

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

MÁY RỬA CHÉN BÁT BẰNG CHUYÊN

RAMA SPT-220



VUI LÒNG ĐỌC HƯỚNG DẪN TRƯỚC KHI LẮP ĐẶT

1. An toàn:

- Vui lòng không đặt chất dễ cháy nổ gần máy để tránh tai nạn gây thương vong hoặc tổn thất tài sản khác;
- Nguồn điện của máy phải được trang bị công tắc khí bảo vệ rò rỉ độc lập, mạch điện và kết nối nối đất phải tuân thủ các quy định của cơ quan điện lực quốc gia và địa phương;
- Hãy đảm bảo rằng hệ thống cấp điện ở nơi sử dụng máy có thể đáp ứng tải hoạt động bình thường của máy và đảm bảo máy ở tình trạng nối đất tốt. Nghiêm cấm tự ý kéo dây nguồn để tránh ảnh hưởng đến hoạt động của máy hoặc gây tai nạn mất an toàn;
- Cấm lắp đặt máy dựa vào tường hoặc trên bề cao hơn mặt đất để tránh tai nạn và gây khó khăn cho việc bảo trì;
- Nghiêm cấm những người không chuyên nghiệp tháo dỡ, sửa đổi và lắp đặt máy không đúng cách.
- Nếu cần kiểm tra, điều chỉnh, bảo trì thì phải do người có chuyên môn thực hiện theo đúng yêu cầu liên quan để tránh thương vong hoặc tổn thất tài sản;
- Những người (bao gồm cả trẻ em) bị suy yếu về thể chất, giác quan hoặc tâm thần hoặc thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức liên quan không nên sử dụng thiết bị này. Nó chỉ nên được vận hành bởi những nhân viên đã được đào tạo về các hoạt động an toàn có liên quan;
- Công ty chúng tôi không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với những mất mát hoặc sai sót do không tuân thủ các hướng dẫn vận hành liên quan và các yêu cầu liên quan.

2. Sử dụng:

- Máy rửa chén này chỉ được sử dụng trong ngành dịch ăn uống để rửa bát đĩa, dao kéo và bộ đồ ăn thông thường. Nếu nó được sử dụng cho mục đích vệ sinh khác, công ty chúng tôi không chịu bất kỳ trách nhiệm nào về hư hỏng máy hoặc các tổn thất khác;
- Chỉ sử dụng các bộ phận gốc. Nếu việc sử dụng các bộ phận không phải nguyên bản ảnh hưởng đến hiệu suất của máy hoặc gây hư hỏng cho máy hoặc các tổn thất khác, công ty chúng tôi không chịu bất kỳ trách nhiệm nào;
- Máy này chỉ có thể được vận hành, sử dụng, bảo trì bởi nhân viên có trình độ hoặc được ủy quyền;
- Vui lòng kiểm tra xem các bộ phận của máy và kết nối đường ống có bình thường hay không trước mỗi lần sử dụng. Nếu có bất kỳ hư hỏng, lỏng lẻo, rò rỉ nước hoặc rò rỉ không khí, vui lòng xử lý đúng cách trước khi sử dụng;
- Cấm đặt vật nặng, thiết bị sưởi ấm, chất lỏng dễ rò rỉ và các vật dụng khác trên bàn và mặt trên của máy;
- Không sử dụng dung môi dễ cháy, nổ hoặc độc hại làm chất tẩy rửa và chất trợ xả. Chỉ sử dụng chất tẩy rửa và chất trợ xả dành riêng cho máy rửa chén thương mại;
- Vui lòng thay thế dây nguồn, công tắc và các phụ kiện hư hỏng khác kịp thời và không được vận hành máy khi máy bị hỏng;
- Sau mỗi lần sử dụng, phải cắt nguồn điện, nguồn nước, nguồn hơi nước trước khi tiến hành vệ sinh, tráng, sấy khô máy (nên mở cửa máy lâu để thông gió). Cấm phun nước trực tiếp vào bên ngoài máy trong quá trình vệ sinh để tránh làm chập mạch các bộ phận điện. Nếu xảy ra nguy hiểm về an toàn, có thể cọ rửa bên ngoài máy và xả nước bên trong;

TỔNG QUAN VỀ SẢN PHẨM

Máy rửa chén bát bằng chuyên **Rama SPT-220** là dòng máy rửa chén công nghiệp đa chức năng, hoàn toàn tự động, thông minh, đa mẫu mã do công ty chúng tôi phát triển và sản xuất độc lập.

Máy rửa chén công nghiệp do công ty chúng tôi sản xuất phù hợp cho các chuỗi nhà hàng lớn, vừa và nhỏ, căng tin, quán cà phê, quán bar, trường học, bệnh viện, căng tin nhà máy, cơ quan chính phủ, căng tin công ty, nhà hàng khách sạn hạng sao, phòng tiệc và các công ty vệ sinh và khử trùng, v.v ...

Trong các cơ sở phục vụ ăn uống, nó có thể làm sạch nhiều loại cốc, đĩa, bát, đĩa, dao và nĩa, đũa, thìa và các bộ đồ ăn liên quan khác.

Máy rửa chén bát Rama SPT-220 có các đặc điểm sau:

Đáp ứng mọi nhu cầu của thị trường và các đối tượng khách hàng khác nhau;

- 1.** Kiểu dáng công nghiệp, công nghệ sản xuất tinh tế, hình dáng cao cấp, công nghệ và bảo vệ môi trường, tiết kiệm năng lượng và hiệu quả cao;
- 2.** Cấu trúc và bố trí không gian hợp lý tối đa hóa thời gian và khoảng cách giữa bộ đồ ăn và nước, đảm bảo loại bỏ cặn bẩn hoàn toàn hơn;
- 3.** Tất cả các phụ kiện được sử dụng đều được mua theo tiêu chuẩn cấp thực phẩm. Chất lượng là đáng tin cậy và hiệu suất ổn định.
- 4.** Máy bơm nước công suất cao và hệ thống phun phản lực trên và dưới có lực phản lực mạnh để đảm bảo mọi góc ngách đều có thể được làm sạch hiệu quả, đảm bảo hiệu quả giặt và các chỉ số đều nhất quán, giúp cải thiện đáng kể hiệu suất tổng thể của máy;

5. Nhiệt độ nước rửa có thể đạt tối đa 60°C trở lên và nhiệt độ nước khử trùng có thể đạt tối đa 75°C trở lên. Rửa bằng nước nóng có thể loại bỏ vết dầu và cặn thức ăn trên bề mặt bộ đồ ăn hiệu quả hơn, giúp bộ đồ ăn sạch hơn và tốt cho sức khỏe hơn;

6. Bảng điều khiển và nút điều chỉnh nhiệt độ rất đơn giản và dễ sử dụng;

Dựa trên những đặc điểm trên, người dùng có thể hoàn toàn yên tâm vào độ an toàn, đáng tin cậy, hiệu suất ổn định, đơn giản và tiện lợi, cao cấp, nhanh chóng và hiệu quả, tiết kiệm năng lượng và thân thiện với môi trường, có giá trị gia tăng cao và tiết kiệm chi phí.

THÔNG SỐ KỸ THUẬT

- **Model:** SPT220
- **Điện tiêu thụ :** 8 – 12,8 KW/giờ
- **Điện áp :** 220-380V/50HZ
- **Nhiệt độ :** 70 – 75 độ C
- **Đầu ra :** Băng tải
- **Nguyên lý:** Áp lực nước nóng tuần hoàn
- **Đường kính :** Tối đa 42cm
- **Năng suất :** 3500-6500SP/giờ
- **Kích thước:** D 220cm x R 85cm x C 130cm
- **Trong lượng:** 165 kg
- **Vật liệu :** Inox 304

CẤU TẠO SẢN PHẨM



VAN NƯỚC THẢI



ĐẦU XẢ TRẦN



PHAO CẢM BIẾN



NÚT DỪNG
KHẨN CẤP



BẢNG ĐIỀU KHIỂN



TRƯỚC KHI VẬN HÀNH

Bước 1 : Gạt thức ăn thừa trên khay bát

Bước 2 : Pha xà bông vào bồn ngâm với tỉ lệ 1/1000

Bước 3 : Phân loại rồi cho vào bồn ngâm, ngâm trong 15' cho vết bẩn mềm ra

Bước 4 : Bật máy trước 10' để máy tự động cấp và đun nước nóng. Khi đủ nước máy sẽ tự động vận hành và chúng ta bắt đầu sử dụng máy

Bước 5 : Cho khay và nắp qua hệ thống chổi cọ . Bát, nồi, thau, chậu.... Chúng ta xếp úp lên băng tải. Không được để chồng lên nhau

Bước 6 : Thứ tự rửa : Bát > Nắp > Khay

Bước 7 : Nhặt khay, bát ra khỏi máy rồi xếp khay nghiêng vào tủ sấy hoặc kệ inox.

HƯỚNG DẪN VẬN HÀNH

Bước 1 : cấp nguồn 3 pha cho máy (chú ý đầu đúng đầu dây theo thứ tự trong aptomat của máy)

Bước 2 : cấp nguồn nước cho máy theo van nước chờ sẵn (mở van nước ở mức vừa phải, không mở hết để tốc độ nước đi qua bồn gia nhiệt được chậm lại đủ thời gian làm nóng nước hiệu quả hơn)

Bước 3 : nhấn nút nguồn để bật máy (lúc này máy đã được cấp nguồn điện)

Bước 4 : nhấn gia nhiệt để làm nóng nước. Có thể cài đặt nhiệt độ theo mong muốn bằng cách:

- nhấn **SET** sau đó nhấn tăng giảm $\uparrow\downarrow$ để cài nhiệt độ theo yêu cầu

Bước 5 : bật công tắc về I để chạy băng truyền, tắt băng truyền nhấn công tắc về 0

- để cài đặt tốc độ băng truyền: vặn núm chỉnh tốc độ theo yêu cầu

Chú ý : Bật nút nguồn băng truyền lên sau đó vặn núm chỉnh tốc độ: rửa bát chỉnh tốc độ băng tải 1,5 Rửa nắp, khay chỉnh tốc độ băng tải 2,5 >> 3

LƯU Ý

HƯỚNG DẪN VỆ SINH MÁY HÀNG NGÀY

Bước 1 : Để máy chạy, dùng vòi cao áp (máy rửa xe) xịt rửa sạch hệ thống chổi cọ

Bước 2 : Tắt máy, mở cánh cửa 2 bên để xịt rửa sạch bên trong khoang máy

Bước 3 : Tháo lưới lọc, đổ rác và xịt rửa sạch lưới lọc

Bước 4 : Xả nước 3 bồn chứa nước, vệ sinh sạch bồn chứa nước.

Chú ý : 7-15 ngày tháo dàn phun ra vệ sinh các lỗ trên dàn phun để đạt được độ hiệu quả và ổn định của máy

Van nước thải: kết nối đường ống thoát nước thải với hai đầu van nước đã được chờ sẵn, để thuận tiện cho việc xả nước thải

Đầu xả tràn: kết nối một đường nước thải riêng cho đầu xả tràn giúp mực nước luôn được xả ra mà không làm đầy bồn, tránh trường hợp nước tràn ra ngoài

Phao cảm biến: mực nước trong bồn phải đầy và nâng phao cảm biến lên, lúc này tiếp điểm trong phao sẽ đóng lại và cấp tín hiệu cho bộ điều khiển, khi đã có tín hiệu sẽ bật được gia nhiệt và băng truyền

Nút dừng khẩn cấp: khi nhấn nút này sẽ đóng nguồn băng truyền, băng truyền sẽ dừng lại

CÒI BÁO LỖI: khi không có nước cấp vào máy còi báo lỗi sẽ kêu để nhận biết



CÔNG TY CỔ PHẦN RAMA VIỆT NAM

Văn phòng: Số 18/169 Doãn Kế Thiện, P. Mai Dịch, Q. Cầu Giấy, Hà Nội

Địa chỉ xưởng

Miền Bắc: Lô 33 khu công nghiệp Lại Yên, xã Lại Yên Hoài Đức, Tp. Hà Nội

Miền Nam: Số 55 Đường 12C, P Long Thạnh Mỹ, Tp. Thủ Đức, Tp. HCM

Hotline : 098.676.5115 | **Web** www.rama.vn