

MÁY THÁI HÀNH TỎI ÓT CỦA ANH THỢ THẠCH CAO

Chỉ mới học hết lớp 9 và chưa bao giờ biết gì về cơ khí nhưng một người thợ thạch cao đã sáng tạo thành công máy thái hành tỏi ớt. Sự ra đời của máy này đã giúp cho nhiều quán ăn có thể tiết kiệm được thời gian, hợp vệ sinh. Đó là

Chỉ mới học hết lớp 9 và chưa bao giờ biết gì về cơ khí nhưng một người thợ thạch cao đã sáng tạo thành công máy thái hành tỏi ớt. Sự ra đời của máy này đã giúp cho nhiều quán ăn có thể tiết kiệm được thời gian, hợp vệ sinh. Đó là anh Nguyễn Viết Hải (thường gọi là Bình thạch cao), 34 tuổi ngụ ở thôn Phú Thành, xã Phú Riềng, huyện Bù Gia Mập, tỉnh Bình Phước.

Anh Hải cho biết: Khi thấy những người làm trong quán ăn, nhà hàng, đặc biệt nhìn thấy người thân của mình rất khó khăn trong việc thái hành tím, tỏi, ớt. Nhìn thấy họ thái hành tỏi ớt mà nước mắt cứ chảy ra, do chất cay của các loại củ quả này gây nên trong đầu tôi đã có ý định sáng tạo một cái gì đó để giảm bớt gắng nặng khi thái hành, tỏi, ớt. Thế là cuối năm 2008, tôi đã bắt tay vào làm, trước hết tôi vẽ sơ đồ thiết kế để hình dung ra máy, nhưng khi đó do thời gian làm thợ thạch cao rất bận tạm thời gác lại.

Thời gian dần trôi, công việc làm thợ thạch cao cũng không bận nữa, thế là anh bắt tay vào làm. Ban đầu, anh lấy mô tơ máy quạt để làm vòng quay cho máy, tuy nhiên do vòng quay của máy quạt yếu nên không thể tạo được vòng quay như ý. Mô tơ quạt không đáp ứng được vòng quay, anh chuyển sang lấy mô tơ máy bơm nước nhưng mô tơ máy bơm nước vòng quay quá lớn khi gắn vào thì lưỡi dao không quay kịp, thế là hỏng. Nhưng anh vẫn không nản, tiếp tục tìm hiểu thêm sách báo và các tài liệu tham khảo và trong một lần tình cờ anh vào tiệm sửa chữa điện lạnh ở thị xã Đồng Xoài nhìn thấy mô tơ điện của máy giặt áo quần và anh về làm ngay. Nhờ đổi mô tơ điện của máy giặt nên tính năng của nó tốt hơn rất nhiều, vòng quay đều tạo cho lưỡi dao thái gọn và đẹp.

Khó đầu tiên đã được giải quyết nhưng làm sao cho lưỡi dao được cân bằng cắt gọn hơn, rồi khung đỡ của máy nữa... Ngoài ra máy thái hành, tỏi, ớt phải làm sao liên hoàn từ khâu lột vỏ, đến gia công và đặt dao như thế nào để lát hành thái ra theo chiều dọc và làm sao để thu gọn máy lại phù hợp với những người bán các quán ăn, nhà hàng. Điều này làm anh Hải suy nghĩ rất nhiều. Qua nhiều tháng mất ăn mất ngủ tìm tòi nghiên cứu nhằm khắc phục những khó khăn trên. Thế là anh đã thiết kế ra chiếc máy thu gọn, với chiều cao không tới 24 cm, chiều ngang 19 cm, chiều dài 26 cm và trọng lượng của máy không tới 5 kg. Máy có cấu tạo đơn giản gồm: một mô tơ điện của máy giặt, lưỡi dao hình bầu dục (khung đỡ cho lưỡi dao, trục để giữ lưỡi dao), một khung hình bao bọc toàn bộ máy hình chữ nhật hoặc hình vuông... đặc biệt khi sáng tạo máy thái hành tỏi phải sử dụng thép không gỉ.

Chiếc máy do anh Hải sáng tạo đã giúp cho nhiều người tiết kiệm được thời gian trong việc thái hành, tỏi, ớt (trung bình 5 phút thái được 1 kg hàng tỏi ớt), hợp vệ sinh, không bị đứt tay và không bị cay mắt. Ngoài ra máy thái này rất phù hợp cho những người bán hàng ăn như: bán bánh cuốn, bánh ướt, bún phở, hủ tiếu mì, cháo... được sử dụng cho các nhà hàng quán ăn rất thuận tiện. Máy thái nhỏ gọn nên dễ di chuyển và điều chỉnh lưỡi dao một cách dễ dàng.