

دفترچه راهنمای دستگاه

کباب پز تابشی سالاماندر

شرکت خلاق دما گستر

(شیدپخت)

Shidpokht.com

نام دستگاه: کباب پز تابشی سالاماندر (آسانسوری)

نوع دستگاه: A

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

ظرفیت دستگاه: ۲۰ / ۳۰ / ۴۰ سیخ

برق ورودی: ۲۲۰ ولت تک فاز

جریان ورودی: ۱ آمپر

توان مصرفی: ۲۰ 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 سالاماندر:

کباب پز تابشی سالاماندر شیدپخت دستگاهی برای پخت انواع کباب در رستوران ها و آشپزخانه های صنعتی می باشد. در کباب پز تابشی بر خلاف کباب پز های ذغالی و گازی چدنی حرارت از بالا به گوشت تابیده می شود. در کباب پز سالاماندر سرعت پخت بالا و کیفیت آن نیز بهتر و مشتری پسند تر است.

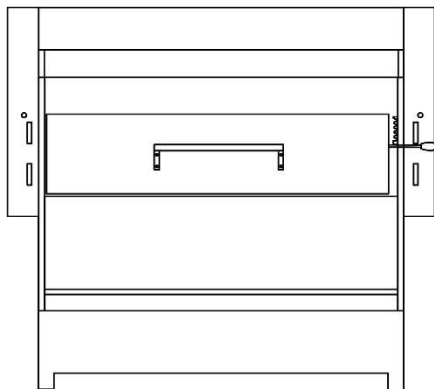
در این دستگاه کاربر دستگاه سیخ های آماده را بر روی میز دستگاه قرار داده و کباب پز با ایجاد دمای زیاد یک لایه سخت بر روی (گوشت) ایجاد می کنند و سپس امواج مادون قرمز که به داخل گوشت نفوذ کرده اند، موجب تولید حرارت در داخل گوشت شده و کباب کاملا مغز پخت و آبدار خواهد شد. در کباب پز تابشی در زیر سیخ ها سینی آب قرار شده است که چربی خروجی از گوشت در آن ریخته شده و نمی سوزد پس، کباب پز تابشی به هیچ وجه دود ندارد.

در مدل سالاماندر فاصله میز دستگاه با مشعل ها قابل تنظیم است. پس می توان برای انواع کباب از آن استفاده کرد. در قسمت وسط میز شلف فولادی قرار گرفته که برای کباب کردن استیک و ماهی از آن استفاده می شود.

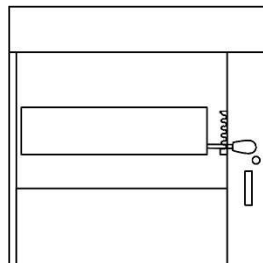
با کباب پز سالاماندر شیدپخت می توان انواع کباب نظیر کوبیده، جوجه، بنابی، شیشلیک و ماهی را کباب کرد.

انواع کباب پز سالاماندر

کباب پز تابشی سالاماندر در سه مدل رومیزی (۱۰ و ۱۲ سیخ)، معمولی (۲۰، ۳۰ و ۴۰ سیخ) و دو نوع عریض و معمولی (۲۰ و ۳۰ سیخ) تولید می گردد. عملکرد و نحوه کارکرد آنها مشابه یکدیگر بوده و تنها ظرفیت پخت آنها متفاوت است. در مدل های معمولی طول کباب ۳۵ سانتی متر و در مدل های عریض طول کباب ۵۰ سانت می باشد.



کباب پز سالاماندر



کباب پز سالاماندر رومیزی

مشخصات فنی

وزن (کیلو گرم)	مشعل	طول کباب (سانتیمتر)	طول سیخ (سانتیمتر)	ظرفیت (تعداد سیخ)	ابعاد طول * عرض * ارتفاع	مدل	ردیف
	۱۲ * ۲	۳۵	۶۵	۴۰	۱۵۰ * ۴۸ * ۲۱۰	خزر	۱
	۱۲ * ۲	۳۵	۶۵	۳۰	۱۵۰ * ۴۸ * ۱۷۰	گهر	۲
	۱۲ * ۲ ۱۰ * ۲	۳۵	۶۵	۲۰	۱۵۰ * ۴۸ * ۱۴۰	هامون	۳
	۱۲ * ۲ ۱۰ * ۲	۵۳	۷۵	۳۰	۱۵۰ * ۶۵ * ۱۷۰	گهر عریض	۴
	۱۲ * ۴	۵۳	۷۵	۲۰	۱۵۰ * ۶۵ * ۱۴۰	هامون عریض	۵
		۳۵	۶۵	۱۲	۸۵ * ۵۰ * ۹۵	رومیزی ۱۲	۶
		۳۵	۶۵	۱۰	۸۵ * ۵۰ * ۸۵	رومیزی ۱۰	۷

مزیت ها و ویژگی ها

- سرعت و بهره وری بالا
- بدون دود
- پخت انواع کباب
- کباب آبدار و مغز پخت

بخش های اصلی دستگاه:

- مشعل ها
- میز
- سینی آب



کباب پز سالاماندر



کباب پز سالاماندر رومیزی

مشعل ها: کباب پز تابشی سالاماندر در مدل های معمولی دارای ۴ مشعل و در مدل های عریض دارای ۶ مشعل است. هر مشعل دارای ۱۰، ۸ و یا ۶ عدد سرامیک است. مشعل های استفاده شده در کباب پز های شیدپخت توسط شرکت طراحی شده و تولید می گردند. برای هر دو مشعل (چپ و راست) دو شیر گاز جداگانه و در مجموع ۴ شیر گاز یکی برای پیلوت و دیگری برای مشعل در نظر گرفته شده است. شما می توانید در صورتیکه تعداد سیخ های کمتری را دارید، تنها یک سمت کباب پز را استفاده کنید. در کنار هر مشعل یک پیلوت و جرقه زن نیز قرار دارد.

میز کار: محل قرار گیری سیخ ها **میز کار** نامیده می شود. ظرفیت کباب پز هم بر اساس تعداد سیخ های که بر روی میز قرار میگیرد، تعیین می گردد. لبه های میز از قسمت داخلی میز بلندتر است و در وسط میز یک توری استیل و یک شلف فولادی قرار دارد. میز دارای حرکت بالا به پایین (تنظیم فاصله تا مشعل) و حرکت افقی (داخل و خارج کباب پز) هست.

برای قرار گیری سیخ ها و یا برداشتن کباب ها میز به سمت بیرون کشیده می شود و سپس با یک فشار کم به داخل حرکت کرده و زیر مشعل قرار میگیرد. میز دارای یک ضامن برای تغییر فاصله تا مشعل است. با آزاد کردن ضامن، ارتفاع میز را می توان تغییر داد و با رها کردن ضامن، میز سر جای خود محکم قرار میگیرد. این قابلیت تغییر فاصله باعث می شود بتوان انواع کباب را با این کباب پز پخت.

در قسمت وسط میز یک توری از جنس گالوانیزه مقاوم در برابر حرارت قرار گرفته که در صورت ریختن گوشت از افتادن آن به قسمت پایین جلوگیری می‌کند. همچنین یک شلف فولادی نیز به همراه دستگاه عرضه می‌شود که ماهی و استیک و یا سیخ‌های طویل کباب را می‌توان بر روب آن قرار داد.

سینی آب

در قسمت پایین کباب پز تابشی **شیدپخت** یک مخزن آب قرار داده شده است که قبل از شروع کار بایستی پر از آب شود. پس زیر سیخ‌ها سطح داغی وجود نخواهد داشت. بنابراین زمان پخت، چربی گوشت که از آن خارج شده به داخل این مخزن می‌ریزد و اصلاً نمی‌سوزد و دود نمی‌کند. این قابلیت نیاز به هود را کاملاً بر طرف می‌کند. ضمناً پس از اتمام کار، به راحتی از طریق شیر تخلیه، آب به همراه چربی‌های اضافه آن تخلیه شده و محیط را نیز کثیف نمی‌کند.

نصب و آماده سازی دستگاه:

۱. دستگاه را بر سطح مسطح قرار داده و تراز کنید. دستگاه برای کار باید بر روی پایه های ثابت باشد.
۲. فاصله دستگاه از دیوار حداقل ۳۰ سانتیمتر در نظر گرفته شود. دو شاخ برق دستگاه را به یک پریز صنعتی که سر راه آن یک فیوز ۶ آمپر (فیوز مینباتوری) قرار دارد، وصل کنید. شلنگ گاز را به شیر دارای فشار حداقل ۳۵ میلی بار وصل کنید. حداکثر فشار گاز نباید از ۳۸ میلی بار بیشتر باشد.
۳. بالای سر کباب پز نیاز به یک هواکش جهت خروج گرمای اضافی دستگاه است.

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

آماده سازی برای پخت

روشن کردن مشعل ها

۱. مخزن آب (سینی آب) را به میزان کافی از آب پر کنید.
۲. شیر گاز پایین را باز نموده و دکمه جرکه زن را فشار دهید تا پیلوت ها روشن شوند.
۳. پس از روشن شدن پیلوت، شیر بالایی را باز کرده تا مشعل ها نیز روشن گردد.
۴. ۵ تا ۸ دقیقه منتظر بمانید تا سرامیک های مشعل کاملاً گداخته و سرخ گردد.

پخت کباب

۱. فاصله میز تا مشعل را تنظیم کنید.
۲. میز را بیرون بیاورید و سیخ های کباب را بر روی میز بچینید.
۳. میز را به داخل هل داده تا زیر مشعل قرار گیرد.
۴. کباب ها را بچرخانید تا کاملاً پخته گردد.

نگهداری دستگاه

۱. پس از اتمام کار شیر اصلی مشعل ها را ببندید تا مشعل ها خاموش شوند.
۲. سپس منتظر بمانید تا دستگاه کاملاً سرد گردد.
۳. آب مخزن را تخلیه کنید.
۴. با دستمال کباب پز را تمیز کنید.
۵. توجه داشته باشید هرگز دستگاه را با آب نشویید زیرا احتمال شکستن سرامیک ها بسیار بالاست.

هشدار

۱. هرگز برای پخت گوجه از کباب پز تابشی استفاده نکنید.
۲. برای استفاده از گاز مایع نصب رگولاتور با فشاری خروجی ۳۵ میلی بار الزامی است. در غیر اینصورت دستگاه از گارانتی خارج می گردد.

گارانتی

۱. کباب پز تابشی سالماندر از تاریخ نصب به مدت یکسال دارای گارانتی می باشد.
۲. دستگاه حتما می بایست توسط سرویسکار مجاز شرکت نصب شده باشد و مشخصات خریدار و دستگاه در واحد خدمات پس از فروش ثبت شده باشد.
۳. مدت زمان گارانتی سینی آب در مناطق گرمسیری و مناطقی که آب آنها دارای املاحی معدنی زیاد است، ۴ ماه می باشد.

در صورت داشتن سوال و کسب اطلاعات بیشتر با واحد خدمات پس از فروش از طریق شماره ۰۹۱۸ ۸۴۹ ۹۳۳۵ تماس حاصل فرمایید.