

NADZIEWARKI PIONOWE DO KIEŁBAS



282090
282151
282137
282144

Przed uruchomieniem urządzenia należy koniecznie
dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1	KRÓTKIE WPROWADZENIE	3
ROZDZIAŁ 2	WPROWADZENIE DO PRODUKCJI	3
ROZDZIAŁ 3	OBSŁUGA I CZYSZCZENIE	6
	3.1 OBSŁUGA	6
ROZDZIAŁ 4	KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE	7
ROZDZIAŁ 5	PRAMETRY TECHNICZNE	7



ROZDZIAŁ 1. KRÓTKIE WPROWADZENIE

Dziękujemy za wybranie naszych urządzeń. Nasza firma od wielu lat specjalizuje się w branży urządzeń do przetwórstwa żywności. Do naszych głównych produktów należą miksery spiralne, wilki/maszynki do mięsa, krajalnice do mięsa, nadziewarki/napełniarki do kiełbas, itp. Wytrzymałość, jakość naszych produktów oraz wysoki poziom obsługi klienta umożliwiły wypracowanie dobrej reputacji wśród klientów na całym świecie.

PARAMETRY TECHNICZNE MOGĄ ULEC ZMIANIE BEZ UPREDZENIA

ROZDZIAŁ 2. WPROWADZENIE DO PRODUKCJI

Nasza nadziewarka do kiełbas umożliwia produkcję przepysznych kiełbasek. Nadziewarka do kiełbas z zębatkami poziomymi i pionowymi posiada nowy układ przekładni. Urządzenie jest wyposażone w redukcyjny napęd zębaty z dwoma prędkościami, który umożliwia zwalnianie ruchomego trzpienia w celu szybkiego i łatwego napełniania. Jest to idealna maszyna dla producentów kiełbas lub restauracji, które chcą przyrządzać przepyszne nadzienia do kiełbas.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

- Urządzenie jest wyposażone w układ dwóch prędkości napełniania, który jest łatwy i szybki w obsłudze.
- Siłownik oraz ruchomy trzpień można łatwo zdemontować w celu napełnienia i czyszczenia.
- Każde urządzenie jest wyposażone w 4 różne dysze (Nadziewarka do kiełbas o pełnej konstrukcji ze stali nierdzewnej jest wyposażona w 4 różne dysze S/S (dysza o śr. 16/22/32/38 mm w standardzie) Nadziewarka do kiełbas malowana natryskowo
- jest standardowo wyposażona w 4 różne dysze plastikowe (śr. dysz 10/20/30/40 mm)
- Urządzenie jest wyposażone w łożysko oraz układ przekładni ze stali hartowanej, dzięki czemu jest odporne na ciśnienie.
- Wszystkie części mające bezpośrednią styczność z żywnością spełniają wymogi normy higieny żywności SGS
- Urządzenie dostępne w 4 pojemnościach:

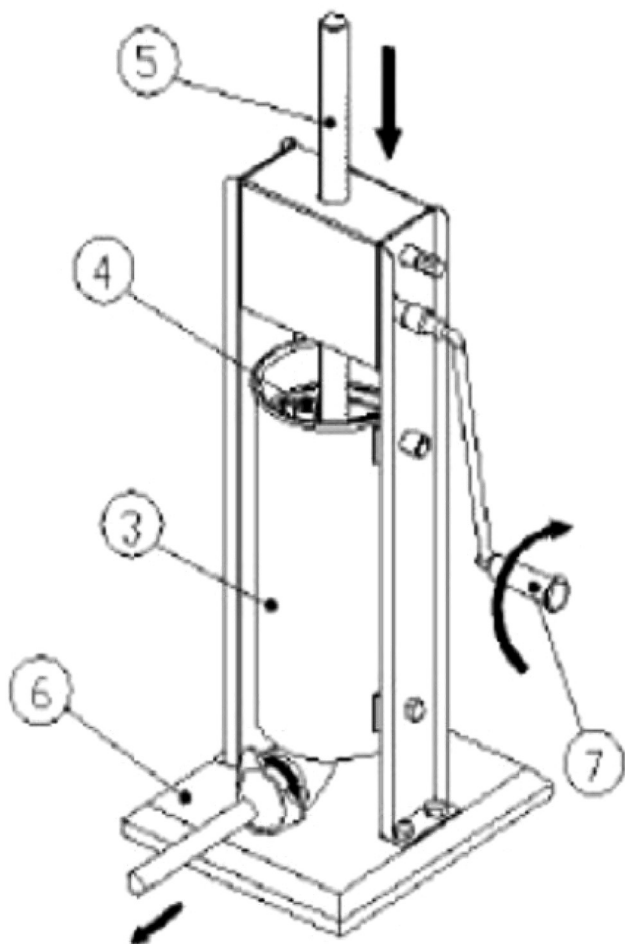
PL

Pojemność	Kod	Opis
10 l	282151	wersja w całości ze stali nierdzewnej
7 l	282090	wersja w całości ze stali nierdzewnej
5 l	282144	wersja częściowo malowana natryskowo
3 l	282137	wersja częściowo malowana natryskowo



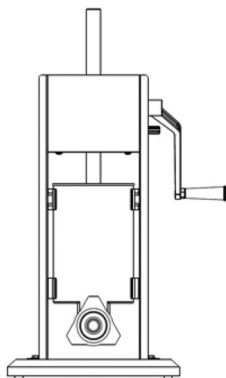
CZĘŚCI:

- 3 – Cylinder
- 4 – Końcówka ruchoma
- 5 – Pręt gwintowany
- 6 – Podstawa
- 7 – Korba ręczna

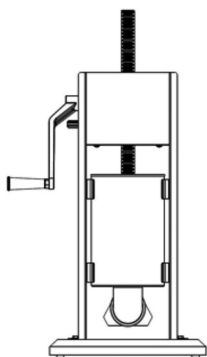


PODCZAS MONTAŻU MASZYNY NIE USTAWIAĆ CYLINDRA W ODWROTNEJ POZYCJI

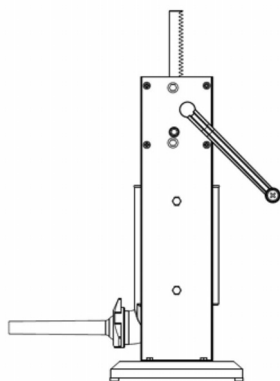
Widok z przodu



Widok z tyłu



Widok z boku



ROZDZIAŁ 3. OBSŁUGA I CZYSZCZENIE

Nieprawidłowe stosowanie urządzenia może doprowadzić do jego uszkodzenia. Dla zapewnienia bezpieczeństwa, przed użyciem urządzenia należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

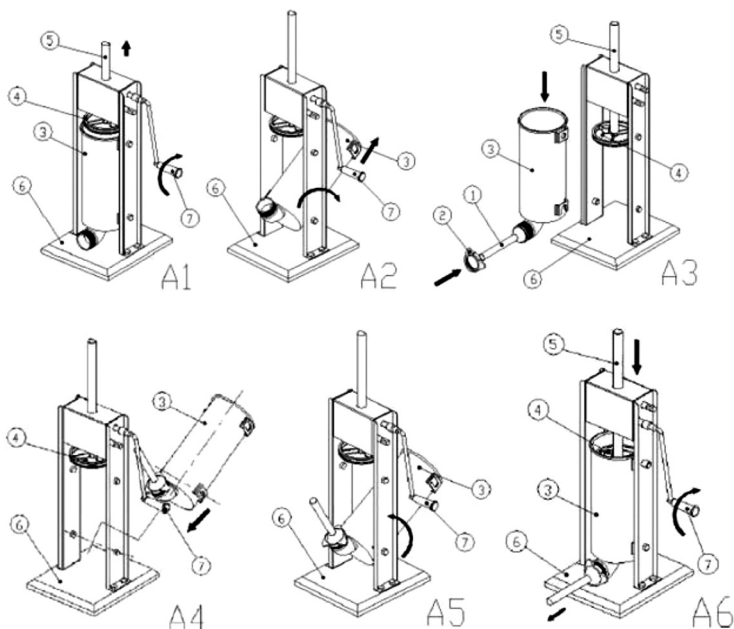
3.1. OBSŁUGA

Przed użyciem urządzenie należy dokładnie wyczyścić ze względów higienicznych. Należy wyczyścić wszystkie części mające bezpośredni kontakt z żywnością, na przykład trzpień ruchomy dyszy cylindra, itp. Oczyszczyć szczotką/szmatką oraz odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytku w maszynach do przetwórstwa mięsnego.

Maszynę należy obsługiwać/demontować zgodnie z poniższymi krokami:

- 1) Najpierw natożyć ręczną korbę na układ szybkiej prędkości i obrócić w prawą stronę, aby podnieść do góry ruchomy trzpień. Wyjąć cylinder, aby go wyczyścić. Wyjąć ruchomy trzpień i wyczyścić.
- 2) Po zakończeniu czyszczenia umieścić ruchomy trzpień z powrotem w pozycji wyjściowej. Należy upewnić się, że jest właściwie zablokowany. Zamocować dyszę na wylocie kietbask i przykręcić nakrętką zabezpieczającą, napetniając umieszczony we właściwym miejscu cylinder mięsem. Następnie założyć ostonkę na dyszę.
- 3) Ostatni krok: Przeszawić korbę ręczną na niską prędkość i obrócić ją w prawo, aby opuścić ruchomy trzpień. Mięso zacznie się wydobywać z dyszy do ostonki. Zawiązać kietbaskę.
- 4) Po zakończeniu nadziewania użyć gorącej wody do usunięcia możliwie największej ilości pozostałości. Można także oczyścić szczotką/szmatką oraz odpowiednim detergentem zatwierdzonym do użytkowania w urządzeniach do przetwórstwa mięsnego.

Uwaga. Ma to na celu rozpuszczenie i usunięcie tłuszczów, olejów oraz białek, które mogą stanowić pożywkę dla bakterii. Sptukać ponownie czystą ciepłą wodą, aby usunąć roztwór detergent, oleje, tłuszcze i białka. Produkt może być suszony sprężonym powietrzem. Przed ponownym montażem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.



ROZDZIAŁ 4. KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Konserwacja:

1) Należy ściśle przestrzegać instrukcji obsługi urządzenia. Umożliwi to znaczne wydłużenie okresu użyteczności maszyny.

PRODUCENT NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA USZKODZENIA POWSTAŁE NA SKUTEK NIEPRAWIDŁOWEGO UŻYTKOWANIA

- 2) Zaleca się dodanie smaru dopuszczonego do kontaktu z żywnością do układu zębatek oraz układu przekładni co sześć miesięcy. W niektórych przypadkach jest to uzależnione od intensywności użytkowania urządzenia.
- 3) Co sześć miesięcy zaleca się wymianę uszczelki, jednak jest to uzależnione od tego intensywności użytkowania urządzenia.
- 4) Po czyszczeniu, przed ponownym montażem należy upewnić się, że wszystkie części są suche.

Rozwiązywanie problemów

Podczas produkcji kielbasy mogą wystąpić następujące sytuacje:

- Uszczelka stanie się sztywna, gdy temperatura otoczenia spadnie poniżej 15 °C. NIE należy używać urządzenia, jeżeli tak się stało. Należy zdjąć uszczelkę z trzpienia ruchomego i namoczyć ją w gorącej wodzie, aby ją zmiękczyć, a następnie włożyć uszczelkę na trzpień, dodając olej smarowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Następnie z urządzenia można korzystać bez zakłóceń.

Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić czy:

- Zmielone mięso nie wydostaje się z dyszy do ostonki pomimo mocnego nacisku na trzpień ruchomy. W taki przypadku NIE wywierać jeszcze większego nacisku na trzpień. Zaleca się sprawdzenie, czy wylot lub dysza nadziewarki jest zablokowana przez mięso, a następnie oczyszczenie z mięsa.

W przypadku wystąpienia zablokowania, należy wziąć pod uwagę to, czy rozmiar zmielonego mięsa jest odpowiedni dla dobrej dyszy.

PL

PRZECHOWYWANIE:

**NINIEJSZE URZĄDZENIE WYMAGA PRZECHOWYWANIA W CZYSTYM I SUCHYM ŚRODOWISKU.
NIE WYSTAWIAĆ URZĄDZENIA NA DZIAŁANIE DESZCZU LUB WILGOCI.**

ROZDZIAŁ 5. PARAMETRY TECHNICZNE

Kod HENDI	Model	Nazwa	Poj. (l)	Waga netto (kg)	Wymiary cylindra (mm)	Wymiary całości (mm)
282090	SV-7	Nadziewarka do kielbas, całość ze stali nierdzewnej, pionowa	7	13	Ø140x(H)460	300x340x(H)830
282151	SV-10		10	14	Ø219x(H)270	300x330x(H)580
282137	CV-3	Nadziewarka do kielbas, malowana, pionowa	3	11	Ø140x(H)200	300x340x(H)570
282144	CV-5		5	12	Ø140x(H)320	300x340x(H)690

PARAMETRY TECHNICZNE MOGĄ ULEC ZMIANIE BEZ UPREDZENIA





Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5
62-023 Gądkki
Poland

Tel.: +48 61 6587000

Fax: +48 61 6587001

Email: info@hendi.pl

www.hendi.pl

Producent zastrzega sobie prawo do zmian
oraz błędów drukarskich w instrukcji.