

شستشوی بی‌نقص، درخشان و بهداشتی ظروف سنگین رستوران با مایع ماشین ظرفشویی صنعتی در گالن‌های ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۵۰ کیلویی. پاک‌کنندگی قوی، کف کم و آبکشی فوق‌العاده سریع.

مایع ماشین ظرفشویی صنعتی

در رستوران‌های صنعتی و مراکز پخت‌وپز بزرگ، شستشوی دستی ظروف نه‌تنها زمان‌بر است، بلکه هرگز به درجه بهداشت و درخشندگی موردنظر نمی‌رسد. مایع ماشین ظرفشویی صنعتی به‌طور ویژه برای ماشین‌های ظرفشویی با دمای بالا (۶۰ تا ۸۵ درجه سانتی‌گراد) فرموله شده است تا چربی‌های سوخته، سس‌های غلیظ و باقیمانده مواد غذایی را بدون نیاز به پیش‌شستشوی دستی از بین ببرد. این محصول با ایجاد کف پایین و قدرت آبکشی عالی، مانع از باقی ماندن مواد شوینده روی ظروف می‌شود.

استفاده از این مایع تخصصی تفاوت آشکاری در سرعت گردش ظروف در آشپزخانه‌های صنعتی ایجاد می‌کند. یک رستوران شلوغ ممکن است روزانه هزاران بشقاب، لیوان و قابلمه را بشوید. اگر مواد شوینده نامناسب باشد، آلودگی به ظروف بعدی منتقل شده، لکه‌های آهک و آب روی لیوان‌ها باقی می‌ماند و حتی ممکن است دستگاه دچار کف‌زدگی شود. مایع ماشین ظرفشویی صنعتی دقیقاً برای رفع این چالش‌ها ساخته شده است.

علاوه بر سرعت و کیفیت، موضوع بهداشت و ایمنی مواد غذایی نیز حیاتی است. مایع ماشین ظرفشویی صنعتی استاندارد معمولاً حاوی مواد آنتی‌باکتریال بوده و در ترکیب با آب داغ، کلیه میکروارگانیسم‌های سطح ظروف را از بین می‌برد. از این رو، رعایت سیکل شستشو با این مایع نه‌تنها الزام بهداشتی رستوران‌ها را تأمین می‌کند، بلکه به افزایش عمر مفید ماشین ظرفشویی نیز کمک می‌نماید.

ویژگی‌های مایع ماشین ظرفشویی صنعتی

ویژگی‌های مهمی که یک مایع ماشین ظرفشویی صنعتی باید داشته باشد عبارتند از:

- **کارایی شستشو:** مایع ماشین ظرفشویی صنعتی باید دارای کارایی بالا در پاک کردن کثیفی‌های مختلف باشد، از جمله رسوبات غذایی، چربی‌ها، زنگ‌زدگی‌ها و سایر آلودگی‌ها.
- **حفظ کیفیت ظروف:** این مایع باید قابلیت پاک کردن کثیفی‌ها را داشته باشد، در عین حال از ظروف و لوازم صنعتی محافظت کند و آن‌ها را به شکلی نرم و بدون آسیب بازگرداند.
- **ضدباکتریال:** برخی از مایعات ظرفشویی صنعتی دارای خواص ضد باکتریالی هستند که کمک به کاهش باکتری‌ها و میکروب‌های ممکن در ظروف و لوازم ظرفشویی می‌کنند.
- **دستورالعمل‌های ایمنی:** این مایع باید همراه با دستورالعمل‌های ایمنی و استفاده صحیح ارائه شود تا از احتمال بروز حوادث یا مشکلات ایمنی جلوگیری شود.
- **قابلیت انجام کار در دما و شرایط مختلف:** مایع ظرفشویی صنعتی باید در دما و شرایط مختلف، از جمله دماهای بسیار سرد یا بسیار گرم، قابل استفاده باشد.
- **عملکرد اقتصادی:** این مایع باید با هزینه مقرون به صرفه قابل استفاده باشد و عملکرد اقتصادی مناسبی را ارائه دهد.

قبل از خرید و استفاده از مایع ظرفشویی صنعتی، مهم است که توصیه‌های تولید کننده را دقیقاً رعایت کنید و مطمئن شوید که محصول مورد نظر به انتظارات و نیازهای شما در خصوص شستشو و حفظ کیفیت ظروف صنعتی می‌تواند پاسخ دهد.

مزایای مایع ماشین ظرفشویی صنعتی

- از بین بردن چربی‌های سنگین و سوخته بدون سایش: حتی چربی‌های چندبار پخته شده روی سینی‌ها و قابلمه‌ها را بدون نیاز به اسکاچ حل می‌کند.
- کف بسیار کم و مناسب دستگاه‌های صنعتی: کف زیاد کار پمپ‌ها و بازوهای شوینده را مختل می‌کند؛ این مایع طوری طراحی شده که کف آن حداقل است.
- آبکشی سریع و بدون باقیماندن لکه: روی لیوان‌ها و استیل ضدزنگ رد آب باقی نمی‌ماند و ظروف درخشان می‌شوند.
- تأیید شده برای دمای بالا (تا ۸۵ درجه): بر خلاف مایع ظرفشویی خانگی که در دمای بالا تخریب می‌شود، این محصول کارایی بهتری در حرارت دارد.
- بهداشت عمیق و حذف ۹۹.۹٪ باکتری‌ها: به دلیل طراحی بر پایه مواد ضدعفونی‌کننده ملایم اما مؤثر.
- صرفه‌جویی در مصرف آب و انرژی: با یکبار شستشو و بدون نیاز به پیش‌شستشو یا شستشوی مجدد.
- تنوع در بسته‌بندی (۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۵۰ کیلویی): مناسب برای آشپزخانه‌های کوچک صنعتی تا رستوران‌های بسیار بزرگ.

نحوه کارکرد و طریقه استفاده مایع ماشین ظرفشویی صنعتی

نحوه کارکرد: مایع ماشین ظرفشویی صنعتی بر پایه سورفکتانت‌های غیر یونی و آنیونی مقاوم به حرارت ساخته شده است. وقتی دستگاه وارد فاز شستشو می‌شود، پمپ دُزینگ خودکار یا اپراتور مقدار مشخصی از این مایع را به محفظه شستشو تزریق می‌کند. مواد فعال موجود در شوینده، کشش سطحی آب را کاهش داده و به آن اجازه نفوذ به لایه‌های چربی و پروتئین را می‌دهند. سپس بازوهای اسپری تحت فشار، محلول را با دمای ۶۰ تا ۷۰ درجه به تمام سطوح ظروف پاشیده و آلودگی را به صورت امولسیون درآورده و با آبکشی بعدی از سطح جدا می‌شود. در مرحله آبکشی نهایی (معمولاً با آب ۸۰ تا ۸۵ درجه) نیز هیچ کفی باقی نمی‌ماند.

طریقه استفاده: ابتدا زباله‌های درشت (استخوان، پوست میوه و غیره) را از ظروف پاک کنید. نیازی به شستشوی دستی اولیه نیست. برای ماشین‌های صنعتی مجهز به دُزینگ اتوماتیک، بشکه ۲۰ یا ۵۰ کیلویی را مستقیماً به سیستم تزریق شوینده متصل کنید تا دستگاه به ازای هر سیکل مقدار ۳ تا ۷ میلی‌لیتر به ازای هر لیتر آب تزریق کند. در ماشین‌های نیمه‌صنعتی بدون دُزینگ، به ازای هر ۱۰ لیتر آب گرم محفظه، حدود ۵۰ تا ۱۰۰ میلی‌لیتر مایع (تقریباً نصف لیوان) اضافه کنید و هرگز مایع را مستقیم روی ظروف نریزید. دمای شستشو را بین ۵۵ تا ۶۵ درجه و آبکشی را بالای ۸۰ درجه تنظیم کنید. برای چربی‌های بسیار سخت، می‌توانید دز مصرفی را ۲۰٪ افزایش دهید.

به اینستاگرام [رام استیل](#) سر بزنید

خرید مایع ماشین ظرفشویی صنعتی

خرید مایع ماشین ظرفشویی صنعتی از یک تأمین‌کننده معتبر با بسته‌بندی مناسب، مستقیماً بر سلامت مشتریان، سرعت کار کارکنان و هزینه‌های جاری رستوران تأثیر می‌گذارد. مواد شوینده تقلبی یا غیراستاندارد یا کف زیادی تولید کرده و به پمپ دستگاه آسیب می‌زنند و یا چربی را به خوبی حل نمی‌کنند و باعث می‌شوند ظروف بوی نامطبوع گرفته و یا لکه‌دار شوند. همچنین خرید در گالن‌های ۱۰ تا ۵۰ کیلویی صنعتی، به مراتب به صرفه‌تر از خرید مداوم مواد خانگی است و با یکبار تدارک، چند هفته تا چند ماه نیاز شستشوی سنگین رستوران را پوشش می‌دهد. انتخاب درست این مایع، تضمین‌کننده درخشش ظروف، طول عمر دستگاه و رضایت خاطر بازرسان بهداشت خواهد بود.

برای خرید مایع ماشین ظرفشویی صنعتی، می‌توانید به مراکز توزیع محصولات صنعتی مربوط به ظروف شستشوی صنعتی مراجعه کنید یا از طریق فروشگاه‌های آنلاین و وبسایت‌های متخصص در این حوزه نظیر رام استیل، محصول را سفارش دهید. در انتخاب مایع ماشین ظرفشویی صنعتی، به موارد زیر توجه کنید:

- کیفیت و عملکرد محصول
- توانایی ضد باکتریال
- سازگاری با دستگاه ظرفشویی
- قیمت و مقایسه با محصولات مشابه
- نظرات مشتریان

با رعایت این نکات و توجه به نیازها و معیارهای خود، می‌توانید مایع ماشین ظرفشویی صنعتی مناسبی را برای کسب و کار خود انتخاب کنید.