

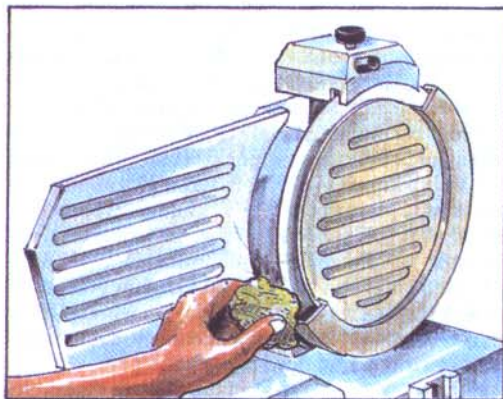
CZYM POKROIĆ WĘDLINĘ?



Domowa krawalnica „Jupiter” wyposażona w ząbkowany nóż

Warto mieć w domu praktyczną i sprawną krawalnicę, np. taką, jaką widzimy na fotografii. Nabywanie takiego urządzenia to spory wydatek, jednak zwłaszcza w rodzinach wieloosobowych taki sprzęt to ogromne ułatwienie dla gospodyni na co dzień, nie mówiąc już o świątach, czy imieninach. Pamiętajmy jednak, by, decydując się na zakup krawalnicy, nie sugerować się tylko ceną i wybrać sprzęt znanej z jakości firmy. Mechaniczny sprzęt

Czyszczenie roboczej powierzchni noża za pomocą gąbki

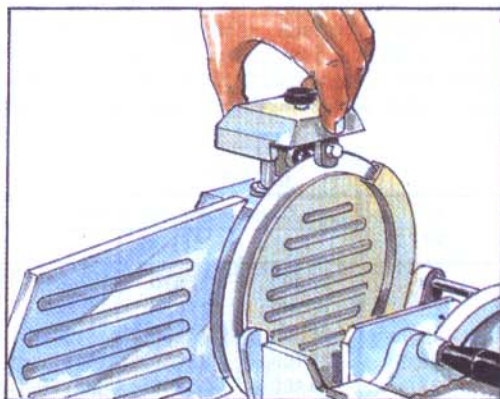


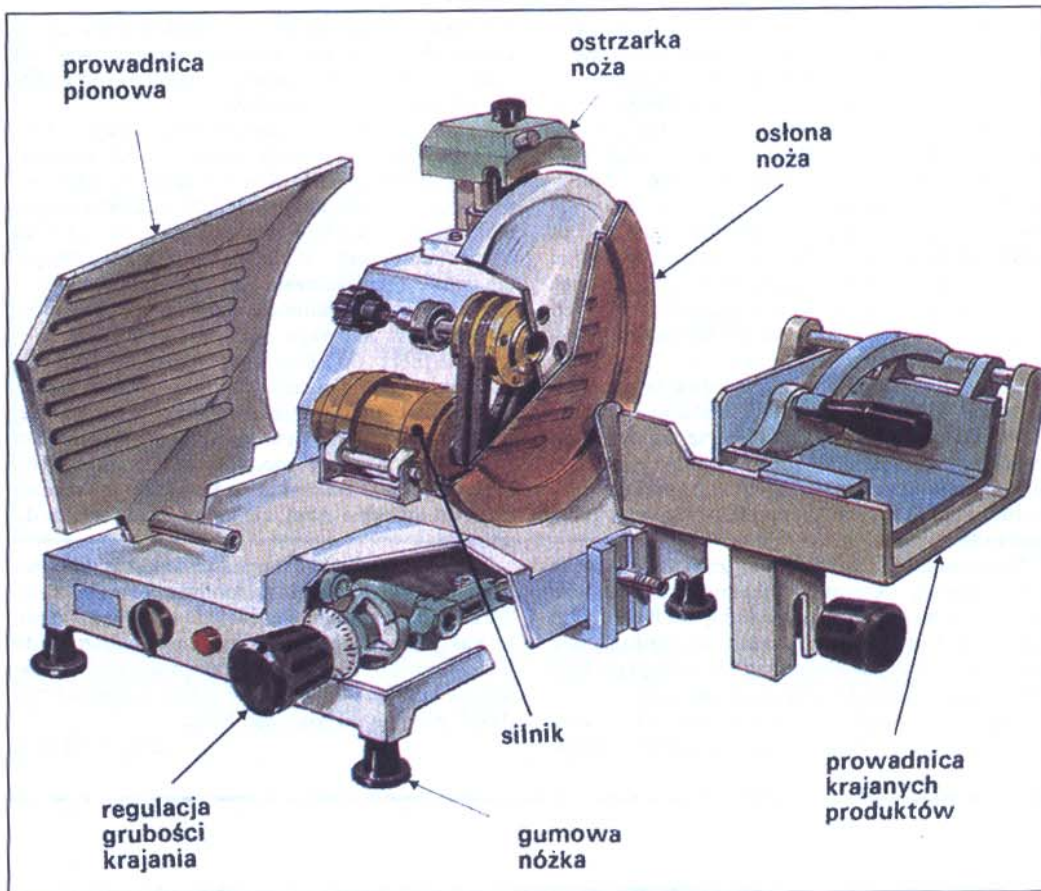
niskiej jakości nie spełni swego zadania, bowiem używanie go zamiast ułatwić pracę – utrudni ją, spowoduje konieczność stałego rozbierania budowy, bo krojone produkty zamiast na talerz, będą dostawały się pod osłony, nóż nie będzie dostatecznie ostry itp. Natomiast oferowane niekiedy jeszcze krawalnice napędzane ręcznie, za pomocą korby, są zupełnie niepraktyczne, bowiem wymagają użycia znacznej siły i absorbują jedną rękę, zaś nóż obraca się tak wolno, że krojone produkty są poszarpane. Szczególnie „cierpi” świeże pieczywo, do krojenia którego zawsze musimy używać bardzo ostrych noży przy niewielkim nacisku na skórke.

Prosta krawalnica nie wymaga specjalnej obsługi konserwacyjnej. Po użyciu trzeba tylko oczyścić powierzchnię tnącą noża, najlepiej za pomocą gąbki lekko nasyconej wodnym roztworem płynu do mycia naczyń, ale takiego, którego nie trzeba spłukiwać wodą. Płynów takich jest wiele na rynku i każdy może wybrać sobie najbardziej odpowiedni do potrzeb własnego gospodarstwa. Czyszczenie noża to zadanie dość niebezpieczne – może być wykonywane dopiero po wyłączeniu napędu maszyny. Bez względu należy jednak wyjąć wtyczkę sieciową z gniazda zasilającego – samo wyłączenie silnika wyłącznikiem nie wystarczy! Pamiętajmy bowiem, że przypadkowe uruchomienie napędu podczas czynności obsługowych może spowodować bardzo groźne okaleczenia.

Najprostsze krawalnice mają tylko dwa elementy obsługowe: wyłącznik sieciowy do uruchamiania napędu noża i pokrętło regulacji grubości krojonych produktów. Pokrętło to może znajdować się na górnej powierzchni podstawy, za prowadnicą krojonych produktów (np. przedstawiona na fot. krawal-

Okresowe ostrzenie noża za pomocą urządzenia stającego wyposażenie fabryczne





Rozbudowana krajalnica domowa w częściowym przekroju, napędzana silnikiem za pomocą podwójnego paska klinowego

nica „Jupiter”), albo z boku podstawy – pokrętło w bezpośredniej bliskości wyłącznika.

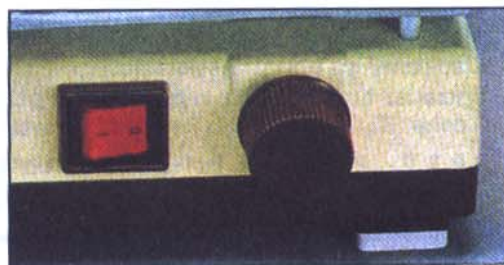
Do napędu niewielkich i prostych krajalnic stosowane są komutatorowe silniki prądu zmiennego, często wyposażane w ograniczniki prędkości obrotowej. Z osi takiego silnika napęd przenoszony jest na oś noża za pomocą cichobieżnej, skośnej przekładni zębatej, w której koła zębate wykonane są z tworzywa sztucznego tzw. wysokoudarowego, zaś małe koła napędzające – ze stali. Taka konfiguracja napędu praktycznie nie wymaga od użytkownika jakiegokolwiek obsługi, nawet w postaci smarowania.

Oprócz prostych i małych krajalnic handel oferuje większe i bardziej rozbudowane urządzenia, w których krojone produkty są przez specjalną prowadnicę automatycznie przysuwane do ostrza noża, tak jak to ma miejsce w sklepach wędliniarskich.

Na rysunku przedstawiono taką bardziej rozbudowaną krajalnicę w częściowym przekroju. Na masywnej, metalowej podstawie zamocowano tu silnik elektryczny o mocy około 200 W, napędzający

podwójnym paskiem klinowym oś okrągłego noża o średnicy około 175 mm. Użycie dwóch pasków klinowych podyktowane zostało koniecznością użycia kół pasowych przekładni o stosunkowo małych średnicach. Jeden pasek przy takiej przekładni miałby zbyt duże obciążenie i w pewnych okolicznościach (rozruch, krojenie twardych produktów) ślizgałby się

Wyłącznik sieciowy prostej krajalnicy i pokrętło regulacji grubości krojonych plasterków



na kołach, co prędko doprowadziłoby do jego zniszczenia. Pod spodem podstawy widoczne jest urządzenie umożliwiające regulację grubości krojenia za pomocą pokręta i sprzężonej z nim dźwigni oraz prowadnica pojemnika na krojone produkty. Przygotowany do krojenia produkt, np. kawałek kiełbasy, jest wkładany do szufladki prowadnicy i przytrzymywany półokrągłym, zębatym uchwytem. Prowadnicę można ręcznie przesunąć do tyłu i ruchem roboczym do przodu – w kierunku wirującego ostrza noża. Po każdym cofnięciu produkt należy przysunąć do pionowej płyty ustalającej grubość krojonych plasterków, co umożliwia rynienka swobodnie poruszająca się wewnątrz prowadnicy.

Okrągły, wirujący nóż ze względów bezpieczeństwa jest całkowicie osłonięty metalową osłoną, z wyjątkiem przedniej części, przeznaczonej do krojenia. Wprawdzie osłonę noża łatwo zdjąć, np. do generalnego czyszczenia, jednakże podczas normalnej eksploatacji maszyny nie wolno tego robić pod żadnym pozorem.

Na rysunku, nad nożem, widoczne jest urządzenie umożliwiające okresowe ostrzenie noża. Sposób postępowania jest tu jednak zależny od konstrukcji krajalnicy i opisany w instrukcji jej obsługi, tam należy szukać wyjaśnienia sposobu naciągu pasków klinowych, w razie ich zbytniego wyciągnięcia.

Opisywana krajalnica umożliwia mocowanie w prowadnicy produktów o maksymalnej długości

140 mm, średnicy do 120 mm, natomiast grubość krojonych plasterków możemy wyregulować od 0 do 15 mm, co umożliwia krojenie zarówno wędliny, jak i dowolnego pieczywa.

Ponieważ krajalnice podczas pracy mają skłonność do wibracji, ich podstawy są z reguły wyposażone w gumowe nóżki. Często mają one zdolność przysysania się do podłoża, należy więc taką krajalnicę stawiać na gładkiej i równej powierzchni, np. na blacie (laminowanym) kuchennej szafki, a wówczas nie będzie się przesuwała podczas użytkowania.

Nóż każdej krajalnicy z oczywistych powodów jest okrągły. Jednakże wiele wytwórni robi ząbkowane noże do domowych krajalnic. Właśnie z takim nożem radzimy kupować to urządzenie, bowiem ząbkowany nóż dużo lepiej kroi, rzadziej trzeba go ostrzyć, co zawsze jest trudnym zadaniem (możliwym tylko w specjalistycznym zakładzie). Oczywiście wyjątkiem jest tu krajalnica z urządzeniem do ostrzenia noża, ale jej cena nie zachęca do nabycia.

I jeszcze ostatnia rada: wprawdzie każda domowa krajalnica jest wyposażona (obowiązkowo!) w dobrze dopasowaną osłonę noża, jednak znając zdolności naszych milusińskich nie możemy dopuszczać do jakichkolwiek manipulacji przy pracującej maszynie, nie mówiąc już o obsłudze tego urządzenia przez dzieci młodsze niż szesnastoletnie.

Jerzy Pietrzyk

„PIMAT” – REGENERATOR SIŁ ŻYCIOWYCH REWELACYJNY POLSKI WYNALEZEK

- Regeneruje siły, usuwa zmęczenie
- Reguluje funkcjonowanie organizmu
- Usuwa bóle: odkręgosłupowe, głowy, mięśni, miesiączkowe, reumatyczne
- Reguluje ciśnienie krwi
- Likwiduje bezsenność i nadsenność
- „Oczyszcza” drogi oddechowe i zatoki
- Poprawia samopoczucie

PIMAT wykonany jest z płótna.
Kładziemy go pod prześcieradło.

Sprzedaż hurtowa oraz wysyłkowa za pobraniem
– cena: 35 000 zł wraz z kosztami wysyłki.

Z.P.A.R. „Pimat”, Os. Bolesława Chrobrego 1/215, 60-681 Poznań.

INNYM JUŻ POMÓGŁ – SPRÓBUJ I TY!

