

کباب پزهای صنعتی گازی برای پخت کباب در مقیاس بزرگ و در مکان‌های تجاری مورد استفاده قرار می‌گیرند. این دستگاه‌ها اغلب دارای ساختاری محکم و مقاوم برای استفاده در طولانی مدت هستند و با استفاده از گاز به عنوان منبع انرژی کباب را پخته و نگه می‌دارند.

### کباب پز صنعتی گازی

کباب پز صنعتی گازی با طراحی مقاوم و مواد اولیه باکیفیت، یکی از ضروری‌ترین تجهیزات برای مراکز پخت و پز حرفه‌ای است. این محصول با بدنه استیل استنلس ضد زنگ، شبکه چدنی با عمر بالا، و شیرهای کنترل گاز استاندارد، امکان پخت یکنواخت و سریع کباب را در حجم‌های مختلف فراهم می‌کند. با قابلیت نصب هم بر روی گاز شهری و هم کپسول، انعطاف پذیری بالایی در استفاده دارد و گزینه‌ای مناسب برای رستوران‌ها، تالارها، کترینگ‌ها و سایر مراکز غذایی است.

این کباب پز در دو مدل تمام استیل و نیمه استیل با دهانه‌های ۴۰ تا ۶۰ سانتی متری تولید می‌شود و با اسکلت مستحکم قوطی استیل، مقاومت بالایی در برابر حرارت و فشار کاری دارد. طراحی سینی زیرین استیل خش دار از لغزش سیخ‌ها جلوگیری کرده و شبکه‌ی چدن آن توزیع حرارت مطلوبی را ایجاد می‌کند. کباب پز صنعتی گازی با ظرفیت قرارگیری حدود ۱۵ عدد سیخ به ازای هر متر طول، پاسخگوی نیاز آشپزخانه‌های صنعتی با حجم کاری بالا است.

### ویژگی‌های کباب پز صنعتی گازی

ویژگی‌هایی که انواع کباب پز صنعتی گازی دارند عبارتند از:

#### «ساختار مستحکم و مقاوم»

- بدنه از ورق استیل استنلس (ضد زنگ) برای مقاومت در برابر حرارت بالا و جلوگیری از زنگ زدگی.
- قاب و فرم بدنه از استیل نگیر که استحکام و دوام دستگاه را افزایش می‌دهد.
- اسکلت از قوطی استیل ۴۰ \* ۴۰ برای پایداری ساختار و تحمل وزن و حرارت زیاد.

#### «اجزای باکیفیت و کاربردی»

- شبکه از جنس چدن با قابلیت انتقال حرارت یکنواخت و مقاومت بالا در برابر سایش و حرارت
- سینی زیرین از استیل استنلس خش دار برای جلوگیری از لغزش سیخ‌ها و جمع آوری چربی و روغن
- شیر کنترل گاز استاندارد برای تنظیم دقیق شعله و ایمنی بالا در کارکرد مداوم

#### «تنوع در ابعاد و مدل‌ها»

- دهانه‌های ۴۰، ۴۵، ۵۰ و ۶۰ سانتی متری برای پخت حجم‌های مختلف کباب
- انواع تمام استیل و نیمه استیل جهت تنوع در کاربرد و قیمت
- قابلیت نصب روی گاز شهری و کپسول برای استفاده در مکان‌های مختلف

#### «کارایی بالا و کاربری آسان»

- ظرفیت حدود ۱۵ سیخ در هر ۱۰۰ سانتی‌متر برای پخت همزمان تعداد زیادی کباب

- مناسب برای آشپزخانه‌های صنعتی، رستوران‌ها، جگرکی‌ها، کترینگ‌ها و تالارها
  - طول سیخ‌ها متناسب با دهانه دستگاه (مثلاً در مدل ۴۰ سانتی، حداکثر طول سیخ ۴۰ سانت است)
- با طراحی مستحکم، مواد درجه یک و عملکرد حرفه‌ای، کباب پز صنعتی گازی تمام نیازهای مراکز پخت و پز را با کیفیتی بی نظیر برآورده می‌سازد.



مشخصات فنی کباب پز صنعتی گازی

- جنس بدنه  
لهورق استیل استنلس



- قاب و فرم بدنه  
له استیل نگیر
  - جنس سینی زیرین  
له استیل استنلس خشدار
  - شبکه  
له چدن
  - شیر کنترل  
له گازی استاندارد
  - قابلیت نصب  
له گاز شهری  
له کپسول
  - انواع  
له تمام استیل  
له نیمه استیل
  - ابعاد  
له اسکلت از قوطی 40\*40 استیل
  - اندازه دهانه
    - له 40
    - له 45
    - له 50
    - له 60
  - کاربرد
    - له آشپزخانه های صنعتی
    - له رستوران ها
    - له جگرکی ها
    - له کترینگ
    - له کبابی
    - له تالار ها
  - لوله مانیسمان
  - در هر 100 سانت طول این کباب پز تقریبا 15 عدد سیخ قرار می گیرد.
  - طول کباب بستگی به دهانه کباب پز دارد. مثلا در کباب پز دهانه 40 ، طول کباب حداکثر 40 سانت است.
- مزایای محصول
- «دوام و مقاومت بالا»

- استیل استنلس ضد زنگ: بدنه این کباب پز از ورق‌های مرغوب استیل ساخته شده که در برابر رطوبت، حرارت و ضربه مقاوم است و سال‌ها بدون زنگ زدگی یا تغییر شکل کار می‌کند.
- شبکه چدنی: چدن به کار رفته در شبکه، گرمای یکنواختی پخش می‌کند و حتی پس از سال‌ها استفاده، ترک نمی‌خورد یا تغییر شکل نمی‌دهد.
- قاب استیل نگیر: اسکلت دستگاه از استیل با ضخامت مناسب ساخته شده تا در محیط‌های صنعتی پر تردد، استحکام خود را حفظ کند.

#### «پخت حرفه‌ای و یکنواخت»

- توزیع حرارت مطلوب: طراحی شبکه چدنی باعث می‌شود حرارت به صورت مساوی در سطح کباب پز پخش شود و گوشت به طور یکسان بپزد.
- ظرفیت بالا: با قرارگیری ۱۵ سیخ در هر متر، این دستگاه برای رستوران‌های شلوغ و تالارهای بزرگ ایده‌آل است و در زمان کوتاه، حجم زیادی کباب آماده می‌کند.

#### «کاربری آسان و ایمن»

- شیرهای کنترل گاز استاندارد: این شیرها دقت بالایی در تنظیم شعله دارند و از نشت گاز جلوگیری می‌کنند تا خطرات احتمالی کاهش یابد.
- سینی استیل خش دار: سطح این سینی از سرخوردن سیخ‌ها جلوگیری می‌کند و روغن و چربی اضافه را جمع آوری می‌کند تا هم تمیزکاری راحت‌تر باشد و هم ایمنی افزایش یابد.

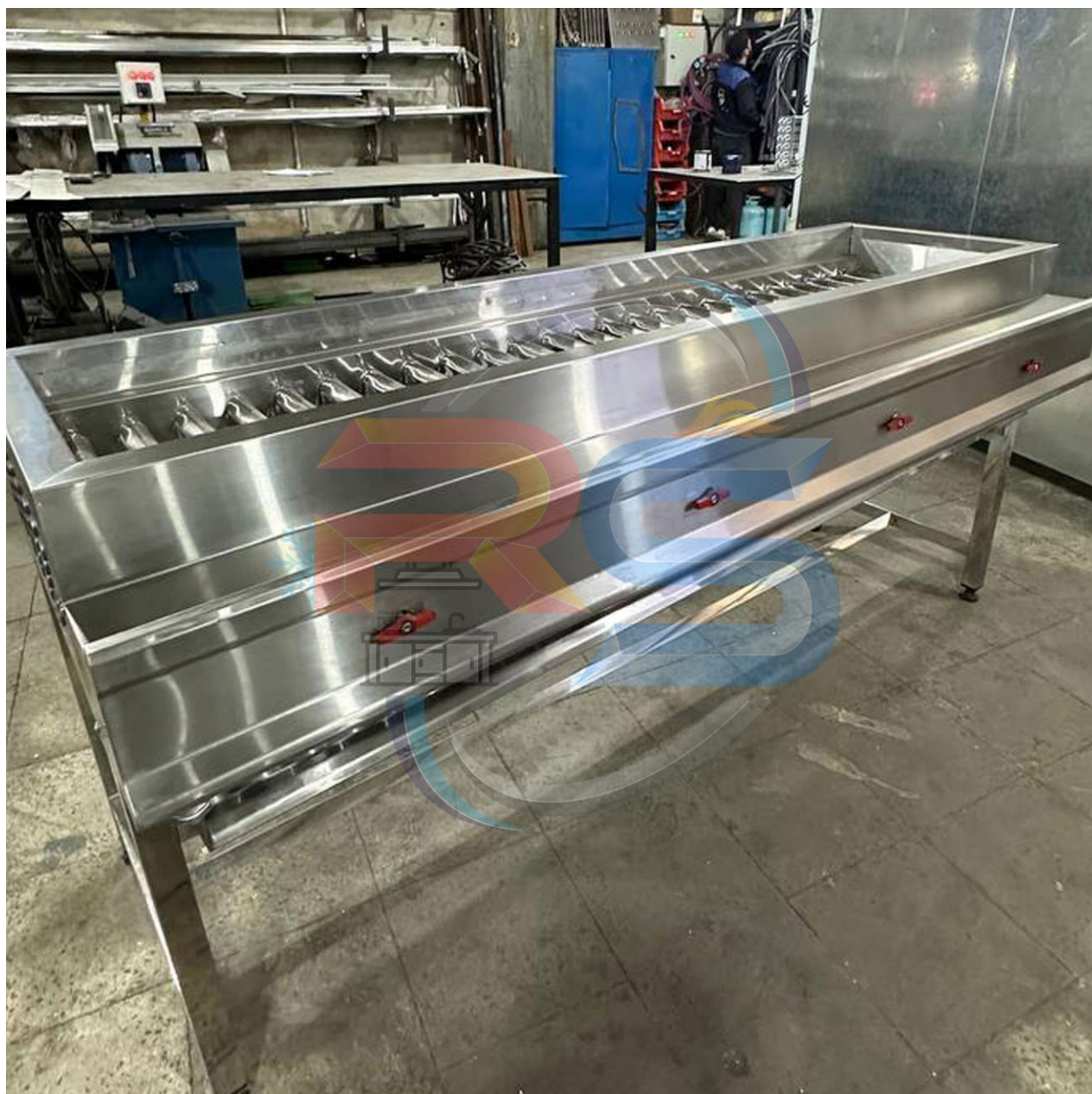
#### «انعطاف پذیری در نصب و استفاده»

- سازگاری با گاز شهری و کپسول: این کباب پز در مکان‌هایی که دسترسی به گاز شهری ندارند (مانند غذا خوری‌های سیار یا مناطق دور افتاده) با کپسول گاز هم کار می‌کند.
- تنوع سایز: مدل‌های ۴۰ تا ۶۰ سانتی متری این دستگاه، آن را برای آشپزخانه‌های کوچک تا سالن‌های بزرگ مناسب می‌کند.

#### «مقرون به صرفه و کم هزینه»

- کاهش مصرف انرژی: طراحی بهینه این کباب پز باعث می‌شود حرارت به خوبی حفظ شود و سوخت کمتری مصرف کند.
- نیاز کم به تعمیر و نگهداری: با توجه به جنس مرغوب قطعات، این دستگاه به ندرت نیاز به تعمیر دارد و هزینه‌های جانبی آن بسیار پایین است.





### کاربرد کباب پز صنعتی گازی

کباب پز صنعتی گازی با طراحی حرفه‌ای و عملکرد بی نقص، تبدیل به گزینه‌ای ایده‌آل برای مراکز مختلف تهیه غذا شده است. در رستوران‌های شلوغ و تالارهای بزرگ، این دستگاه با ظرفیت بالا و پخت یکنواخت خود، به راحتی پاسخگوی حجم بالای سفارشات است. جگرکی‌ها و کبابی‌های سنتی نیز از شبکه چدنی با دوام آن و پخت مطلوب کباب‌های اصیل ایرانی بهره خواهند برد. برای کترینگ‌های صنعتی و آشپزخانه‌های سازمانی بزرگ، قابلیت کار مداوم و مصرف بهینه انرژی این کباب پز، آن را به انتخابی مقرون به صرفه تبدیل کرده است.

تنوع سایز و قابلیت‌های منحصر به فرد این محصول، امکان استفاده از آن را در محیط‌های مختلف فراهم آورده است. از غذاخوری‌های کوچک و فست فودها گرفته تا هتل‌های لوکس و مراکز پذیرایی، همه می‌توانند با خیال راحت از این دستگاه استفاده نمایند. حتی برای مراکز سیار و فضاهای موقت مانند چادرهای پذیرایی مراسم، امکان اتصال به کپسول

گاز، استفاده از این کباب پز را تسهیل می‌کند. با این دستگاه، دیگر محدودیتی در ارائه غذاهای کبابی با کیفیت عالی نخواهید داشت و می‌توانید در هر شرایطی، طعم‌های بی‌نظیر را به مشتریان خود عرضه کنید.

به اینستاگرام [رام استیل](#) سر بزنید.

در دنیای پر رقابت صنعت غذا، کباب پز صنعتی گازی ما نه تنها یک دستگاه، بلکه راه حلی جامع برای چالش‌های شماست. این محصول با بهره‌گیری از بهترین متریال - از استیل استنلس ضد زنگ در بدنه تا شبکه چدنی با عمر طولانی - طراحی شده تا در سخت‌ترین شرایط کاری نیز عملکردی بی‌نقص ارائه دهد. سیستم کنترل گاز پیشرفته آن امکان تنظیم دقیق حرارت را فراهم می‌آورد، در حالی که سینی خش‌دار زیرین، هم ایمنی کار را افزایش می‌دهد و هم تمیزکاری را آسان می‌کند. با ظرفیت پخت 15 سیخ در هر متر و تنوع سایزهای 40 تا 60 سانتی متری، این دستگاه به راحتی پاسخگوی نیازهای متنوع کسب و کار شما خواهد بود.

این کباب پز صنعتی، دستاوردی است از تلفیق دانش فنی و تجربه عملی، که نتیجه آن دستگاهی کارآمد، مقرون به صرفه و با کمترین نیاز به تعمیر و نگهداری است. طراحی هوشمندانه آن نه تنها مصرف انرژی را بهینه می‌کند، بلکه با قابلیت نصب هم بر روی گاز شهری و هم کیسول، انعطاف‌پذیری بی‌نظیری در استفاده ایجاد می‌نماید. انتخاب این محصول یعنی سرمایه‌گذاری بر کیفیت، یعنی اعتبار بخشیدن به برند خود، و مهم‌تر از همه یعنی رضایت مشتریانی که طعم بی‌نظیر کباب‌های شما را هرگز فراموش نخواهند کرد. با این کباب پز، هر روزتان روزی پر برکت و پر رونق خواهد بود.

