

پودر ماشین ظرفشویی صنعتی مخصوص رستوران‌ها، هتل‌ها و بیمارستان‌ها | گالن‌های ۱۰، ۱۵، ۲۰ و ۵۰ کیلویی | پاک‌کننده قوی چربی و جرم | مناسب برای آشپزخانه‌های پرتردد

پودر ماشین ظرفشویی صنعتی

در آشپزخانه‌های صنعتی مانند رستوران‌های بزرگ، هتل‌ها و بیمارستان‌ها، شستشوی روزانه هزاران ظرف، قابلمه و سینی، یک چالش جدی بهداشتی و مدیریتی است. پودر ماشین ظرفشویی صنعتی دقیقاً برای پاسخ به همین حجم بالا و آلودگی‌های مقاوم طراحی شده است. برخلاف مواد شوینده خانگی، این پودر قادر است در چرخه کوتاه شستشو، چربی‌های سوخته، پروتئین‌های باقیمانده از مواد غذایی و رسوبات سخت را بدون آسیب به ظروف از بین ببرد.

اهمیت بهداشت و استاندارد‌ها:

در مراکزی مانند بیمارستان‌ها و زایشگاه‌ها، ضدعفونی کردن ظروف نه تنها یک انتخاب، بلکه یک الزام قانونی و بهداشتی است. پودر ماشین ظرفشویی صنعتی با ترکیبات قلیایی پیشرفته و آنزیم‌های قدرتمند، علاوه بر پاک‌کنندگی فیزیکی، میکروب‌زها و لایه‌های بیوفیلم را نیز از بین می‌برد. استفاده نکردن از این محصول در آشپزخانه صنعتی، به معنی تحمل هزینه بالای نیروی انسانی، مصرف بی‌رویه آب و خطر انتقال آلودگی‌های متقاطع است.

کاهش هزینه و افزایش سرعت عملیات:

ارائه غذا در رستوران یا بیمارستان باید سریع و بی‌وقفه باشد. پودر ماشین ظرفشویی صنعتی با حذف مرحله خیساندن و دستمالی اولیه، زمان سیکل شستشو را تا ۴۰ درصد کاهش می‌دهد. همچنین به دلیل غلظت بالا و فرمولاسیون صنعتی، هر کیلوگرم از این پودر معادل چندین لیتر مایع شوینده معمولی عمل می‌کند که در درازمدت، هزینه‌های مصرف مواد شوینده را به شدت کاهش می‌دهد.

مزایای استفاده از پودر ماشین ظرفشویی صنعتی

- از بین برنده چربی‌های سخت و سوخته:
برخلاف شوینده‌های معمولی، این پودر با PH قلیایی بالا، چربی‌های انباشته شده روی قابلمه‌ها و سینی‌های فر را بدون نیاز به سابیدن دستی حل می‌کند.
- مناسب برای آب سخت و مناطق با املاح بالا:
دارای ترکیبات رسوب‌گیر و نرم‌کننده آب است که از سفید شدن ظروف و ایجاد لایه آهک روی دیگ‌های صنعتی جلوگیری می‌کند.
- باقی‌گذارنده بدون بو و بدون مواد حساسیت‌زا:
پس از هر سیکل شستشو، ظروف کاملاً آبکشی شده و هیچ بوی شیمیایی روی آنها باقی نمی‌ماند، بسیار حیاتی برای بیمارستان‌ها و افراد با آلرژی غذایی.
- صرفه‌جویی اقتصادی در گالن‌های ۱۰ تا ۵۰ کیلویی:
بسته به میزان مصرف روزانه، می‌توانید گالن ۱۰ کیلویی (مصرف کم/رستوران کوچک) تا گالن ۵۰ کیلویی (هتل‌ها و بیمارستان‌های بزرگ) را تهیه کنید که هزینه هر سیکل شستشو را به حداقل می‌رساند.
- کاهش فشار کاری پرسنل آشپزخانه:
نیازی به پیش‌شویش دستی نیست، کارکنان فقط ظروف را تخلیه و در ماشین می‌چینند که این موضوع آسیب‌های شغلی (خستگی، آگزما) را کاهش می‌دهد.

به اینستاگرام [رام استیل](#) سر بزنید

نحوه کارکرد و طریقه استفاده پودر ماشین ظرفشویی صنعتی

1. نحوه کارکرد شیمیایی:

پودر ماشین ظرفشویی صنعتی با ورود به آب داغ (معمولاً ۵۵ تا ۷۰ درجه سانتیگراد) به سرعت حل شده و یون‌های قلیایی فعال آزاد می‌کند. این یون‌ها با چربی‌ها واکنش صابونی شدن (Saponification) انجام داده و آنها را به ترکیبات محلول در آب تبدیل می‌کنند. همزمان، سورفکتانت‌های قوی کشش سطحی آب را کاهش داده و اجازه می‌دهند محلول به منافذ ریز ظروف نفوذ کند. در

مرحله آبکشی، مواد پاک‌کننده به طور کامل شسته شده و لکه‌های آب و رسوبات معدنی نیز توسط ترکیبات پلی‌فسفات موجود در پودر از بین می‌روند.

2. طریقه استفاده در دستگاه‌های صنعتی:

ابتدا مطمئن شوید دستگاه ظرفشویی صنعتی شما دارای محفظه پودر مناسب است. برای هر سیکل شستشوی معمولی (مثلاً ۲۰ تا ۳۰ دقیقه)، مقدار ۱۵ تا ۲۵ گرم پودر (حدود یک قاشق غذاخوری مناسب صنعتی) داخل محفظه بریزید. در ماشین‌های صنعتی بزرگ، معمولاً از دستگاه‌های دوزر خودکار (دوزینگ پمپ) استفاده می‌شود که میزان پودر را بر اساس حجم آب تنظیم می‌کند. هرگز پودر را مستقیماً روی ظروف خشک نپاشید فقط داخل محفظه مخصوص. همچنین از گالن‌ها در جای خشک و دور از رطوبت نگهداری کنید تا پودر کلوخه نشود.

3. ترکیبات شیمیایی اصلی) بر اساس برچسب‌گذاری (EC 648/2004)

ماده تشکیل‌دهنده	درصد رایج	نقش
فسفات‌ها (Phosphates)	30% یا 15-30% >	لوگیری از رسوب و لکه
عوامل سفیدکننده اکسیژنی (Oxygen-based bleaching agents)	5-15%	قهوه و مواد پروتئینی
سورفکتانت‌های غیر یونی (Nonionic surfactants)	< 5%	لحی، پاک‌کنندگی چربی
آنزیم‌ها (Enzymes: Protease, Amylase)	مقدار متغیر	نشاسته‌های باقیمانده
فسفونات‌ها (Phosphonates)	< 5%	بیبیت‌کننده و ضد رسوب
پلی‌کربوکسیلات‌ها (Polycarboxylates)	< 5%	لوگیری از رسوب مجدد

خرید پودر ماشین ظرفشویی صنعتی

خرید پودر ماشین ظرفشویی صنعتی اصلی‌ترین تصمیم اقتصادی و بهداشتی در مدیریت یک آشپزخانه صنعتی است. استفاده از شوینده‌های نامرغوب یا خانگی در ماشین‌های صنعتی، علاوه بر مسدود کردن نازل‌ها و لوله‌های دستگاه (هزینه سنگین تعمیر)، باعث باقی ماندن لایه چربی و میکروب روی ظروف می‌شود که مستقیماً ایمنی غذا و سلامت مشتریان یا بیماران را به خطر می‌اندازد. همچنین خرید در گالن‌های ۱۰ تا ۵۰ کیلویی با قیمت عمده، هزینه هر کیلوگرم را تا ۴۰ درصد کمتر از مواد شوینده خرده‌فروشی کاهش داده و به شما امکان کنترل دقیق موجودی انبار را می‌دهد عاملی کلیدی برای ثبات کیفیت در سرویس‌دهی ۲۴ ساعته هتل‌ها و بیمارستان‌ها.

یک پودر ماشین ظرفشویی صنعتی استاندارد باید دارای pH بسیار قلیایی (بالای 11)، محتوای فسفات بالا (معمولاً بیش از 30%) برای مقابله با آب سخت، عوامل سفیدکننده اکسیژنی برای حذف لکه‌های پروتئینی، سورفکتانت‌های کم‌کف برای عملکرد مناسب در ماشین‌های صنعتی، و آنزیم‌های تجزیه‌کننده برای پاک‌سازی چربی و نشاسته باشد. همچنین باید حداقل 80% تجزیه‌پذیری زیستی داشته باشد و فاقد اثرات سمی در مصرف استاندارد باشد.

شرایط نگهداری و انبارداری

مشخصه	مقدار استاندارد
دمای نگهداری	درجه سانتیگراد 35 – 5
رطوبت نسبی	% حداکثر 75
عمر مفید (Shelf life)	حداقل 6 ماه تا 2 سال

مشخصه

مقدار استاندارد

شرط ویژه

دور از مواد اسیدی و رطوبت؛ درب گالن کاملاً بسته نگهداری شود