

ТОСТЕР

51 гр., Редкин Максим

Устройство и описание

Тостер — устройство с питанием от электросети, предназначенное для быстрого поджаривания плоских кусков хлеба.

В зависимости от определённой модели, тостер может быть рассчитан на поджаривание 2 или 4 кусочков хлеба. У всех тостеров имеются нагревательные элементы и регулируемый термостат, с помощью которого есть возможность выбрать необходимый режим для приготовления более или менее поджаренных тостов и скорость приготовления. Термостат рассчитан на 6-11 позиций регулировки температуры. В некоторые тостеры ставят плавную регулировку температуры. Современный тостер имеет электронное управление, которое производит контроль времени поджаривания ломтей хлеба в зависимости от выбранной пользователем температуры.



Характеристики

- ❑ **Мощность**, Вт — количество потребляемой энергии.
- ❑ **Количество отделений** — у тостеров может быть 1, 2 или 4 отделения для тостов.
- ❑ **Количество тостов** — наибольшее количество ломтей хлеба, которое может вместить тостер за один раз.
- ❑ **Электронное управление** — в зависимости от необходимой температуры электроника определяет время и степень обжаривания ломтей хлеба. По окончании этого времени тостер автоматически выключается и подаётся предупреждающий сигнал.
- ❑ **Регулируемый термостат** — позволяет выбирать и поддерживать тот температурный режим, который является необходимым для приготовления более или менее поджаренных тостов.

История

До появления электротостеров хлеб для тостов поджаривался зажатом в металлической сетке на огне или в кухонной печи. Кухонная утварь для поджаривания хлеба стала появляться в 19 веке, включая декоративные элементы из кованного железа.

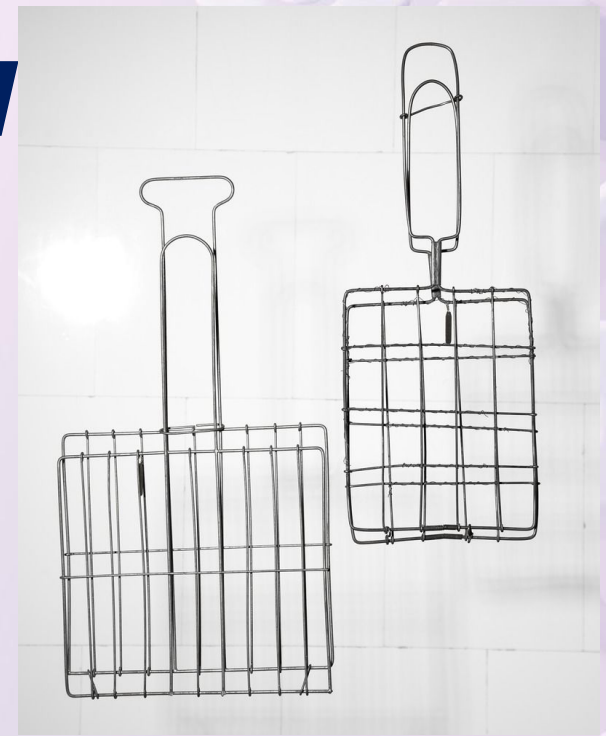
Первый электрический тостер был изобретен Аланом МакМастерсом в Эдинбурге, Шотландия. в 1893.



А.
МакМастерс



Первый электрический
тостер



Тостер до
использования
электричества

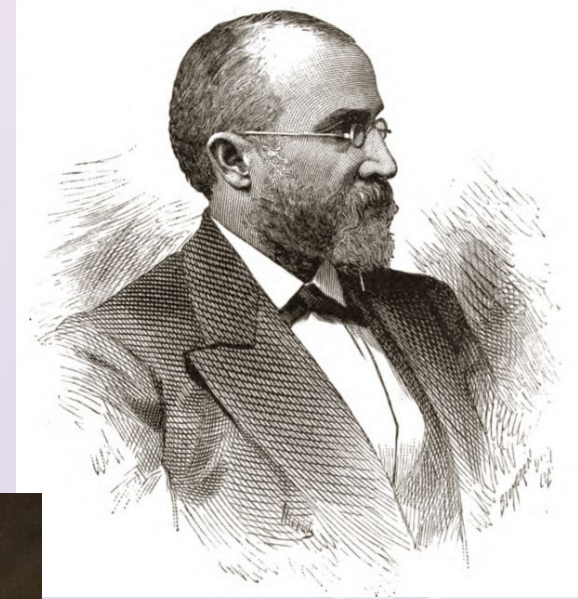
История

Развитие нагревающих элементов

Ранние попытки изготовления электротостеров были неудачными — стальные нагреватели перегорали, плавилась и были пожароопасны. Кроме того электричество было не так распространено и его подача не отличалась стабильностью.

Проблему с нагревательными элементами решил молодой инженер Альберт Марш, который изобрел сплав никеля и хрома — нихром, пригодный для изготовления долговечных нагревателей.

Первый патент США на электротостер был получен Джорджем Шнайдером в



**Д.
Шнайдер**



А.

История

Развитие нагревающих элементов

Первая коммерчески успешная модель электротостера была представлена компанией General Electric в 1909 году как GE model D-12.



История

Обжарка с двух сторон и автоматическое извлечение тостов

В 1913 Ллойд Гроф Копеман подал множество заявок на патент конструкции тостеров, и в этот же год Sopeman Electric Stove Company представила тостер с простым разворотом хлеба. Компания производила «тостер который переворачивает хлеб». До этого тостер зажаривал хлеб только с одной стороны, и требовалось перевернуть его руками, в то время как тостер компании Sopeman позволял перевернуть хлеб не касаясь



**Л. Г.
Копеман**

История

Обжарка с двух сторон и автоматическое извлечение тостов

Тостеры с автоматическим выбросом хлеба были изобретены Чарльзом Стритом в 1921. В 1925, используя переделанную версию тостера Стрита, Waters Genter Company представила Model 1-A-1 Toastmaster, первая модель тостера которая могла зажарить хлеб с двух сторон одновременно, управлением нагревательным элементом по таймеру и выбросом хлеба по



Ч.
Стрит

Тостеры с верхней

загрузкой

Тостеры с верхней загрузкой и вытаскиванием тостов обычно имеют два отсека сверху для загрузки ломтиков хлеба. Когда в отсеки тостера загружен хлеб, рычагом сбоку тостера опускается лоток с хлебом вниз, и тостер начинает работу. Когда заданный цикл приготовления тостов закончен, тостер отключается и лоток с хлебом выталкивает тосты вверх, иногда чересчур энергично. Нагревательные элементы в таких тостерах обычно ориентированы вертикально, параллельно ломтикам хлеба.



Тостерные печи

Тостерная печь — это небольшая электропечь с дверцей, вынимаемым поддоном для укладки тостов. Тосты укладываются в держатель горизонтально. Когда приготовление тостов завершено, печь отключается. Дверца, как правило, должна быть открыта вручную. Тостерные печи крупнее тостеров с верхней загрузкой, но могут выполнять все те же функции что и обычные электропечи, с поправкой на небольшой размер. Тостерные печи позволяют приготовить тосты с начинкой на тосте, например с сыром или чесноком. Так как нагревательный элемент в печи расположен дальше от тоста, это увеличивает время приготовления и подсушивает хлеб сильнее. Так как тост лежит на решетке, она оставляет непрожареный след



Конвейерные

тостеры

Конвейерные тостеры предназначены для предприятий общественного питания (кафе, рестораны, столовые) и способны производить несколько сотен тостов в час.



Разработки

В 1990 Саймон Хаскетт и Джон Ромки создали The Internet Toaster — тостер которым можно управлять через интернет.



Разработки

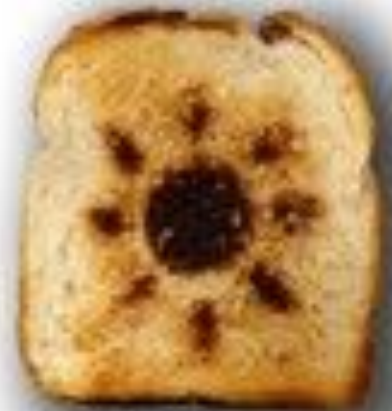
В 2001, Робин Саутгейт из университета Брунеля в англии создал тостер, который мог за жаркой создавать рисунок на тосте, предсказывающий погоду (ограниченный солнечной и облачной погодой). Тостер звонил по заранее заданному номеру для получения прогноза погоды



(11/11)



(11/11)



(11/11)

Разработки

В 2012, Башир Том, студент технологического института Джорджии, создал тостер с цветовым датчиком, зажаривающим тост до заранее заданного цвета.



Разработки

Тостер для хотдогов — разновидность конструкции тостера, он готовит хотдог без микроволновой печи. Он выглядит как обычный тостер, только имеет в центре отделение для жарки сосисок и пазы для булочки по краям.



Опасности

**Тостеры служат причиной 800
смертей ежегодно от
поражения электрическим
током или пожара!!!**