

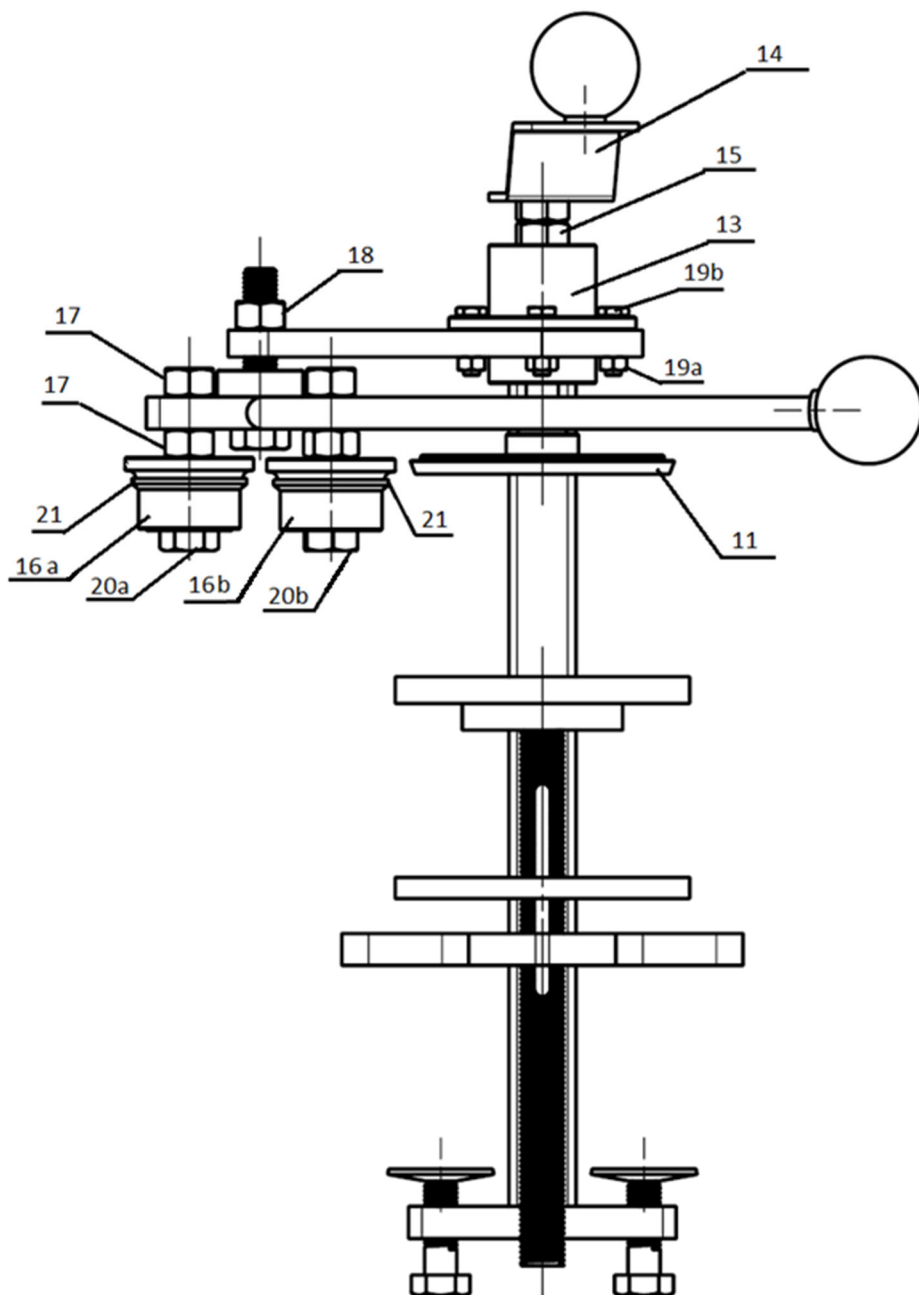
Instrukcja obsługi
Ręcznej Maszyny do zamykania puszek RealHunter NEL

RĘCZNA ZAMYKARKA DO PUSZEK NEL REALHUNTER

Oznaczenia:

- 1 – centralny profil mocujący
- 2 – element mocujący uchwytu dolnego i maszyny
- 3 – element mocujący
- 4 – element mocujący piastę i ramię
- 5 – śruby mocujące
- 6 – śruba główna
- 7 – nakrętka
- 8 – głowica dolna
- 9 – łożysko głowicy dolnej
- 10 – rowki średnicy talerza dolnego danej puszeki
- 11 – głowica Górna
- 12 – ramię główne z rolkami (z rolkami 1 i 2)
- 13 – piasta łożyskująca oś
- 14 – uchwyt do napędu
- 15 – końcówka piasty z gwintem
- 16a – rolka pierwsza
- 16b – rolka druga

- 17 – śruby z nakrętką ceową
- 18 – śruba regulacyjna zmiany średnicy puszek
- 19a – łożyska w piaście dolne
- 19b – łożyska w piaście górne
- 20a – łożyska kulkowe rolek dolne
- 20b – łożyska kulkowe rolek górne
- 21 – rowki profilowane



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

Można na niej zamykać puszki o wysokości od 2cm do 12 cm

Maszynę przed rozpoczęciem pracy należy zamocować do stołu (miejsca gdzie będzie się odbywało konfekcjonowanie w puszki)

Ustawienie rolek

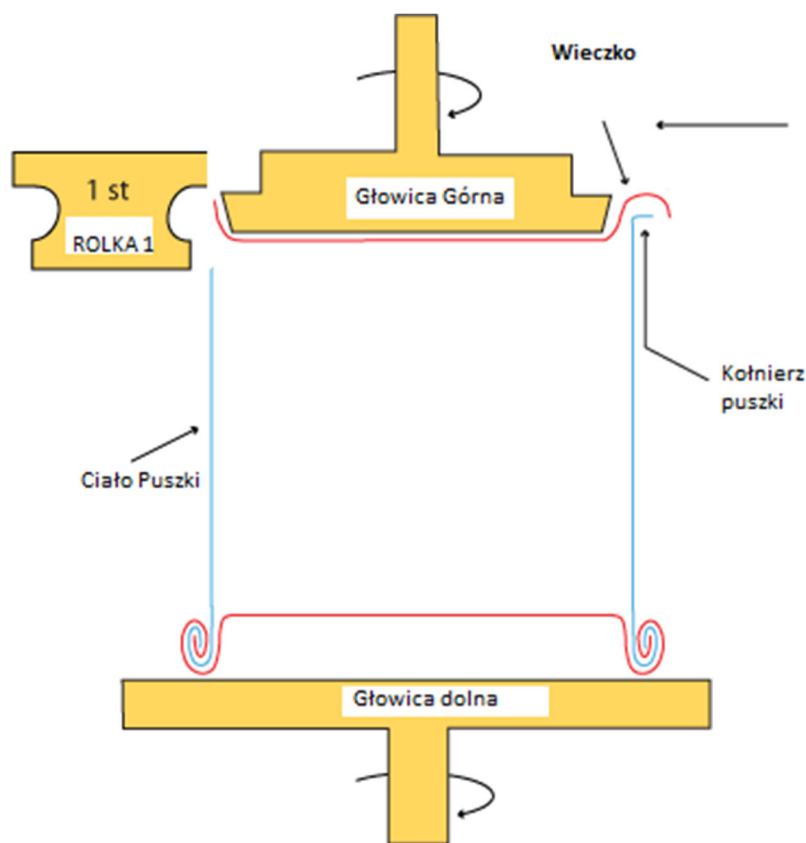
Rolki przed wysyłką do Państwa są ustawiane w momencie rozregulowania rolek, jako pierwszą ustawiamy rolkę operacji pierwszej ustawiamy ją następująco wargę rolki nad wargą głowicy 0,2mm oznaczenie 1 rys

1. rowek rolki od rantu głowicy 1,1 – 1,3mm oznaczenie 2 rys

Parametry ustawienia rolki 2

Warga rolki nad wargę głowicy 0,3- 1mm

Odległość rolki od rantu głowicy 08 mm, 09 mm



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 zdjęcie 1,1 Podczas zamykania należy energicznie obracać uchwytem napędu. Przed rozpoczęciem zamykania puszkę należy docisnąć z wieczkiem dzięki nakrętce, puszka powinna być tak docisnięta aby podczas przejazdu rolek nie zatrzymywała się.

W razie wątpliwości zamknięcia, zalecamy kontrole zamka puszki w zestawie otrzymali Państwo otwieracz do puszek którym należy otworzyć zamknięte wieczko, następnie potem naciąć szew puszki, odciągnąć szew wieczka i zbadać długość haku puszki za pomocą suwmiarki minimalna wartość 1,8 mm, jeśli jest mniejszy należy mocniej docisnąć nakrętką puszkę.

Konserwacja maszyny

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

Życzymy miłego użytkowania maszyny

Proces utrwalania konserw

Pasteryzacja

3 godziny od momentu zagotowania wody – chłodzenie

przechowywanie w max 8 stopniach Celsjusza okres przydatności 6 miesięcy -12 miesięcy

Tyndalizacja

pierwszy dzień gotowanie 90 min

drugi dzień gotowanie 60 min

trzeci dzień gotowanie 30 min

puszki chłodzimy w każdym dniu odczekujemy 12 godzin przed każdym gotowaniem

Sterylizacja

odbywa się w autoklawie

układamy puszki na przekładkę zalewamy wodą ponad 1 cm nad poziomem puszek

podgrzewamy do uzyskania 121 stopni

utrzymujemy temperaturę 121 od 25 min, do 45 zależy od wsadu

wychładzamy

UWAGA NIGDY NIE OTWIERAMY AUTOKLAWU JEŚLI MANOMETR WSKAZUJE CIŚNIENIE W ŚRODKU!!