

# РОБОФИНИСТ

Международный Фестиваль  
Робототехники



## Название и номер команды которая пишет рецензию:

BID

61121

Нолик 2.0

## Название и номер команды на которую пишут рецензию:

BID

61025

Гигоботики

## РЕЦЕНЗИЯ

Изучив конструкцию "Чудо печи" мы выяснили что хлеб готовится не совсем по традиционным технологиям!

В Русской традиции используют закваску вместо дрожжей.

А выпечка с использованием хлебной закваски как будто возвращает нас к нашим корням, истоку, месту, откуда мы все родом - нашему детству, в котором было всё настоящее, натуральное!

Закваску можно готовить в контейнере над тестомесом, мы предлагаем следующую конструкцию:

К контейнеру установленному над тестомесом подведём горячую и холодную воду для регуляции температуры браги, также установим над контейнером мельницу для подачи сыпучих ингредиентов. В дне контейнера установим клапан для сброса закваски в тестомес, внутри контейнера будет вал с зацепками для перемешивания закваски.

Положительные стороны: автоматизация процессов, увеличена точность приготовления (рецепт соблюдает программа), возможность изготавливать большее количество пирогов .

Отрицательные стороны: автоматизация уничтожает традиционность

Актуальность: 3 из 10. В наше время хлебобулочные изделия разных форматов набрали широкую популярность, производство этих изделий уже автоматизировано намного эффективнее этого изобретения.