



دفترچه راهنمای

پولیش قاشق و چنگال

به همراه اسحه یووی!

محصولی جدید از شرکت صنعتی طبخ شمیم



www.TABKHASHAMIM.com



TABKHASHAMIM

معرفی دستگاه

فرایند سنتی خشک کردن و جلا دادن قاشق و چنگال‌های فلزی، همواره یکی از چالش‌های اصلی در مراکز پرمصرف مانند رستوران‌ها و تالارهای پذیرایی بوده است. این کار نه تنها زمان‌بر و نیازمند صرف نیروی انسانی قابل توجهی است، بلکه دستیابی به کیفیت یکنواخت و سطحی کاملاً براق نیز در آن دشوار می‌باشد. همچنین باقی‌ماندن لکه‌های آب، اثر انگشت یا چربی پس از شست‌وشوی معمول، می‌تواند جلوه بصری نامناسبی ایجاد کرده و استانداردهای بهداشتی را تحت تأثیر قرار دهد.

دستگاه پولیشر با بهره‌گیری از مکانیزم لرزشی همراه با گرانول‌های مخصوص، المنت حرارتی، فن تهویه و اشعه فرابنفش، این فرآیند را به شکل تمام‌اتوماتیک و بهداشتی انجام می‌دهد. گرانول‌های به کاررفته در دستگاه، سطح ظروف را به آرامی صیقل داده و از بین برنده جرم‌ها و لکه‌های سطحی هستند. المنت گرمای مورد نیاز برای تبخیر رطوبت را فراهم کرده و لامپ فرابنفش با خاصیت ضدعفونی‌کنندگی، باکتری‌ها و میکروارگانیسم‌های باقی‌مانده را از بین می‌برد. در نهایت، وجود فن تهویه از تجمع بخار و افزایش دمای نامطلوب در محفظه جلوگیری کرده و به خشک شدن یکنواخت و سریع ظروف کمک می‌کند.

پیش از نصب و راه‌اندازی دستگاه، مطالعه کامل و دقیق دفترچه راهنما شامل دستورالعمل‌های عملکرد، نکات ایمنی، نگهداری و تعمیرات، الزامی است. رعایت این موارد برای حفظ ایمنی کاربران، افزایش طول عمر دستگاه و جلوگیری از بروز خرابی‌های احتمالی اهمیت بالایی دارد. نصب ناصحیح، استفاده خارج از شرایط تعریف‌شده یا ایجاد تغییرات غیرمجاز در قطعات می‌تواند منجر به آسیب به عملکرد دستگاه یا بروز خطراتی برای کاربران شود.

همچنین شرکت هیچ‌گونه مسئولیتی در قبال خسارات ناشی از استفاده نادرست، سهل‌انگاری، عدم رعایت اصول ایمنی، اتصال اشتباه به برق یا دست‌کاری غیراصولی بر عهده نخواهد داشت. لازم به ذکر است که هرگونه مداخله فنی بدون مجوز یا تعمیرات توسط افراد غیرمجاز، منجر به ابطال گارانتی و خدمات پس از فروش دستگاه خواهد شد.

ترتیب عملکرد دستگاه

دستگاه پولیشر قاشق و چنگال، ابزاری برای براق‌سازی، خشک‌کردن و ضدعفونی ظروف فلزی نظیر قاشق و چنگال است. در ادامه، ترتیب مراحل عملکرد دستگاه به طور مختصر توضیح داده شده است و امیدواریم این توضیحات به درک بهتر شما از نحوه کارکرد دستگاه کمک کند.

۱. ورود قاشق و چنگال‌های خیس:

قاشق‌ها و چنگال‌های شسته‌شده و مرطوب از قسمت بالای دستگاه وارد شده و مستقیماً درون محفظه‌ای می‌ریزند که پیش‌تر با گرانول‌های مخصوص پر شده است.

۲. حرکت در میان گرانول‌ها:

بستر گرانول‌ها، که خاصیت سایندگی ملایم و براق‌کننده دارند، به واسطه حرکت ارتعاشی ناشی از یک موتور لنگ دوار (نصب‌شده روی چهار فنر)، ظروف را به صورت یکنواخت در مسیر حلزونی حرکت داده و سطح آن‌ها را بدون ایجاد خش صیقلی می‌کند. توصیه می‌شود برای براق‌سازی بهینه ظروف، از گرانول‌های پولیشر غیر مضر و سازگار با محیط زیست استفاده شود.

۳. خشک‌کردن:

در زیر محفظه گرانول، المنت حرارتی تعبیه شده که گرمای یکنواختی را به بستر منتقل می‌کند. این گرما باعث تبخیر رطوبت باقی‌مانده بر روی ظروف شده و از ایجاد لک جلوگیری می‌نماید. لازم به ذکر است که فرآیند خشک شدن به طور موازی با حرکت کردن قاشق و چنگال‌ها انجام می‌شود.

۴. ضدعفونی با لامپ فرابنفش:

در ادامه مسیر، ظروف از مقابل لامپ فرابنفش عبور می‌کنند. این اشعه ساختار میکروارگانیسم‌ها را تخریب کرده و عمل ضدعفونی نهایی را بدون نیاز به مواد شیمیایی انجام می‌دهد.

۵. تهویه هوا:

در مرحله پایانی، فن تهویه با خارج کردن هوای گرم و رطوبت اضافی، دمای داخلی دستگاه را پایدار نگه داشته و به بهبود عملکرد و افزایش عمر قطعات کمک می‌کند.

دستورالعمل‌های ایمنی

جهت بهره‌برداری ایمن و بهینه از دستگاه پولیشر قاشق و چنگال، رعایت نکات زیر الزامی است. بی‌توجهی به این موارد می‌تواند منجر به بروز آسیب به دستگاه، صدمه به افراد یا لغو ضمانت‌نامه شود:

شرایط نصب و محیط کار:

- دستگاه را فقط در محیط‌هایی با نور کافی و تهویه مناسب نصب و استفاده نمایید. استفاده از دستگاه در مکان‌های تاریک یا کم‌نور ممکن است خطرآفرین باشد.
- از نصب دستگاه در مجاورت مواد قابل اشتعال، انفجاری یا محیط‌های دارای بخارات خطرناک جداً خودداری کنید.

کاربری و نگهداری ایمن:

- هرگز هنگام کارکرد دستگاه، به بخش‌ها و اتصالات متحرک دست نزنید.
- از روشن کردن دستگاه هنگامی که مخزن خالی است، خودداری نمایید؛ چرا که این کار می‌تواند به سیستم داخلی آسیب برساند.
- تنها در صورت استفاده از تجهیزات و پوشش‌های حفاظتی مناسب (مانند محافظ‌های نصب‌شده کارخانه‌ای) از دستگاه بهره‌برداری کنید و به‌هیچ‌وجه این تجهیزات را جدا یا غیرفعال نکنید.
- از قراردادن قاشق و چنگال‌های خشک داخل دستگاه خودداری کنید، چرا که این امر می‌تواند به عملکرد پولیش و اجزای داخلی آسیب برساند.

ایمنی برق و اتصال زمین:

- اطمینان حاصل کنید که دستگاه به‌درستی به سیستم ارت (اتصال به زمین) متصل شده است؛ هرگونه خسارت ناشی از عدم اتصال به زمین تحت پوشش گارانتی نخواهد بود.

- در صورت بروز آتش‌سوزی، بلافاصله اتصالات خارجی برق را قطع کنید و فقط از کپسول آتش‌نشانی مناسب برای اطفاء استفاده نمایید. به هیچ‌عنوان از آب برای خاموش کردن حریق‌های الکتریکی استفاده نکنید.

نکات تکمیلی:

- به‌طور منظم، دستگاه را از نظر سلامت سیم‌کشی و تجهیزات ایمنی بررسی کنید.
- آموزش کامل کارکنان و اپراتورها قبل از استفاده از دستگاه ضروری است.
- در صورت مشاهده هرگونه نقص یا عملکرد غیرعادی، دستگاه را بلافاصله خاموش کرده و با تکنسین مجاز تماس بگیرید.

نظافت و پاکسازی

- پیش از انجام هرگونه عملیات نظافت، دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه برق را از پریز جدا نمایید.
- کلیه سطوح خارجی دستگاه را با استفاده از پارچه مرطوب تمیز کرده و پس از هر بار استفاده، حتماً به‌طور کامل خشک نمایید.
- از به‌کارگیری مواد شیمیایی پاک‌کننده‌ی ساینده یا خورنده پرهیز کنید، زیرا این مواد ممکن است آثار مخرب و بقایای زیان‌آور روی دستگاه بر جای بگذارند.
- هرگز برای شست‌وشوی دستگاه از پاشش مستقیم آب استفاده نکنید، زیرا نفوذ آب می‌تواند موجب آسیب جدی به موتور الکتریکی و بخش‌های داخلی دستگاه شود.

نگهداری دوره‌ای

- کلیه عملیات تعمیر و نگهداری باید تنها توسط افراد واجد شرایط و متخصص انجام پذیرد.
- سرویس‌های دوره‌ای دستگاه را حداقل هر ۱۵ روز یک‌بار انجام دهید تا از عملکرد صحیح و طول عمر دستگاه اطمینان حاصل شود.
- اجزای الکتریکی دستگاه را در بازه‌های زمانی منظم بررسی و کنترل نمایید.

- در بازه‌های زمانی مشخص فن دستگاه را بررسی کرده و از تمیز بودن آن اطمینان حاصل کنید.
- گرانول‌ها و مواد پولیش داخل دستگاه را هر ۳۰ تا ۴۵ روز یکبار تعویض کنید؛ در غیر این صورت، فرآیند خشک کردن و صیقل‌دهی به‌طور کامل و مؤثر انجام نخواهد شد.

عیب‌یابی دستگاه

در صورت بروز اختلال در عملکرد دستگاه پولیشر، موارد زیر را بررسی نمایید. این راهنما به شما کمک می‌کند تا مشکلات رایج را به‌سرعت شناسایی و اقدامات اولیه را انجام دهید. در صورت رفع‌نشدن مشکل، از ادامه‌ی کار با دستگاه خودداری کرده و با نمایندگی مجاز تماس بگیرید.

دستگاه روشن نمی‌شود!

- ولتاژ ورودی برق و اتصالات کابل را بررسی نمایید.
- وضعیت فیوز اصلی را بررسی کرده و در صورت خرابی، آن را با فیوزی با آمپر مناسب جایگزین کنید.

فرآیند پولیش به‌خوبی انجام نمی‌شود!

- مقدار و وضعیت گرانول‌های پولیش را بررسی نمایید؛ کم‌بودن یا فرسودگی آن‌ها منجر به کاهش کارایی خواهد شد.
- از استفاده طولانی‌مدت از یک نوع گرانول خودداری کنید؛ گرانول‌ها باید طبق برنامه دوره‌ای تعویض شوند.
- اطمینان حاصل کنید که ظروف ورودی کاملاً شسته‌شده و عاری از چربی یا آلودگی باشند؛ ورود محصولات کثیف به دستگاه می‌تواند مانع پولیش صحیح شود.

دستگاه در حین کار متوقف می‌شود!

- ممکن است کاهش ولتاژ ورودی باعث توقف دستگاه شود؛ ولتاژ برق را با یک مولتی‌متر بررسی کنید.

- بررسی کنید که فیوز دستگاه دارای ظرفیت جریان مناسب باشد؛ فیوز معیوب یا با آمپراژ ناکافی باید تعویض شود.
- مقاومت‌ها و سایر اجزای الکتریکی را از نظر سلامت عملکرد بررسی نمایید.

🔧 عملیات خشک کردن به درستی انجام نمی‌شود!

- از روشن بودن المنت و دمای مناسب آن اطمینان حاصل کنید.
- روشن بودن لامپ یووی را بررسی کنید و در صورت نیاز فن را پاکسازی کنید.

👤 تماس با پشتیبانی فنی

در صورتی که با اجرای نکات عیب‌یابی، مشکل دستگاه همچنان ادامه داشت، یا نقصی خارج از موارد ذکر شده در این دفترچه مشاهده نمودید، لطفاً از ادامه استفاده خودداری کرده و با واحد خدمات فنی مجاز تماس حاصل فرمایید. همچنین در صورت بروز هرگونه سوال یا ابهام در خصوص عملکرد، نگهداری یا ایمنی دستگاه، کارشناسان پشتیبانی آماده پاسخ‌گویی هستند. بهره‌گیری از راهنمایی تخصصی می‌تواند از بروز آسیب‌های احتمالی به دستگاه یا کاربران جلوگیری کند.

در پایان، شرکت صنعتی و تجهیزاتی طبخ شمیم امیدوار است که با ارائه محصولی کاربردی، باکیفیت و منطبق با نیازهای روز، گامی مؤثر در ارتقای سطح خدمات مشاغل مختلف کشور برداشته باشد. ما همواره پذیرای نظرات، پیشنهادات و انتقادات ارزشمند شما هستیم، چرا که باور داریم مسیر رشد و بهبود از دل همین بازخوردها شکل می‌گیرد. امید داریم همچون گذشته، هر سال با معرفی محصولاتی نوآورانه و متناسب با نیاز بازار، در خدمت مردم عزیز ایران باشیم.



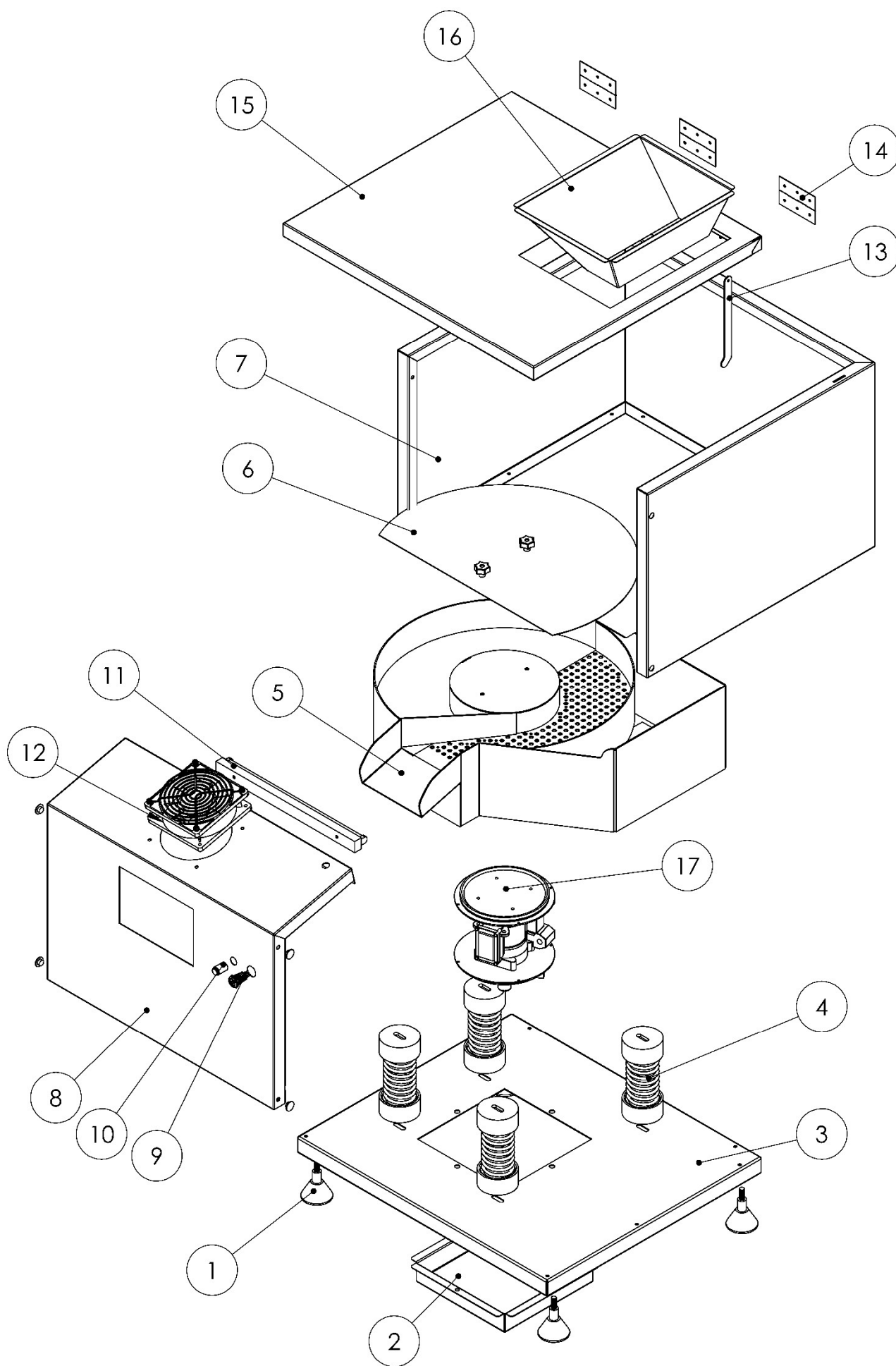
+989127290202



www.TABKSHAMIM.com



TABKSHAMIM



لیست قطعات پولیشر قاشق و چنگال

ردیف	نام قطعه	ردیف	نام قطعه
۱	پایه پلیمری	۱۰	چراغ سیگنال
۲	سینی زیر شفت موتور	۱۱	لامپ اشعه فرابنفش
۳	صفحه زیرین بدنه اصلی	۱۲	فن تهویه
۴	فتر	۱۳	جک نگهدارنده درب بالا
۵	مکانیزم حلزونی پولیشر	۱۴	لولا درب بالا
۶	درپوش مکانیزم حلزونی	۱۵	درب بالای بدنه اصلی
۷	بدنه اصلی	۱۶	ورودی قاشق و چنگال
۸	صفحه جلویی بدنه اصلی	۱۷	موتور
۹	کلید برق	-	-

