

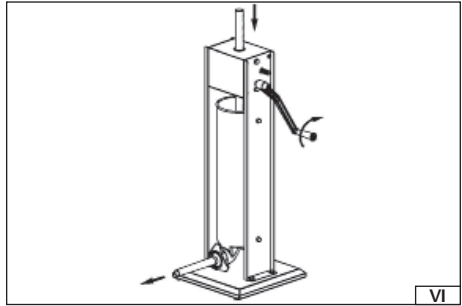
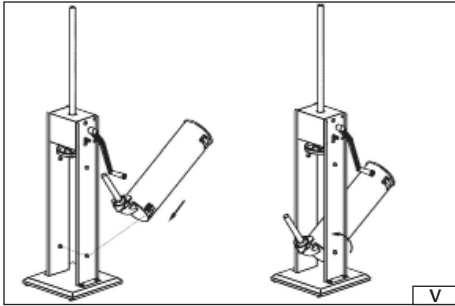
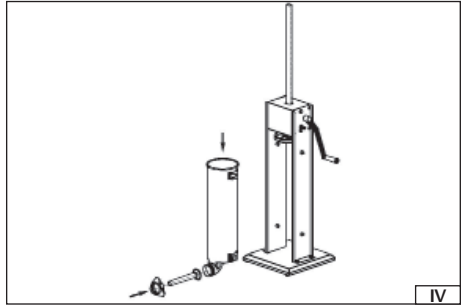
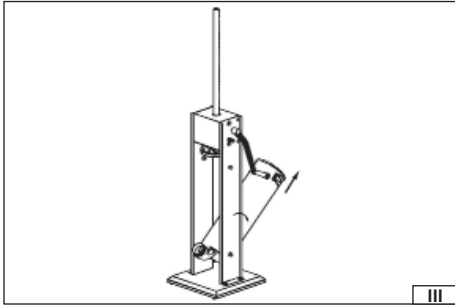
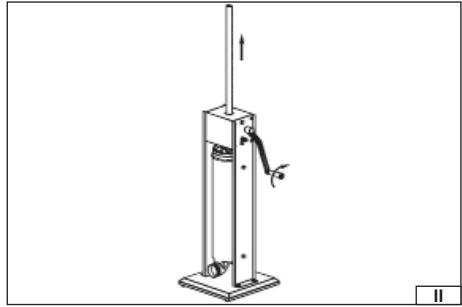
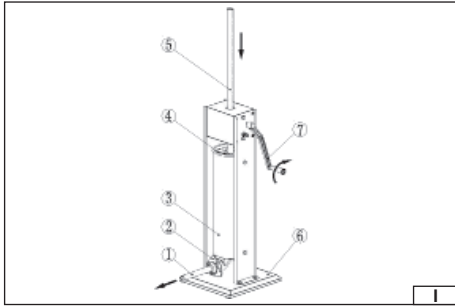
YG-03350
YG-03360
YG-03370
YG-03380



PL NADZIEWARKA DO KIELBAS



PL



PL

1. dysza
2. nakrętka blokująca
3. cylinder
4. tłok
5. trzpień tłoka / trzpień gwintowany
6. podstawa
7. korba

CHARAKTERYSTYKA PRODUKTU

Nadziewarka do kielbas posiada nowy system napędu. Dzięki dwustopniowej przekładni możliwe jest odłączenie tłoka i szybkie, ponowne napełnienie cylindra. Produkt jest idealny dla wytwórców wędlin i restauracji którzy chcą wytwarzać smaczne kielbasy. Produkt posiada łatwy i szybki system napełniania z dwiema prędkościami. Cylinder i tłok mogą być łatwo wymontowane do napełniania i nadziewania. Nadziewarki wykonane ze stali nierdzewnej posiadają 4 dysze także wykonane ze stali nierdzewnej. Standardowe rozmiary dysz: 16 / 22 / 32 / 38 mm. Wyposażenie wykonane z utwardzonej stali łożyskowej pozwala znieść wytwarzany nacisk.

Wszystkie części, które mają kontakt z żywnością spełniają standardy higieniczne. Produkt jest dostępny w czterech wielkościach: 3 l, 5 l, 7 l, 15 l.

Uwaga! W przypadku ponownego montażu produktu, nie ustawiać cylindra w odwrotnej pozycji.

Widok zewnętrzny

Niewłaściwa obsługa produktu może prowadzić do uszkodzenia. W celu zapewnienia bezpieczeństwa, prosimy przeczytać całą instrukcję przed rozpoczęciem obsługi produktu.

OBSŁUGA PRODUKTU

Prosimy wszystkie części produktu wymyć przed rozpoczęciem użytkowanie. Zapewni to właściwy poziom higieny. Wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością takie, jak cylinder czy tłok, należy wyczyścić za pomocą szczotki lub szmatki. Do czyszczenia należy użyć odpowiedniego środka czyszczącego, dopuszczonego do czyszczenia produktów przetwarzających mięso.

Obsługa / demontaż należy przeprowadzić według następujących kroków:

Zamontować korbę na uchwycie wysokiego biegu, następnie obrócić ją w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara. Pozwoli to podnieść tłok (II). Zdemontować i oczyścić cylinder oraz tłok (III).

Po wyczyszczeniu tłok zamontować na swoją pozycję i upewnić się, że jest prawidłowo zabezpieczony. Zamontować wybraną dyszę do wylotu cylindra (IV) i zabezpieczyć ją za pomocą nakrętki blokującej. Włożyć mięso do cylindra, cylinder zamontować na miejscu (V). Na dyszę założyć osłonkę kielbasy.

Zamontować korbę na uchwycie biegu niskiego i obracać nią w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Mięso zacznie wydobywać się z dyszy do osłonki (VI). Zawiązać osłonkę.

Po zakończonej pracy użyć ciepłej wody do usunięcia wszystkich resztek mięsa oraz innych zanieczyszczeń. Do czyszczenia użyć szczotki lub szmatki oraz odpowiedniego środka czyszczącego, dopuszczonego do czyszczenia produktów przetwarzających mięso.

Uwaga! Należy usunąć wszystkie pozostałości mięsa, tłuszczu i białek które mogą być pożywką dla bakterii. Produkt dokładnie wypłukać w czystej wodzie, aby usunąć pozostałości środka czyszczącego.

Produkt można osuszyć za pomocą strumienia powietrza lub pozostawić do wyschnięcia. Upewnić się, że wszystkie części zostały wysuszone przed montażem.

KONSERWACJA PRODUKTU

Konserwacja przeprowadzona według zaleceń instrukcji przedłuży czas między naprawami produktu.

Uwaga! Producent nie ponosi odpowiedzialności za zniszczenia powstałe na skutek nieprawidłowego użytkowania produktu.

Zaleca się dodawać olej roślinny do przekładni oraz innych części ruchomych raz na 6 miesięcy lub w zależności od intensywności użytkowania produktu.

Zaleca się wymieniać uszczelkę raz na 6 miesięcy lub w zależności od intensywności użytkowania produktu.

Należy się upewnić, że po czyszczeniu wszystkie części zostały wysuszone.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Podczas wytwarzania kielbasy użytkownik może natknąć się na następujące problemy.

Uszczelka może sztywnieć kiedy temperatura otoczenia spadnie poniżej 15 stopni Celsjusza. Nie należy używać produktu w takim przypadku. W takim przypadku należy uszczelkę zdemontować z tłoka i zanurzyć ją w gorącej wodzie, aż do zmięknięcia. Następnie uszczelkę zamontować z powrotem na tłoku, dodać trochę oleju roślinnego i wznowić pracę.

Uwaga! Sztywność uszczelki należy sprawdzić przed rozpoczęciem pracy.

Jeżeli mięso mielone przestaje wydobywać się z dyszy, nie należy wywierać większego nacisku. Należy wycofać tłok, a następnie sprawdzić czy dysza nie uległa zatankaniu. Usunąć ewentualny zator i wznowić pracę.

Uwaga! Należy rozważyć zmianę rozmiaru dyszy lub zmianę rozmiaru mielonego mięsa, jeżeli zatykanie dyszy będzie się powtarzało.

PRZECHOWYWANIE

Produkt należy przechowywać w czystym i suchym miejscu. Nie wystawiać produktu na działanie deszczu lub wilgoci.

PARAMETRY TECHNICZNE

Nr kat.	Pojemność (l)	Cylinder (śred. x dł) (mm)	Waga netto (kg)	Waga brutto (kg)	Rozmiar opakowania (mm)
YG-03350	3	140 x 200	9	11	300x300x550
YG-03360	5	140 x 320	10,5	12	300x330x660
YG-03370	7	140 x 460	11,5	14	300x330x810
YG-03380	15	219 x 400	15	17	410x310x790