



Инструкция

Шприц колбасный вертикальный

TV3L, TV5L, TV7L, TV10L, TV12L, TV15L



1. Описание	3
2. Технические параметры	3
3. Предназначение и особенности шприца для колбас	3
4. Техника безопасности	3
5. Порядок установки и подготовка к работе	4
5.1 Установка оборудования	4
5.2 Порядок работы	4
6. Обслуживание и очистка	4
7. Транспортировка и хранение	4
8. Сведения о гарантии	5

Благодарим за покупку оборудования!

Пожалуйста, изучите руководство до начала работы, чтобы убедиться в правильности действий и сохраните документ на весь период эксплуатации.

1. Описание

Инструкция к профессиональным вертикальным шприцам для колбас модели TV содержит подробные рекомендации по корректной эксплуатации, безопасности и обслуживанию данного оборудования. Этот документ разработан для обеспечения эффективной и безопасной работы с вертикальными шприцами для колбас модели TV, повышения производительности и продления срока службы оборудования.

2. Технические параметры

Модель	TV3L	TV5L	TV7L	TV10L	TV15L
Вместимость, л	3	5	7	10	15
Размеры, мм	550×330×305	670×330×305	820×330×305	670×450×350	800×450×350
Масса, кг	11	12	13	20	22

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

3. Предназначение и особенности шприца для колбас

Шприцы для колбас модели TV полностью выполнены из нержавеющей стали. Отличаются долгим сроком службы, а также уникально системой возвращения поршня в исходное положение, что позволяет быстро повторно наполнять шприц для дальнейшей работы. Оснащен четырьмя видами насадок разного диаметра и двумя скоростями работы, за счет чего легко подстраивается под разные типы продуктов (колбасы, сосиски) и разные виды оболочек.

4. Техника безопасности

Внимание! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности. При монтаже, подготовке к работе, эксплуатации, техническом обслуживании и ремонте, наряду с соблюдением требований безопасности, изложенных в настоящей инструкции, необходимо строго соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности и санитарные нормы в соответствии с нормативными актами и законодательством Российской Федерации

- Хранить оборудование в недоступном для детей месте.
- Нельзя носить украшения и часы при работе с оборудованием, чтобы избежать попадания посторонних предметов в движущиеся части. Также при работе с оборудованием необходимо убрать волосы под головной убор до начала работы.

5. Порядок установки и подготовка к работе

Внимание! Все работы по монтажу и пусконаладочным работам должны быть проведены квалифицированным персоналом, имеющим специальное разрешение в соответствии с нормативными актами Российской Федерации.

5.1 Установка оборудования

Для обеспечения безопасности необходимо соблюдать следующие инструкции:

1. Распаковать оборудование, убедиться в отсутствии упаковочных материалов внутри оборудования.
2. Установить оборудование на устойчивой нескользящей горизонтальной поверхности;
3. Необходимо следить за тем, чтобы сетевой шнур не касался горячих и острых предметов. Не перекручивать и не деформировать шнур, не ставить на него предметы.
4. Перед началом эксплуатации аппарата необходимо проверить корректность сборки составляющих частей, надежность крепления деталей, целостность подвижных механизмов.

5.2 Порядок работы

1. Перед началом работы необходимо промыть все части оборудования, контактирующие с пищей. Для очистки аппарата не допускается использовать абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, кислоты, щелочи и растворители.
2. Для начала работы - вставить ручку в шестигранное отверстие, повернуть по часовой стрелке, так чтобы поршень поднялся и освободил доступ к емкости-цилиндру
3. Вынуть цилиндр, наполнить подготовленным фаршем, вернуть емкость на место
4. Прокручивать ручку, контролируя скорость подачи фарша с нужной скоростью.
5. По окончании фарша при необходимости повторить процедуру наполнения емкости-цилиндра.

6. Обслуживание и очистка

- После использования отсоединить цилиндр и поршень. Тщательно их промыть.
 - Протереть составные части ветошью или иным неабразивным материалом.
- Очистку проводить при помощи мягкой ветоши без агрессивных чистящих средств. Для очистки аппарата не допускается использовать абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, кислоты, щелочи и растворители.

7. Транспортировка и хранение

Необходимо соблюдать следующие условия для корректной транспортировки и хранения оборудования с сохранением его работоспособности:

- Обращаться осторожно с изделием при транспортировке, чтобы предотвратить сильную вибрацию.
- Упакованное изделие должно находиться в проветриваемом помещении, защищенном от агрессивных газов и влажности выше 85%.
- Избегать длительного хранения на открытом воздухе.
- Оберегать оборудование от негативного влияния атмосферы.

8. Сведения о гарантии

Оборудование бесплатно обслуживается в течение 1 года. Если оно сломается в результате искусственных действий или стихийных бедствий, это не входит в гарантийный срок.

Благодарим за покупку! Если есть вопросы по гарантии, обращайтесь по телефону +7 (800) 101-48-09.