

الطباخ :

انواع الطباخات : 1- الغازي 2- الكهربائي 3- الالكتروني

*يوجد الطباخ باحجام مختلفة /الطباخ القياسي عرضة 91 سم — 107 سم

طباخ الشقق عرضة 48 سم — 61 سم

*يحتوي الطباخ على شبكة ترشيح تتكون من / 1- مادة ليفية لامتصاص الدخان

2- فحم لامتصاص الروائح

3- زجاج معزول لامتصاص الدهون

*تحتوي بعض الطباخات الغازية والكهربائية على بعض المواصفات الخاصة :

1- مصابيح فوق الواجهة الخلفية

2- ساعة اوتوماتيكية وموقت زمني

3- منافذ مناسبة للابخرة

4- اضوية تدل على اشتغال الوحدة

5- محارير خاصة

6- شوايات دوارة

*التنظيف بطريقة التحفيز /وهي من الطرق التي تستخدم في تنظيف الطباخات وهو

محفزا كيمياويا يخلط ويعمل بشكل غلاف يلصق فوق جدران الفرن الداخلية او

على الالواح بداخلة ويعمل المحفز على ترويج تأكسد اي ترسب على الجدار

ويحولة الى مركبات كاربونية الى ثاني اوكسيد الكربون والاخير غاز ينتشر في

الهواء

*عند تنصيب الطباخ الكهربائي يجب ان يكون في دائرة كهربائية ذات نفس الفولتية التي صمم الطباخ لها .

*يجب ان يوصل الطباخ الكهربائي بسلك ارضي لحماية من الرجات الكهربائية .

*اذا لم تحصل على نتائج طبخ مرضية عند استخدام الفرن هناك عدة اسباب :

- 1- نوع الاناء المستخدم .
- 2- يجب تسخين افرن قبل عملية الشواء .
- 3- يجب توزيع الاواني داخل الفرن على مسافات وترك فتحات لتوفير دوران مجرى حر للهواء .