

यूजर मैनुअल: कुकीज-ड्रॉपिंग मशीन



हिंदशेफ प्राइवेट लिमिटेड

पता: ग्राउंड फ्लोर, केएच नंबर-50/24/2, मेट्रो पिलर नंबर 482 के पास, ग्राम मुंडका, नई दिल्ली,

110041

राजधानी पार्क मेट्रो स्टेशन के पास (ग्रीन लाइन)

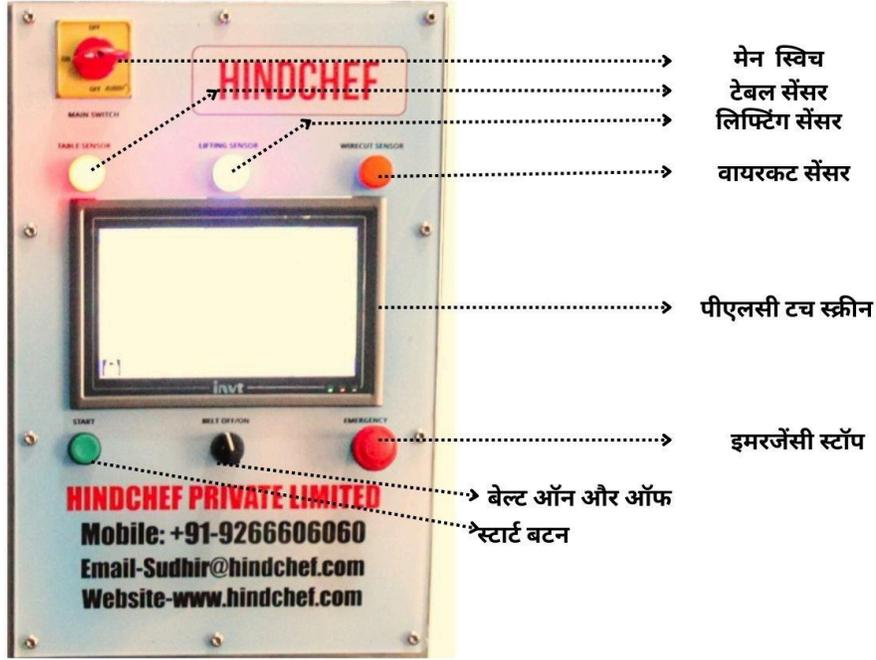
कॉल/व्हाट्सएप: 9266606060

फीचर्स

कुकीज़-ड्रॉपिंग मशीन



कण्ट्रोल बटन



मेन फीचर्स

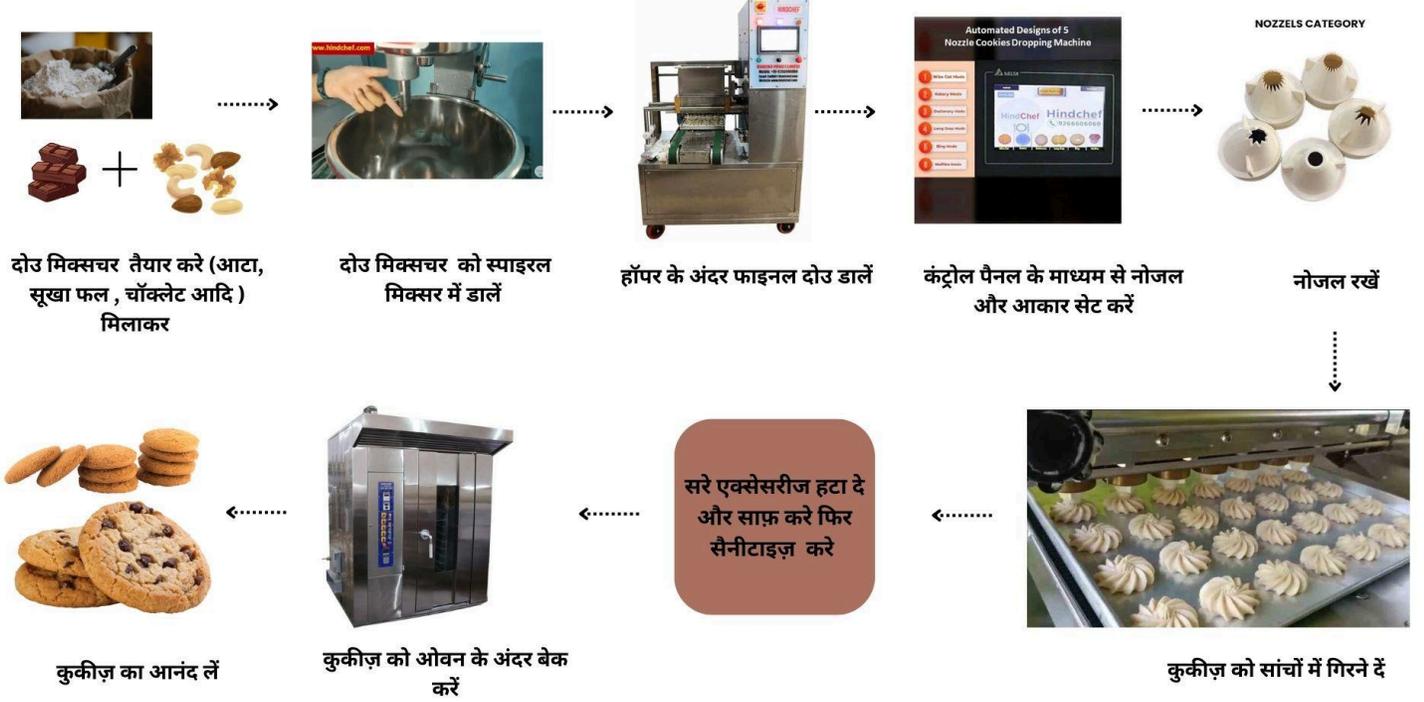
- मशीन की बॉडी स्टेनलेस स्टील से बनी है।
- रॉ मटेरियल डालने के लिए हॉपर एक हॉपर जुड़ा हुआ है।
- और हॉपर डोजिंग यूनिट, नोजल और मोल्ड से जुड़ा हुआ है।
- एक कन्वेयर बेल्ट मोल्ड और आनुपातिक कुकीज़ को गिराता है।
- इसके आसान मूवमेंट के लिए एक लॉक करने योग्य व्हील जुड़ा हुआ है।
- इसके कंट्रोल पैनल में इसके सुव्यवस्थित और आसान कुकी कंट्रोल के लिए एक बटन होता है।
- इसमें एक मेन स्विच, टेबल सेंसर, लिफ्टिंग सेंसर, वायरकट सेंसर, मेन स्विच, स्टार्ट बटन, बेल्ट ऑन और ऑफ और एक इमरजेंसी स्विच शामिल है।
- हम इसकी PLC कंट्रोल स्क्रीन द्वारा नोजल कैटेगरी और शेप सेट कर सकते हैं।

मेन एप्लीकेशन एरियाज

- बेकरी व्यवसाय
- आटा चक्की,
- स्नैक फूड फैक्ट्री,
- फ्रोजन फूड फैक्ट्री,
- बेवरीज फैक्ट्री
- केक बनाने की फैक्ट्री

उपयोग दिशा

उपयोग निर्देश-कुकीज़ ड्रॉपिंग मशीन



- हमें कुकीज़ बनाने के लिए स्पाइरल मिक्सर का उपयोग करके दोउ तैयार करना होगा।
- कुकीज़ की रेसिपी पसंद के अनुसार आटा, सूखे फल , पानी और अन्य सामग्री मिलाएँ।
- हॉपर के अंदर तैयार दोउ डालें।
- कण्ट्रोल पैनल पर जाएँ और नोजल कैटेगोरी (5 नोजल, 6 नोजल, या 7 नोजल) सेट करें।
- PLC टच पैनल के माध्यम से शेष (वायर-कट मोड, रोटरी मोड, लॉन्ग ड्रॉप मोड) का चयन करें।
- इन्फ्रारेड सेंसर सभी कमांड सेन्स कर लेते हैं और कुकीज़ को मोल्ड पर गिराते हैं सेटिंग के अनुसार।

- स्टार्ट बटन दबाएँ।
- मोल्ड को नोजल के नीचे रखें।
- कुकीज को मोल्ड के ऊपर अपने आप इकट्ठा होने दें।
- एक पंक्ति या ट्रे भर जाने के बाद, यह या तो अपने आप आगे बढ़ जाती है, या ऑपरेटर इसे अगली खाली ट्रे से बदल देता है।
- मशीन बैच प्रोडक्शन के लिए यह प्रोसेस रिपीट होती रहती है
- अंत में, मशीन को बंद कर दें।
- नोजल, हॉपर आदि जैसे सभी एक्सेसरीज बाहर निकाल लें।
- भविष्य में कंटैमिनेशन से बचने के लिए इसे खाद्य-सुरक्षित सैनिटाइज़र का उपयोग करके साफ़ करें।
- मशीन को सुरक्षित तरीके से रखें।

सफाई गाइड

- सभी एक्सेसरीज (हॉपर, नोजल, कन्वेयर बेल्ट और मशीन की सतह) को साफ करने के लिए हमेशा गुनगुने पानी और फूड सेफ डिटर्जेंट का उपयोग करें।
- हार्ड केमिकल या ब्लीच से बचें, क्योंकि वे फूड सेफ्टी को प्रभावित कर सकते हैं।
- साबुन को साफ, नम कपड़े से पोंछें।
- बैक्टीरिया को मारने के लिए सप्ताह में एक बार फूड सेफ सैनिटाइज़र का उपयोग करें।

सुरक्षा के लिए सावधानियाँ

- मशीन को सही वोल्टेज (220-240V) और तापमान सेटिंग पर चलाएँ।
- किसी भी शॉर्ट सर्किट से बचने के लिए बिजली के सॉकेट और कॉम्पोनेन्ट पर पानी न गिराएँ।
- किसी भी तरह के कंटैमिनेशन को रोकने के लिए हमेशा फूड-ग्रेड क्लीनर का इस्तेमाल करें।
- मशीन ऑपरेशन के दौरान और बाद में चूहों और अन्य कीड़ों को मशीन तक पहुँचने से रोकें।

वारंटी

- प्रॉडक्ट की 1 वर्ष की वारंटी प्रदान की जाती है।
- गलत तरीके से इस्तेमाल और किसी मानवीय गलती के कारण होने वाले फिजिकल नुकसान वारंटी के अंतर्गत कवर नहीं किए जा सकते हैं और इसके लिए तदनुसार शुल्क लिया जाएगा।
- वारंटी केवल विनिर्माण दोषों को कवर करेगी।
- बिजली की समस्याओं जैसे कि ढीली वायरिंग, ओवर वोल्टेज, अंडर वोल्टेज और गलत आवृत्ति के कारण होने वाले दोष वारंटी द्वारा कवर नहीं किए जाते हैं।
- वारंटी सील और बेल्ट जैसे कसुमब्लिस सामग्रियों को कवर नहीं करती है।
- भाग का कूरियर शुल्क ग्राहक को देना होगा।
- हम रेसिपी पर अपने शेफ के साथ प्रशिक्षण और लाइव डेमो भी प्रदान करते हैं/
