

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Zamykarka do puszek wek maszyna RealHunter
(258-067)



realhunter

DYSTRYBUTOR



41-253 Czeladź, Polska

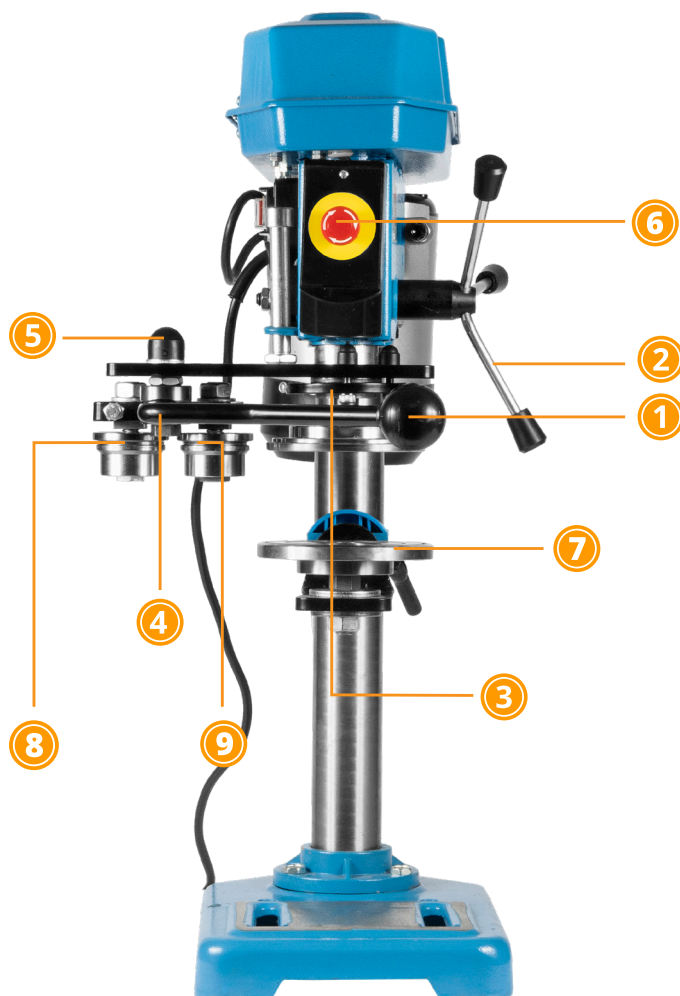
Ul. Wiejska 46

tel: +48 32 265 22 00

sklep@kolba.pl

Budowa

- ① Stworzeń prowadzący
- ② Uchwyt docisku
- ③ Głowica górna
- ④ Uchwyt mocowania rolek
- ⑤ Uchwyt rolek
- ⑥ Wyłącznik bezpieczeństwa
- ⑦ Podstawa dolna
- ⑧ Rolka operacji 1
- ⑨ Rolka operacji 2



Zamykarka do puszek Wek maszyna standardowo służy do zamykania puszek metalowych o średnicy 99 mm po zakupie dodatkowego oprzyrządowania można zamykać inne rodzaje puszek.

Można na niej zamykać puszek o wysokości od 10 mm do 180 mm.

Maszynę przed rozpoczęciem pracy należy zamocować do stołu (miejsca gdzie będzie się odbywało konfekcjonowanie w puszek) można to zrobić za pomocą śrub lub docisku stolarskiego. Należy ustawić odpowiednią wysokość stolika podstawy oraz wycentrować z głowicą górną.

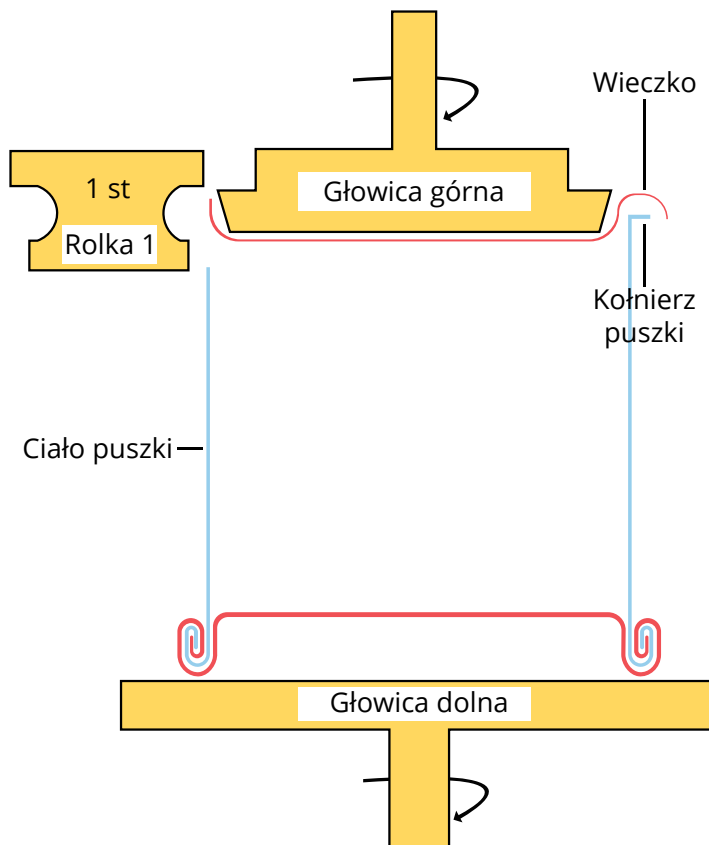
Ustawienie rolek

Rolki przed wysyłką do Państwa są ustawiane w momencie rozregulowania rolek, jako pierwszą ustawiamy rolkę operacji pierwszej. Ustawiamy ją następująco:

1. warga rolki nad wargą głowicy 0,2 mm
2. rowek rolki od rantu głowicy 0,8 mm

Parametry ustawienia rolki 2

3. warga rolki nad wargą głowicy 0,8- 1 mm
4. odległość rolki od rantu głowicy 1,1-1,2



Zamknięcie puszki

Zamknięcie puszki odbywa się poprzez przeciągnięcie układu: rolka operacji 1 oraz rolka operacji 2 muszą przejść obok rantu głowicy. Po zamknięciu należy wyciągnąć puszkę i wrócić rączką do pozycji startowej.

Konserwacja maszyny

Po każdorazowej pracy na maszynie zaleca się nasmarowanie rolek operacji 1, 2 oraz głowicy górnej smarem spożywczym.

Proces utrwalania konserw

Pasteryzacja

- 3 godziny od momentu zagotowania wody – chłodzenie
- przetrzymywanie w max 8 stopniach Celsjusza okres przydatności 6 - 12 miesięcy

Tyndalizacja

- pierwszy dzień gotowanie 90 min
- drugi dzień gotowanie 60 min
- trzeci dzień gotowanie 30 min

Sterylizacja

Odbywa się w autoklawie:

1. układamy puszkę na przekładkę zalewamy wodą ponad 1 cm nad poziomem puszek
2. podgrzewamy do uzyskania 121 stopni
3. utrzymujemy temperaturę 121 od 25 min do 45 zależy od wsadu
4. wychładzamy

Ostrzeżenie:

Nie otwieramy autoklawu, jeśli manometr wskazuje ciśnienie w środku.

UWAGA!

Puszki chłodzimy w każdym dniu, odczekujemy 12 godzin przed każdym gotowaniem