарезки репчатого лука полукольцами; специальная терка для капусты 7 мм в салат "коул-слоу"; два размера соломки для "моркови по-корейски"; терка для "пармезана"; диски для нарезки кубиком самого маленького размера 5 мм и самого большого 25 мм и др. Все эти диски востребованы поварами и должны облегчить их работу на кухне

Sirman

- Овощерезки итальянской компании Sirman (TM all и TM Inox) подходят для нарезки любых овощей и фруктов.
- Овощерезки изготавливаются из гигиенических материалов: нержавеющая сталь и анодированный алюминий. Загрузочное устройство изготавливается из нержавеющей стали или из алюминия. Бункер снимается для удобства очистки и смены режущих дисков.
- Двигатель овощерезки вентилируется. Благодаря компактному дизайну овощерезку можно установить на любой кухне.
- Эксклюзивная система подачи позволит резать даже такие мягкие продукты, как сыр Моцарелла.
- Безопасность работы обеспечивают блокирующие выключатели, расположенные на устройстве подачи продукта, крышке, поддоне.
- К овощерезке предлагается большой выбор дисков для нарезки овощей, фруктов, измельчения орехов, а также для получения мелкой и крупной шоколадной стружки. Овощерезки работают от напряжения 220 В.

Fimar

- Итальянская Fimar предлагает качественные овощерезательные машины по вполне обоснованным ценам. Овощерезки этой торговой марки имеют мощный двигатель, разнообразие вариантов нарезки, удобны в работе и очистке - предназначены для ежедневного применения в течение нескольких лет.
- Овощерезательные машины Fimar предназначены для резки и тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, [шоколада](#), фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, [мягкого сыра](#) моцарелла, приготовления фарша.
- Съёмные бункер и крышки, контактирующие с продуктами, выполнены из нержавеющей стали и ABS -пластика. Овощерезки имеют 2 загрузочных отверстия: Д-образное - для крупных овощей (капусты, кабачков, помидоров) и круглое - для овощей вытянутой формы (огурцов, моркови).
- Овощерезки Fimar снабжены системой контролирующих датчиков, блокирующих включение двигателя при неправильной сборке или открытой крышке. Все модели овощерезок легко подвергаются санитарной обработке. Напряжение 220 В идеально для малого и среднего производства

Миксеры

Устройство планетарного миксера

- Кондитерский миксер имеет достаточно простое устройство и состоит из:
- емкости цилиндрической формы (дежи);
- месильного органа;
- аппарата, приводящего в движение месильный механизм.
- Тщательное взбивание содержимого чаши осуществляется за счет одновременного вращения месильного устройства вокруг своей оси и оси емкости с содержимым.

венчик предназначен для взбивания суфле, мусса, жидкого и нежирного опарного теста, яичной массы;

крюк – для промешивания дрожжевого теста;

лопатка – для производства бисквита, эклеров, картофельного пюре, сахарной глазури, начинок для кондитерских изделий.



Особенности выбора моделей аппарата

- Целесообразность использования планетарного миксера на промышленной кухне не вызывает сомнений, но важно также правильно выбрать агрегат из множества моделей, представленных на рынке.
- Первое, с чем необходимо определиться – это назначение прибора, то есть, в каком учреждении и с какими целями он будет использоваться. От этого зависит выбор объема чаши и количество скоростей вращения механизма. Так,
- *для кафе и ресторанов* более всего подходят модели со средним размером емкости ([5-10 л](#)), но с большим количеством различных скоростей, так как для обработки разнообразных по плотности продуктов нужны разные скорости вращения агрегата;
- *для крупных предприятий пищевой промышленности* целесообразнее всего приобретать модели с большим объемом дежи ([10-30](#) литров или [30-60](#) литров).
- Миксеры с большими по объему чашами обычно бывают напольными, а с емкостями среднего размера – настольными
- Также важно обратить внимание на:
- комплектацию – есть ли у машины дополнительные функции и насадки (стандартный комплект включает крюк, венчик и лопатку);
- материал – крайне нежелательно приобретать аппараты с комплектующими, сделанными из пластика; заслуживающие уважения производители отливают все детали, контактирующие с продуктами, из пищевой нержавеющей стали;
- время замеса и взбивания – стандартный таймер выставляется до 15 минут, но для некоторых видов теста может потребоваться более длительное вымешивание, тогда целесообразно приобрести миксер с таймером до 30 минут;
- панель управления – сенсорная более современна и проста в уходе, а механическая более долговечна.

Kenwood	Sirman	EWT Inox
<ul style="list-style-type: none"> ✓ небольшой объем чаши (до 7 л) (настольные миксеры) ✓ доступная цена ✓ все детали выполнены из высококачественной нержавеющей стали ✓ multifunctionality ✓ надежность ✓ простота эксплуатации ✓ индивидуальная комплектация ✓ подходят как для промышленной, так и для домашней кухни 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ надежность, долговечность ✓ функциональность ✓ доступная цена ✓ представлены всего 3 модели кондитерских миксеров ✓ небольшой объем чаши (настольные миксеры) ✓ большое количество скоростных режимов 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ немецкая технология сборки ✓ сравнительно небольшая стоимость ✓ широкий модельный ряд для работы с разными объемами (до 20 л) ✓ вариатор скорости ✓ съемные насадки ✓ таймер до 30 мин
GAM	Fimar	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ молодая компания (возникла 20 лет назад) ✓ подходит для изготовления большого ассортимента кондитерских изделий ✓ небольшой объем чаши (настольные миксеры) ✓ наиболее популярные модели в Украине: G5 и G10 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ производство элитных моделей миксеров ✓ наиболее широкий ассортимент машин ✓ высокая цена ✓ надежность, долговечность ✓ большая мощность ✓ использование наиболее современных технологий изготовления ✓ прекрасная техническая поддержка 	
	<i>2 серии</i>	
	<i>Серия K (модели K5 и K50)</i>	<i>Серия IP</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 2 компактных настольных миксера ✓ функциональность ✓ корпус покрыт устойчивой к механическим воздействиям краской ✓ чаша выполнена из нержавеющей пищевой стали ✓ индивидуальная комплектация (мясорубка, насадки для измельчения овощей и фруктов, насадка для ravioli, раскаточная насадка) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ настольные и напольные миксеры с объемом чаши от 10 до 80 л ✓ производство до 120 кг теста за один замес ✓ пригодность для сетей 220В и 380В в зависимости от модели

Robot - Coupe

- Robot - Coupe имеет широчайший модельный ряд (18 моделей) профессиональных ручных миксеров, включающий [гомогенизаторы](#) (блендеры) и более универсальные комбинированные модели (сменные насадки — блендер и венчик). [Машины](#) отличаются большим ресурсом работы и эргономичностью. Конструкция рабочих органов и мощность двигателей обеспечивают превосходное [качество](#) конечного продукта.
- Насадки - блендеры (измельчение и перемешивание) эффективно работают с объемами от 0 до 300 литров и позволяют делать соусы и пасты, фруктовые и овощные пюре, [джемы](#), муссы, протертые супы, печеночные паштеты, тесто для блинов.
- Насадки-венчики (взбивание и перемешивание) эффективно работают с объемами до 100 литров и используются для взбивания кремов, безе, суфле и сливок, приготовления теста для [блинов](#) и оладьей, омлетов. Особо прочный редуктор венчика рассчитан на приготовление картофельного пюре и творожных масс (до 20 кг за один замес).
- Благодаря качественным материалам и патентованным техническим решениям Robot-Coupe, машины рассчитаны на интенсивную эксплуатацию и соответствуют гигиеническим требованиям НАССР. Особая гордость компании - бликсеры (чаши на 3,7л, 4,5л, 5,5л) позволяют максимально быстро и удобно достичь высокой степени измельчения как жидких, так и твердых продуктов.
- При работе с жидкими продуктами (соусы, супы) бликсер позволяет эффективно работать даже с маленькими порциями благодаря наличию встроенного скребка. Максимальная же загрузка при работе с жидкими продуктами — 2/3 чаши

Sirman

- Блендеры серии Saturno и Dragone полностью отвечает потребностям баров. Они наилучшим образом подходит для приготовления молочных коктейлей и напитков из овощей и фруктов. Корпус машины выполнен из нержавеющей стали, он не имеет углов и соединительных узлов, что облегчает мойку.
- Блендер Saturno отличается продолжительным сроком службы, его вентилируемый мотор обладает высокой мощностью. Стакан блендера объемом на полтора литра выполнен из прозрачного небьющегося лексана и моется в посудомоечной машине. Крышка стакана изготовлена из резины и обладает идеальной герметичностью.
- Градуированный стаканчик предназначен для удобной добавки ингредиентов во время работы, его использование позволяет строго соблюдать пропорции смешиваемых в блендере продуктов. Система передач выполнена из вулканической резины с противопоставленными зубчиками для высокой передачи и уменьшения шума. В стандартную комплектацию входят: нож с четырьмя лезвиями из нержавеющей стали, который легко разбирается и предохранительный микро-выключатель на крышке стакана. Опционно блендер комплектуется вариатором скорости.
- Профессиональные блендеры серии Orione используются для приготовления молочных коктейлей и напитков из овощей и фруктов, для приготовления кремов, соусов, супов-пюре, заправок, фраппе, гомогенизированных продуктов. Корпус машины может быть выполнен из нержавеющей стали или из алюминия (в этом случае боковые стенки блендера будут изготовлены из пластика ABS, а сам блендер будет иметь один или два стакана).

Sirman

- Профессиональные блендеры Orione отличаются продолжительным сроком службы, они имеют вентилируемый мотор высокой мощности. Это оборудование удобно в использовании и обслуживании. Стаканы на 2 литра (или на 5 литров для варианта Orione Five) выполнены из прозрачного небьющегося лексана, они легко моются в посудомоечной машине. Крышки стаканов изготовлены из резины или полиэстера (для Orione Five) и обладают идеальной герметичностью. Градуированный стаканчик предназначен для удобной добавки ингредиентов во время работы, его использование позволяет строго соблюдать пропорции смешиваемых в блендере продуктов.
- Система передач выполнена из вулканической резины с противопоставленными зубчиками для высокой передачи и уменьшения шума. По заказу изготавливаются блендеры с зацеплением из металла, которые прекрасно подойдут для переработки горячих продуктов (Orione Five).
- Кроме этого, в стандартную комплектацию входят:
 - держатель ножей из нержавеющей стали, который легко отделяется от стакана;
 - нож с четырьмя лезвиями из нержавеющей стали, который легко разбирается;
 - магнитный предохранительный микро-выключатель на крышке стакана;
 - устройство безопасности против случайного включения;
 - серийный вариатор скорости

Sirman

- Компания предлагает также ручные миксеры серии Vortex (различной мощности), которые отличаются высоким качеством и долгим сроком службы.
- Миксеры изготавливаются из ABS-пластика, оснащаются резиновыми амортизаторами для смягчения контакта с ёмкостями и имеют эргономичную рукоятку. Все миксеры имеют высокопроизводительные и мощные двигатели с запатентованной системой охлаждения.
- В целях безопасности все модели имеют предохранительное устройство против случайного включения и кнопку фиксации во включенном положении.
- Миксеры комплектуются насадками различной длины (30, 40, 50 см.) из нержавеющей стали.
- Компания предлагает также модельный ряд барных миксеров для молочных коктейлей.
- Миксер SIRIO - последняя разработка Sirman. Современный дизайн, обтекаемые формы. Исполняется в вариантах для барной стойки или крепится на стену. Модельный ряд предполагает различные модели со стаканами 0,75л, миксеры с вариатором скоростей. Важный параметр - количество оборотов в минуту, т.к. чем их больше, тем более густая и объёмная пена у коктейля и, соответственно, выше рентабельность.
- Миксеры SIRIO обеспечивают 12000 об./мин. Модели могут быть со стаканами из нержавеющей стали или пластиковыми. При использовании дополнительной насадки можно использовать бумажные стаканы. Каждый миксер снабжен микровыключателем, автоматически выключающим аппарат при снятии стакана.
- Модели с вариатором скорости позволяют изменять скорость вращения. в миксере Sirio Frozen Coffee можно взбить молоко или кофе в густую пенку

Dito-Electrolux

- Модельный ряд представлен моделями мощностью 350, 440, 550 и 660 Вт (для перемешивания в котлах до 50, 100, 150 и 250л соответственно).
- Ручные миксеры Dito-Electrolux имеют следующие характеристики:
 - - двигатель защищен от перегрузки и перегрева специальной электронной системой и плавким предохранителем;
 - - длина насадок – блендеров 353, 453, 553, 653 мм;
 - - возможно заказать держатель для миксера на котел диаметром от 375 до 650 мм;
 - - модель В 3Т45W35 комплектуется венчиком;
 - - возможно установить насадку-венчик на любую модель, в том числе усиленный вариант;
 - - настенное крепление в комплекте