

# N'DUSTRIO

PREPARIN-DUSTRIO – SEBZE HAZIRLIK EKİPMANLARI



## PATATES SOYMA MAKİNESİ

→ MONTAJ TALİMATI

→ KULLANMA TALİMATI

→ BAKIM TALİMATI



PS-10 T



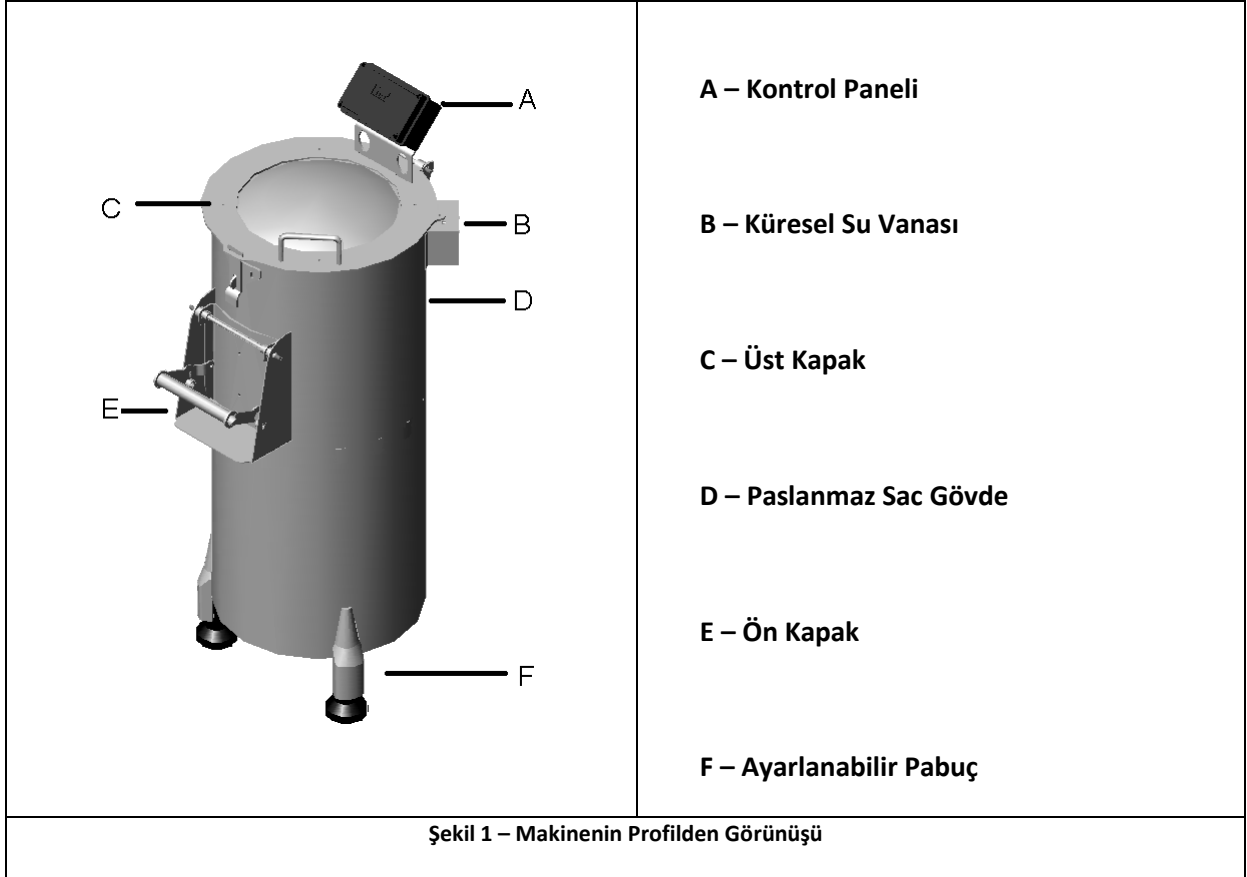
PS-20 T

## I. MONTAJ TALİMATI

- Kurulum, konusunda bilgi sahibi profesyonel kişiler tarafından yapılmalıdır.

### Teknik Özellikleri

PATATES SOYMA MAKİNELERİ		
MODEL	PS-10 T	PS-20 T
KAPASİTE (KG)	10 - 20	20 - 30
MOTOR GÜCÜ (KW)	0,75	1,1
VOLTAJ (V)	230/400	230/400
AĞIRLIK (KG)	72	92
EBAT (MM)	600x500x1080	660x580x1210



### Kullanım Öncesi Uyarı ve Önlemler

- Makinenizi, hijyenik bir ortamda çalıştırmanız insan ve çevre sağlığı açısından çok önemlidir. Bu sebeple makinenizi nemli, kirli, yağlı, tozlu v.b. ortamlarda çalıştırmayınız.

## I. MONTAJ BİLGİLERİ

### 1.2.1 Montaj

- Makinenizi düz bir zemin üzerine oturtunuz.
- Makinenizin dengesini ayarlanabilir pabuçlar yardımıyla sağlayınız.
- Makineniz çalışırken, makinenizin sabit olduğundan emin olunuz.
- Makinenizin elektrik bağlantılarını mutlaka konusunda uzman kişilere yaptırınız.
- Elektrik sisteminizin voltajının, makinenizin etiketindeki elektrik voltajı ile aynı olduğundan emin olunuz.
- Makinenizin kazan dönüş yönünü kontrol ediniz. Kazanın dönüş yönü, kapaktaki ok işareti ile aynı yönde olmalıdır. Eğer dönüş yönü ters ise fişteki iki faz kablosunun yerini değiştiriniz.
- Makine sarı/yeşil kablo ile topraklanmalıdır.

## II. KULLANMA TALİMATI

### 1. Kullanım Amacı

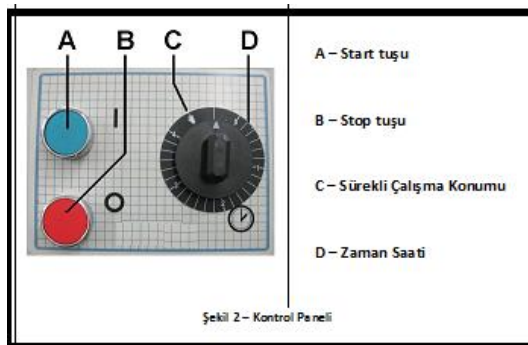
- Patates Soyma Makineleri, küçük ve orta ölçekteki fastfood, hastane, otel, yemekhane, okul, yurt, lokanta ve diğer endüstriyel mutfakların patates soyma ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla özel olarak tasarlanmıştır. Patates Soyma Makineleri, patates soyma zamanınızı kısaltır, size zaman kazandırarak, iş yükünüzü hafifletir.

### 2.1. Çalıştırma Talimatı

- Patatesleri, makinenize kesinlikle çuvaldan boşaltmayınız. Bunun yerine başka bir kaba doldurup yıkadıktan sonra makineye yerleştirmeyi tercih ediniz. Patateslerin içinde kum, toprak, çakıl vs. gibi birikintilerin olmamasına dikkat ediniz.
- Makinenizin su giriş bağlantısını, makinenizle birlikte size verilen hortum ile yapınız.
- Soymak istediğiniz patatesleri yıkayınız ve üzerinde çamur kalmadığına emin olunuz.
- Patatesleri, kapasiteyi aşmayacak miktarda makineye yerleştiriniz ve kapağı kapatarak kilitleyiniz. Maksimum kapasiteler aşağıda belirtilmiştir.

Çalışma Kapasiteleri				
Modeller	Patates Miktarı (Kg)	Soyma Süresi (Dak.)	Öğün / Saat	Soyma Kapasitesi (Saat )
PS-10 T	10	3-5 dakika	< 500 öğün / saat	200
PS-20 T	25	3-5 dakika	> 500 öğün / saat	600

- Fişi prize takınız.
- Makinenizi çalıştırmak istediğiniz süreyi, kontrol panelindeki zaman saati ekranından görerek (F), sağdaki zaman saati süre tuşları (D, E) yardımıyla ayarlayınız.
- Kontrol panelindeki su açma-kapama tuşuna (B) basarak suyu açınız.
- Start tuşuna (A) basarak makineyi çalıştırınız.
- Şayet makinenizi ayarladığınız süre bitmeden kapatmak istiyorsanız stop tuşuna (C) basınız.
- Patatesleriniz tamamen soyulduktan sonra makinenizi, ayarladığınız süre bitmemişse bile stop tuşuna basarak durdurabilirsiniz.
- Makineyi durdurduktan sonra, patatesleriniz tamamen temizleninceye kadar suyu açık tutunuz. Suyu kapatmak için su açma-kapama tuşuna (B) basınız.



- Makineniz, ayarladığınız süre sona erince, daha önce kurduğunuz süreye kendiliğinden ayarlanacaktır.
- Patateslerin tavsiye edilen soyulma süresi 3 ila 5 dakika arasındadır. Bu süre malzemenin cinsine ve büyüklüğüne göre değişkenlik gösterebilir.
- Patatesleri makineye doldururken elinizin kapakla gövde arasına sıkışmaması için gerekli önlemi alınız ve makineyi doldurduktan sonra kapağı tamamen kapattığınıza emin olunuz.
- Makineniz ile ilgili olası tehlikeli durumlara karşı çeşitli önlemler alınmıştır. Makinenin kapağına konulan mikro anahtar sayesinde kapak açıldığında makineniz otomatik olarak durur. Ayrıca kontrol paneli kapağın üstünde olup gövdeden bağımsızdır.
- Makinenizin altına su tutmayınız. Aksi taktirde motorun yanmasına veya elektrik çarpmasına sebebiyet verebilirsiniz.

### III. BAKIM VE TEMİZLİK

#### 3.1. Temizleme Talimatı

- Kazanın içinde kalan malzeme tamamen temizleninceye kadar suyun açık kalmasını sağlayınız.
- Makinenizi temizlemeye, makine ile işiniz bittikten sonra başlayınız ve temizliği, makineniz çalışmaz durumda iken yapınız.
- Temizliği yapmadan önce makinenin elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.
- Sabunlu sıcak su ve deterjan kullanarak makinenizin gövdesini temizleyiniz.
- Makinenizin içini elle temizlemeye çalışmayınız.
- Makineyi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.
- Makineniz çalışırken kesinlikle makineyi temizlemeye çalışmayınız.
- Makinenizi tekrar çalıştırmaya, tamamen kuruduktan sonra başlayınız.
- Her kullanımdan sonra veya günlük olarak makinenizin gövdesini nemli bir bezle siliniz.

**Not: Makineniz çalışır durumda iken kesinlikle makinenizi temizlemeye çalışmayınız. Makinenizi kesinlikle tazyikli suyla yıkamayınız.**

#### 3.2 Periyodik Bakım

- Haftada en az bir defa olmak üzere makinenizin alt diskini çıkararak, altında olabilecek toz, çamur ve birikintileri temizleyiniz.
- Alt diski yerine takarken yuvasına tamamen oturduğuna emin olunuz. Gerekirse sağa-sola çevirerek diskin yerine oturmasını sağlayınız.

# N'DUSTRIO

Aydınlı Mah. İstanbul Anadolu Yakası  
Organize Sanayi Bölgesi Mermerciler Cad.  
No:41 PK.34953 Tuzla / İstanbul  
Tel : +90 216 593 02 42 Faks:+90 216 593 02 43  
[info@ndustrio.com](mailto:info@ndustrio.com) [www.ndustrio.com](http://www.ndustrio.com)



GPG

N'DUSTRIO