



کیباب پز تابشی سالاماندر

معرفی کیباب پز تابشی سالاماندر

کیباب پز تابشی سالاماندر نوعی کیباب پز صنعتی است که برای پخت کیباب در رستوران ها مورد استفاده قرار می گیرد. کیباب پز تابشی سالاماندر مدل تکامل یافته کیباب پز تابشی ریلی است که علاوه بر پخت کیباب کوبیده و جوجه کیباب قابلیت پخت استیک، همبرگر و ماهی را نیز دارد.

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 کیباب پز سالاماندر نمود و بعنوان اختراع در اداره مالکیت صنعتی به شماره ۳۸۷۱۰۵۰۳ مورخ ۱۰/۱۰ ۸۷ ثبت گردید.

کیباب پز سالاماندر در ظرفیت های ۲۰، ۳۰ و ۴۰ سیخ کیباب کوبیده ساخته می شود و در مدل های عریض، قابلیت پخت کیباب با طول ۵۰ سانت و یا کیباب بنابی دارد.

نحوه عملکرد کباب پز سالاماندر شیدپخت

مشعل های سرامیکی تابشی در کبابپز تابشی سالاماندر بر اثر سوختن گاز طبیعی سرخ شده و حرارت یکنواختی را تولید و به گوشت می تاباند. مشعل ها در قسمت بالای کباب پز قرار گرفته و حرارت را به سمت پایین می تاباند.

دما سطح مشعل در حدود ۳۰۰ درجه سانتیگراد است و به سمت پایین می تابد. این تابش حرارت به عمق گوشت نفوذ کرده و باعث مغز پخت شدن گوشت و پخت یکنواخت کباب می گردد.

سیخ ها بر روی میز کار قرار گرفته و بر اثر قرار گرفتن در معرض حرارت مشعل کباب پخته می شود. در مدل سالاماندر میز کار قابلیت حرکت عمود داشته که آشپز می تواند بنا بر نوع کباب و سرعت پخت فاصله سیخ ها با مشعل را کم و یا زیاد کند.

میز کار در کباب پز سالاماندر دارای یک شلف هست که برای پخت استیک، ماهی، پیتزا، همبرگر استفاده می شود. با این کباب پز می توان ماهی را بدون روغن سرخ نمود.

عدم آلودگی با گاز CO₂

مزیت دیگر تابش حرارت از بالا، عدم نفوذ گاز CO₂ بر روی گوشت است. که موجب ارتقاء سلامت و بهداشت کباب می گردد. نشت گاز سمی CO₂ در کباب پز ذغالی و گازی چدنی باعث آلودگی کباب و آسیب به سلامتی مصرف کننده می شود.

عدم ایجاد دود

مزیت دیگر کباب پز تابشی عدم ایجاد دود به دلیل وجود سینی آب در کف دستگاه و نریختن روغن بر روی سطوح داغ می باشد. به همین دلیل در آشپزخانه ای که کباب پز تابشی قرار دارد نیاز به فن سانتریفیوژ نمی باشد و این یعنی کاهش هزینه برای راه اندازی رستوران.

صرفه جویی در مصرف گاز

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

مشخصات کبابپز اتوماتیک سالاماندر

۱. دارای شاسی فولادی رنگ آمیزی شده با رنگ الکترواستاتیک
۲. مشعل های تابشی با سرامیک های apogee کانادا
۳. بدنه تمام استیل

مزایا کباب پز تابشی سالاماندر 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. ظرفیت های پخت متفاوت ۲۰، ۳۰، ۴۰ سیخ کوبیده در ساعت
۸. قابلیت پخت ماهی، استیک، همبرگر و پیتزا

مدل های مختلف کباب پز تابشی اتوماتیک شیدپخت

۱. مدل خزر با ظرفیت ۴۰ سیخ کباب
۲. مدل گهر با ظرفیت ۳۰ سیخ کباب
۳. مدل هامون با ظرفیت ۲۰ سیخ

تهیه شده در واحد مهندسی شیدپخت