

# Kombipárolók párbaja

Idei első lapszámunkban a profi konyhák egyik legsokoldalúbban használható berendezéseiről, a kombipárolókról írtunk, és bemutattunk egy (legfontosabb tulajdonságaikat) összehasonlító táblázatot. A június 8-ikán megrendezett Kreatív Konyha Fórumon a valóságban is egymás mellé állítottuk a kombisütőket, és életszerű körülmények között teszteltük tudásukat.

A januári cikk online megjelenése után érkeztek olyan hozzászólások, miszerint körtét hasonlítottunk össze almával, holott az akkori táblázatban szereplő gépek (katalógusokból vett) adatai között csupán minimális eltérések voltak. A legnagyobb ingadozást – nem meglepő módon – a listaár mutatta, ami joggal vetette fel azt a kérdést, ha a gépek tudása közel hasonló, a forgalmazók nagyjából ugyanazokat a szolgáltatásokat nyújtják vevőiknek, akkor mi indokolhatja, illetve indokolja-e valami a legmagasabb és legalacsonyabb ár közötti közel 30 százalékos eltérést?

Akkor jött az az ötlet, mi lenne, ha egymás mellé állítanánk kombipárolókat, és mindegyikkel ugyanazokat a feladatokat elvégeztetve mérnénk a legfontosabb paramétereket, majd egy kóstoló zsűrivel értékelhetnénk az elkészült ételeket. Így egy „párbaj” során konkrétan összehasonlíthatóvá válnak a berendezések képességei, kiderül, hogy melyik a leggyorsabb, a leggazdaságosabb, illetve melyikben lesz legtökéletesebb az adott fogás.

Ennek megfelelően – néhány egyeztető tárgyalás után – június 7-ikén délután felsorakoztak az egységesen GN 6 x 1/1 kapacitású kombipárolók a Hungexpo K pavilonjában, és megtörtént a beüzemelés a következő napi versenyre. Az azonos módon előkészített alapanyagot, a vizet és az áramot a szervező CentralPress Kft. biztosította.

Az előre egyeztetett versenyprogram a következő volt: gépenként öt tálca 25 g-os fagyasztott DéliFrance croissant sütünk, miközben az alsó tepsibe egy pontyfilét teszünk. Amint az étel elkészült, a zsűri három croissant értékkel, három darabot pedig elteszünk délutánra állagellenőrzésre.

Másodikként gépenként nyolc darab grillcsirkét sütünk együtt 2,5 kg fagyasztott McCain Fűszeres XL hasábburgonyával. Egy-egy megjelölt csirkét lemérünk sütés előtt és után. Versenyzőnként egy-egy csirkét kóstolásra a zsűri rendelkezésére bocsátunk, körettel.

A harmadik versenypontként gépenként nyolc kg sertésszűzet sütünk egészben. Egy-egy megjelölt sertésszűzet lemérünk sütés előtt és után, majd felszeleteljük, és a zsűrivel együtt kóstoltatjuk az időközben (fagyasztottból) elkészített brokkolival.

Utolsó feladat a gépek tisztítása, erre két óra adott. Az értékelés első szempontja az elért tisztaság, az erre fordított idő másodlagos.

A felhasznált elektromos energiát gépenként külön-külön háromfázisú teljesítménymérővel folyamatosan és programonként is mérjük. Szintén mérjük az ételkészítéshez felhasznált víz és a mosogatáshoz szükséges mosogatószer mennyiségét is.

A kóstoló zsűri tagjai: Bíró Lajos, Merczi Gábor, Segal Viktor. Rajtuk kívül pedig természetesen „zsűrizik” a konferencia közönsége is, hiszen mindenki mindent kóstolhat, ami elkészült a kombipárolókban a verseny során.



Az öt készüléket a konferenciát megelőző napon üzembe helyezték, de másnap a Retigo csapata technikai okok miatt csak három órás késéssel kezdte el a feladatokat. A probléma megszüntetése után azonban zökkenőmentesen vettek részt a versenypontok elvégzésében, ám a későbbi indulás – a nem azonos alapanyag-állapot, a folyamatos működés, az egyes programok közötti lehűlés és újbóli felfűtés elmaradása miatti kevesebb energiafelvétel – miatt a versenytársak megítélése szerint előnyhöz jutottak, ezért az ő eredményeiket külön táblázatban közöljük. A Földi Kft. pedig nem járult hozzá saját eredmé-

nyeinek közléséhez.

A zsűri három tulajdonságot pontozott: 1., az étel látványát, színét; 2., ízét; 3., a textúráját. Minden tulajdonságra maximum tíz-tíz pontot lehetett adni. A zsűritagok által adott pontokat tulajdonságonként átlagoltuk, majd összeadtuk. Így összesen harminc pontot lehetett volna kapni egy-egy sütő-főző feladatra.

Az érzékszervi tulajdonságokon – többé-kevésbé mégis csak szubjektív zsűri pontokon – túl konkrét mérési eredmények is születtek. A grillcsirke és a sertésszűz esetében a súlyvesztésüket grammban és százalékos értékben is megadtuk.

A feladatok végrehajtása során folyamatosan mértük a felhasznált elektromos energiát, vizet és időt. A rögzített értékek a táblázatból kiolvashatók.

A verseny végén a zsűrinek még egy feladata volt, a tisztítóprogramok hatékonyságának ellenőrzése. Ebben a versenypontban az idő (a rendelkezésre álló két órán belül) nem számított, a lényeg a minél tökéletesebb tisztaság volt. Emellett mértük a felhasznált energia és víz mennyiségét is. A zsűri akkor értékelt, amikor a csapatok jelezték, hogy elvégezték a műveletet.

Győztest nem hirdetünk, a helyszínen tapasztaltak és a táblázat alapján mindenkinek magára bizzuk a döntést.

### A kóstoló zsűri értékelése

	SZÍN	ÍZ	TEXTÚRA	Összesen
<b>I. PROGRAM CROISSANT</b>				
CONVOTHERM	7,00	7,00	6,66	20,66
ELECTROLUX	7,33	8,33	6,33	21,99
LAINOX	8,66	8,33	9,00	25,99
<b>II. PROGRAM GRILLCSIRKE</b>				
LAINOX	7,00	7,00	6,33	20,33
CONVOTHERM	7,66	7,66	8,33	23,65
ELECTROLUX	8,33	8,33	8,66	25,32
<b>III. PROGRAM SÜLTBURGONYA</b>				
LAINOX	6,66	5,33	6,66	18,65
ELECTROLUX	7,33	7,66	7,66	22,65
CONVOTHERM	8,00	7,66	8,00	23,66
<b>IV. PROGRAM SERTÉSSZŰZ</b>				
CONVOTHERM	5,66	5,00	5,00	15,66
LAINOX	6,00	5,66	5,33	16,99
ELECTROLUX	6,66	6,00	7,00	19,66
<b>V. PROGRAM BROKKOLI</b>				
LAINOX	2,33	2,00	5,00	9,33
ELECTROLUX	4,66	4,33	5,00	13,99
CONVOTHERM	8,66	6,00	7,00	21,66
Az öt zsűripontszám átlaga:				
CONVOTHERM	21,06			
ELECTROLUX	20,72			
LAINOX	18,26			

### Felhasznált energia, víz, idő mérése

Gép	Teljesítmény (kWh)	Víz (liter)	Idő (perc)
<b>Croissant</b>			
Convotherm	2	16	21
Lainox	1,9	7	21
Electrolux	2,3	0,5	28
<b>Grill csirke + sült burgonya</b>			
Convotherm	5,3	79	50
Lainox	4,4	33	52
Electrolux	6	53,5	54
<b>Setrés szűz</b>			
Convotherm	2,2	14	23
Lainox	1,9	0,5	25
Electrolux	2,3	2	27
<b>Brokkoli</b>			
Convotherm	0,4	3,5	7
Lainox	1,2	0,5	13
Electrolux	1	5	11
<b>Összesen</b>			
Convotherm	9,9	112,5	101
Lainox	9,4	34	111
Electrolux	11,6	61	120

### Tisztítás

Gép	áramfogy. (kWh)	Vízfogy. (liter)	Idő (perc)	hatékonysága
Convotherm	1,8	45	55	80%
Lainox	2,5	50	30	85%
Electrolux	2,4	50	55	95%

### Súlyvesztés mérése

	Nyers súly (g)	Kész súly (g)	%-os súlyvesztés
<b>II. PROGRAM GRILLCSIRKE</b>			
LAINOX	1136	854	24,83
CONVOTHERM	1108	812	26,72
ELECTROLUX	1056	746	29,36
<b>IV. PROGRAM SERTÉSSZŰZ</b>			
ELECTROLUX	560	492	12,14
LAINOX	568	498	12,32
CONVOTHERM	480	410	14,58

## A RETIGO eredményei

### A kóstoló zsűri értékelése

	Szín	íz	Textúra	Összesen
Croissant	9,33	8,00	9,00	26,33
Grill csirke	7,00	7,00	6,66	20,66
Sült burgonya	7,33	6,33	4,66	18,32
Sertésszűz	7,33	7,00	6,66	20,99
Brokkoli	7,00	6,33	8,00	21,33
Az öt zsűripontszám átlaga:		21,53		

### Felhasznált energia, víz, idő mérése

	Teljesítmény (KWh)	Víz (liter)	Idő (perc)
Croissant	1,7	1	5
Grill csirke + sült burg.	4,4	4	55
Sertés szűz	1,7	0,5	19
Brokkoli	0,4	2	4

### Súlyvesztés mérése

	Nyers súly (g)	Kész súly (g)	%-os súlyvesztés
Grill csirke	1212	934	22,94
Sertés szűz	572	510	10,84

### Tisztítás

áramfogy. (kWh)	Vízfogy. (liter)	Idő (perc)	Hatékonyság
1,7	20	35	95%