

دفترچه راهنمای دستگاه

کباب پز تابشی اتوماتیک

شرکت خلاق دما گستر

(شیدپخت)

Shidpokht.com

نام دستگاه: کباب پز اتوماتیک

نوع دستگاه: **A**

نوع گاز مصرفی: گاز طبیعی ۳۵ میلی بار / گاز مایع ۳۵ میلی بار

ظرفیت دستگاه: ۵۰۰ تا ۱۲۰۰ سیخ در ساعت (بر حسب مدل)

برق ورودی: ۲۲۰ ولت تک فاز

جریان ورودی: ۲ آمپر

توان برق مصرفی: ۱ کیلو وات

مصرف گاز: ۷ متر مکعب در ساعت



این دستگاه باید مطابق با دستورالعمل های سازنده نصب گردد و در محل با تهویه مناسب استفاده شود. قبل از نصب و استفاده از دستگاه حتما دفترچه راهنما مطالعه شود.

معرفی کباب پز تابشی اتوماتیک:

دستگاه کباب پز تابشی اتوماتیک شیدپخت وسیله ای برای پخت تعداد زیاد کباب بصورت اتوماتیک و خودکار در آشپزخانه های صنعتی است. در کباب پز اتوماتیک سیخ های کباب خام بصورت خودکار وارد کوره شده و از جلو مشعل های تابشی عبور داده می شوند و دو طرف سیخ را همزمان می پزد و سپس در سینی خروجی تخلیه می گردد.

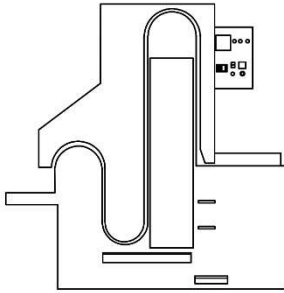
با کباب پز اتوماتیک می توان انواع کباب نظیر کوبیده، جوجه، بنابی، شیشلیک، ماهی را پخت.

انواع کباب پز اتوماتیک

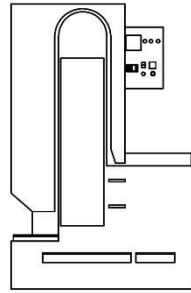
کباب پز های تابشی اتوماتیک در مدل های

- یاقوت با ظرفیت ۵۰۰ سیخ در ساعت
- زرین ۷۰۰ سیخ در ساعت
- زمرد ۱۰۰۰ سیخ در ساعت
- برلیان ۱۲۰۰ سیخ در ساعت

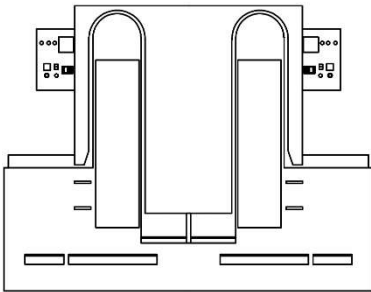
طراحی و تولید می شوند. عملکرد و نحوه کارکرد آنها مشابه یکدیگر بوده و تنها ظرفیت پخت آنها متفاوت است.



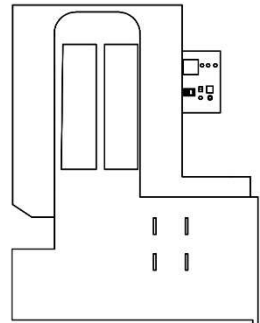
مدل زرین



مدل یاقوت



مدل برلیان



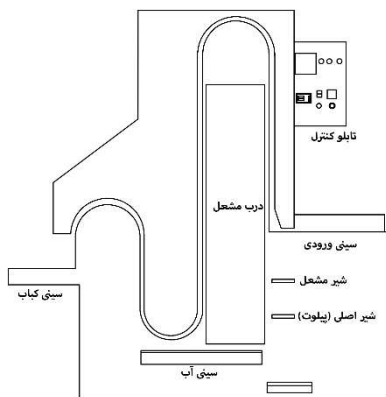
مدل زمرد

مشخصات فنی

ردیف	مدل	ابعاد طول * عرض * ارتفاع	ظرفیت (سیخ در ساعت)	طول سیخ (سان تیمتر)	طول کیاب (سانتیمتر)	ولتاژ (ولت)	جریان (آمپر)	توان موتور (اسب بخار)	مشعل	وزن (کیلو گرم)
۱	یاقوت	۱۷۰ * ۶۳ * ۱۱۰	۴۰۰ - ۳۰۰	۶۵	۳۵	۲۲۰	۳	۰/۵	۱۲ * ۲	۲۷۰
۲	زربین	۱۹۵ * ۶۳ * ۱۶۵	۷۵۰ - ۶۵۰	۶۵	۳۵	۲۲۰	۳	۰/۵	۱۲ * ۲	۳۴۰
۳	زمرد	۲۳۰ * ۶۳ * ۱۸۰	۱۰۰۰	۶۵	۳۵	۲۲۰	۳	۱	۱۲ * ۲ ۱۰ * ۲	۴۱۰
۴	کریستال		۱۴۰۰	۶۵	۳۵	۲۲۰	۳	۰/۵	۱۲ * ۲ ۱۰ * ۲	۳۵۰
۵	برلیان		۲ * ۶۵۰	۶۵	۳۵	۲۲۰	۶	۲ * ۰/۵	۱۲ * ۴	۵۴۰
۶	یاقوت عریض	* ۱۱۰	۴۰۰ - ۳۰۰	۷۵	۵۳	۲۲۰				۳۱۰
۷	زربین عریض		۷۵۰ - ۶۵۰	۷۵	۵۳	۲۲۰				۳۷۰
۸	زمرد عریض		۱۰۰۰	۷۵	۵۳	۲۲۰				۴۵۰
۹	کریستال عریض		۱۴۰۰	۷۵	۵۳	۲۲۰				۳۸۰
۱۰	برلیان عریض		۲ * ۶۵۰	۷۵	۵۳	۲۲۰				۵۸۰

مزیت ها و ویژگی ها

- سرعت و بهره وری بالا
- بدون نیاز به آشپز ماهر
- قابلیت برنامه ریزی و مدیریت زمان
- پخت انواع کیاب
- کیاب آبدار و مغز پخت



بخش های اصلی دستگاه:

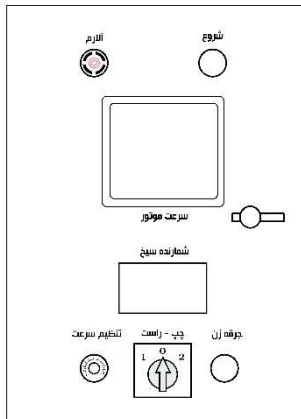
- مشعل ها
- تابلو کنترل
- کانوایر

مشعل ها: کباب پز اتوماتیک در مدل های یاقوت و زرین دارای ۲ مشعل و در مدل های زمرد، کریستال و برلیان دارای ۴ مشعل است. مشعل ها در مدل های معمولی ۲ ردیفه و در مدل های عریض ۳ ردیف هستند.

سیستم کنترل: سیستم کنترل دستگاه شامل تابلو کنترل تشکیل شده از یک اینورتر و دیگر تجهیزات کنترلی و حفاظتی و سنسور تشخیص سیخ است.

کانوایر (قلاب و زنجیر): کانوایر وظیفه انتقال سیخ های کباب به داخل کوره و تخلیه کباب های پخته شده در سینی جمع آوری کباب ها را دارد. کانوایر شامل قلاب ها، زنجیر فولادی، الکتروموتور و گیربکس و محفظه روغن کاری زنجیر است. سیخ های کباب بر روی قلاب های متصل به زنجیر فولادی قرار گرفته و کباب ها به داخل کوره منتقل می شوند.

شرح تابلو کنترل




- ۱- **کلید اصلی:** برق اصلی دستگاه را وصل می کند.
- ۲- **چراغ شروع:** نشان دهنده روشن شدن موتور کانوایر (قلاب و زنجیر) است.
- ۳- **آلارم:** زمانی که تعداد سیخ های پخته شده به تعداد سیخ های برنامه ریزی شده برسد، آلارم پخش می کند.
- ۴- **شمارنده سیخ:** برای برنامه ریزی تعداد سیخ ها و تعداد سیخ های پخته شده را نمایش می دهد. نشان دهنده بالا تعداد سیخ های پخته شده و نشان دهنده پایین تعداد سیخ های برنامه ریزی شده را نشان می دهد.
- ۵- **کلید جرقه زن:** با فشار دادن این کلید زمانی که شیر پیلوت ها باز است، پیلوت ها روشن می گردد.

۶- **کلید چپ و راست:** این کلید موتور قلاب ها را روشن می کند. دارای ۳ حالت است.

- **حالت وسط:** موتور را خاموش می کند.
- **حالت چپ یا دائم کار:** موتور را روشن و قلاب ها از راست به چپ حرکت می کنند. که حالت اصلی می باشد.
- **حالت راست یا لحظه:** زمانی که لازم است به هر دلیل مانند گیر کردن سیخ، جهت حرکت قلاب ها بر عکس گردد، از این حالت استفاده می شود. این حالت لحظه بوده و با رها کردن کلید، به حالت وسط بر می گردد و موتور خاموش می شود.

۷- **ولوم تنظیم سرعت:** کلید تنظیم سرعت یک ولوم چرخان است که با آن سرعت قلاب ها کم و زیاد می شود. سرعت پخت برای کباب با وزن های مختلف متفاوت است و بصورت تجربی بدست می آید.

استفاده از دستگاه می بایست توسط افراد مجرب و آموزش دیده باشد. 

نصب و آماده سازی دستگاه:

- دستگاه را بر سطح مسطح و تراز قرار دهید. دستگاه برای کار باید بر روی پایه های ثابت قرار گیرد و کمی شیب به سمت عقب داشته باشد. پس از قرار گرفتن در سر جای خود، پیچ پایه های ثابت را باز کرده تا چرخ ها از زمین جدا شود.
- فاصله دستگاه از دیوار حداقل ۳۰ سانتیمتر در نظر گرفته شود. سمت راست دستگاه نیز باید با دیوار و یا وسیله کناری حداقل ۵۰ سانتیمتر فاصله داشته باشد. دو شاخ برق دستگاه را به یک پریز صنعتی که سر راه آن یک فیوز ۱۰ آمپر (فیوز مینیاتوری) قرار دارد، وصل کنید. شلنگ گاز را به شیر دارای فشار حداقل ۳۵ میلی بار وصل کنید. حداکثر فشار گاز نباید از ۴۰ میلی بار بیشتر باشد.
- بالای سر کباب پز نیاز به یک هود و هواکش جهت خروج گرمای اضافی دستگاه است.

آماده سازی برای پخت

آماده سازی کباب پز

- ابتدا کلید چپ و راست را به چپ بچرخانید تا موتور کباب پز روشن شده و قلاب ها شروع به چرخش کنید.
- نکته:** خاموش بودن کانوایر (قلاب و زنجیر) تا زمانی که مشعل ها گداخته گردند باعث می شود قسمتی از زنجیر بسیار داغ شده و عمر مفید آن کم گردد.
- شیر گاز پایین را باز نموده و دکمه جرقه زن را فشار دهید تا پیلوت ها روشن شوند.
- پس از روشن شدن پیلوت، دوباره کلید جرقه زن را فشار داده و شیر بالایی را باز کرده تا مشعل ها نیز روشن گردد.
- منتظر بمانید تا سرامیک های نسوز مشعل کاملاً گداخته گردد.

تنظیم تعداد کباب ها



تعداد کباب های را که در نظر دارید طبخ کنید، با استفاده از شماره‌دهنده دستگاه تنظیم کنید.

- برای اینکار ابتدا دکمه Mode را ۳ مرتبه فشار دهید تا نشان دهنده بالا عبارت End را نمایش می دهد و نشان دهنده پایین یک عدد ۴ رقمی را نمایش می دهد. با کلید های + و - می توانید عدد را تنظیم کنید. همچنین با

- استفاده از کلید Mode می توانید عدد دهگان، صدگان و هزارگان را انتخاب و با کلید های + و - عدد مورد نظر را انتخاب نمایید.
- پس از انتخاب تعداد مد نظر با کلید mode را دوبار فشار دهید. شمارنده به حالت شمارش رفته و نشان دهنده بالا تعداد سیخ های آماده شده و نشان دهنده پایین تعداد تنظیم شده را نمایش می دهد.
- پس از شروع کار با قالب گیری هر سیخ به عدد شمارنده یکی اضافه شده و در انتها با رسیدن عدد شمارنده با عدد تنظیم شده دستگاه بطور خودکار متوقف می گردد.

تنظیم سرعت کانوایر (قلاب و زنجیر)



۱. با کباب پز تابشی اتوماتیک می توان انواع کباب ها را پخت کرد. با توجه به نوع کباب، مایه کباب و وزن کباب، مدت زمان پخت تغییر می کند. برای جوجه و یا کباب کوبیده با وزن بالاتر، سرعت کمتر و برای کوبیده با وزن کمتر سرعت بالاتر می باشد.
۲. با ولوم (کلید چرخشی) سرعت حرکت قلاب ها را می توان تنظیم کرد. با تغییر ولوم سرعت عدد روی اینورتر در داخل تابلو تغییر می کند. این عدد بین ۰ تا ۵۰ است. برای کباب کوبیده بطور پیش فرض ۳۰ تا ۳۵ و برای جوجه ۱۸ تا ۲۲ مناسب است.
۳. برای تنظیم سرعت از کلید ولوم گردان روی درب تابلو استفاده می شود. توجه داشته باشید برای تغییر سرعت از ولوم روی اینورتر در داخل تابلو کنترل استفاده نکنید.

شروع به پخت

۴. قبل از شروع به پخت مخازن آب که در قسمت پایین دستگاه قرار دارد را به اندازه کافی پر از آب نمایید. عدم وجود آب در مخازن باعث کثیفی و سوختگی چربی خارج شده از کباب و دود کردن آن می گردد.
۵. پس از گذاخته شدن سرامیک ها، سیخ ها را روی قلاب ها قرار دهید، کانوایر دستگاه سیخ ها را به داخل مشعل منتقل می کند با عبور سیخ ها از زیر سنسور، دستگاه شمارنده یک واحد به سیخ های پخته شده اضافه می کند.
۶. کباب پز دو طرف کباب ها را همزمان شروع به پخت می نماید. دستگاه طوری طراحی شده که دو طرف کباب ها کاملا مغز پخت و یکنواخت پخته می شوند و اصلا نمی سوزند. در نهایت کباب های آماده را در سینی جمع آوری کباب ها بصورت خودکار تخلیه می کند.

۷. با رسیدن تعداد کیاب پخته شده به تعداد برنامه ریزی شده دستگاه متوقف شده و صدای آلام پخش می شود.

نگهداری کیاب پز تابشی

پس از اتمام کار سینی های ورودی و تخلیه را از دستگاه جدا کرده و با آب گرم و مایع ظرف شویی بشویید. بدنه دستگاه را با این پارچه نمدا تمیز کنید. هرگز به دستگاه آب نپاشید، زیرا احتمال شکستن سرامیک های مشعل بسیار بالاست. سینی آب را تخلیه کرده و پس از شستشو سر جای خود قرار دهید. توجه داشته باشید قبل از استفاده مجدد، حتما سینی های آب را، از آب پر کنید.

همیشه دقت فرمایید مخزن روغن داری روغن باشد. کارکرد بدون روغن زنجیر ها عمر مفید آنها را به شدت کاهش می دهد.