

เตาอย่างบาร์บิคิว

☀️ อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยที่มนุษย์ใช้ในการดำรงชีวิต การประกอบอาหารของมนุษย์ก็สรรหาวัตถุดิบแบบต่างๆ มาเพื่อเพิ่มรสชาติในการรับประทานและรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยมนมากก็คือ การย่าง

☀️ เตาอย่างที่เห็นกันอยู่ทั่วไป คือ เตาอังโล่ถ่าน และเตาถังผ่าซีก ซึ่งเป็นภูมิปัญญาพื้นบ้านที่ดัดแปลงเอาภาชนะเหลือใช้มาสร้างประกอบเป็นเตาอย่าง ซึ่งเตาอย่างดังกล่าวจะสูญเสียความร้อนมาก ทำให้สิ้นเปลืองเชื้อเพลิงถ่านในอัตราส่วนที่สูงตามไปด้วย

☀️ จากรายงานการศึกษา เตาอย่างดังกล่าวพบว่า มีการสูญเสียความร้อนประมาณ 55 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งเป็นการสูญเสียที่ค่อนข้างสูงกว่าการนำมาใช้จริง

☀️ เตาอย่างบาร์บิคิว เป็นเตาอย่างที่ได้มีการพัฒนาปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น โดยตัวเตาประกอบเป็นสองชั้น ตรงกลางมีฉนวนกันความร้อน (ดินเหนียว+ขี้เถ้า แกลบ อัตราส่วนประมาณ 1:8) มีฝาครอบพร้อมหน้าต่างเล็ก 3 บาน เพื่อความสะดวกขณะประกอบอาหาร และมีปล่องไอเสียตรงกลางตัวเตา เพื่อลดอัตราการไหลของไอร้อนให้น้อยลง จากการทดลองใช้งานเตาอย่างบาร์บิคิว พบว่า มีการสูญเสียความร้อนประมาณ 27 เปอร์เซ็นต์ ทำให้ประหยัดค่าเชื้อเพลิงถ่านได้ประมาณ 24 บาท/รอบการผลิต

ค่าใช้จ่ายในการสร้างประกอบ

| | | |
|-----------------------------------|-------|-----|
| 1. ถัง 200 ลิตร | 400 | บาท |
| 2. ผนังชั้นใน | 300 | บาท |
| 3. ฉนวนกันความร้อน | 80 | บาท |
| 4. ปล่องก๊าซทิ้ง | 120 | บาท |
| 5. ฝาครอบและหน้าต่างเล็ก | 150 | บาท |
| 6. เหล็กเส้น 1/4 นิ้ว | 250 | บาท |
| (สำหรับทำตะแกรงย่างและตะแกรงถ่าน) | | |
| 7. ค่าจ้างแรงงานในการจัดสร้าง | 500 | บาท |
| รวมค่าใช้จ่าย | 1,600 | บาท |



การบำรุงรักษา

- ควรเก็บไว้ในที่ที่มีโรงคลุม
- เวลาเก็บถ่านที่เหลืออย่าใช้น้ำราดจะทำให้ตัวเตาเกิดสนิมผุกร่อน ได้เร็ว
- เมื่อไม่มีการใช้งานควรทาสีกันสนิม

ติดต่อสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่

สำนักถ่ายทอดและเผยแพร่เทคโนโลยี

กรมพัฒนาพลังงานทดแทนและอนุรักษ์พลังงาน
17 ถนนพระราม 1 แขวงสะพานกษัตริย์ศึก แขวงรองเมือง
เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330 <http://www.dede.go.th>

โทรศัพท์ 0-2223-6561 โทรสาร 0-2225-7325

ศูนย์บริการวิชาการที่ 1 (จังหวัดปทุมธานี)

เลขที่ 14/4ม.10ถ.พหลโยธิน ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120

โทร 0-2529-1700 แฟกซ์ 0-2529-1700

ศูนย์บริการวิชาการที่ 2 (จังหวัดราชบุรี)

เลขที่ 178 ม.1 ต.หินกอง อ.เมือง จ.ราชบุรี 70000

โทร 0-3239-1124 แฟกซ์ 0-3239-1701

ศูนย์บริการวิชาการที่ 3 (จังหวัดมหาสารคาม)

ถ.โกสุมพิสัย-มหาสารคาม ต.ท่าสองคอน อ.เมือง จ.มหาสารคาม 44000

โทร 0-4375-8124 แฟกซ์ 0-4375-8124

ศูนย์บริการวิชาการที่ 4 (จังหวัดหนองคาย)

เลขที่ 195/1 ถ.หนองคาย-เวียงจันทน์ ต.หนองกอมเกาะ อ.เมือง จ.หนองคาย 43000

โทร 0-4242-0754

ศูนย์บริการวิชาการที่ 5 (จังหวัดขอนแก่น)

เลขที่ 262 ม.18 ถ.มิตรภาพ ต.ท่าพระ อ.เมือง จ.ขอนแก่น 40260

โทร. 0-4326-2207

ศูนย์บริการวิชาการที่ 6 (จังหวัดอุบลราชธานี)

เลขที่ บ้านแคน ม.1 ต.สำโรง กิ่งอ.สำโรง จ.อุบลราชธานี 34360

โทร0-4530-3101 แฟกซ์ 0-4530-3101

ศูนย์บริการวิชาการที่ 7 (จังหวัดเชียงใหม่)

เลขที่ 147 ม.8 ต.หนองหาร อ.สันทราย จ.เชียงใหม่ 50290

โทร 0-5335-3064 , 0-5349-9032 แฟกซ์ 0-5349-9031

ศูนย์บริการวิชาการที่ 8 (จังหวัดสงขลา)

เลขที่ 90 ม.3 ต.คลองหลา อ.คลองหอยโข่ง จ.สงขลา 90115

โทร0-7423-9082 แฟกซ์ 0-7423-9082

ศูนย์บริการวิชาการที่ 9 (จังหวัดนครศรีธรรมราช)

เลขที่ 80ม.7 ต.หนองหงษ์ อ.ทุ่งสง จ.นครศรีธรรมราช 80110

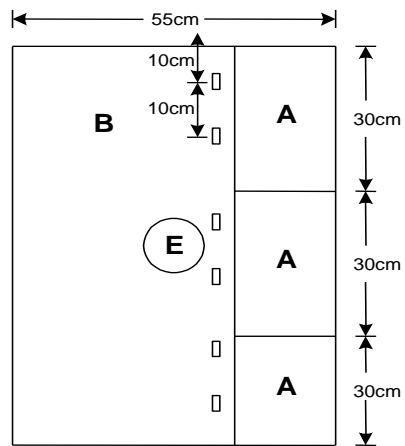
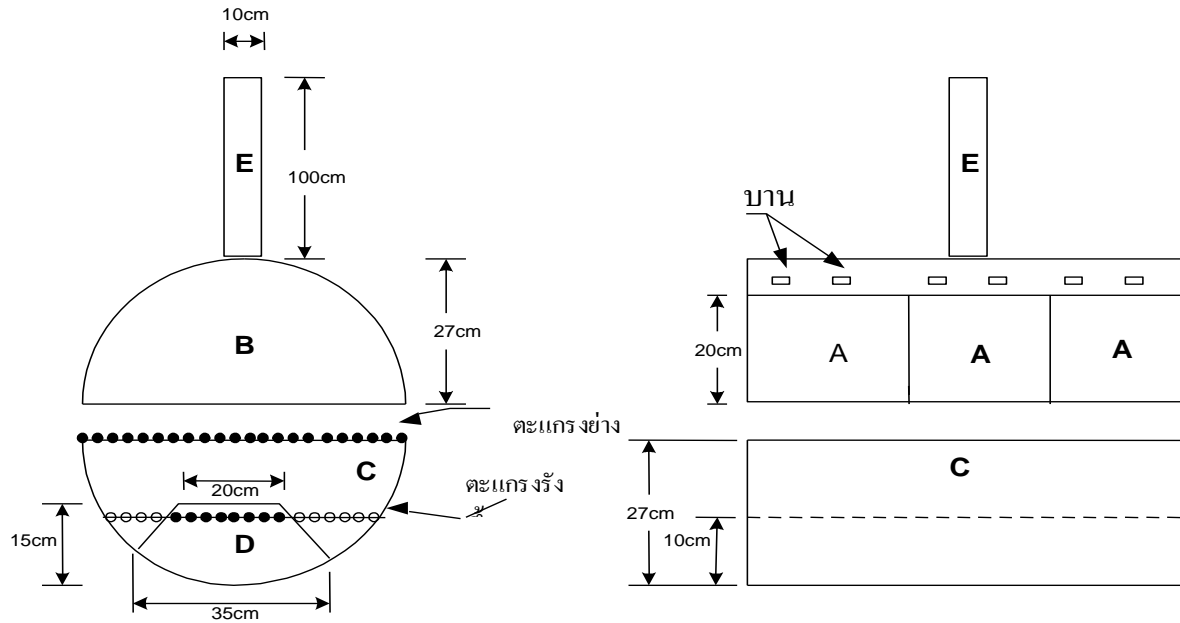
โทร 0-7530-2026 แฟกซ์ 0-7530-2026

ศูนย์บริการวิชาการที่ 10 (จังหวัดพิษณุโลก)

เลขที่ 80 ม.3 ต.มะขามสูง อ.เมือง จ.พิษณุโลก 65000

โทร 0-5529-9265 แฟกซ์ 0-5529-9046

เตาย่างบาร์บิคิว



รายละเอียดรายการในแบบ

- A หน้าต่างเล็กเปิด-ปิดได้จำนวน 3 บาน
- B ตัวฝาครอบด้านบนเหนือตะแกรงย่าง
- C ตัวเตาส่วนรับเชื้อเพลิงมีสามชั้นดังรายละเอียดในภาพที่ 2
- ตัวถังทั้งชั้นในและนอกมีขนาด เท่ากัน
- D ปล่องสำหรับเขี่ยถ่าน
- E ปล่องควัน

