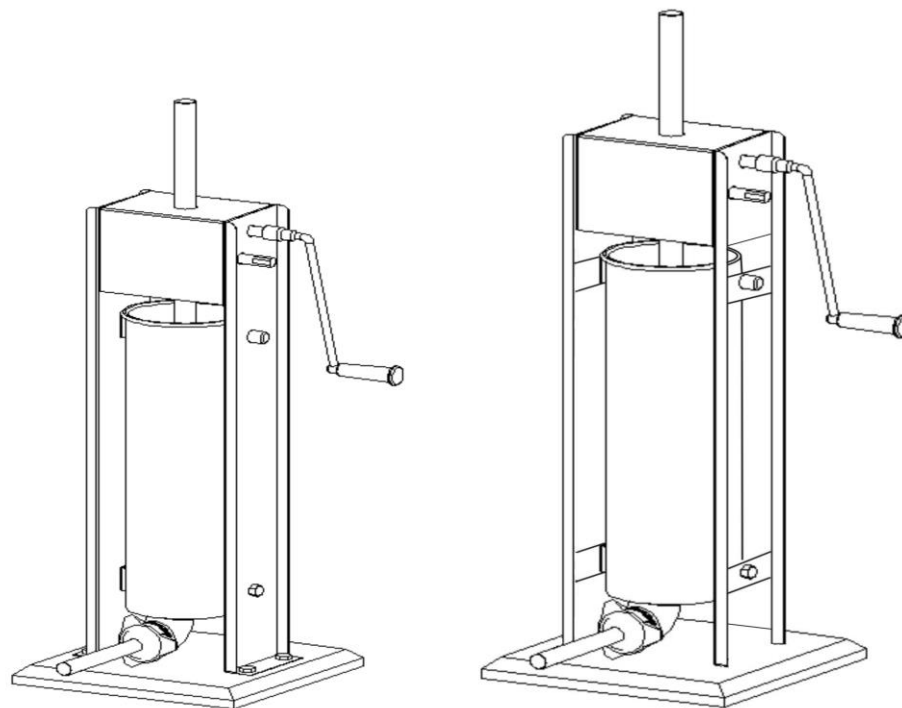


Vertikal Pølsestapper 5 liter Manual



Bre
COM

Viktig: Les manualen nøye før bruk

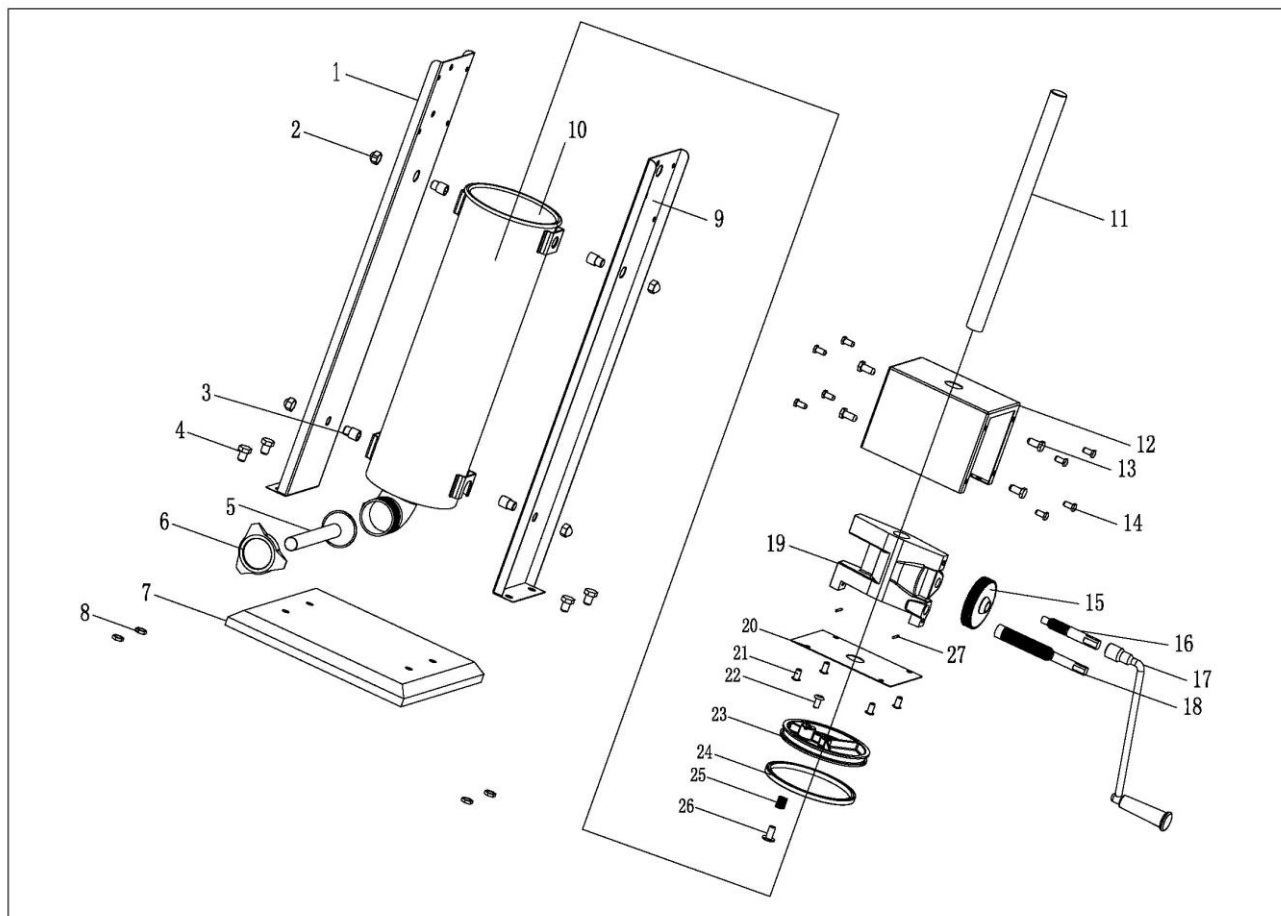
I. Introduksjon

Denne maskinen har en solid konstruksjon som inkluderer en rustfri stålbase, metall gir, sylinder for enkelt påfylling og renhold.

Gir med to nivåer, 1 for stapping og 2 for raskt å fjerne sylinder. Den har 4 forskjellige størrelser på pølsehorn 10, 20, 30, og 40 mm.

Pølse pakkeren er perfekt for slaktere, husholdninger, delikatesser, kafeer og restauranter.

II. Pølsestapper, oversikt.



III. Pølsestapper komponenter

SN	Varenummer	Navn	Antall
1	612001001	Venstre sideplate	1
2	612001002	Skrue til sideplate	4
3	612001003	Innvendig mutter	4
4	612001004	Skrue sideplate, base	4
5	612001005	Pølsehorn	4
6	612001006	Festeskrue pølsehorn	1
7	612001007	Fot / base	1
8	612001008	Skrue til Fot/base	4
9	612001009	Venstre sideplate	1
10	612001010	Sylinder 5 L	1
11	612001011	Hovedaksel	1
12	612001012	Girboks, deksel	1
13	612001013	Festeskrue	4
14	612001014	Festeskrue sideplate, girboks	8

SN	Varenummer	Navn	Antall
15	612001015	Gear	1
16	612001016	Liten gear aksel	1
17	612001017	Sveiv	1
18	612001018	Stor gear aksel	1
19	612001019	Gear base	1
20	612001020	Bunnplate	1
21	612001021	Bolt geardeksel	4
22	612001022	Skrue til ventil	1
23	612001023	Stempel	1
24	612001024	Pakning til stempel	1
25	612001025	Fjær til ventil	1
26	612001026	Ventil pinne	1
27	612001027	Elastisk pinne	2

IV. Bruk

- 1) Kontroller at alle deler som har kontakt med pølsen, er blitt vasket og rengjort.
- 2) Monter pølsehorn av riktig diameter.
- 3) Sett håndtaket på den øverste gir akselen for raskt å få stemplet ut av sylindren.
- 4) Ta ut sylindren og fyll pølsedeigen i den.
- 4) Sett sylindren tilbake igjen.
- 5) Fest håndtaket i den nedre gir akselen for å stappe pølser.
- 6) Fortsett å dreie håndtaket slik at massen beveger seg gjennom pølsehornet i samme hastighet
- 7) Vri håndtaket til du har tømt sylindren.
- 8) Gjenta hvis nødvendig.

V. Reparasjon og vedlikehold

- 1) Fjern, vask og rengjør alle deler som kom i kontakt med pølsen.
- 2) Tørk av ikke-flyttbare komponenter med klut for å eliminere bakterier.
- 3) Smør bevegelige deler og gir for produktets levetid.

