

راهنمای استفاده از

دستگاه میوه خشک کن بکردانه

D 500 - D 1000



فهرست

- ۱ مقدمه
- ۲ مشخصات دستگاه
- ۲ وسایل جانبی دستگاه
- ۳ معرفی قطعات
- ۴ معرفی بخش های مختلف دستگاه
- ۵ معرفی پنل کنترل
- ۶ نکات مهم قبل از راه اندازی دستگاه
- ۶ نحوه کار با دستگاه
- ۷ نکات مهم هنگام کار با دستگاه
- ۹ خدمات پس از فروش

مقدمه

مشتری گرامی،

گروه تولیدی بکرانه به پشتوانه تیم طراحی و تولید توانا و سالها تجربه در طراحی وساخت ماشین آلات صنایع غذایی و خطوط تولید، توانسته است هر روز به هدف خود که رضایت صد درصدی مشتری از محصولات است نزدیکتر شود.

گروه تولیدی بکرانه موفق به طراحی و تولید دستگاههای روغنگیر، کره گیر، ارده گیر، میوه خشک کن و آسیاب در سایزها و کاربرد های متفاوت و دیگر ماشین آلات وابسته گشته و توانسته است با تولید دستگاه های متنوع پاسخگوی نیاز مشتریان باشد.

لازم به ذکر است که در تولید این محصولات از بهترین آلیاژها که در مقابل سایش از مقاومت بالایی برخوردارند استفاده شده است و تمامی قطعات با دقت های بالا و با به کارگیری به روزترین ماشین آلات و تکنولوژی صنعتی موجود تولید شده اند.

گروه تولیدی بکرانه موفق به اخذ گواهینامه بین المللی مدیریت کیفیت ISO 9001:2015 و نشان کیفیت اروپا CE گشته است.

گروه تولیدی بکرانه از حسن انتخاب و اعتماد شما کمال تشکر را دارد و وظیفه خود میداند با تولید کالای با کیفیت و زیبا و جلب رضایت شما، پاسخگوی انتخاب و اعتمادتان باشد.

• لطفا قبل از استفاده از دستگاه در ابتدا فیلم آموزشی دستگاه را مشاهده نمایید

و سپس دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.



◀ مشخصات دستگاه

مدل	D 500	D 1000
وزن	۳۰ کیلوگرم	۴۸ کیلوگرم
ظرفیت	۱۵ کیلوگرم	۳۰ کیلوگرم
توان مصرفی	۷۵۰ وات در ساعت	۱۵۰۰ وات در ساعت
ابعاد (ارتفاع*عرض*طول)	۷۰*۶۲*۵۲ سانتی متر	۱۱۰*۶۲*۵۲ سانتی متر
کارکرد	بی صدا	بی صدا
طراحی بدنه	پوشش تمام استیل ۳۰۴ نگیر	پوشش تمام استیل ۳۰۴ نگیر
کنترل دما	دیجیتال	دیجیتال
کنترل زمان	دیجیتال	دیجیتال

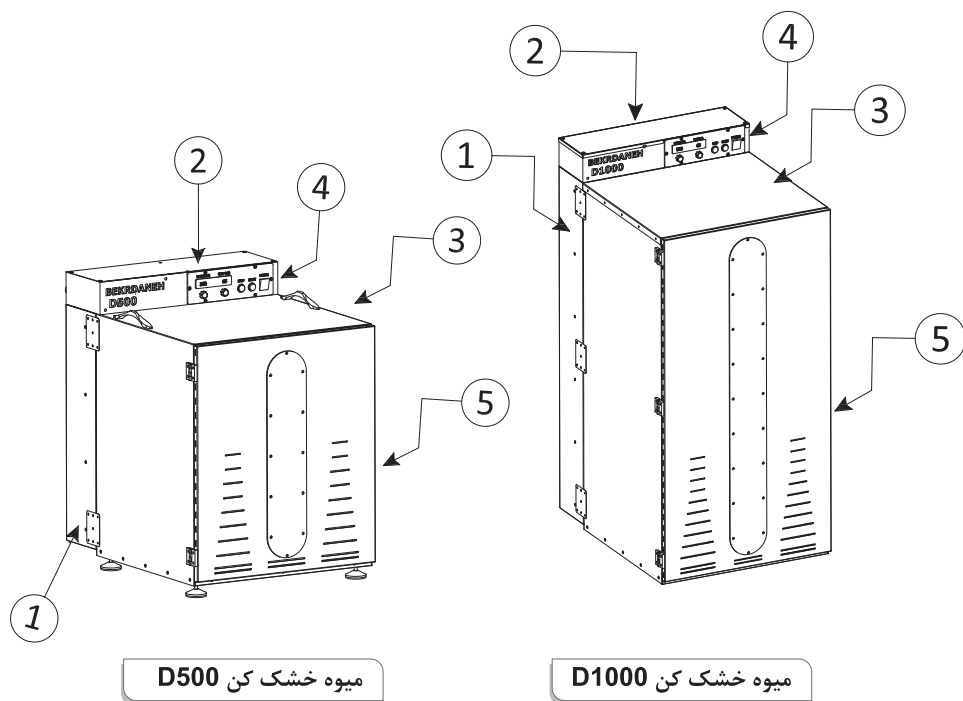
◀ وسایل جانبی دستگاه

- CD آموزشی میوه خشک کن

- اسلایسر

- دفترچه راهنما

معرفی قطعات



شکل (۱)

۱ - محفظه گرم کن شامل فن های سیرکولاتور و هیتر

۴ - پنل کنترل

۲ - محفظه برق

۵ - درب محفظه

۳ - محفظه میوه خشک کن



« معرفی بخش های مختلف دستگاه

همانطور که در شکل (۱) مشخص شده است، دستگاه های میوه خشک کن بکرانه مدل D500 و D1000 از بخش های مختلفی به شرح زیر تشکیل شده است .

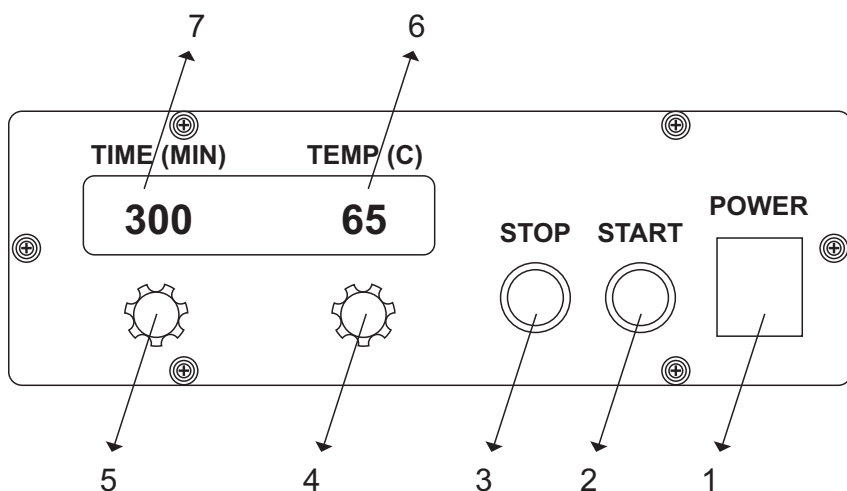
- **پنل کنترل و محفظه تجهیزات کنترلی :** در این بخش مدارهای کنترلی و پنل تنظیم دما و زمان قرار گرفته است .

- **محفظة فن های سیرکولاتور و هیتر :** در این قسمت فن های سیرکولاتور و هیتر گرمکن قرار گرفته است . در دستگاه میوه خشک کن مدل D500 تعداد ۲ عدد فن سیرکولاتور و در دستگاه مدل D1000 تعداد ۴ عدد فن سیرکولاتور درون این محفظه قرار دارد .

- **محفظة خشک کن :** در این قسمت که دیواره های آن دارای عایق حرارتی و دو جداره می باشند صفحه های توری قرار گرفته اند که میوه ها و سبزیجات روی این صفحات قرار می گیرند و خشک می شوند . در دستگاه D500 تعداد ۱۵ صفحه و در دستگاه D1000 تعداد ۳۰ صفحه در این محفظه قرار می گیرد.

- **درب میوه خشک کن:** دارای یک صفحه شفاف جهت بررسی وضعیت میوه های داخل خشک کن و شیارهای خروج رطوبت می باشد.

◀ معرفی پنل کنترل



- ۱ - کلید خاموش و روشن پنل کنترل
- ۲ - کلید راه اندازی دستگاه
- ۳ - کلید خاموش کردن دستگاه
- ۴ - کلید تنظیم دما
- ۵ - کلید تنظیم زمان (بر حسب دقیقه)
- ۶ - نشانگر دما
- ۷ - نشانگر زمان تنظیم شده

« نکات مهم قبل از راه اندازی دستگاه

- حتماً از یک محافظ برق سر راه برق ورودی دستگاه استفاده کنید، تا هنگام نوسانات شبکه برق، از آسیب دیدن به تجهیزات برقی و الکترونیکی دستگاه جلوگیری کند.
- در صورتی که محل مورد استفاده دستگاه دارای سیم کشی ارت استاندارد نمی باشد، بهتر است که یک سیم ارت به پیچ نصب شده در پشت پنل کنترل (محل اتصال سیم ارت) وصل کنید و سر دیگر سیم را به یک لوله آب و یا رادیاتور شوفاژ و یا درب فلزی فروشگاه وصل کنید.

« نحوه کار با دستگاه

- ابتدا فیوز پشت پنل کنترل را در وضعیت ON قرار دهید.
- کلید POWER پنل کنترل را روشن کنید.
- در زیر نشانگر دیجیتال دما (TEMP) با استفاده از دکمه تعبیه شده دمای موردنظر را تعیین کنید. دما می تواند در بازه بین ۲۰ الی ۷۵ درجه سانتیگراد باشد. بهتر است دما را در بازه بین ۶۰ الی ۷۵ درجه قرار دهید.
- با استفاده از کلید زیر نشانگر زمان (TIME) زمان دلخواه برای خشک کردن را تنظیم کنید.
- این زمان به ضخامت میوه های اسلایس شده و همچنین نوع میوه بستگی دارد و بسته به نوع میوه و ضخامت می تواند بین ۲ الی ۱۶ ساعت متغیر باشد. عدد نشانگر بر حسب دقیقه می باشد و شما می توانید زمان را از ۱ دقیقه الی ۹۹۹ دقیقه تنظیم کنید.
- در صورتی که نمی دانید چه مقدار زمان برای خشک کردن میوه مورد نظر نیاز است (این کار نیاز به تجربه زیاد دارد) بهتر است زمان را حدود ۳ الی ۵ ساعت تنظیم کنید. در صورتی که میوه هنوز خشک نشده بود، مجدداً یک سیکل دیگر به خشک شدن اضافه کنید.
- میوه های مورد نظر را با اسلایسر دستی و یا برقی به ضخامت های یکسان برش بزنید و روی صفحه های توری دستگاه قرار دهید. به هیچ عنوان نباید میوه ها روی همدیگر قرار بگیرند و بایستی که کنار هم روی صفحات توری چیده شوند.
- پس از اینکه کلیه صفحات داخل محفظه پر شدند درب محفظه را ببندید و کلید START را فشار



دهید . با فعال کردن این کلید فن های سیرکولاتور و هیتر روشن شده و محفظه میوه خشک کن به آرامی گرم می شود. با توجه به اینکه رطوبت میوه ها در شروع کار بسیار بالاست، مدتی طول میکشد که کل محفظه به طور یکنواخت گرم شود.

- در صورتی که حجم میوه های اسلایس شده کمتر از تعداد صفحات محفظه بودند و چند صفحه خالی می ماند، بایستی که صفحات را از بالا به پایین پر کنید و صفحات خالی باید پایین محفظه قرار بگیرند.
- فن های سیرکولاتور باعث پخش یکنواخت حرارت درون محفظه خشک کن می شوند. ولی برای هر چه یکنواخت و بهتر خشک شدن تمام صفحات بهتر است در طی سیکل خشک کن یکبار جای صفحات بالایی و پایینی را عوض کنید و یکبار هم صفحات را بیرون کشیده و ۱۸۰ درجه بچرخانید و در همان طبقه قرار دهید .

این کار باعث می شود میوه های سمت جلو طبقه که از هیتر فاصله بیشتری دارند مانند میوه های عقب طبقه به صورت یکنواخت خشک شوند .

برای جابه جایی و چرخش توری ها ، نیازی به خاموش کردن دستگاه و یا فشردن کلید STOP نیست. همینطور که دستگاه روشن و مشغول فعالیت است درب محفظه را باز کنید و صفحات را جابه جا کنید.
- پس از اتمام زمان تعیین شده ، دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می شود و به کاربر آلام می دهد. در این لحظه درب محفظه را باز کنید . اگر خشکی میوه ها در حد و اندازه دلخواه بود ، صفحات را از محفظه خارج کنید و میوه ها را تخلیه کنید. ولی اگر نیاز به خشک شدن بیشتر بود یکبار دیگر دما و زمان را برای یک الی چند ساعت دیگر تنظیم کنید و مجدداً دستگاه را START کنید.

◀ نکات مهم هنگام کار با دستگاه

- هر چه ضخامت اسلایس ها کمتر باشد، زمان کمتری برای خشک کردن میوه ها نیاز است . لیکن ضخامت استاندارد برای خشک کردن میوه ها ۴ الی ۵ میلیمتر می باشد .
- میوه های با درصد آب کمتر مثل موز ، سیب ، شلیل ، هلو و انبه به زمان کمتری برای خشک کردن نیاز دارند (بین ۵ الی ۷ ساعت با دمای ۷۵ درجه) و میوه های با درصد آب بیشتر مثل پرتقال، نارنگی هندوانه ، انگور به زمان بیشتری برای خشک کردن نیاز دارند .



- جهت خشک کردن سبزیجات در صورتی که فضای بین طبقات به علت حجم بالاتر سبزی ها کم بود می توانید صفحات را به صورت یک در میان در محفظه قرار دهید تا فاصله بین طبقات بیشتر شود.
- صفحات توری قابل شستشو می باشند . برای شستن آنها می توانید از برس سیمی و آب گرم و مایع ظرفشویی استفاده کنید.
- سعی کنید با دست خیس به محفظه و قطعات دستگاه دست نزنید.
- هر هفته یکبار چرخش تمامی فن های سیرکولاتور را کنترل کنید تا از کارکرد همه فن ها مطمئن شوید .
- به هیچ عنوان شخصا اقدام به باز کردن محفظه کنترل و تعمیر دستگاه نکنید. این کار باعث می شود که گارانتی دستگاه باطل شود.
- تحت هیچ شرایطی دستگاه را با شستشوی مستقیم آب تمیز نکنید . برای تمیز کردن محفظه و کل دستگاه از پارچه نمدار استفاده کنید.
- نباید درون دستگاه از دو میوه مختلف جهت خشک کردن استفاده کنید، چون زمان خشک کردن برای میوه های مختلف متفاوت بوده و با این کار یکی از میوه ها خوب خشک نمی شود.



◀ خدمات پس از فروش

مشتری گرامی در صورت عدم دریافت پاسخ سوالات خود در دفترچه راهنما و یا بروز هر گونه مشکل در روند کار با دستگاه می توانید با شماره های زیر در روزهای کاری از ساعت ۸-۱۶ تماس بگیرید.

امور گارانتی و خدمات پس از فروش

۰۹۱۳۷۳۴۸۶۶۱ (آقای مهدی نبی)

۰۳۱-۴۵۴۸۸۸۸۵ داخلی ۲۱

رفع مشکلات و مسائل الکتریکی

۰۳۱-۴۵۴۸۸۸۸۵ داخلی ۲۲ (آقای مهندس مهربانی)