

Citrusovače – elektrické, nebo mechanické? Aneb rozdíl, které jsme opravdu nečekali.

Ovocné šťávy, a to nejen z citrusových plodů, se připravují již po staletí. Paradoxně v poslední době, kdy jsou supermarkety zásobeny značným množstvím i zaručeně 100% přírodních džusů, se domácí příprava šťáv a džusů výrazně zvyšuje.

Není divu. To, že konzervační látky, které v menší či větší míře musí v každé průmyslově vyrobené šťávě být, nejsou tím pro organismus nevhodnějším, už ví každé malé dítě.

Druhým důvodem je fakt, že čerstvá šťáva má ihned po zhotovení mnoho vitamínů a minerálů, jejich část však poměrně brzy ubývá. Návrat k přírodním produktům je tak zcela logický i v této oblasti.

Zvláště když v současné době existuje mnoho více či méně komfortních „pomocníků“, kteří vám pomohou udělat lahodnou a především zdravou šťávu. Když už se ale rozhodneme, že toto téma se nás také týká, pak nastane otázka. Má smysl investovat do zařízení větší finanční částku, nebo stačí levný plastový model, či je nejlepší mechanická klasika?

Rozhodli jsme se tedy od jmenovaných systémů vyzkoušet jednotlivé typické zástupce. Zajímalo nás mimo jiné, zdali levné elektrické modely mají šanci uspět proti těm často i mnohonásobně dražším.

Velmi zvědaví jsme byli i na oblast mechanických modelů, zvláště proto, že jsme v minulosti velmi často obdivovali pouliční prodáváče v přímořských zemích, jak brilantně „vycuca-



jí“ připravené pomeranče během pár sekund.

Jak jsme testovali

Když jsme připravovali metodiku a výběr modelů, usoudili jsme, že se vůbec nebudeme zabírat tím, že me-

chanické citrusovače jsou absolutně jiné konstrukce než elektrické. Podstatná v tomto testu je pro nás pouze kvalita a množství šťávy, komfort provozu, snadnost čištění a samozřejmě i cena, tedy cena v souvislosti s užitnými vlastnostmi. A právě tady jsme byli výrazně

nepříjemně překvapeni. Zklamání přišlo v podobě námi testovaných mechanických citrusovačů. Dopadly absolutně nejhůře z celého „startovního pole“. U jednoho modelu je překvapivé, že vzhledem k jeho vlastnostem je vůbec prodejný. Nicméně se nám zdá pravdě-

podobné, že tento model slouží u části zákazníků pouze jako zajímavá rekvizita v interiéru.

Jak pracují jednotlivé systémy.

Základem je citrus rozříznutý na půlky, které se zpracovávají samostatně. Levné elektrické lisy jsou většinou z plastu či v kombinaci plastu a nerez. K odšťavnění připravovaného citrusu dochází u levnějších modelů většinou otáčením odšťavněovacího trnu nepravidelně oběma směry. Citrus přitom přidružíme dlaní a intenzitu odšťavněování regulujeme přitlakem dlaně na citrus. U dražších modelů se odšťavněovací trn pohybuje pouze jedním směrem. Některé modely odšťavněují obdobně jako u levnějších modelů tlakem dlaně. Ty komfortnější mají nerezové „tvarované víčko“ opatřené pákou. Vlastní práce je pak o mnoho pohodlnější. Třetí systém má obdobné víčko jako komfortní modely elektrické. Základním rozdílem je však statický trn namísto točivého. Štáva je lisována pouze tlakem. Záleží zde tedy především na konstrukci a účinnosti pákového systému a na tvaru lisovacích prvků.

Petr Řezáč,
autor je šéfredaktorem
portálu iTEST

Více najdete na www.itest.cz

iTEST

Remida ECO (eujuicers.cz) 6900 Kč

Motor: 360 W

Systém odšťavněování:

elektrický lis jednosměrný

Možnost různé hustoty šťávy: ne

Hmotnost: 6,5 kg

Vyniká výrazně nejsilnějším motorem v testu. Ten není silnější nikterak symbolicky, ale téměř třiapůlkrát proti oběma zbylým odstředivým modelům. Vše je předisponováno a podřízeno „hrubému“ zacházení. Převážná většina součástek je z robustního kovu. Design je podle našeho názoru mimořádně nepovedený. Mezi ošklivé by patřil pravděpodobně i v padesátých letech minulého století v době reálného socialismu. Kovové tělo je nalakováno nevzhledným šedivým lakem. Samozřejmě ctíme, že vše je podřízeno dlouhodobému bezporuchovému provozu. Nicméně si myslíme, že i robustní kuchyňský model by mohl být hezký. Vždyť možnost profesionálního použití a pěkného tvaru se přece nevylučují. Totéž platí o komfortu. Ten je v podstatě minimální. Odšťavněujete tlakem dlaně tak jako u nejlevnějších modelů. Má nesklopnou hubici, tedy jakmile odstraníte sklenici, šťáva kape na pracovní desku. Tento model by se dal doporučit především tomu, kdo absolutně racionálně preferuje předimenzování před krásou, „šmrncem“ a zajímavými detaily.

Výhody: silný motor, velmi robustní stavba

Nevýhody: vibrace při práci, nevzhledný design, vysoká cena proti užitným vlastnostem

Hodnocení:

dobrý



V praxi stačí, abyste jej například chtěli posunout pouze o kousek na pracovní ploše, a ihned vám může ulétnout špatně konstruovaná přísavka, stejně jako nám několikrát během chvilky. To se nám zdá být nejen pro komerční, ale i domácí použití jako těžko použitelné. Součástí dodávky nebyl návod, a to ani originál, ani česká kopie. Domníváme se, že za cenu 3000 Kč by měl prodejce věnovat zboží větší pozornost.

Druhou otázkou je, zdali tato cena je adekvátní, což, jak již bylo řečeno, z našeho pohledu rozhodně není. Vzhledem k tomu, že většina vlastností potřebných pro dobré výkony u tohoto stroje chybí, nemůžeme tento model v žádném případě doporučit.

Výhody: vzhled

Nevýhody: nízká výtěžnost nekomfortní práce, strohá plastová páka, špatná konstrukce přísavky (vypadávají a musí se znova přišroubovat)

Hodnocení:

nedoporučujeme



Catler 8010 (Fast ČR) 5900 Kč

Motor: 110 W

Systém odšťavněování: elektrický lis jednosměrný

Možnost různé hustoty šťávy: ano

Hmotnost: 4,8 kg

Zatímco z našich zkušeností vyplývá, že ve většině testů bývá špička vyrovnána a bodový rozdíl relativně malý, pak v tomto případě je mezi vítězem Catler 8010 a druhým v pořadí v souhrnu všech vlastností minimálně rozdíl třídy. Řeknete si, co se tak může lišit v tak jednoduché činnosti, jako je vytlačení šťávy z citrusů. Jako u všech špičkových produktů jde o desítky drobností, které ve finále vytvářejí kvalitu celku.

Tady nás nejvíce zaujala konstrukce lisovacího ramene, která umožňuje s minimálním tlakem rychle odšťavnit dodaný citrusový plod. Také tvar lisovacího trnu je odlišný od většiny konkurenčních modelů. Má odlišný tvar, je účinnější a jeho součástí je i atypický profil špičky, který umožňuje dokonalé přidržení pomerančové slupky. Síta na šťávu jsou zde dvě. Hrubší a jemnější pro různou hustotu připravovaného nektaru. Zajímavě řešená je i spodní dotyková guma, která zabraňuje nechtěnému pohybu citrusovače po ku-

chyňské lince. Což u některých modelů bývá díky silným motorům a nesladěným protiskluzným prvkům obvyklým problémem.

Výhody: výborná konstrukce, komfortní práce, skvělý design

Nevýhody: vyšší cena

Hodnocení: vítěz testu



Eta XR (ETA) 1000 Kč

Motor: 100 W

Systém odšťavněování:

elektrický lis dvousměrný

Možnost různé hustoty šťávy: ne

Hmotnost: 2,5 kg

Na první pohled proti nejlepšímu modelům v testu působí tento model nenápadně. Při práci však příjemně překvapí. Není sice tak komfortní, jako například vítěz testu, ale v poměru cena výkon na tom není vůbec špatně. Ve srovnání s mechanickými lisami je na tom dokonce velmi dobře. Aby nedošlo k nedorozumění: hovoříme o těch mechanických lisech, které jsme měli k dispozici. Existují i takové, které jsou o mnoho lepší. Kromě malé robustnosti nám u modelu XR i trochu vadila nevyváženost relativně silného motoru a nízké hmotnosti. Pak stačí, abyste na pomeranč trochu přitlačili, a Eta se vydá na cestu po pracovní desce a je nutno ji držet druhou rukou, aby k samovolnému pohybu nedošlo. K výbavě tohoto modelu patří dva lisovací trny. Menší na limetky a větší pro pomeranče a grepy. V této cenové relaci je příjemná i sklápěcí hubice zabraňující samovolnému odkapávání šťávy. Tento model můžeme doporučit především zákazníkům, kteří nechtějí vydat větší finanční částku, a přitom kvalitně odšťavněvat.

Výhody: dobrý poměr cena výkon

Nevýhody: nepoměr silného motoru a nízké hmotnosti

Hodnocení: dobrý



X Lever Juicer (Atranet International) 2310 Kč

Motor: ne

Systém odšťavněování:

mechanický lis

Možnost různé hustoty šťávy: ne

Hmotnost: 4 kg

Pěkně vypadá na obrázku, ale podle našeho názoru je jen o málo lepší než druhý námi testovaný mechanický citrusovač. Má lépe tvarovanou horní přitlačnou lisovací část. Avšak i přes lepší tvar není ani zdaleka tak dobrý jako u nejlepších modelů. Také přitlačná páka je lépe konstruovaná než u druhého mechanického modelu, má kratší dráhu a měkčí a komfortnější rukojeť. Po praktické stránce však ani tento model nemůže dle našeho názoru soutěžit s dobrými citrusovači. Ztráty ve výtěžnosti proti lisům s elektromotorem jsou nezanedbatelné, a tak kromě větší námahy se nám získaná šťáva prodraží. A to například i proti výrazně levnějšímu modelům Eta XR. Fotografie některých polotovárů, které po vylisování ve strojích zbyly, uveřejňujeme pro zajímavost a možnost srovnání na serveru iTest.

Výhody: pěkný vzhled

Nevýhody: horší výtěžnost šťávy než u elektrických modelů, menší komfort

Hodnocení: uspokojivý



Pro Commercial Juicer (Atranet International) 2990 Kč

Motor: ne

Systém odšťavněování:

mechanický lis

Možnost různé hustoty šťávy: ne

Hmotnost: 5,5 kg

Velmi hezký na pohled, ale pracovně ten nejhorší model v testu. Tak jsme tento mechanický lis na citrusové plody viděli v konkurenci ostatních testovaných modelů. Zatímco záporů jsme objevili mnoho, pozitivních vlastností pak opravdu málo.

Snad největším problémem je široce otevřená kuželová plocha lisu namísto logické výšece

koule, obdobně, jako je tvar citrusu. Výsledkem je, že například pomeranč se roztrhne, popraská a mnoho vlákniny i šťávy zůstane na původním místě, tedy v pomeranči. Výtěžnost šťávy je tak podstatně menší než i u průměrných elektrických lisů.

Dalším problémem je dlouhá dráha páky. Začínáte skoro ve svislé poloze a končíte až zcela dole v místě, kdy už váš tlak na páku nemá nejvyšší účinnost. Madlo páky je z nepřijemného tvrdého plastu a špatně se drží, při vlhkých rukách klouže. A to přesto, že tento model má být bez problémů schopen i komerčního nasazení.