

دفترچه راهنمای

فریتز اریلی

شیدپخت

Shidpokht.com

تلفن واحد خدمات پس از فروش

۰۹۱۸ ۸۴۹۹۳۳۵

معرفی دستگاه

دستگاه فر پیتزا پز ریلی، برای پخت پیتزا در رستوران ها استفاده می گردد. در فر پیتزا ریلی برای تولید گرما و پخت غذا از مشعل های تابشی که دارای راندمان حرارتی بالایی هستند، استفاده شده است. این دستگاه برای اولین بار در شرکت شیدپخت طراحی و ساخته شده و مورد استقبال رستوران داران قرار گرفته است.

استفاده از این دستگاه به دلایل زیر رو به گسترش و مورد استقبال مدیران فست فود ها قرار گرفته است

- ۱- پخت خودکار غذا
- ۲- افزایش کیفیت غذا
- ۳- سرعت پخت بالا
- ۴- کاهش مصرف گاز و انرژی
- ۵- عدم نیاز به نیروی انسانی ماهر و تمام وقت

فر های پیتزا پز شیدپخت در دو سایز دهانه ۷۰ و دهانه ۵۰ به ترتیب با ظرفیت ۱۱۰ و ۸۵ پرس در ساعت ساخته می شوند.

دستگاه فر پیتزا برای تولید گرما از گاز طبیعی (شهری و یا مایع) استفاده می کند.

روش کار فر بدین صورت است که ظرف پیتزا از ورودی (سمت تابلو برق) وارد فر و یا تنوره فر شده و پس از پختن از سمت دیگر خارج می شود.

قسمت های مختلف دستگاه

- ۱- تابلو برق (رله کنترل گاز، اینورتر، کلید اصلی، کلید RESET، ترموستات و ولوم سرعت)
- ۲- تنوره (مشعل های تابشی، برنر معمولی، مشعل بالا، پیلوت، شیر های برقی، سیستم جرقه زن، سنسور کنترل شعله، ترمو کوپل، دریچه کنترل)
- ۳- ریل (موتور، گیربکس و کانوایر (توری استیل))

مشخصات دستگاه

نام دستگاه: فر ریلی پیتزا پز

سازنده: خلاق دما گستر (شیدپخت)

کاربرد: پخت پیتزا در رستوران ها

ابعاد: ۲ * ۱ * ۱ سانتیمتر

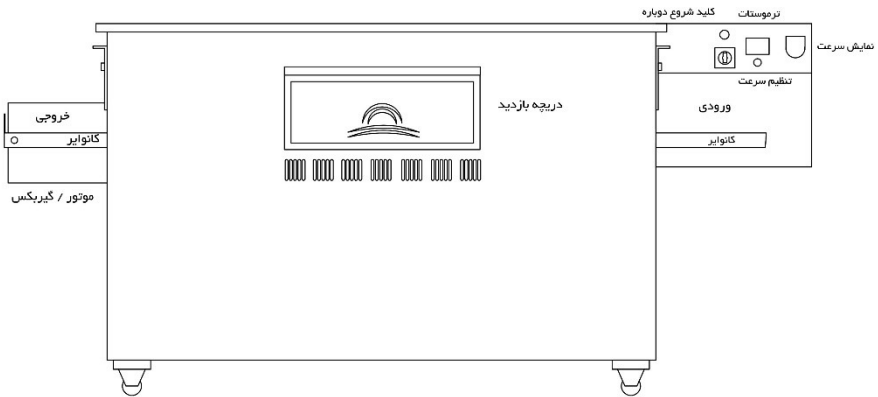
وزن:

ولتاژ مصرفی: ۲۲۰ ولت تک فاز / ۱ آمپر

نوع سوخت: گاز طبیعی (گاز شهری و یا مایع)

سایز لوله گاز: ۳/۴ اینچ

نصب دستگاه



- ۱- ابتدا پوشش محافظ ورق های بدنه دستگاه را بردارید. لطفا این کار را با حوصله انجام داده و از اجسام تیز استفاده ننمائید.
- ۲- سپس دستگاه را با استفاده از شلنگ منجیدار به شیر گاز با قطر حداقل ۳/۴ اینچ وصل کنید.
- ۳- در صورت استفاده از گاز مایع حتما رگولاتور با فشار ۳۵ میلی بار استفاده شود.
نکته: رگلاتور SET245/DN20/1660 ساخت شرکت ستاک اصفهان به نشانی setaak.ir مناسب است.
- ۴- سیم ارت دستگاه را به ارت ساختمان متصل نمایید. در صورت نداشتن ارت در ساختمان، سیم ارت را به لوله گاز بدون رنگ متصل نمایید.
- ۵- کابل دو شاخ دستگاه را به یک پریز ۲۲۰ ولت متصل کنید.
- ۶- کلید صفر و یک دستگاه چرخانده و در وضعیت یک قرار دهید. برق دستگاه وصل شده و تابلو دستگاه روشن می شود. توجه داشته باشید جهت دو شاخ مهم است.

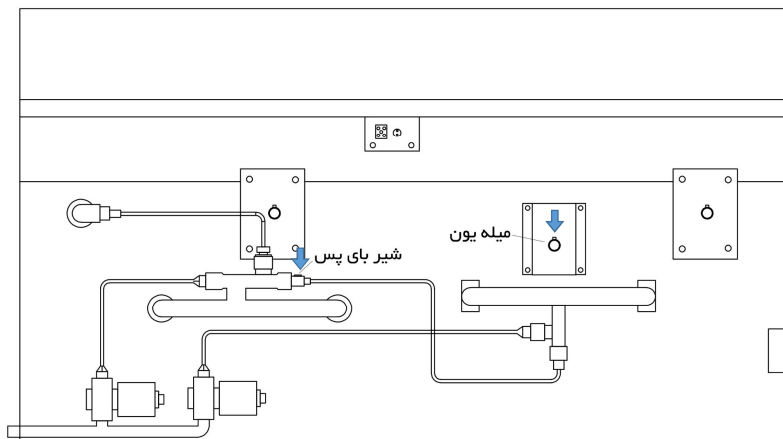
- ۷- دستگاه پس از ۴۰ ثانیه شروع به جرقه زدن می نماید و شیر گاز مشعل ها باز می شود. و پیلوت دستگاه روشن شده و سپس مشعل ها نیز شعله ور می گردند. و دما بر روی ترموستات شروع به افزایش می کند.
- ۸- اگر شعله پیلوت ثابت نگردد و خاموش شود احتمال عدم تطابق فاز وجود دارد. در اینصورت جهت دوشاخ اشتباه است و باید جهت آن را برگردانید.
- ۹- پس از ۵ دقیقه مشعل های تابشی گداخته می شود.
- ۱۰- ترموستات دستگاه دو عدد را نمایش می دهد. عدد پایین دما تنظیم شده و عدد بالا دما داخل فر است. دمای مناسب برای پیتزا ۲۴۰ درجه است. که بر روی ترموستات تنظیم می گردد. توجه داشته باشید دما ۲۴۰ می تواند بر اساس نوع برنج، میزان آبکشی کمی متفاوت باشد.
- ۱۱- برای تنظیم دما دکمه فلش به سمت پایین را فشار دهید.
- ۱۲- نمایشگر بالا عبارت SU و نمایشگر پایین دما تنظیم شده را نمایش می دهد.
- ۱۳- با کلید های جهت بالا و پایین دما دلخواه (۲۴۰ درجه) را انتخاب کنید.
- ۱۴- پس از انتخاب دما دکمه فلش را فشار دهید.
- ۱۵- نمایشگر بالا عبارت ON را نمایش می دهد که نشان دهنده مدت زمان مجاز برای کاهش دما است. که عددی بین ۱ تا ۹۹ بر حسب ثانیه را قبول می کند. بدین معنی که زمانی که دمای فر از دما تنظیم شده پایین تر شود دستگاه مطابق عددی که برای پارامتر ON تنظیم شده بر حسب ثانیه منتظر می ماند و سپس برنر های کمکی را روشن می کند.
- ۱۶- برای تنظیم مقدار پارامتر ON با کلید های جهت (+ / -) زمان مورد نظران را تنظیم کنید. زمان پیش فرض تنظیمات کارخانه ۲ ثانیه است.
- ۱۷- پس از تنظیم زمان روشن شدن کلید فلش را فشار دهید.
- ۱۸- نمایشگر بالا عبارت Off را نمایش می دهد. این پارامتر زمان خاموش شدن پس از رسیدن دما فر به دمای تنظیم شده است. که عددی بر حسب ثانیه از ۱ تا ۹۹ ثانیه است. و بدین معنی است که چند ثانیه پس از رسیدن دما فر به دما تنظیم شده برنر های کمکی خاموش گردند. که زمان تنظیم شده کارخانه ۲ ثانیه است.

- ۱۹- برای تنظیم مقدار پارامتر Off با کلید های جهت زمان مورد نظرتان را تنظیم کنید.
- ۲۰- پس از تنظیم زمان خاموش شدن کلید فلش را فشار دهید.
- ۲۱- نمایشگر بالا عبارت hYS را نمایش می دهد. این پارامتر محدوده مجاز تغییر دما بر حسب درصد را نمایش می دهد و معنی آن این است که چند درصد دما تنظیم شده قابل قبول است. این عدد از ۲ تا ۳۵ درصد است و درصد پیش فرض کارخانه ۲ درصد است.
- ۲۲- برای تنظیم مقدار پارامتر hYS با کلید های جهت، درصد مورد نظرتان را تنظیم کنید.
- ۲۳- با فشار دادن کلید فلش، تنظیمات ترموستات کامل و ذخیره می شود.
- ۲۴- در این حالت نمایشگر بالا نمایش دهند دما واقعی فر و نمایشگر پایین دما تنظیم شده را به نمایش می گذارد.
- ۲۵- در صورت اختلاف دو دما، دستگاه برنر های کمکی را روشن می کند و پس از رسیدن دما داخل فر به عدد تنظیم شده برنر های خاموش می گردد.
- ۲۶- در این حالت دستگاه آماده است و از آن استفاد نمایید.
- ۲۷- برای تنظیم سرعت یک طرف پیتزا در فر قرار داده و سرعت کانوایر (ریل دستگاه) را بر روی ۲۵ قرار دهید. پس از خروج پیتزای پخته شده، کیفیت آن را بررسی نمایید. با توجه به کیفیت پخت سرعت را مجدداً تنظیم نمایید.

نگهداری دستگاه

- ۱- پس از استفاده از دستگاه سطح کانوایر را با برس سیمی تمیز کرده که باقی مانده غذا از سطح پاک گردد.

۲- برای تمیز کردن دستگاه از پارچه نمدار و مواد چربی زدا مناسب برای استیل استفاده نمایید. و هرگز آب به دستگاه نپاشید.



عیب یابی

راه حل	شرح	مشکل	ردیف
<p>۱- احتمال عدم تطبیق فاز می باشد. جهت دو شاخ برق را عوض کنید.</p> <p>۲- در صورتیکه با تعویض جهت دو شاخ مشکل حل نشد، احتمال کثیف بودن و یا قطع سیم میله یون است. در اینصورت ابتدا سیم میله یون را بررسی کنید.</p> <p>۳- در صورت سالم بودن سیم و اتصال میله یون، میله یون را باز کرده و با یک سمباده تمیز نمایید. و دوباره آن را ببندید.</p>	<p>دستگاه جرقه می زند و پیلوت چند ثانیه شعله ور می گردد و سپس خاموش می گردد.</p>	روشن نشدن دستگاه	۱
<p>۱- جرقه در مسیر گاز ایجاد نمی شود.</p>	<p>بوی گاز به مشام می رسد و علی رغم جرقه زدن دستگاه، دستگاه روشن نمی شود.</p>		

<p>۲- در این وضعیت، برای حل موقت مشکل، با یک مشعل فر را روشن نمایید. و با واحد خدمات برای رفع عیب تماس بگیرید.</p>			
<p>۱- در این وضعیت، برای حل موقت مشکل، با یک مشعل فر را روشن نمایید. و با واحد خدمات برای رفع عیب تماس بگیرید.</p>	<p>بوی گاز به مشام می رسد و ولی جرقه زن کار نمی کند.</p>		
<p>احتمال سوختن شیر برقی و یا رله کنترل گاز هست. برای رفع مشکل با واحد خدمات تماس بگیرید.</p>	<p>بوی گاز به مشام نمی رسد.</p>		
<p>احتمال خوردگی گیربکس می باشد. برای تعویض گیربکس با واحد خدمات تماس بگیرید.</p>	<p>توری کانوایر در حین حرکت متوقف می گردد.</p>	<p>ریل دستگاه حرکت نمی کند</p>	<p>۲</p>
<p>احتمال اشکال در ولوم و یا اینورتر هست. برای بررسی موضوع با واحد خدمات تماس بگیرید.</p>	<p>توری کانوایر حرکت نمی کند.</p>		

فهرست و مشخصات قطعات یدکی

ردیف	عنوان	مشخصات	کد
۱	اینوترتر	تک فاز به ۳ فاز / نیم اسب	
۲	رله کنترل گاز	رله کنترل فاز شکوه مدل ۷۳۹ / دو مشعل	
۳	شیر برقی		
۴	ولوم	۱۰ کیلو اهم	
۵	کلید ۱/۰	کاوه ۱۶ آمپر	
۶	ترموستات	۰ تا ۹۰۰ شیوا امواج	
۷	میله یون	قطر ۳ میلی طول ۱۵ سانت	
۸	میله جرقه زن	قطر ۳ میلی طول ۱۵ سانت	
۹	سیم میله یون	سیم نسوز تک رشته	
۱۰	ترموکوپل		
۱۱	سیم ترموکوپل	سیم نسوز دو رشته	
۱۲	بوبین جرقه		
۱۳	موتور	۳ فاز / نیم اسب	
۱۴	کانوایر کامل	دهنه ۷۰ و یا ۵۰	
۱۵	توری ریل استیل		
۱۶	بلبرینگ و چرخ دنده		
۱۷	گیربکس کوچک		
۱۸	گیربکس بزرگ		