

Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.נ. חפר

טל: 04-6323090, 03-6820363

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

8/2023

SoniC



Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)
Israel
Tel: 03-6820363, 04-6323090
Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.נ. חפר

טל: 04-6323090, 03-6820363

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

תקציר

הסוניק הינו מתקן צלייה מופעל בגז בישול ביתי רגיל אך **עוצמתי במיוחד** ועם זאת **חסכוני במיוחד בגז**. בסוניק מאוכלס מבער ה'אדירר' מתוצרת חיים כהן תנורים - פטנט ייחודי. המבער נמצא **בתקרת** תא הצלייה ומקרין חום חזק כלפי מטה בהספק עצום יחסית לגודל שלו.

המבער הינו מבער עליון אינפרא אדום הפועל בלחץ עבודה ביתי תקני של 30 מיליבר.

במבער ה'אדירר' אין להבה בכלל! יחד עם זאת המבער מאדים וקורן אור אינפרא אדום - מגיע לחום מירבי של 850° צלסיוס תוך שניות בודדות וניתן לכיוון - כמו המסעדות המקצועיות ביותר בארה"ב. המבער מחמם ישירות את המזון באמצעות קרינת אינפרא אדום ולכן אין צורך בחימום מוקדם של המתקן או פלטת הנירוסטה. ניתן להכניס את הבשר ורק אז להדליק את המתקן בכדי להתחיל לצלות.

רוב המזונות יצריכו דקות בודדות בכל צד על מנת להגיע לצלייה מושלמת.



ירוק וידידותי לסביבה - ללא פליטה של גזים רעלים או מזהמים למזון או לסביבה

Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.ג. חפר

טל: 03-6820363, 04-6323090

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

אופן פעולה

שטח הצליה בסוניק הינו 35X35 ס"מ ומספיק בדרך כלל ל- 4 אנשים, אין צורך בחימום מוקדם שכן המבער מפיק את עוצמת החימום המירבית לאחר 10 שניות בלבד. בלון גז 6 ק"ג יפעיל את המתקן בעוצמה מלאה כ- 11 שעות, בלון גז 12 ק"ג יפעיל את המתקן בעוצמה מלאה כ- 24 שעות. עלות שעת הפעלה של המתקן היא כ 6 ש"ח (כאשר קילו גפ"מ עולה 12 ש"ח).

האוכל נצלה על פלטת נירוסטה מבריקה ומחוררת בעובי 2 מ"מ. הפלטה לא מתחממת כמעט בכלל ולכן מתנקה בקלות לאחר הצלייה.

הודות לעובדה שהמבער נמצא בתקרת המתקן – **המתקן לא פולט עשון** או ריחות לא נעימים כלל ועיקר. מיצים ושומנים המטפטפים מהאוכל הנצלה במתקן נאספים בטפטוף לתבנית גסטרונום שנשארת קרה תמיד, נשלפת ומתנקה בקלות ובמהירות. ניתן לעבוד עם המתקן המהפכני בכל מקום שכן הוא נייד וקל לנשיאה – 24 ק"ג בלבד וניתן לפירוק של שתי מתקנים נפרדים של 14+10 ק"ג עם ידיות נשיאה.

המתקן מגיע עם אישור תקינות לגז לפי תקן 158 חתום ע"י טכנאי גז מומחה ובעל רשיון.



Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)
Israel
Tel: 03-6820363, 04-6323090
Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)
ד.ג. חפר
טל: 03-6820363, 04-6323090
פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

אינפרא אדום – מה זה בכלל?

חום עובר בשלוש צורות – הולכה, הסעה והקרנה. הולכה מתרחשת כאשר גוף חם נוגע בגוף קר. הסעה מתרחשת כאשר אנחנו מרגישים באויר הקר זורם על פנינו מהמזגן. הקרנה היא אותה הרגשה ישירה של חמימות מורגשת על הפנים מקרני השמש באותו יום חורף קר.

אינפרא אדום היא קרינה אלקטרומגנטית בקצה ספקטרום של האור הנראה. כשמכשיר אינפרא אדום משדר את הקרינה הזו, חלק מהאנרגיה מועברת לפריטים המוקרנים ומחממת אותם ישירות, כך שהם מתחממים באופן הכי יעיל ומהיר.

בצלייה בטכנולוגיית אינפרא אדום, הקרינה האינפרא אדומה המתקבלת מהמבער מתמקדת במזון עצמו ומחממת ישירות אותו מהר מאוד, מה שמאפשר זמן צלייה קצר יחסית. כך, הפריטים הנצלים יתחממו מהר יותר בהשוואה לכיריים קונבנציונליים או אש עולה ומחממת אויר ואז פלטת מתכת הצמודה לבשר תהליך שאורך יותר זמן להגיע לתוצאה הרצויה.

צלייה עם מבער ה'אדירר' היא טכניקה לבישול מזון באמצעות מבער גז אינפרא אדום יעיל במיוחד. לרוב, מבערי אינפרא עובדים עם אבני חרסיה מחוררות (טכנולוגיה ישנה ובזבזנית במיוחד – מכשירי השווארמה הידועים) לעומת מבער ה'אדירר' אשר עובד עם סבך מתכת קרמית שיהא חזית הטכנולוגיה וקורנות הרבה יותר קרינת אינפרא לעומת מעברי ה'פיאמות'.



הצילום מראה את ההבדלים בעוצמת ההקרנה בהינתן אותם תנאים - לחץ גז, סוג גז, אורך צינור, גודל מבער וכו'.

Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.ג. חפר

טל: 03-6820363, 04-6323090

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

יתרונות מבער ה'אדירר'

1. מהירות: צליה עם מבער ה'אדירר' מאפשרת בישול מהיר ויעיל, כך שניתן להכין ארוחה בזמן קצר וללא צורך בחימום מוקדם. המבער עובד בצורה יעילה ומתמקד בחימום המזון בצורה מהירה ואחידה.
2. חסכון בארנגיה: המבער פועל על גז בישול רגיל (גפ"מ) ומחמם את המזון בזמן קצר משמעותית מפחית את עלות ההפעלה.
3. נקיין ונוחות: מבער ה'אדירר' נותן יתרון של ניקיין ונוחות. אין צורך להשתמש בפחמים, חשמל או גריל, ולכן אין שאריות אפר, טפטוף שומנים או עשן.
4. עמידות: כל המכשיר בנוי מנירוסטה 304 המתאימה לתעשיית המזון המקצועית. כל המתקן מתפרק לחלקים הניתנים לניקוי קל בעזרת מטלית עם מים חמים ומעט סבון כלים בלבד.
5. חסכון במקום: מבער האדירר' נותן יתרון של חסכון במקום במטבח או במרפסת. עם מבער ה'אדירר', ניתן לבשל ולצלול את המזון על משטח מצריך מינימום מקום, ואין צורך בתנור גדול או גריל כבדים 24 ק"ג בלבד וניתן לפירוק ונשיאה בקלות ע"י כל אחד.
6. תפקודים נוספים: הסוניק מתאים במיוחד לאפיית פיצות עם אבן שמוט נשלפת בקלות. אין צורך לסובב את הפיצה כיוון שבניגוד לטאבונים ישנים, המבער מופיע מעל כל הפיצה ונותן אחידות מושלמת ללא מאמץ נוסף. ניתן להכין בסוניק דגים, בשרים, ירקות, מוקמים, פירות, קרם ברולה ועוד הרבה כך ניתן להשתמש במתקן כמכשיר ייעודי להכנת מגוון רחב של מאכלים או גימור שלהם בצריבה והוספת מרקם איכותי או קראסט.
7. ייחודיות: הצליה במבער מוסיפה טעמים ייחודיים למזון. חימום המזון מהיר ועוצמתי משאירה את הארומות וטעמים במזון, מאפשרת הפחתת פליטות וירידה בערכים של המזון, ויכולה ליצור צליה יפה וקראנצית על משטח האוכל.

www.cohenoven.com/sonic

<https://www.tiktok.com/@hcovens>

Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.ג. חפר

טל: 03-6820363, 04-6323090

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

התקנה, הפעלה ושימוש

- ✓ יש להציב את המתקן על משטח ישר, יציב ומאוזן.
- ✓ יש לחבר את המתקן בצינור גומי תקני בקוטר 8 מ"מ לוסת ביתי תקני 30 מיליבר.
- ✓ את החיבור יש לבצע על-ידי איש גז מוסמך בלבד. התקנה או שימוש לא נאות יסירו מיידית את האחריות מהמתקן.
- ✓ בהדלקה יש להעלות את פלטת הצלייה למסילה העליונה ביותר.
- ✓ יש לפתוח את בלון הגז.
- ✓ יש לפתוח לגמרי את ברז הגז במתקן.
- ✓ יש ללחוץ על כפתור הבטיחות בהדלקה ולהשאירו לחוץ למשך 5 שניות כדי לאפשר לגז לזרום ולמלא את המבער.
- ✓ יש להדליק את המבער בעזרת מחולל ההצתה החשמלי כאשר אנחנו ממשיכים ללחוץ על כפתור הבטיחות כ- 5 שניות אחרי שהמבער נדלק כדי שגשש הלהבה ירגיש את האש ויתחמם לטמפרטורה הרצויה.
- ✓ אין להזיז את המתקן במהלך פעולתו.
- ✓ בגמר ההפעלה יש לסגור את כל ברזי הגז בצורה בטיחותית.

תחזוקה שוטפת

- ✓ יש להשרות את משטח הצלייה במים רותחים וסבון כשעה לפחות ע"מ לרכך את השאריות השרופות.
- ✓ יש לנקות את הלכלוך בעזרת מטלית או סקוץ' בלבד עם מים חמימים וסבון או מסיר שומנים. אין לנקות עם חומרים אלימים יותר שכן הניקוי יפגע בברק הטבעי של הנירוסטה.
- ✓ יש לנקות בעזרת מים וסבון כלים את כל כלי הנירוסטה לאחר השימוש.
- ✓ ניתן להכניס את כלי הנירוסטה למדיח לקבלת תוצאה מושלמת.
- ✓ יש לייבש את הכלים ולאחסנם בצורה נאותה עד לשימוש הבא.

תחזוקה תקופתית

- ✓ בהתאם לאופן ותדירות השימוש יש לבדוק ויזואלית את שלמות המתקן ותקינותו.
- ✓ יש לבדוק את חיבורים הגז, לרבות צינור הגומי, מחברים רופפים, דליפות ויוצא בזה.
- ✓ אין לנקות את מבער הגז בתקרת המתקן ואין צורך לגעת בו כלל.
- ✓ יש לבדוק את הרגליות ולהדקן במידת הצורך.
- ✓ אבן שמוט (במידה ויש) ניתנת לשטיפה בסבון והסרת לכלוך בשפשוף קל. יש לתת לאבן להתייבש יממה אחת לפחות טרם הכנסתה לתנור. אין להכניס את האבן כאשר היא מכילה מים או רטיבות שכן היא עלולה להיסדק או חלילה להישבר בחשיפה לחום גבוה היוצא ממבער ה'אדירר'.
- ✓ באחסון ממושך אפשר ורצוי לצפות את המתקן בתרסיס שמן למשל (WD40). השמן מגן על הנירוסטה במיוחד בסביבות קשות כגון ים, שטח, מרפסות, שמש, אבק, לכלוך וכו'.

Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.נ. חפר

טל: 04-6323090, 03-6820363

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com



Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.נ. חפר

טל: 04-6323090, 03-6820363

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com



Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.ג. חפר

טל: 03-6820363, 04-6323090

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com



Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.נ. חפר

טל: 04-6323090, 03-6820363

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com



Haim Cohen Ovens Ltd.

Granot (Hadera Area)

Israel

Tel: 03-6820363, 04-6323090

Fax: 04-8584550



חיים כהן תנורים בע"מ

א.ת. גרנות (אזור חדרה)

ד.נ. חפר

טל: 04-6323090, 03-6820363

פקס: 04-8584550

www.cohenoven.com | sales@hcovens.com

