

نکات و توصیه های مربوط به کیفیت پخت پیتزا با فر ریلی :

- **از خاموش کردن مشعل دستگاه در زمانهاییکه مشتری ندارید پرهیز کنید** چون وقتی سفارش بگیرید و مشعل را روشن کنید ممکن است دمای دستگاه به دمای پخت رسیده باشد ولی کل تونل پخت هنوز هم دما نشده و چند دقیقه طول می کشد تا هم دما شود و این در حالی است که پیتزا مقداری از مسیر را در همین حالت طی کرده و زمانیکه پیتزا خارج می شود تازه تونل پخت هم دما شده است نتیجه اینکه سطح پخت پیتزا یکنواخت نیست و بصورت قسمتی پخته و قسمتی نپخته خارج می شود. لذا باید وقتی مشعل دستگاه روشن می شود صبر کنید تا به دمای ثبت شده برسد و مشعل بطور اتوماتیک قطع کند و دوباره چند بار روشن و خاموش شود (حداقل ۱۰ دقیقه) تا دمای داخل تونل پخت هم دما شود. لذا ضرر این کار از نفع آن بیشتر است .
- توجه داشته باشید **دریچه های بادبزی** از جنس استیل که در ابتدا و انتهای تونل حرارت فر ریلی از بالا آویزان است حتماً سر جای خود قرار داشته باشند چون ضمن جلوگیری از اتلاف دما باعث پر شدن یکنواخت تونل از حرارت می شود .
- دستگاه فر ریلی پیتزا مدل ۱۵۰۰ و مدل ال ۱۰۰۰ مجهز به دریچه بالانس و کنترل سطح پخت میباشد و این امکان را میدهد که بتوانید سطح پخت زیر و روی محصول را کنترل و کم یا زیاد کنید که هنگام مونتاژ در کارخانه در حالت استاندارد (مقابل شاخص) قرار گرفته است . برای استفاده از این دریچه ابتدا پیچ آلن (پیچ شش پخ) نگهدارنده اهرم که جلوی محور چرخش دسته است را با آچار شش پخ کمی مخالف عقربه های ساعت چرخانده و باز کرده در حدی که اهرم آزاد شود ، سپس دسته اهرم دریچه را بنا به نیاز یک سوراخ - یک سوراخ ، به سمت بالا یا پایین برده و مجدداً پیچ نگهدارنده را محکم نمایید. **توجه داشته باشید که پیچ نگهدارنده مذکور داخل سوراخهای هر طرف (بالا یا پایین) که قرار گیرد ، حرارت در همان قسمت بیشتر خواهد شد و یا اینطور میتوان تصور کرد که دسته دریچه به هر طرف برود فشار باد و حرارت در سمت مخالف بیشتر خواهد شد یعنی اگر دسته به بالا برود حرارت در سمت زیر محصول بیشتر خواهد شد و بالعکس .**
- توصیه می شود چرخش دسته دریچه به طرف بالا یا پایین کم به کم و یک سوراخ - یک سوراخ همراه با تست پخت انجام شود. ضمناً براساس چندین سال تجربه و مواجهه با سلیقه و ذائقه و فرمولهای مختلف ،تنظیم انجام شده در کارخانه حداقل برای ۹۰٪ فرمول ها جوابگو و مناسب است **لذا بلافاصله این دریچه را تغییر ندهید و سعی کنید با تغییر در فرمولاسیون خود به پخت مطلوب دست یابید.**
- در صورت استفاده از **مواد اولیه منجمد** ، ابتدا یخ زدایی و برفک زدایی کنید و آب حاصل از آن را کاملاً جدا کنید در غیر اینصورت این آب و رطوبت باعث خام ماندن وسط پیتزا و نان آن میشود.
- قبل از استفاده **سبزیجات و قارچ و فلفل و امثالهم** به هر نحو ممکن (تفت دادن در مورد قارچ ، آبگیری با پارچه ، سانتریفیوژ، آویزان کردن ، فشار دادن ، گذشت زمان و ...) ابتدا آبگیری نمایید تا آب مازاد خارج شود و باعث رطوبت و خام ماندن غذا نشود.
- توصیه میشود بعلت بی کیفیت بودن اکثر آردها از **پودرهای بهبود دهنده مرغوب** و با کیفیت استفاده نمایید . ضمناً از استفاده آرد خبازی خود داری نموده و از آرد قنادی مخصوصاً آرد گنبد استفاده نمایید.

- توصیه میشود برای **برنزه شدن رنگ زیر پیتزا و ترد شدن نان پیتزا پس از پخت** ، در هر بار تهیه خمیر با خمیر گیر حدود ۸ کیلویی از ۱ الی ۲ قاشق غذا خوری **مربا قنادی** که در قنادیها به آن **بارگشته** یا **شریت** هم گفته میشود و بسیار غلیظ است ، استفاده کنید ، البته در بیشتر موارد نان پیتزا و مخصوصاً زیر آن کاملاً پخته شده ولی سفید است و رنگ نیامده که با این اقدام ، مشکل حل میشود.
- چنانچه قبلاً از دستگاه پخت دیگری استفاده می نموده اید (مثلاً فر صندوقی ، فر گردان و غیره) به علت اینکه سیستم پخت و سیستم حرارت رسانی در دستگاه ها متفاوت میباشد ، شاید نیاز به تغییراتی در فرمولاسیون (مثلا فرمول خمیر و حجم مواد اولیه مصرفی و...) ، نوع مواد اولیه مصرفی (مثلا نوع پنیرهای مصرفی و ...) ، زمان پخت ، دمای پخت و امثالهم باشد که نوع و میزان تغییرات پس از انجام پختهای آزمایشی با دستگاه مورد نظر مشخص می شود. حتی ممکن است فرمول برای یک فر ریلی ساخت یک شرکت با فرمول مناسب برای فر ریلی ساخت یک شرکت دیگر متفاوت و نیازمند تغییراتی نسبت به هم باشد.
- کلید نوار نقاله دستگاه دو دور است که در حالت عادی باید روی شماره ۲ قرار بگیرد که به سمت خروج است . حالت شماره ۱ باعث برگشت غذا به تونل پخت برای تکمیل پخت (در صورت نیاز) می شود.
- چنانچه زیر و روی محصول پخته ولی وسط آن کاملاً پخته نشده است ضمن تغییر و کاهش ضخامت و حجم مواد اولیه مصرفی باید مقداری دما را کم کرده و زمان را زیاد نمایید و این کار را کم کم ادامه داده تا به پخت مطلوب دست پیدا کنید .
- نوار دستگاه بخاطر مسایل فنی از جمله انبساط و انقباض و همچنین امکان خروج نوار برای نظافت دوره ای و ... به جایی پیچ و متصل نشده است و صرفاً بر اساس وزن ، روی ریل خود ، در طرفین قرار گرفته است که در پایین هردو طرف شاسی نوار ، دو زائده باعث تنظیم ایستایی شاسی نوار می شود. در برخی مواقع از جمله حمل و نقل دستگاه یا تماس چیزی با شاسی نوار ، باعث بلند شدن نوار از جای خودش و خارج شدن از حالت تراز می گردد که این امر باعث میشود در طرفیکه نوار بلند شده ، غذا بیشتر به کانال حرارت بالا نزدیک و بیشتر پخته شود و در عرض نوار ناهماهنگی پخت پیش بیاید که در این صورت با یک ضربه یا فشار ملایم و متوازن و همزمان در عرض نوار ، شاسی نوار را در جای خودش بنشانید که با خم شدن و رویت زیر شاسی نوار از قرار گرفتن آن بطور صحیح روی ریل خود ، اطمینان حاصل نمایید.