

با انواع فر پیتزا آشنا شوید

فر های صنعتی پیتزا انواع مختلفی دارند که به طور کلی شامل ۳ دسته فر ریلی ، فر صندوقی و فر تنوری میشوند ما در ادامه به تفاوت های هر کدام با یکدیگر - راهنمای استفاده از هر کدام - نکات قبل از خرید فر پیتزا و کاربرد های فر پیتزا خواهیم پرداخت با ما همراه باشید...

فر صندوقی

یکی از رایجترین و ارزان ترین فر های پیتزا فر پیتزا صندوقی میباشد که با ظاهر و کارکرد ساده محبوبیت زیادی میان آشپز ها به خود جلب کرده است . شما برای استفاده از این فر ها باید تجربه کافی را داشته باشید زیرا که فر صندوقی پیتزا معمولا فاقد درجه و ترموستات میباشد .



- قیمت ارزان
- وجود انواع مختلف در بازار داخلی
- کارکرد آسان
- جاگیری فضای کم

فر ریلی

از فر ریلی معمولا برای رستوران و فست فود های بزرگ استفاده میشود ، کار کردن با فر پیتزا ریلی معمولا آسان بوده و فقط کفایت ظرف پیتزا را روی ریل ورودی قرار داده و پس از گذشت زمان تنظیم شده آنرا از قسمت خروجی تحویل بگیرید .



- کیفیت پخت بهتر
- کاهش درصد سوختگی و یا خام بودن پیتزا
- امکان جا به جایی راحت به دلیل وجود چرخ ها
- عدم نیاز به آشپز ماهر برای استفاده از دستگاه

فر تنوری یا آجری

این گروه از فرها اگر در جلوی دید مشتری قرار بگیرند فروششان را افزایش خواهند داد زیرا که پخت سنتی برای مشتریان جذاب بوده و آنها را ترغیب به خرید میکند این فرها باید در یک جای ثابت نصب شوند و قسمتی از آشپزخانه یا سالن را اشغال میکنند.



- پخت سنتی جذاب برای مشتری
- ظاهر خوب برای استفاده در سالن
- ماندگاری بالا و سرویس طولانی مدت
- قابل سفارشی سازی ظاهر فر آجری

کاربردهای فر به غیر از پخت پیتزا چیست؟

شما میتوانید با بکارگیری ایده های خلاقانه از فرهای پیتزا به درآمد خوبی برسید برای مثال : پخت سیب زمینی تنوری ، پخت لازانیا ، پخت نان ، پخت پیراشکی گوشتی ، پخت گوشت و مرغ بدون روغن ، پخت ته چین و... فقط کافیست یک غذای اختصاصی برای خودتان خلق کنید تا به درآمد خوبی دست پیدا کنید . فرهای پیتزا را به عنوان یک محفظه بسته تصور کنید که داخل آن حرارت به صورت غیر مستقیم وارد میشود و مواد غذایی شما را از هر طرف به پخت کامل میرساند . (توجه داشته باشید که عایق بندی در فرهای پیتزا باید طوری باشد که در همه جای فر حرارت یکسان باشد)

اگر ایده ی کارآمدی نسبت به تولید سفارشی دستگاه فر پیتزا دارید میتوانید از طریق ارتباط با پشتیبانی وبسایت فروشگاه دیجی صنعت آنرا مطرح کرده و در صورت عدم وجود مشکل سفارش خود را ثبت کنید . دیجی صنعت با سابقه ای درخشان در امر تولید و عرضه تجهیزات آشپزخانه صنعتی آماده دریافت هر گونه نظر و ایده برای تولید محصولات میباشد (www.dgsanaat.ir)

آموزش نحوه استفاده از انواع فر پیتزا

در ادامه به صورت مختصر تنظیمات اولیه فر ها و نحوه شروع به کار هر یک را برای شما توضیح خواهیم داد :

آموزش کار با فر پیتزا صندوقی

برای شروع به کار با فر صندوقی باید ابتدا دستگاه را به شیر گاز متصل کرده و شمعک های آنرا روشن کنید چنانچه نیاز به افزایش دمای داخل فر داشتید شعله های دستگاه را روشن کنید و برای استفاده درب را باز کرده و پیتزا را روی آجر های آن قرار دهید ، پس گذشت زمان مناسب درب را باز کرده و پیتزا را خارج کنید . (توجه داشته باشید که برای راه اندازی ابتدایی دستگاه باید حدود ۲۰ دقیقه تمامی شعله ها را روشن کنید تا بوی رنگ و جوش ها خارج شود)

آموزش کار با فر پیتزا ریلی

دستگاه را به برق و گاز متصل کرده و به ترتیب کلید های فن ، مشعل و نقاله را روشن کنید . برای شروع به کار در قسمت تنظیمات دستگاه یک کلید گردان وجود دارد که عددی بین ۰ تا ۶۰ را نشان میدهد این کلید سرعت نقاله را تنظیم میکند عدد پیشنهادی ما برای شما ۱۰ است البته این عدد نسبت به محتویات پیتزا و یا مواد غذایی دیگر میتواند متغیر باشد .

آموزش کار با فر تنوری

پس از اینکه دستگاه را در مکان مورد نظر قرار دادید آنرا به گاز متصل کنید تا مشعل اصلی روشن شود برای استفاده از فر پیتزا آجری مشعل را روشن کرده و درب تنور را ببندید تا داخل آن به خوبی گرم شود سپس پیتزا ها را بدون قالب به کمک پاروی مخصوص داخل تنور قرار دهید و پس از گذشت زمان مورد نظرتان آنرا به کمک پارو خارج کنید .



نکاتی که قبل از خرید فر پیتزا باید به آن توجه کنید!

- ۱) توجه به میزان ظرفیت فر
- ۲) جنس بدنه دستگاه
- ۳) نوع و میزان عایق بندی داخلی
- ۴) جنس ورق داخلی دستگاه
- ۵) توجه به شعله های فر
- ۶) ابعاد
- ۷) سهولت در حمل و نقل
- ۸) زمان پخت پیتزا
- ۹) وجود متعدد دستگاه در بازار
- ۱۰) وجود پشتیبانی و ضمانت
- ۱۱) قیمت مناسب
- ۱۲) راه اندازی و کارکرد آسان
- ۱۳) کلاف سنگین و برخورداری از استقامت بالا
- ۱۴) اندازه دهنه ورودی مناسب
- ۱۵) خرید از فروشگاه معتبر

