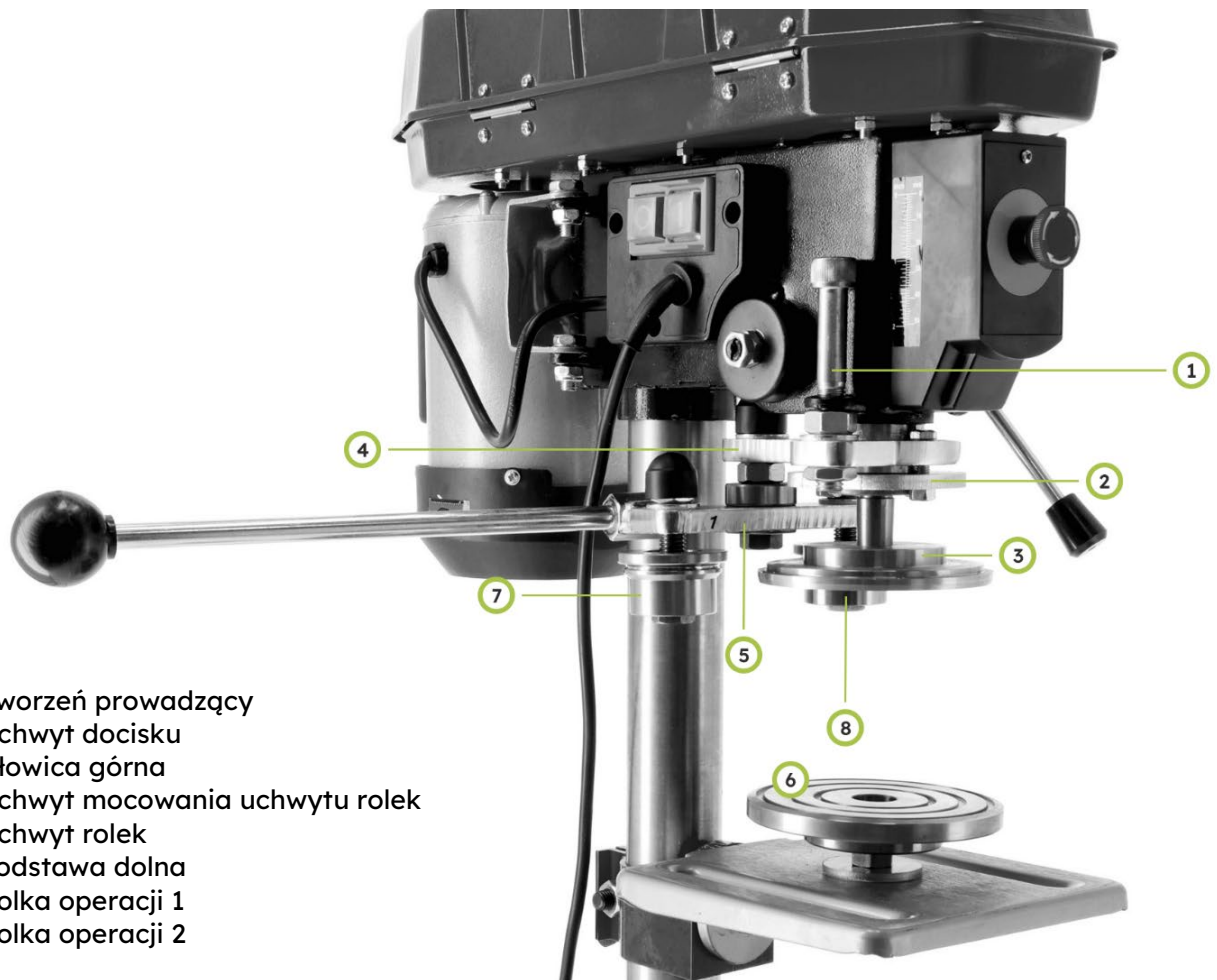


# Instrukcja obsługi



**Maszyna do zamykania  
puszek RealHunter  
dwa ruchy zamykające**



1. Sworzeń prowadzący
2. Uchwyt docisku
3. Głowica górna
4. Uchwyt mocowania uchwytu rolek
5. Uchwyt rolek
6. Podstawa dolna
7. Rolka operacji 1
8. Rolka operacji 2

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

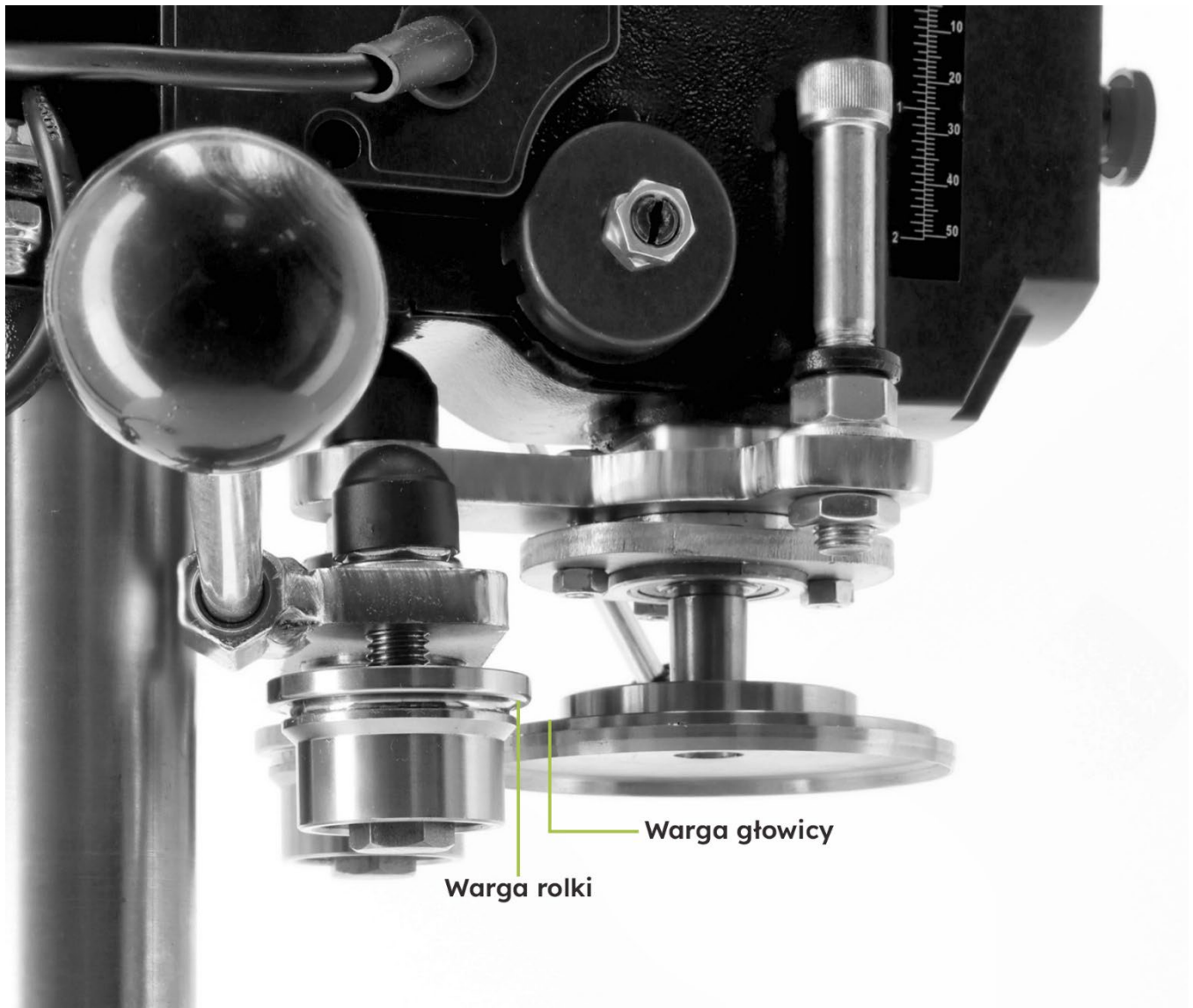
Maszyna umożliwi zamykanie puszek o wysokości od 2 do 12 cm.

Przed rozpoczęciem pracy zamykarkę należy przymocować do stołu (miejsca, gdzie będzie się odbywało konfekcjonowanie w puszkach). Można to zrobić za pomocą śrub lub docisku stolarskiego.

## Ustawienie rolek

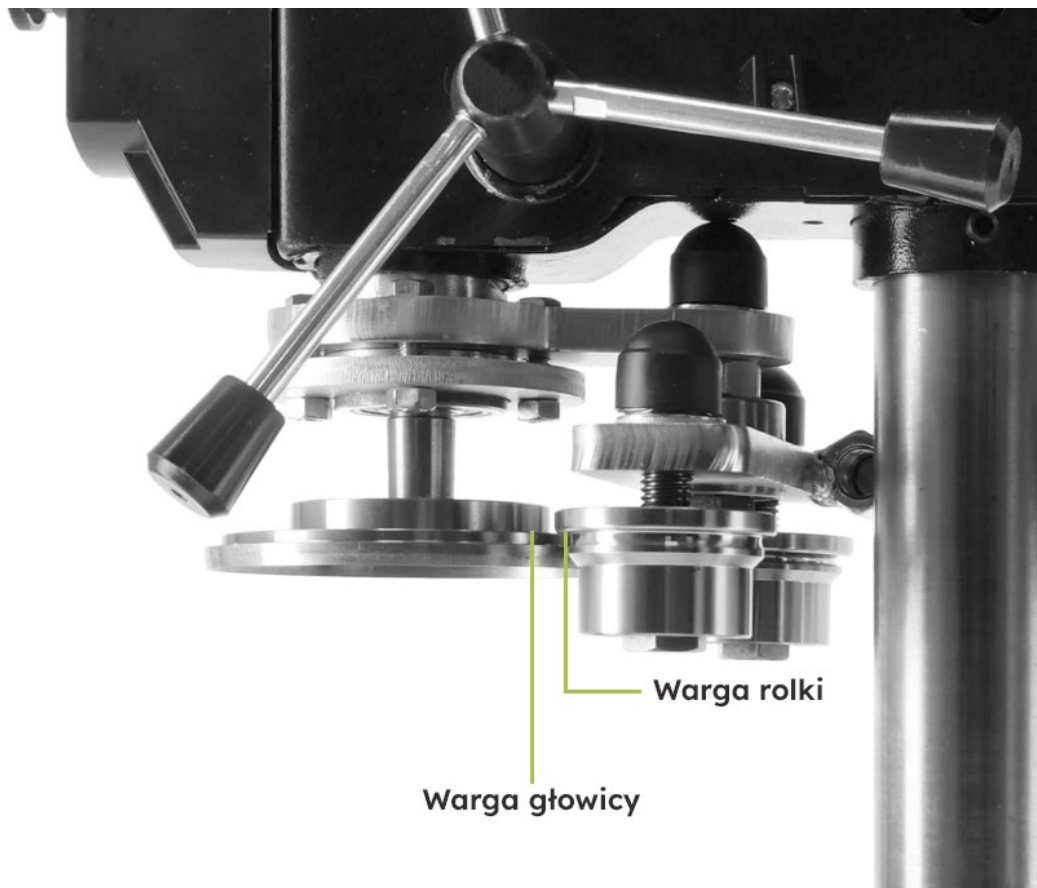
Rolki są ustawiane przed wysyłką. W momencie rozregulowania rolek, jako pierwszą ustawiamy rolkę operacji 1, tak aby prawie stykała się z górną głowicą, lecz nie dotykała jej podczas obrotu, 0,2-0,3 mm nad wargą głowicy. Rolkę operacji 2 ustawiamy 0,3-0,5 mm nad wargą głowicy.

## Ustawienie rolki operacji 1



**Odległość pomiędzy wargą głowicy a wargą rolki: 0,2-0,3 mm**

## Ustawienie rolki operacji 2



**Odległość pomiędzy wargą rolki 2 a wargą głowicy: 0,3-0,5 mm**

## **Wartości szwu puszki po rolce operacji 1**

- Grubość szwu: 1,65-1,73 mm
- Wysokość szwu: 2,24-2,32 mm

## **Wartości szwu puszki po rolce operacji 2**

- Grubość szwu: 1,20-1,25 mm
- Wysokość szwu: 2,77-2,82 mm

Podczas pomiarów należy pamiętać, aby ustawić suwmiarkę pod odpowiednim kątem wieczka.

## **Proces zamykania puszki**

Puszkę z wieczkiem kładziemy na podstawie dolnej, dociskamy mocno głowicą górną wieczko poprzez opuszczenie wrzeczona wiertarki w dół. Podczas zamykania trzymamy docisk.

Wykonujemy ruch do siebie rolką operacji 1, następnie dociskamy puszkę rolką operacji 2 aby uzyskać odpowiednie parametry.

## **Konserwacja maszyny**

Po każdym użyciu zaleca się nasmarowanie rolek operacji 1 i 2 oraz głowicy górnej smarem spożywczym.

## **Proces utrwalania konserw**

### **Pasteryzacja**

3 godziny od momentu zagotowania wody – chłodzenie.

Przechowywanie w maks. 8°C, okres przydatności 6-12 miesięcy.

### **Tyndalizacja**

Pierwszy dzień – gotowanie 90 min.

Drugi dzień – gotowanie 60 min.

Trzeci dzień – gotowanie 30 min.

Puszki chłodzimy każdego dnia, następnie odczekujemy 12 godzin przed każdym kolejnym gotowaniem.

## **Sterylizacja**

Odbywa się w autoklawie. Układamy puszki na przekładkę, zalewamy wodą na ponad 1 cm nad poziomem puszek. Podgrzewamy do uzyskania 121°C i utrzymujemy temperaturę od 25 do 45 min w zależności od wsadu. Wychładzamy.

**UWAGA! NIGDY NIE OTWIERAJ AUTOKLAWU, JEŚLI MANOMETR WSKAZUJE CIŚNIENIE W ŚRODKU!**

**UWAGA!**

### **Jeśli dostarczone przez kuriera urządzenie nie uruchamia się:**

Po otrzymaniu maszyny należy sprawdzić czy krańcówka, która znajduje się pod obudową paska klinowego jest odpowiednio wciśniętą. Brak odpowiedniego docisku może skutkować tym, że maszyna nie włącza się. Grzybek bezpieczeństwa musi być w pozycji otwartej (nie może być wciśnięty).