

# بررسی کلی یخ سازهای سری Aztech

**یخ سازهای سری Aztech** : در فصل تابستان نیاز به یخ در اکثر مواقع به شدت احساس میشود. در [فروشگاه اینترنتی EIG-SHOP](#) سری یخ سازهای Aztech در ظرفیت های مختلف 10 ، 15 ، 40 و 50 کیلو برای مصارف مختلف عرضه میگردد. در این مطلب به بررسی این سری از یخ سازها پرداخته ایم با ما همراه باشید.



یخساز-های-Aztech

## دلایل استفاده از محصولات یخ ساز به جای یخچال و

### فریزر

یخ سازها تجهیزاتی هستند که از آن ها برای تولید یخ خوراکی و یا صنعتی استفاده می شود. دستگاه های تولید یخ خوراکی در ابعاد و ظرفیت کمتری نسبت به دستگاه های تولید یخ صنعتی ساخته می شوند. این دستگاه ها را با توجه به کاربرد و ظرفیتی که دارند می توان به دستگاه های یخ ساز خانگی و صنعتی تقسیم بندی کرد.

شاید همانند بسیاری افراد دیگر به ذهن شما نیز خطور کند که با وجود یخچال فریزرها چه لزومی دارد که از دستگاه های یخ سازی خانگی در منازل استفاده کرد؟

دلایل مختلفی برای استفاده از یخ سازهای خانگی وجود دارد من جمله :

- این دستگاه ها قادر هستند در مدت زمان اندک و به صورت کاملاً فوری (معمولاً کمتر از 10 دقیقه) آب را به یخ تبدیل کنند در حالی که برای تبدیل آب به یخ در فریزرها باید چند ساعت صبر کنید. همچنین بسیاری اوقات سینی یخ که در حفره های آن آب می ریزند در داخل فریزر ترک برمی دارد و باعث یخ بستن داخل فریزر می شود.

- دستگاه های یخ سازی خانگی ابعاد کوچکی دارند و می توان آن ها را در قسمت های مختلف

آشپزخانه قرار داد یا جابجا کرد. همچنین از آنجایی که این دستگاه ها می توانند یخ را پس از تولید در درون خود ذخیره کنند ، می توان ان ها به همراه خود به پیک نیک برد و با نوشیدن نوشیدنی های خنک از آن ها لذت برد.

یخساز حبه ای رستورانی ، کافی شاپی و فست فود از دیگر نوع یخ سازها هستند که در کسب و کارهای مواد غذایی به کار گرفته می شوند. اگر شما نیز در صنعت رستوران ، فست فود و کافی شاپ فعالیت دارید می توانید با یخ حبه ای این دستگاه ها ، انواع مواد غذایی و نوشیدنی ها را تولید و به مشتریان خود عرضه کنید.

– با استفاده از یخ سازها می توانید یخ میوه ای نیز تولید کنید. برای این کار باید می توانید داخل مخزن به جای آب ، شربت یا آبمیوه بریزید تا یخ تولیدی یخ ساز شما میوه ای باشد.

# FIG-SHOP

## Ice maker machine



**Function System**  
**full automatic**

**Capacity : 40KG**

**Dimension : 47\*44\*65**

**Power supply type : 220V**

**Ability to connect to  
municipal water**

در خرید دستگاه های یخ سازی خانگی ، رستورانی ، کافی شاپ و فست فود باید به چه نکاتی توجه کنیم؟

– داشتن استانداردهای مورد تایید نهادهای ملی و بین المللی از موارد بسیار مهمی است که در خرید این نوع یخ سازها باید به آن ها توجه کنید. استانداردهایی مانند استاندارد ملی ایران ، CE اروپا و ISO از این دسته استانداردها هستند.

– به قطعات ساخت دستگاه ها توجه کنید. یخ سازها از قطعاتی مانند اوبراتور ، کندانسور ، کمپرسور و مخزن ساخته می شوند که هر کدام وظیفه خاصی در داخل یخ ساز دارند. مخصوصا مخزن یخ ساز که به دلیل تماس مستقیم آب با آن باید بر اساس استانداردهای بهداشتی تهیه شود تا سلامتی انسان را به خطر نیندازد.

زنگ زدگی مخزن به دلیل تماس مستقیم با رطوبت می تواند رنگ و بوی یخ تولیدی را تحت تاثیر قرار داده و باعث بیماری انسان شود. به همین دلیل طبق استانداردهای ملی ایران و ضوابط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی استفاده از استیل نگیر در ساخت مخزن اجباری است. همچنین جوشکاری مخزن دستگاه باید با استفاده از جوش آرگون انجام پذیرد.

– در خرید یخ ساز حتما به ظرفیت مورد نیاز کسب و کار خود توجه کنید و پیک مصرف یخ حبه ای کسب و کار خود را مد نظر قرار دهید. منظور از پیک مصرف این است که میزان حداکثر یخ مصرفی چقدر است؟ بهتر است در طول تابستان که مصرف یخ به حداکثر میزان خود می رسد ، پیک مصرف را حساب کنید. دستگاهی را خریداری کنید که ظرفیتش از پیک مصرفی مورد محاسبه شما بیشتر باشد.

– به برند و کشور ساخت دستگاه توجه کنید. معمولا یخ سازهای ساخت کشور ایتالیا از نظر کیفیت در جهان زبان زد خاص و عام می باشند. اما با توجه به تحریم های اعمال شده در ایران نسخه های اصل این دستگاه ها در کشور وجود ندارد و اگر هم وجود داشته باشد گران هستند و از گارانتی و خدمات پس از فروش بی بهره هستند.

درحالی که اگرچه کیفیت یخ سازهای ساخت کشور ترکیه اندکی از کیفیت یخ سازهای ایتالیا کمتر است اما قیمت آنها به مراتب پایین تر است. نمونه این دستگاه های یخ سازی ساخت کشور ترکیه محصولات Aztech است که تحت لیسانس کشور ایتالیا ساخته می شوند. این دستگاه ها به صورت مستقیم توسط EIG وارد کشور می شوند و دارای یک سال گارانتی و خدمات پس از فروش معتبر این شرکت هستند.

– به منطقه ای که در آن زندگی می کنید توجه کنید. مخصوصا یخ سازی که می خرید ، باید این قدرت را داشته باشد که در مناطق گرم و حاره ای جنوب ایران فعالیت کند.

– به گارانتی و خدمات پس از فروش دستگاه توجه کنید. همانطور که اشاره شد برخی از دستگاه های یخ سازی خارجی به دلیل اعمال تحریم های اقتصادی ، در ایران شامل گارانتی نمی شوند. به همین دلیل در صورت خراب شدن این دستگاه ها در پیدا کردن قطعات آن ها با مشکل مواجه خواهید شد.

– به اتوماتیک بودن و سادگی استفاده از دستگاه یخ سازی توجه کنید. دستگاه های یخ سازی اتوماتیک را به راحتی می توان استفاده کرد. کافی است آب را در داخل دستگاه ریخته و آن را روشن کنید ، پس از مدت 10 دقیقه می توانید یخ ها را از دستگاه خارج کنید.



aztech ice maker

- جنس بدنه دستگاه های یخ سازی از دیگر مواردی است که در خرید یخ ساز باید حتما آن را در نظر بگیرید. بدنه دستگاه های یخ سازی استاندارد همانند سایر دستگاه ها و لوازم خانگی با استفاده از ABS صنعتی ساخته می شود. این ماده که یک پلیمر پالایشگاهی محسوب می شود قابلیت کشسانی بالاتری نسبت به پلاستیک دارد و از آن مقاوم تر است.
- به نوع و اندازه یخی که دستگاه تولید می کند توجه کنید. دستگاه های یخ سازی قادر هستند یخ را در ابعاد مختلف تولید کنند. همچنین یخ بلوری و یخ شیری از انواع یخ های حبه ای است که یخ سازهای خانگی و رستورانی قادر به تولید آن هستند.
- به توان دستگاه توجه کنید. منظور از توان مقدار کیلووات برقی است که دستگاه در عرض یک ساعت مصرف می کند. بنابراین دستگاهی که دارای توان برق بیشتری است در مدت زمان مشابه برق بیشتری را مصرف می کند. این مساله بسیار مهم است زیرا می تواند هزینه صورتحساب برق مصرفی شما را به نحو قابل ملاحظه ای افزایش دهد.
- از دیگر مواردی که در خرید دستگاه یخ سازی باید به آن توجه کنید این است که بدنه دستگاه ضدخش باشد و در مقابل ضربه و خراش مقاومت بالایی داشته باشد.
- عملکرد اتوماتیک دستگاه در هنگام پر شدن ظرفیت دستگاه را نیز مد نظر قرار دهید. دستگاه های اتوماتیک در زمان پر شدن ظرفیت آن ها به صورت خودکار خاموش می شوند.