

# Презентация по теме: «Машины взбивальные»



# История создания

**Такое кулинарное устройство, как взбивальная машина, была разработана еще в конце XVIII века.**

**В 1908 году инженер из Огайо Герберт Джонстон начал работать над созданием миксера. Однажды он наблюдал, как старательно пекарь вымешивает вручную тесто для хлеба, и решил сконструировать миксер, чтобы облегчить этот изнурительный труд.**



**Спустя шесть лет, в 1919 году, продажа миксеров завоевала популярность. Возможность вымешивать одновременно до 75 литров теста навсегда изменила жизнь пекарей и значительно облегчила эту некогда тяжелую ручную работу. Так и развивалась сфера производства взбивальных машин.**

# Технические характеристики машин

**Миксер** — малый бытовой прибор, предназначенный для взбивания яиц, приготовления напитков, муссов, омлетов, жидкого теста, пюре и т. п.

Технические характеристики состоят из следующих параметров:

- **Количество лопастей с перфорацией;**
- **Скорость вращения лопастей;**
- **Объем дежи;**
- **Разовая загрузка;**
- **Мощность;**
- **Производительность**
- **Напряжение**
- **Габаритные размеры**
- **Масса**
- **Страна**



# Принципы работы и правила эксплуатации

Миксер как правило имеет несколько возможных скоростей вращения двигателя, либо плавную регулировку.



## Общие правила эксплуатации взбивальных машин.

Перед началом работы взбивальных машин проверяют наличие и состояние заземления и пусковых устройств. Надевают бачок и закрепляют требуемый для данной операции взбиватель. Включают электродвигатель только при загруженном бачке. После окончания взбивания выключается электродвигатель, снимаются взбиватель и бачок. После выгрузки продукта взбиватель и бачок промывают горячей водой и высушивают, а поверхность машины

# Техника безопасности

Машина взбивальная МВ-10  
"Пчёлка" настольного типа.



# Новинки оборудования и современные машины



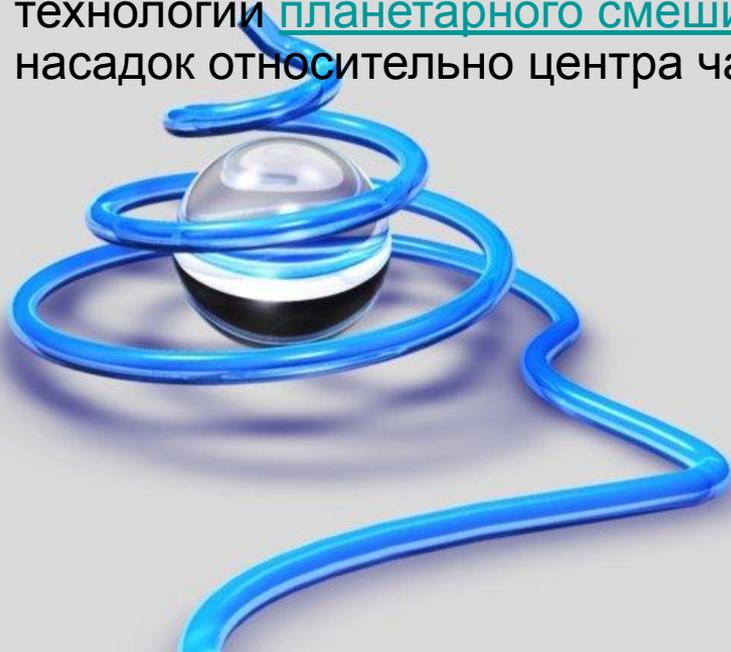
**Миксеры планетарный KitchenAid**



**Миксеры планетарный KitchenAid**

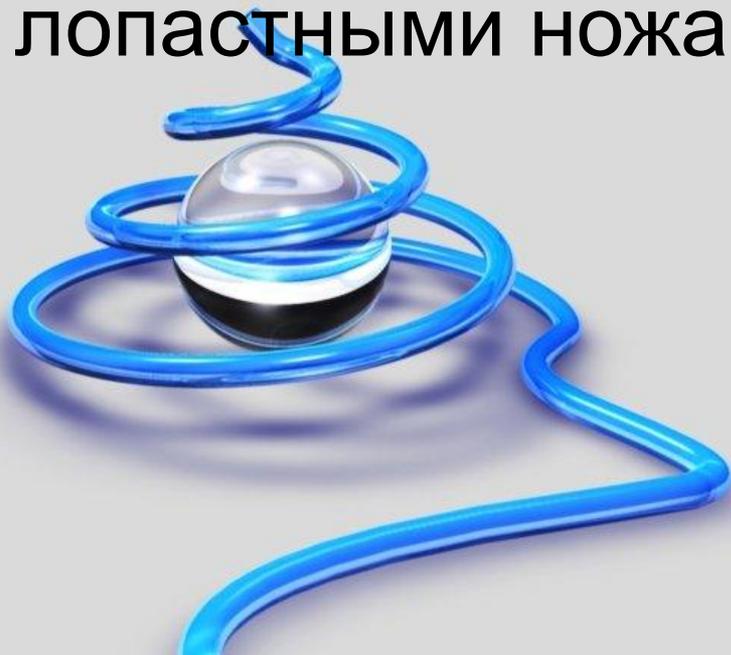
# Виды миксеров

- Стационарный бытовой миксер имеет основание с чашей, над которой устанавливается откидная или съёмная конструкция, аналогичная ручному миксеру (в некоторых моделях она неподвижна, а чаша поднимается с помощью рычага).
- Некоторые модели стационарных миксеров могут отсоединяться от подставки и использоваться как ручные. Ось вращения насадок смещена относительно центра чаши, а равномерное перемешивание содержимого чаши достигается путём её вращения или с помощью технологии планетарного смешивания (дополнительное вращение насадок относительно центра чаши).



# НЕ блендер

- Миксер не следует путать с блендером, который предназначен не для взбивания, а для измельчения и оснащён вместо венчиков-взбивателей лопастными ножами.





Благодарю за внимание!

**СПАСИБО!**

