

При выборе электромясорубки сразу следует обратить внимание на ее мощность. Данный параметр является основным в электрической мясорубке. Если мощности мясорубки будет не хватать, то она станет просто бесполезной. Самое лучшее, по мнению экспертов, значение мощности равно 800 ватт, а оптимальное при выборе мясорубки от 500 до 600 ватт. Существуют также мини модели, мощность которых лежит в диапазоне от 200 до 400 ватт.



То или иное значение мощности зависит от того, насколько часто вы собираетесь пользоваться мясорубкой и какие объемы пищи собираетесь готовить. От мощности в первую очередь зависит производительность мясорубки. Она выражается в килограммах мяса, которые прибор прокручивает за минуту. В общем случае, при мощности мясорубки с сто ватт, она может прокрутить до одного килограмма мяса.

Стоит также отметить, что 2 разных моделей электромясорубок обладают одинаковой производительностью. Но они при этом также различаются по мощности. Непосвященный человек может подумать, что производительнее будет та мясорубка, которая имеет большую номинальную мощность. Конструкция мясорубки оказывает сильное влияние на производительность. Ведь мясорубка с удачной конструкцией и менее мощным двигателем может за то же время прокрутить больший объем мяса, чем

более мощная мясорубка. Просто она создает меньшую нагрузку на двигатель благодаря удачной конструкции и хорошо подобранным деталям.

Второй важным параметром при покупке мясорубки является материал этого прибора. В общем, нет ничего плохого в использовании пластик, если он хорошо выдерживает требуемые нагрузки. Внутренние детали типа ножей, шнека, решеток и т.п., конечно, должны выполняться из металла. Шнек - это основной внутренний элемент, на котором закреплены ножи и насадки. Шнек при работе вращается и двигает мясо от горловины входа к отверстию выхода, где производится рубка мяса. Электрические мясорубки могут иметь 2 шнека: пластиковый для ягод и фруктов, металлический для мяса. Мясорубка с металлическим корпусом имеет больший вес и более устойчива на любой поверхности.