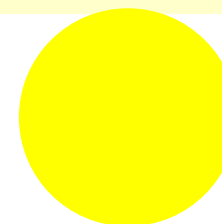
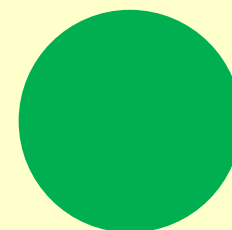
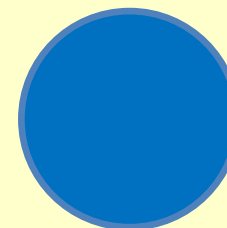
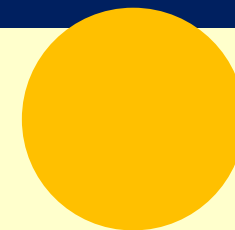
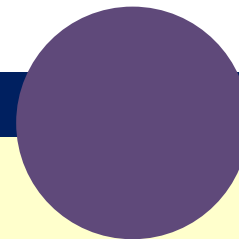


**صنعتی کردن آشپزخانه مرکزی
و غذاخوری های دانشگاه بیرجند**



دانشگاه بیرجند اقدامات جدی را در جهت ارتقای آشپزخانه مرکزی در دستور کار خود قرار داده است. این دانشگاه از سال گذشته شروع به انجام طرح مکانیزه کردن و صنعتی شدن آشپزخانه مرکزی در جهت رفاه دانشجویان و با رویکرد ارتقا سطح بهداشت و زیرساخت‌های بهداشتی نموده است. تاکنون بودجه خرید تجهیزات از دو طریق تامین شده است:

← با مساعدت ریاست محترم صندوق رفاه دانشجویان و مشارکت دانشگاه بیرجند

با توجه به تصمیم و اقدامات لازم توسط دانشگاه بیرجند در سال‌های گذشته جهت تبدیل آشپزخانه مرکزی از سنتی به صنعتی، در سال ۹۹ نیز با همت دانشگاه بیرجند و کمک صندوق رفاه دانشجویان این روند ادامه پیدا نمود. در سال ۹۹، با ارسال لیستی از تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه مرکزی به صندوق رفاه دانشجویان، با خرید ۴ قلم از تجهیزات، موافقت گردید در این راستا در سال ۱۳۹۹ تفاهم نامه ای مابین دانشگاه بیرجند و صندوق رفاه منعقد گردید و مبلغ ۴۱۹۸۵۰۰۰۰۰ ریال به طور مساوی بین دانشگاه و صندوق رفاه دانشجویان اختصاص پیدا کرد و طی نامه شماره ۶۰۱۳ مورخ ۹۹/۰۶/۱۱، مدیر مالی محترم صندوق، مبلغ ۱۰۴۹۶۲۵۰۰۰ ریال به حساب دانشگاه واریز گردید. در این خصوص تجهیزات زیر خریداری گردید.

- یک دستگاه کباب پز و یک دستگاه کباب گیر (با مبلغ حدود ۸۰ میلیون تومان)،
- یک دستگاه ظرفشویی صنعتی (حدود ۷۶ میلیون تومان)،
- پنج دستگاه خورش پز (حدود ۱۲۰ میلیون تومان).

← با بودجه دانشگاه بیرجند و دستور و مساعدت ریاست دانشگاه

- نه دستگاه فر ایستاده با قابلیت خشک ده بن ماری (مبلغ حدود ۲۰۰ میلیون تومان) جهت غذاخوری خواهران خریداری شد.

لازم به ذکر است علاوه بر خریداری تجهیزات صنعتی و استقرار خورشت پزها در آشپزخانه مرکزی، قسمت دیگری از آشپزخانه مجهز به **هودهای جدید** شدند تا با نصب اجاق گازهای چهار شعله، از فضا استفاده بهینه شود.

همچنین با توجه به تجمیع دانشکده ها و انتقال دانشجویان به پردیس شوکت آباد، سالن غذاخوری (صدف ۲) با **ظرفیت ۴۲۰ صندلی** جهت سرو غذای دانشجویان دختر در نظر گرفته شده است و در مرحله تکمیل و زیبا سازی می باشد که ان شاله گزارش آن متعاقباً ارسال خواهد شد. ضمناً برای زیباسازی میز و صندلی های غذاخوری های و سالن پذیرایی جشن های دانشجویی، **کاور پارچه ای** سفارش داده شده است.

در زیر گزارش کوتاهی از تجهیزات خریداری شده جهت آشپزخانه مرکزی به همراه شناسنامه هر یک از دستگاه ها تهیه شده است.

کباب گیر (شرکت فیزیک ماشین)

مشخصات دستگاه:

- کباب گیر هیدرولیک تکفاز، جنس استیل ۳۰۴
- سرعت سیخگیری: ۱۲۰۰ سیخ در ساعت
- ابعاد: طول ۷۵، عرض ۵۰، ارتفاع ۱۳۰ سانتیمتر
- کلاف فک چدن با روکش آبکاری نیکل کرم
- وزن دستگاه: ۱۶۰ کیلوگرم
- عملکرد هیدرولیک، سیلندر و پیستون با موقعیت افقی
- حجم مخزن روغن: ۳۰ لیتر
- قدرت الکتروموتور: ۱,۵ اسب بخار
- سیستم برق میکروکنترلر، فشار شکن های مدولار
- بلوک هیدرولیک: فولاد
- مدت زمان کار بدون وقفه: ۵ ساعت
- قابلیت کباب گیری تا طول ۳۵ سانتیمتر
- یک سال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش



این عکس از آرشیو شرکت برداشته شده است.

کباب پز (شرکت فیزیک ماشین)

مشخصات دستگاه:

- کباب پز اتومات ریلی ۳,۵ متری تمام استیل با استیل ۳۰۴
- کباب پز سه کاره (پخت جوجه با سیخ چوبی، استیل، انواع کباب، ماهی)
- قابلیت پخت ۱۲۰۰ کباب در ساعت
- دارای دو ردیف شعبه غیر مستقیم از بالا و پایین با شیر قابل کنترل
- دارای دستگاه اینورتر جهت کنترل سرعت پخت
- مجهز به کانتر دیجیتال جهت آمار پخت، برق تکفاز
- دارای حرارت سنج دیجیتال جهت نمایش حرارت کوره
- طول دستگاه ۳۵۰-۲۵۰ سانتیمتر و عرض ۱۰۰ سانتیمتر
- ارتفاع ۱۶۰ سانتیمتر
- دارای سینی آب جهت بخارپز شدن و دود نکردن
- مجهز به هود
- دارای صفحه نمایشگر جهت نمایش سرعت پخت
- دارای یک سال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش



این عکس از آرشیو شرکت برداشته شده است.



خریداری یک دستگاه کباب پز و یک دستگاه کباب گیر (با مبلغ حدود ۸۰ میلیون تومان) با مساعدت صندوق رفاه دانشجویان و همت دانشگاه بیرجند

ماشین ظرفشویی (شرکت سردسازان تهران)

مشخصات دستگاه:

- قابلیت شستشوی ۲۰۰۰ پارچه در ساعت
- اتصال آب گرم و سرد
- اتصال ارت جهت ایمنی دستگاه
- قابلیت تنظیم حرارت به دلخواه درجه های مختلف
- دارای دستگاه خشک کن
- جهت هر ساعت شستشو، یک لیوان پودر یا مایع مخصوص شستشوی صنعتی مخلوط گردد
- دارای یک سال گارانتی پس از نصب



این عکس از آرشیو شرکت برداشته شده است



خریداری یک دستگاه ظرفشویی صنعتی (حدود ۷۶ میلیون تومان) با مساعدت صندوق رفاه دانشجویان و همت دانشگاه بیرجند

خورد پز ۳۰۰ لیتری (شرکت پخت ایرانیان اصفهان)

مشخصات :

- ابعاد ۱۲۰*۹۰/۱۲۰ با ظرفیت ۳۰۰ لیتر
- شاسی و اسکلت ساخته شده از پروفیل ۴۰*۴۰ از جنس استیل ۳۰۴
- دارای سوپاپ اطمینان
- شیر آب گرم و سرد به قطر ۱/۲ اینچ
- دارای چهار گیره درب جهت آب بند کردن درب دیگ و جلوگیری از خروج بخار جهت کمک به سرعت پخت
- دارای جدار اضافه دور آتشیخانه از جنس استیل جهت کنترل و نگهداری حرارت در آتشیخانه و کاهش مصرف سوخت و افزایش سرعت پخت
- مجهز به ۴ عدد شعله برنز خطی استیل دارای شمعک و فندک الکتریکی بدون نیاز به برق
- دارای پایه های استیل با قابلیت رگلاژ و مقاوم در برابر نیروهای افقی
- دارای یک سال گارانتی پس از نصب



این عکس از آرشیو شرکت برداشته شده است



خریداری پنج دستگاه خورشت پز (مبلغ حدود ۱۲۰ میلیون تومان) با مساعدت صندوق رفاه دانشجویان و همت دانشگاه بیرجند

فر ایستاده با قابلیت خشک ده بن ماری یا بیست سینی (شرکت فیزیک ماشین)

مشخصات دستگاه:

- دارای سه جداره ساخته شده از استیل ۳۰۴
- دارای مخزن آب مجزا و فلوتر جهت تنظیم سطح آب
- ارتفاع ۱۹۱ سانتیمتر و عرض ۷۱ سانتیمتر و طول ۱۰۷ سانتیمتر
- درب استیل
- دارای شیر ترموکوبل دار، مجهز به فندک و شمعد
- مجهز به ترمومتر جهت نمایش دمای داخل فر تا ۴۵۰ درجه
- جهت گرم نگه داشتن انواع غذاهای پخته
- جهت پخت انواع گوشت، ماهی، مرغ
- بخارپز کردن انواع سبزیجات
- دم کردن برنج، ماکارونی، استامبولی
- گرم نگه داشتن کباب و جوجه با قابلیت گرم و خشک
- وزن ۱۷۰ کیلوگرم
- دارای لایه گاز داغ جهت جلوگیری از تعریق و پخت بهتر
- مجهز به عایق حرارتی پشم سنگ با دانسیته ۱۲۰ به ضخامت ۵ سانتیمتر
- دارای یک سال گارانتی و ده سال خدمات پس از فروش



این عکس از آرشیو شرکت برداشته شده است



خریداری ۹ دستگاه فر ایستاده با قابلیت خشک ده بن ماری (مبلغ حدود ۲۰۰ میلیون تومان) با مساعدت و دستور ریاست دانشگاه بیرجند
جهت غذاخوری خواهران