

انواع مدل های اسنک ساز

اسنک یکی از غذاهای پرطرفدار در بین خانواده ها می باشد و به دلیل تنوع در مواد میانی آن با تمامی ذائقه ها سازگار است از دلایل محبوبیت این غذا میتوان به حالت تردی یا کریسپی آن اشاره کرد شما برای آماده کردن اسنک به دستگاه اسنک ساز صنعتی نیاز خواهید داشت که در ادامه مدل های مختلف آنرا برای شما معرفی خواهیم کرد :

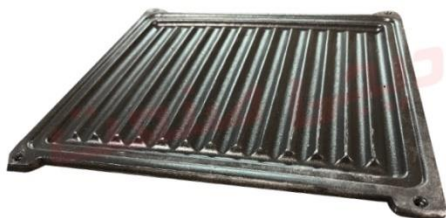
اسنک ساز مثلثی

این دستگاه دارای قالب های مثلثی میباشد که در یک صفحه مربعی شکل جا گرفته اند شکل معروف اسنک ها به صورت مثلثی میباشد که معمولا با نان تست آماده میشود برای اینکار کفایت مواد خود را داخل قالب دستگاه جای داده و پس از گذشت زمان مناسب اسنک های خود را از روی صفحه بردارید. این دستگاه در دو مدل تک صفحه و دو صفحه موجود میباشد . از اسنک ساز مثلثی در کافه ها استفاده میشود و با اضافه کردن اسنک به منوی خود شاهد توجه بیشتر مشتریان و افزایش فروش خواهید بود به عبارتی این دستگاه از تجهیزات ضروری کافی شاپ ها میباشد .



اسنک ساز گریل یا شیار دار

دستگاه اسنک ساز شیار دار با صفحاتی متفاوت کارایی اسنک را برایتان انجام خواهد داد از این محصول معمولاً در فست فود ها جهت ترد کردن باگت ها پس از آماده سازی مورد استفاده قرار میگیرد . شما در این مدل نمیتوانید اشکال مربعی یا مثلثی را بر روی اسنک هایتان طرح کنید بلکه حالت گریل روی اسنک هایتان نمایان خواهد شد . این دستگاه در دو مدل تک صفحه و دو صفحه موجود میباشد . اگرچه نیاز به اسنک ساز مثلثی و شیار دار داشتید میتوانید دستگاه اسنک ساز ترکیبی را تهیه کنید که یک صفحه آن مثلثی و صفحه دیگر آن به صورت شیار دار ساخته شده است .



کاربرد های دستگاه اسنک ساز

دستگاه اسنک ساز میتواند در آشپزخانه شما نقش مفیدی را ایفا کند این دستگاه با قیمت پایین باعث افزایش فروش شما خواهد شد . شما به کمک این محصول میتوانید هر غذایی که با نان سرو میشود را به درخواست مشتری ترد کنید تا مشتریتان لذت هرچه بیشتری موقع غذا خوردن را ببرند .

شما حتی اگر فقط بخواهید یک ساندویچ پنیر معمولی هم درست کنید، استفاده از نان تست شده در ساندویچ معمولی تان بهتر از یک نان ساده و بدون کبابی بوده و آن را به یک غذای گرم و مطبوع و دلپذیر تبدیل خواهد کرد.



کبابی کردن ساندویچ یکی از کاربردهای این دستگاه می باشد. همچنین شما می توانید یک غذای لذیذ از ساندویچ را در عرض چند دقیقه آماده کنید.

در واقع استفاده از دستگاه های ساندویچ ساز یک بار مصرف نیستند که بعد از یکبار استفاده، آن را دور بیندازید. بلکه شما می توانید با ایده های خلاقانه انواع ساندویچ را در آن درست کرده و از خوردنش لذت ببرید. این دستگاه همینطور نوع بهتر و خوشمزه استفاده از پنیر و نان را به شما نیز ارائه می دهد.

نکات قبل از خرید اسنک ساز صنعتی

قبل از خرید اسنک ساز شما باید تصمیم بگیرید که چه نوع صفحاتی را نیاز خواهید داشت و این امر به دلیل یکسان نبودن اندازه صفحات مختلف بسیار اهمیت دارد. پس از انتخاب صفحه مورد نظر طبق فروش و بازار کار خود تعداد صفحات را نیز انتخاب کنید اگر فروش کمتری دارید یا اول کار میخواهید اسنک آماده کنید اسنک ساز های تک صفحه ای مناسب کار شما خواهند بود و اگر فروشتان بیشتر باشد و قبلا هم در زمینه اسنک تجربه کافی داشته باشید باید اسنک ساز های دو صفحه را تهیه کنید.

از نکات مهم در خرید اسنک ساز های صنعتی عبارتند از :

۱. نوع المنت ها و گارانتی آنها

۲. مصرف انرژی

۳. جنس بدنه دستگاه

۴. جنس صفحات دستگاه

۵. دارا بودن ترموستات تنظیم درجه

۶. شکل باز و بسته شدن درب دستگاه

۷. خدمات پس از فروش



نتیجه گیری

استفاده از ساندویچ ساز می تواند یک غذای خوب با مخلفات ساده را به شما ارائه دهد. تمام چیزهایی که شما برای ساختن یک ساندویچ خوب و لذت بخش نیاز دارید، دو برش نان، مواد غذایی که با ذوق و سلیقه شما طراحی و آماده شده است، و یک دستگاه که امکان پخت سریع و کبابی کردن ساندویچ را به شما می دهد. همچنین در مدل های مختلف در ساندویچ سازها امکان ساختن نان تست فرانسوی، سسکادیلا و بوریتوس، ساندویچ های دسر سفید، پنکک، املت، استیک بیکن و سایر ساندویچ های پیچیده و متنوع فراهم است. فقط کافیست با لمس چند دکمه برخی ترکیبات ویژه و مورد علاقه خود را آماده و تهیه نمایید. زیرا که این دستگاه مزیت راحت کار کردن و آسانی آشپزی را به شما می دهد.

امیدواریم این مقاله بتواند راهنمای خوبی برای خرید مطمئن اسنک ساز صنعتی باشد اگر نیاز به توضیحات بیشتر یا مشاوره تخصصی داشتید میتوانید با برقراری ارتباط با پشتیبانی دیجی صنعت سوالات خود را مطرح کنید .

تلفن های تماس : ۰۹۹۳۰۸۶۲۹۰۰

۰۹۳۰۰۸۹۱۰۴۳

www.dgsanaat.ir

