



کباب پز تابشی اتوماتیک

معرفی کباب پز تابشی

کباب پز تابشی اتوماتیک نوعی کباب پز صنعتی است که برای پخت کباب در تعداد زیاد استفاده می گردد. در سال ۸۷ برای اولین بار شرکت خلاق دما گستر (شیدپخت) که در زمینه تولید تجهیزات آشپزخانه برای رستوران ها و هتلها فعالیت می کند، اقدام به طراحی و ساخت کباب پز اتوماتیک نمود و بعنوان اختراع در اداره مالکیت صنعتی به شماره ۳۸۷۱۰۵۰۳ مورخ ۱۰/۱۰/۸۷ ثبت گردید.

عرضه این کباب پز تحولی شگرفی در صنعت رستوران داری و آشپزخانه های صنعتی در ایران و خارج از ایران ایجاد کرد. کباب پز تابشی اتوماتیک قادر است تعداد زیادی کباب را بصورت یکنواخت و با کیفیت عالی پخت نماید. پخت انواع کباب کوبیده، سلطانی، برگ، چنجه، جوجه با کباب پز اتوماتیک امکان پذیر است.

نحوه عملکرد کباب پز اتوماتیک شیدپخت

روش تولید حرارت در کبابپز های تابشی اتوماتیک استفاده از مشعل های سرامیکی تابشی است که حرارت یکنواختی را تولید و به گوشت می تاباند. سیخ های کباب تو سط اپراتور بر روی قلاب های کباب پز قرار داده شده و سپس بصورت خود کار وارد دستگاه می شود. هر سیخ پس از ورود به دستگاه، تو سط تابلو کنترل کباب پز شمرده شده و سپس از جلو مشعل های تابشی که دارای حرارت یکنواخت هستند، عبور می کند. ورود گوشت کباب به بخش داغ باعث تشکیل یک لایه بر روی گوشت شده و به حفظ آب گوشت و مواد مغذی آن کمک می کند. به دلیل حرکت عمودی سیخ ها، بخشی از آب کباب خارج شده بر روی سیخ های قبلی می ریزد و کباب مغز پخت و آبداری را پدید می آورد. در انتها کباب های آماده شده بصورت خودکار از دستگاه خارج شده و بر روی سینی خروجی قرار میگیرند.

مزیت دیگر کباب پز اتوماتیک عدم ایجاد دود به دلیل وجود سینی آب در کف دستگاه و نریختن روغن بر روی سطوح داغ می باشد.

استفاده از مشعل های تابشی در کباب پز های تابشی، موجب کاهش چشمیر مصرف گاز و صرفه جویی هزینه سوخت در رستورانها و آشپزخانه های صنعتی گردیده است.

مشخصات کبابپز اتوماتیک شیدپخت

۱. دارای شاسی فولادی رنگ آمیزی شده با رنگ الکترواستاتیک
۲. مشعل های تابشی با سرامیک های apogee کانادا
۳. بدنه تمام استیل
۴. تابلو هوشمند جهت کنترل عملکرد دستگاه

مزایا کباب پز تابشی اتوماتیک شیدپخت

۱. پخت یکنواخت کباب آبدار و مغز پخت
۲. مصرف کم گاز و نیرو انسانی
۳. اپراتوری ساده و عدم نیاز به آشپز ماهر
۴. عدم ایجاد دود
۵. شمارش ساده کباب ها و برنامه ریزی پخت
۶. امکان پخت انواع کباب ایرانی
۷. امکان پخت همزمان در مدل برلیان
۸. ظرفیت های پخت متفاوت ۴۰۰، ۷۰۰، ۱۰۰۰، ۱۲۰۰ و ۱۹۰۰ سیخ کوبیده در ساعت

مدل های مختلف کباب پز تابشی اتوماتیک شیدپخت

۱. مدل یاقوت با ظرفیت ۴۰۰ سیخ کباب در ساعت
۲. مدل زرین با ظرفیت ۷۰۰ سیخ کباب در ساعت
۳. مدل زمرد با ظرفیت ۱۰۰۰ سیخ کباب در ساعت
۴. مدل برلیان با ظرفیت ۱۲۰۰ سیخ کباب در ساعت
۵. مدل کریستال با ظرفیت ۱۶۰۰ سیخ کباب در ساعت
۶. خط پخت اتوماتیک با ظرفیت ۸۰۰ سیخ کباب در ساعت

فهرست کباب پز تابشی اتوماتیک شیدپخت

- کباب پز تابشی اتوماتیک زرین
- کباب پز تابشی اتوماتیک زمرد
- کباب پز تابشی اتوماتیک یاقوت
- کباب پز تابشی اتوماتیک برلیان
- کباب پز تابشی اتوماتیک برلیان عریض
- کباب پز تابشی اتوماتیک زرین عریض
- کباب پز تابشی اتوماتیک یاقوت عریض
- کباب پز تابشی اتوماتیک زمرد عریض

تهیه شده در واحد مهندسی شیدپخت