



**DOKUMENTACJA TECHNICZNA
I INSTRUKCJA OBSŁUGI KOLUMN PARZELNICZYCH I
WĘDZARNICZO-PARZELNICZYCH**

1. Opis urządzenia

W skład urządzenia wchodzi: wózek na sześciu kołach z których dwa środkowe umieszczone są nieco niżej dla łatwego manewrowania na hali produkcyjnej, zestawu form których ilość zależna jest od kształtu i wymiarów produktu gotowego, docisku głównego oraz czterech śrub dociskowych znajdujących się w kolumnach narożnych wózka.

2. Charakterystyka techniczna

- Gabaryty zewnętrzne: 1070mm x 1050mm x 1250mm (standard)
- Całość urządzenia wykonana ze stali typu 1.4301
- Koła wykonane z tworzywa sztucznego
- Przycisk główny standardowo przystosowany do chłodzenia produktów po obróbce cieplnej

3. Opis pracy

- Przygotować farsz i napełnić nadziewarkę.
- Osłonkę o rozmiarze odpowiednim do danego rodzaju form napełnić farszem.
- Pojedyncze batony wypełnione farszem i zamknięte z obu stron (np. klipsem), układać w formach na kolejnych poziomach.
- Po zapełnieniu niższego poziomu układamy na nim poziom następny i ponownie zapełniamy batonami.
- Powtarzamy układanie na kolejnych poziomach, aż do zapełnienia całej kolumny.
- Po załadunku całej kolumny nakładamy przycisk główny.
- Tak załadowaną kolumnę skręcamy czterema śrubami znajdującymi się w słupach narożnych i przepychamy do komory wędzarniczo-parzelniczej.
- Otrzymanie żdanego kształtu produktu związane jest z siłą docisku (czyli docisk wpływa na wygląd produktu).
- Kolumnę umieszczamy w komorze wędzarniczo-parzelniczej.
- Do docisku głównego przymocowany jest króciec do podłączenia zimnej wody dla ochładzania gotowych produktów po obróbce cieplnej.

- Po ochłodzeniu gotowe produkty wyjmujemy z kolumny w sposób następujący:
- odkręcamy cztery śruby dociskowe.
- zdejmujemy przycisk główny
- opróżniamy kolejno poszczególne poziomy
- dla ułatwienia wyjęcia batonów z formy typu 01-29 formy wykonane są tak, że mogą się rozchylać
- gotowe produkty wysyłamy do magazynu.

Konstrukcja kolumn umożliwia jednoczesną obróbkę technologiczną produktów mięsnych w ilości do 600 kg. Dla zróżnicowania asortymentu produkcji, na życzenie klienta można w jednej kolumnie umieścić formy różnego kształtu o zbliżonych wagach i rozmiarach.

4. Warunki gwarancji

Na nasze urządzenia firma nasza daje gwarancję 12 miesięcy licząc od dnia zakupu. Urządzenie nie podlega gwarancji w przypadku dokonania zmian konstrukcyjnych, uszkodzeń mechanicznych które pojawiły się po przyjęciu urządzenia do eksploatacji. Urządzenie nie będzie podlegać gwarancji w przypadku pozbawienia producenta możliwości sprawdzenia przyczyn powstania usterki lub nieprawidłowej pracy.