

Машины для попкорна

Попкорн начали готовить еще индейцы, когда нашли сорт маиса, способный взрываться при набухания. Взрываться могут зерна, в которых есть крахмал, содержащий воду. Нагреваясь, вода начинает закипать и взрывается. Попкорн пользуется большим спросом, его охотно покупают в местах отдыха: парках, скверах, пляжах, на улицах во время проведения городских массовых мероприятий. Машины устанавливают в торговых центрах, кинотеатрах, цирках. Хрустящий попкорн изготавливают прямо на глазах покупателя, используя для этого специальные машины.



Машины для попкорна различаются следующим: производительностью: небольшие машины могут произвести около 3 кг готового продукта за час, аппараты с большей камерой — до 8 кг попкорна в час; массой загрузки: она бывает от 100 до 400 граммов кукурузы; объемом камеры: он измеряется в унциях и бывает обычно от 6 до 8 унций в объеме, такие машины — идеальный вариант для уличной торговли и точек в различных учреждениях; но бывают и большие машины с объемом камеры от 12 до 14 унций для стационарной установки в крупных развлекательных центрах.

По принципу работы они бывают нескольких видов:

приспособление в форме котла, куда добавляют масло, опускают кукурузу, её постоянно заставляют двигаться специальной ручкой; такие котлы существуют уже около 200 лет;

машина, состоящая из прямоугольного корпуса, на дне которого находится нагревающая пластина, внутри корпуса есть перемешивающий механизм, нагреваясь, зерна лопаются, подсакивают и оказываются в металлической корзине;

современная машина, работающая на горячем воздухе: кукурузу помещают в миску, через которую продувает горячий воздух, готовый попкорн выскакивает в специальную чашу, где можно добавить соль или сахар;

микроволновая печь, куда помещаются зерна в специальном бумажном пакете.

