

Mesin bakar sate



BEGINI...Abd Rahim menunjukkan cara membakar sate dengan menggunakan mesin ciptaannya.

Peniaga tak perlu berdiri lama, guna kipas dan bermandi asap

>>Oleh Haidar Hilmi
am@metron.com.my

BATU PAHAT: Membakar sate tanpa mengeluarkan asap. Ia mungkin kedengaran pelik, namun itulah keistimewaan mesin pembakar sate ciptaan tenaga pengajar di Pusat Latihan

Teknologi Tinggi Batu Pahat (Adtec) di sini, Abd Rahim Md Tahir.

Penciptanya, Abd Rahim Md Tahir, berkata mesin pembakar sate yang dicipta sejak beberapa tahun lalu itu mampu membakar sehingga 800 batang sate dalam satu-satu masa.

"Kelebihan atau keistimewaan mesin ciptaan saya ini ialah ia mampu membakar sate tanpa mengeluarkan asap, jadi sesuai digunakan di mana saja termasuk di ruang tertutup," katanya.

>LIHAT MUKA 2

Inovasi anugerah

Diperbuat daripada besi tahan karat

>>DARI MUKA 1

Menurutnya, paling membanggakan mesin itu kini memenangi anugerah di Ekspo Teknologi Inovasi Desa Peringkat Kebangsaan 2012 Ekspo Teknologi Inovasi 2012 dan Ekspo Inovasi dan Rekreasi Johor 2012.

"Penciptaan mesin ini juga secara tidak langsung dapat menggalakkan pengambilan pemakanan secara sihat untuk rakyat Malaysia," katanya.

Abd Rahim berkata, setakat ini dia menerima empat tempahan untuk mencipta mesin itu dan satu daripadanya ditempah pelanggan

dari Brunei.

Masa yang diambil untuk menyiapkan sebuah mesin antara dua hingga tiga minggu dengan menggunakan besi tahan karat bagi menjaga kualiti makanan," katanya.

Menurutnya, selain tidak mengeluarkan asap seperti pembakar sate tradisional dan boleh digunakan di ruang tertutup, saiznya yang kecil juga satu kelebihan kerana ia mudah untuk dibawa, malah boleh dimuatkan di dalam sebuah kereta Kancil.

"Ia dijual dengan harga RM5,000 dan mampu dimiliki semua pengusaha sate," katanya.