



دفترچه راهنمای دستگاه های سیخ گیر کباب

اطلس ماشین سپاهان

## فهرست مطالب

۳	.....	درباره اطلس ماشین
۴	.....	مقدمه
۵	.....	معرفی سیخ گیرهای اطلس ماشین سپاهان
۷	.....	آموزش راه اندازی دستگاه ها
۱۱	.....	نحوه ی باز و بسته کردن سیستم تزریق گوشت در دستگاه های تیپ تزریق عمودی
۱۲	.....	نحوه ی باز و بسته کردن سیستم تزریق گوشت در دستگاه های تیپ تزریق افقی
۱۳	.....	نحوه ی باز و بسته کردن قالب های دستگاه ها
۱۴	.....	اخطار
۱۵	.....	اقدامات لازم بعد از اتمام کار با دستگاه و نکات مهم و ضروری
۱۶	.....	تماس با ما

## درباره اطلس ماشین

گروه صنعتی اطلس ماشین سپاهان از سال ۱۳۸۲ فعالیت خود را آغاز نموده است .

این شرکت ، مشاور ، طراح و سازنده ی تخصصی ماشین های سیخ گیر کباب کوبیده ، همبرگر زن ، اتوماسیون پخت و تجهیزات آشپزخانه های صنعتی می باشد.

ما مفتخریم به بهره گیری از تجربیات ارزشمند و موفق ۱۹ سال گذشته و با در اختیار داشتن تیم مهندسی خلاق در امر طراحی و پرسنل باتجربه و مجرب ، همچنین رعایت استانداردهای کیفی باشتابی بیشتر از گذشته جایگاه خود را در حوزه صادرات ، فروش ، خدمات و برطرف کردن نیاز مشتریان خود ارتقاء دهیم . در همین راستا با هدف ارائه ی خدمات فروش و پس از فروش متناسب با نیاز مشتریان عزیز اقدام به طراحی ، معرفی و ارائه ی محصولات ممتاز و با کیفیت به جامعه ی صنایع غذایی کشور و همچنین حوزه بین المللی از جمله کشورهای حاشیه خلیج فارس و شهرهای مختلف در سراسر دنیا نموده است ، که در حال حاضر نیز این روند ادامه دارد.

## مقدمه

لطفا قبل از استفاده از دستگاه، برای آگاهی از نکات ایمنی و نحوه استفاده صحیح از محصول، این دفترچه راهنما را مطالعه کنید.

- توضیحات دفترچه بر اساس تنظیمات پیش فرض دستگاه ها ارائه شده اند .
- برخی از مطالب، بسته به مدل محصول خریداری شده ، ممکن است با دستگاه شما متفاوت باشند .
- کارکرد بی نقص و صحیح دستگاه به اجرای درست دستورالعمل نصب و راه اندازی طبق دفترچه راهنما بستگی دارد .
- دستگاه ها دارای ۲ سال گارانتی و ۱۰ سال خدمات پس از فروش می باشند.
- هر گونه دستکاری و تغییر در طراحی دستگاه و همچنین خسارت و آسیب دیدگی قطعات ناشی از ضربه و یا رسیدن آب و رطوبت به قسمت پنل برق ، دستگاه را از تعهدات گارانتی خارج میکند.

## معرفی سیخ گیرهای اطلس ماشین سپاهان

سیخ گیرهای اطلس ماشین سپاهان در دو گروه مبله و رومیزی با دو تیپ تزریق گوشت عمودی و افقی تولید میشوند، که بسته به سیستم دستگاه تولیدی، گرمایش قالب های آنها نیز به دو صورت گرمایش توسط المنت و گرمایش توسط چرخش آبگرم درون قالب می باشند. انواع مدل های سیخ گیر تولیدی اطلس ماشین به شرح زیر است:

۱- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۸۰۵۰ مبله با سیستم گرمایش قالب المنت

۲- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۸۰۵۰ مبله با سیستم گرمایش قالب آبگرم

۳- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۸۰۵۰ رومیزی با سیستم گرمایش قالب المنت

۴- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۸۰۵۰ رومیزی با سیستم گرمایش قالب آبگرم

۵- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۶۰۵۵ مبله

۶- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۶۰۵۵ رومیزی

۷- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۶۰۴۷ رومیزی

۸- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۵۰۴۷ مبله سفارشی

۹- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۵۰۴۷ مبله

۱۰- دستگاه سیخ گیر کباب کوبیده مدل ۵۰۴۷ رومیزی



## آموزش راه اندازی دستگاه ها

۱- بسته بندی دستگاه را باز کنید و دستگاه را به مکان مورد نظر برده و ترمز چرخ ها فعال کنید. (مکان قرارگیری دستگاه باید از رطوبت و آب ریزی دور باشد).

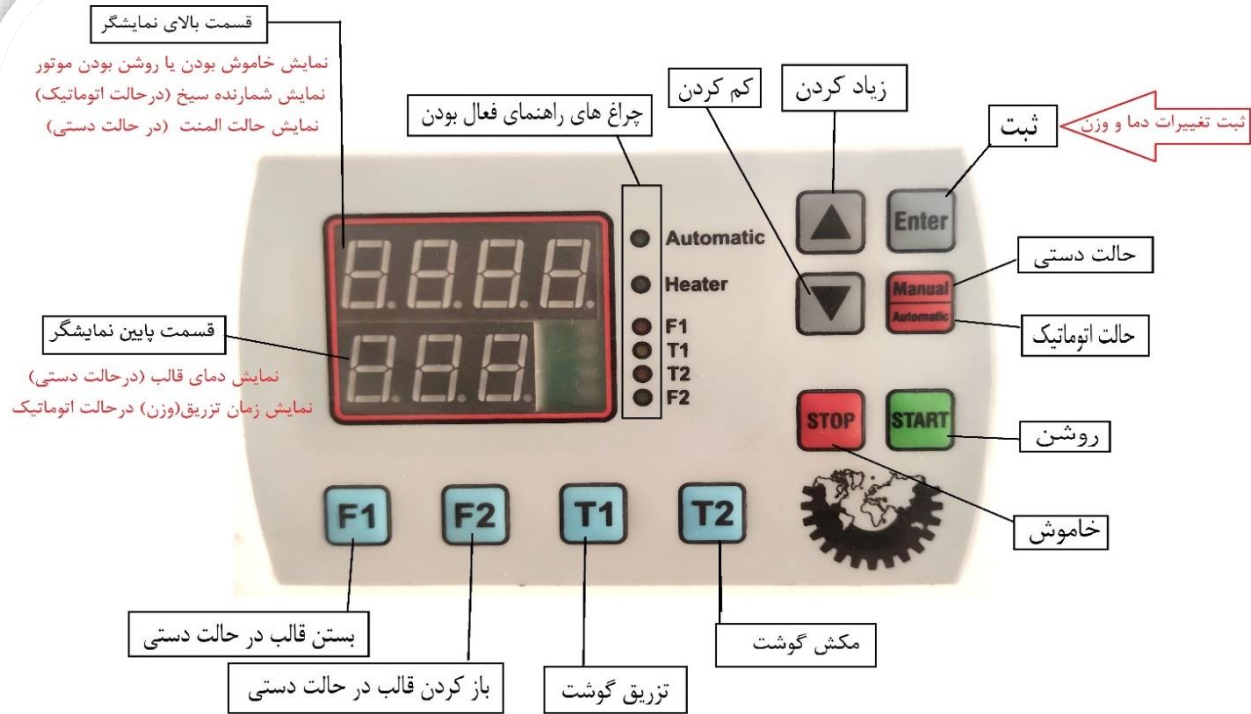
❖ پک لوازم یدکی: شامل یک عدد پیچ و مهره خروسکی ، یک عدد سوپاپ کوچک و یک عدد سوپاپ بزرگ به همراه قرار سیخ دستگاه می باشد. ۲- با توجه به نوع افقی یا عمودی بودن دستگاه خریداری شده طبق صفحه ۱۱ یا ۱۲ دفترچه راهنما ، سیستم تزریق دستگاه خود را باز کنید و تمام قطعات را تمیز بشویید ، سپس دوباره مونتاژ کنید. (توجه داشته باشید قطعات را خشک کرده و سپس مونتاژ کنید).

۳- درب کناری دستگاه را باز کنید. (درب بصورت کشویی و مانند درب کولرهای آبی باز میشود) و سپس مقدار ۲۰ لیتر روغن هیدرولیک گرید ۶۸ از مارک معتبر را درون باک هیدرولیک دستگاه بریزید. (حجم کل باک دستگاه ۳۰ لیتر می باشد در صورتی که منطقه شما گرمسیری است یا محیط آشپزخانه شما خیلی گرم و یا تیراژ خیلی بالایی دارید ، برای بازدهی و عملکرد بهتر دستگاه مقدار روغن هیدرولیک را تا ۲۷ لیتر افزایش دهید).

۴- بعد از انجام مراحل ذکر شده ، دو شاخ برق دستگاه را به پریز برق شهری (تکفاز) متصل نمایید. (برای جلوگیری از آسیب رسیدن به سیستم plc دستگاه ناشی از نوسانات احتمالی برق از محافظ استاندارد استفاده کنید. توجه داشته باشید ، دو شاخه دستگاه طبق استاندارد مجهز به سیم اتصال به زمین (ارت) می باشد. اگر پریز ساختمان شما فاقد سیم اتصال به زمین (ارت) است. جهت ایمنی لطفا یک رشته سیم برق معمولی را به یکی از پیچ های بدنه دستگاه وصل کنید و سردیگر آن را به یک اتصال فلزی که به زمین وصل باشد متصل کنید.



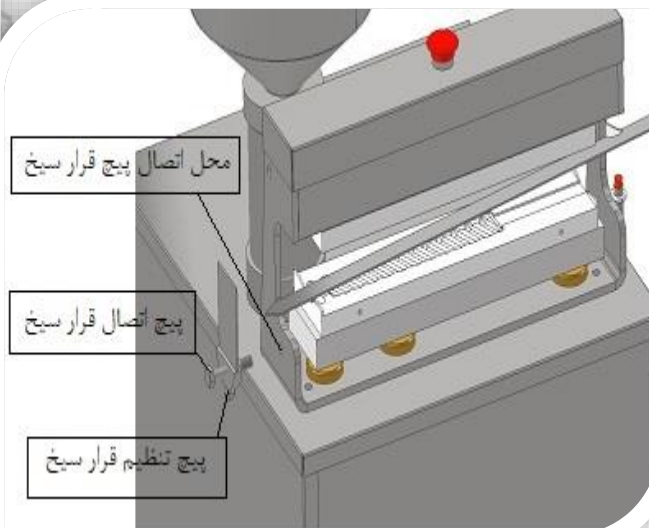
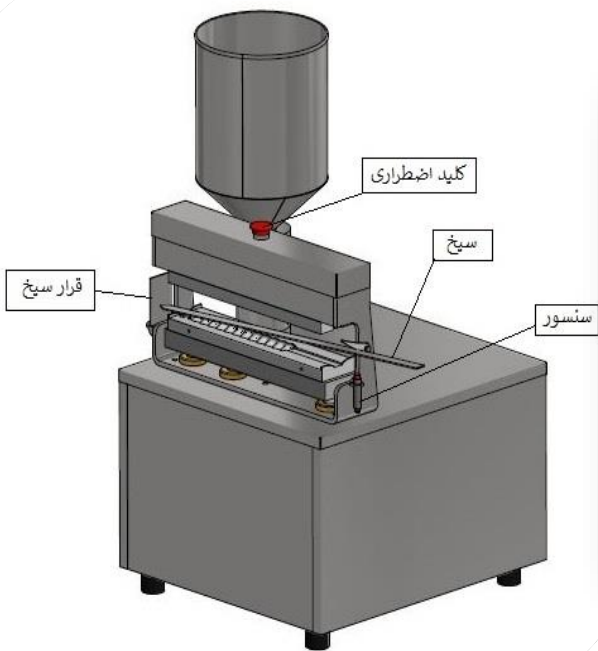
سپس از روی پنل نمایشگر ، دستگاه را طبق دستورالعمل زیر تنظیم و راه اندازی کنید.



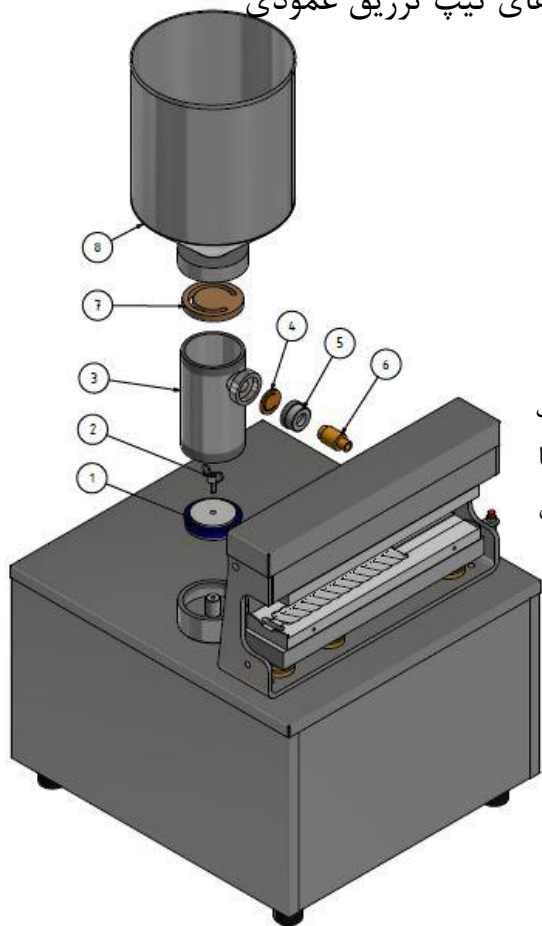


- با اتصال به برق ، دستگاه بصورت پیشفرض روی حالت دستی میباشد و کلمه OFF روی نمایشگر نشان داده میشود.
- دمای قالب را با کلیدهای فلش بالا(زیادکردن) و پایین(کم کردن) از روی پنل تنظیم کنید ( دمای استاندارد بین ۶۰ تا ۶۵ درجه سانتیگراد می باشد ) بعد از تنظیم عدد دما حتما کلید ثبت(Enter)را فشار دهید تا تغییرات اعمال شوند .
- ❖ نکته : درحالت دستی کلیدهای F1(بستن قالب) ، F2(بازکردن قالب) ، T1(تزریق گوشت) و T2(مکش گوشت) فعال میباشند. توجه داشته باشید سیخ گیری اتوماتیک در این حالت انجام نمیشود و صرفا جهت تمیزکاری ، سرویس و تنظیم استفاده می شوند.
- با فشار دادن کلید سبز (start) دستگاه را روشن نمایید.
- دستگاه را روی حالت اتوماتیک قرار دهید. (فشار دادن کلید Manual/Automatic)
- با این کار قالب و پیستون دستگاه به حالت اولیه خود برمیگردند و چراغ حالت اتوماتیک روی پنل روشن میشود و دستگاه آماده سیخ گیری می باشد.
- از پک قطعات یدکی قرار سیخ را برداشته و در محل نمایش داده شده مطابق تصویر سمت راست صفحه ۱۰ به وسیله پیچ اتصال موجود ، متصل میکنیم و با شل کردن پیچ تنظیم متناسب با اندازه سر منقل یا دستگاه کباب پز خود فاصله گوشت تا نوک سیخ را تنظیم کرده و پیچ تنظیم را سفت نمایید.
- سیخ تمیز و خشک را در محل قرار گیری سیخ طبق تصویر سمت چپ صفحه ۱۰ میگذاریم به این صورت که ابتدا نوک سیخ را به محل قرار سیخ و در راستای وسط قالب گذاشته و سپس سیخ را رها میکنیم تا سنسور آن را تشخیص داده و عمل سیخ گیری بصورت اتوماتیک انجام شود.بعد از سیخ گیری ، سیخ را برداشته و سیخ های بعدی را همینگونه قالب گیری میکنیم.

- کلید اضطراری قرمز رنگ جهت ایمنی روی تاج دستگاه تعبیه شده در مواقع خطر با زدن و فشار دادن آن دستگاه به حالت اولیه خود باز گشته و خاموش میشود.



## نحوه ی باز و بسته کردن سیستم تزریق گوشت دستگاه های تیپ تزریق عمودی



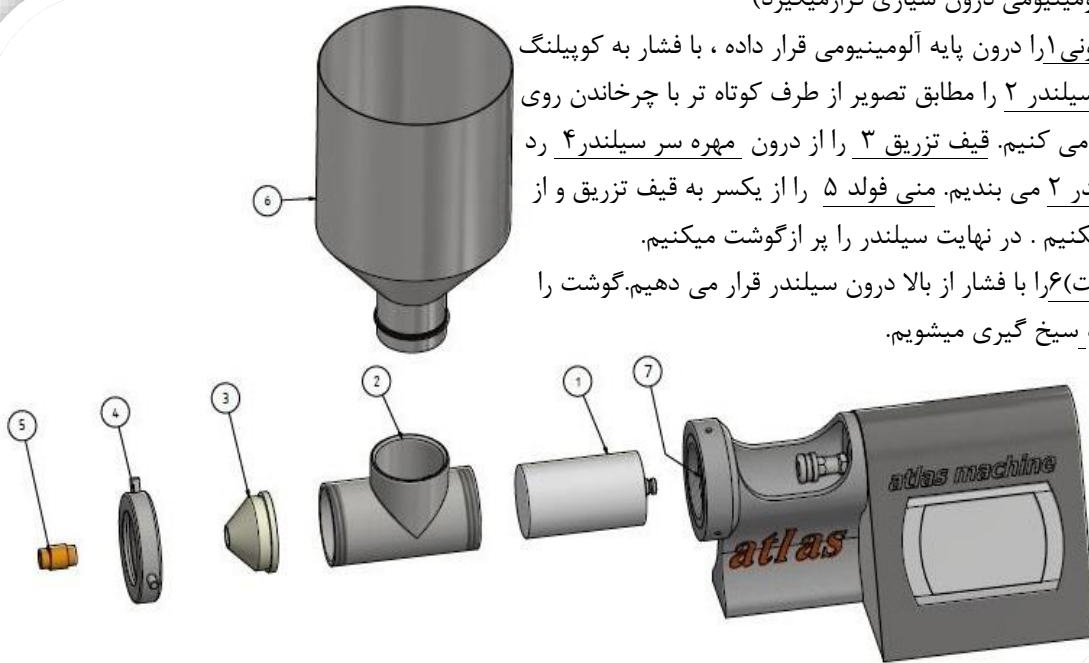
- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| ۱- پیستون                    | ۲- پیچ خروски                |
| ۳- سیلندر                    | ۴- سوپاپ کوچک (سوپاپ سیلندر) |
| ۵- مهره تزریق                | ۶- رابط تزریق                |
| ۷- سوپاپ بزرگ (سوپاپ ته قیف) | ۸- قیف تزریق (مخزن گوشت)     |

نحوه مونتاژ: ابتدا پیستون ۱ را سر شافت جک بصورت صحیح قرار میدهیم طوری که شیار پشت آن روی میله جک بنشیند و سپس با پیچ خروски ۲ مهر می‌کنیم. سیلندر ۳ را در جای خود با پیچاندن محکم می‌بندیم. (سیلندر را مورب جا بزنی که پکینگ راحت تر وارد آن شود سپس صاف کرده و ببیچانید تا محکم بسته شود). سوپاپ کوچک ۴ را درون سوراخ تزریق قرار داده و مهره تزریق ۵ را روی آن می‌بندیم. سر کوچک رابط تزریق ۶ را درون مهره تزریق قرار داده و سر بزرگ درون سوراخ قالب قرار میگیرد. سیلندر را پر از گوشت می‌کنیم. و در نهایت سوپاپ بزرگ ۷ را درون ته قیف تزریق ۸ قرار داده و سر سیلندر به روش پیچاندن سفت می‌کنیم. و در پایان گوشت را درون قیف ریخته و آماده سیخ گیری می‌شویم.

## نحوه ی باز و بسته کردن سیستم تزریق گوشت دستگاه های تیپ تزریق افقی

- ۱- پیستون تفلونی
- ۲- سیلندر
- ۳- قیف تزریق
- ۴- مهره سر سیلندر
- ۵- رابط تزریق به قالب
- ۶- قیف تزریق (مخزن گوشت)
- ۷- اورینگ (داخل پایه آلومینیومی درون شیاری قرارمیگیرد)

نحوه مونتاژ: پیستون تفلونی را درون پایه آلومینیومی قرار داده ، با فشار به کویپلنگ اتصال می دهیم . سپس سیلندر ۲ را مطابق تصویر از طرف کوتاه تر با چرخاندن روی پایه ی آلومینیومی سفت می کنیم. قیف تزریق ۳ را از درون مهره سر سیلندر ۴ رد می کنیم و آن را به سیلندر ۲ می بندیم. منی فولد ۵ را از یکسر به قیف تزریق و از سر دیگر به قالب وارد میکنیم . در نهایت سیلندر را پر از گوشت میکنیم. و قیف تزریق (مخزن گوشت) ۶ را با فشار از بالا درون سیلندر قرار می دهیم. گوشت را درون قیف ریخته و آماده سیخ گیری میشویم.



## نحوه باز و بسته کردن قالب های دستگاه ها

- برای باز کردن قالب ابتدا قالب بالا را به اینصورت که تک پیچ خروסקی جلوی قالب را شل میکنیم تا قالب آزاد شود و با دو دست قالب را به سمت پایین کشیده و بیرون می آوریم .
- قالب پایین را نیز به همین شکل و با شل کردن تک پیچ خروסקی بیرون می آوریم .
- توجه داشته باشید قالب ها را با آبگرم و ابر شستشو دهید ، تا تفلون آنها آسیب نبیند. به هیچ وجه از اسکاچ و سیم ظرفشویی جهت شستو قالب استفاده نکنید.
- برای بستن قالب ها نیز ابتدا قالب بالا را بصورت کج جا میزنیم تا منی فولد درون سوراخ تزریق قالب قرار گرفته و پیچ های تنظیم قالب نیز درون سوراخ های راهنمای قالب قرار بگیرند سپس قالب را به فک بالا چسبانده و تک پیچ خروסקی را تا انتها سفت کنید.
- قالب پایین را هم به همین صورت جا بزنید و محکم کنید.
- نکته : برای تست قالب ها پس از بستن آنها و قبل از سیخ گیری ، دستگاه را در حالت دستی روشن کنید و قالب ها به آرامی را ببندید . سطح قالب پایین و بالا باید در یک راستا و صاف هم قرار گرفته باشند .
- قالب های دستگاه ها بر اساس سیخ استاندارد استیل با پهنای ۲سانتیمتر وضخامت ۲میلی متر طراحی و ساخته شده اند.



## اخطار :

- ۱- هنگام کار با دستگاه ها مراقب باشید دست خود یا افراد دیگر نزدیک یا لای قالب ها نباشد .
  - ۲- در دستگاه های تیپ افقی در حین کار و عقب و جلو شدن پیستون ، دست خود یا افراد دیگر را در مسیر آن قرار ندهید. این خطر در دستگاه های تیپ عمودی که تولید انحصاری اطلس ماشین سپاهان می باشد وجود ندارد.
  - ❖ لطفاً به برجسب های ایمنی روی دستگاه ها دقت کنید و از آنها پیروی نمایید.
  - ۳- دستگاه در حالت اتوماتیک با تشخیص و عملکرد سنسور کار میکند ، پس مراقب باشید و به این نکته توجه فرمایید بجز سیخ هر شی فلزی دیگری مانند سگک کمر بند و... که با سرسنسور تماس پیدا کند قالب دستگاه بسته شده و تزریق گوشت نیز انجام میشود لذا هنگام تمیزکاری دستگاه و یا تنظیم دقت کنید دستگاه در حالت اتوماتیک نباشد تا موجب آسیب دیدگی احتمالی نشود.
  - ۴- قالب ها موقع تنظیم دما و آماده به کار شدن دستگاه گرم میشوند پس مراقب تماس دست با قالب ها باشید.
  - ۵- از ریختن آب و شستشوی روی سینی دستگاه و همچنین اطراف پنل برق بپرهیزید و برای نظافت سینی یا روی دستگاه از پارچه تمیز و نمداار استفاده کنید .
  - ۶- در صورت بروز حادثه کلید اضطراری را فشار دهید.
- برای مثال : اگر اپراتور حواسش نباشد و سیخ را کج درون دستگاه بگذارد و قالب بسته شود ، فوراً کلید اضطراری را زده، دستگاه احساس خطر کرده و جهت ایمنی به حالت اولیه بازمیگردد و خاموش میشود . برای شروع به کار دوباره ، دستگاه را روشن کرده و در حالت اتوماتیک قرار داده و اقدام به سیخ گیری صحیح نماید.

## اقدامات لازم بعد از اتمام کار با دستگاه

- بعد از اتمام کار با دستگاه باید تمام قسمت هایی که با گوشت در ارتباط بوده اند را باز کرده و با آب گرم شستشو نمایید .  
توجه : دقت فرمایید برای مونتاژ ، قطعات شسته شده حتما باید خشک شده باشند.

## نکات مهم و ضروری

### سوال و جواب ها

- سوال : هنگام سیخ گیری از لای قالب گوشت بیرون میزند؟
  - جواب : وزن تزریق گوشت زیاد است و باید کم شود ، یا لاستیک سیلیکونی سرقالب بلند است.
  - سوال : هنگام سیخ گیری قالب تا انتها پر نمی شود؟
  - جواب : وزن تزریق گوشت کم است و باید زیاد شود.
  - سوال : بافت گوشت بصورت ریش ریش است و چسبندگی به قالب زیاد است؟
  - جواب : دمای قالب پایین است و باید طبق استاندارد ذکر شده بالا برود .
- مشتریان عزیز میتوانند در صورت داشتن هرگونه سوال یا درخواست راهنمایی تلفنی صوتی و تصویری در مورد نصب و راه اندازی ، مشاوره و دریافت خدمات پس از فروش با شماره های پشتیبانی ۰۹۱۳۲۳۰۸۹۷۹ - ۰۹۹۰۴۰۷۸۹۷۹ تماس حاصل فرمایند.

تماس با ما



برای ورود مستقیم به سایت و دانلود  
فایل دفترچه ی راهنما بارکد فوق را  
با گوشی هوشمند خود اسکن نمایید.



**AtlasMachine**

*machinery for all your needs*

نشانی کارخانه : اصفهان؛ نجفآباد ، منطقه صنعتی جلال آباد ،  
کوچه ی صنعت هفت ، پلاک ۱۲

تلفن : ۰۳۱۴۲۴۹۱۲۲۱

تلفکس : ۰۳۱۴۲۴۹۱۲۲۲

تلفن همراه : ۰۹۱۳۲۳۰۸۹۷۹

[www.atlasmachine.ir](http://www.atlasmachine.ir)