



# Шприц колбасный Вертикальный серии SV



**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

Данные модели шприцов колбасных серии SV предназначены для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

**Внимание:**

- Не допускайте детей, людей с ограниченными возможностями и неавторизованный персонал к работающему аппарату, чтобы избежать их контакта с оборудованием, что может привести к травмам и летальному исходу.
- Все работы по техническому обслуживанию должны быть проведены квалифицированным персоналом и только после отключения оборудования от источника питания. В случае неисправности оборудования не разбирайте его самостоятельно. Ремонт должен проводиться профессиональным работником.
- Примите меры по защите оборудования от дождя и влаги.
- Запрещено размещать оборудование в агрессивной атмосфере.
- Не допускайте тряски оборудования.
- Не храните оборудование в перевернутом виде.
- Устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 100 мм от стен, пандусов, ступеней, прочего оборудования.
- **Внимание!** Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации и прохождения инструктажа по технике безопасности!

**Общая информация**

Данная модель колбасного шприца выполнен полностью из нержавеющей стали, имеет вертикальную конструкцию, отличается длительным сроком службы, простотой в обслуживании, новой системой передачи, которая позволяет пользователю освобождать плунжер для действительно быстрого и легкого повторного заполнения. Он идеально подходит для использования в ресторанах, кафе, ресторанах и малых колбасных цехах помогая приготовить колбасу для гурманов. Данное оборудование имеет 5 изготавливающих трубок насадок из нержавеющей стали, два уровня скорости для мощного нажатия и быстрого подъема.

Модель	Объем, литр	Тип	Диаметр насадок, мм
SV-5L	5	вертикальный	38,32,25,22,16
SV-7L	7	вертикальный	
SV -10L	10	вертикальный	
SV -15L	15	вертикальный	

## **Эксплуатация**

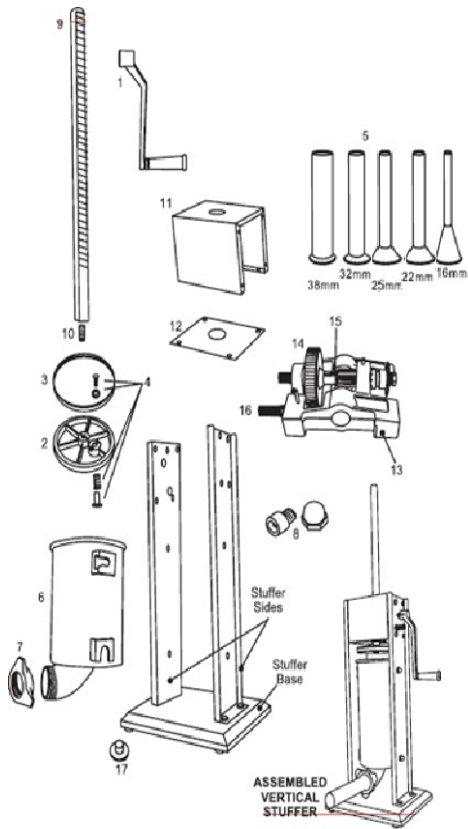
1. Тщательно промойте детали, контактирующие с пищей, установите загрузочную воронку и соедините промежуточную деталь с воронкой.
2. Установите рукоятку в механизм управления с высокой скоростью, поверните ее по часовой стрелке, чтобы вытащить поршень из корпуса.
3. Вытащите корпус, добавьте в него материал. Поставьте корпус назад.
4. Закрепите рукоятку в механизме управления с медленной скоростью и поверните ее по часовой стрелке, чтобы вставить поршень в корпус.
5. Поверните рукоятку, колбаска готова, продолжайте до тех пор, пока материал не будет израсходован полностью.
6. Повторите операцию 2.

## **Ремонт и обслуживание**

1. Снимите корпус и поршень после использования и тщательно промойте их.
2. Протрите корпус тканью.

Перед использованием и во время работы оборудования дважды добавьте масло в редуктор большой шестерни, маленькой шестерни и каркас.

## Структура и наименование деталей



№	Наименование	№	Наименование
1	Ручка	10	Болт прижима плунжера
2	Плунжер	11	Верхняя крышка корпуса шестерней
3	Уплотнитель плунжера	12	Нижняя пластина корпуса шестерней
4	Спускной клапан	13	Шестеренчатый механизм
5	Набор насадок	14	Ведущая шестерня
6	Бункер	15	Шестерня понижения скорости
7	Наружная гайка	16	Шестерня повышения скорости.
8	Крепления бункера	17	Ножки
9	Вал плунжера		

### **Консервация**

Консервация устройства должна производиться в соответствии с ГОСТ 9.014-78 по варианту защиты ВЗ-1 с применением упаковочных средств УМ-1, внутренней упаковки ВУ-1.

Консервация должна обеспечивать сохранность устройства при транспортировке и в течение гарантийного срока. По истечении гарантийного срока потребитель должен произвести переконсервацию устройства.

### **Транспортировка и хранение**

- Транспортирование устройства может производиться всеми видами транспорта в крытых транспортных средствах в соответствии с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировке оборудование нельзя кантовать и подвергать ударам. Перемещать ящик по наклонной поверхности можно только соблюдая требования ВЕРХ под углом не более 15%.
- После транспортировки тестомес должен быть работоспособным и не иметь повреждений.

### **Требования к хранению**

- Устройство должно храниться в транспортной таре и складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Условия хранения упакованного устройства должны соответствовать группе Л по ГОСТ 15150-69.
- Хранение устройства в транспортной таре должно обеспечивать его сохранность в течении гарантийного срока.

### **Утилизация**

- После прекращения эксплуатации устройства, по истечении установленного срока службы, организации, осуществляющей эксплуатацию, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

### **Ремонт**

- Ремонт устройства должен осуществляться специалистами, прошедшими обучение и имеющим допуск к проведению данных работ или специалистами сервисных центров, с использованием запасных частей, выпущенных предприятием-изготовителем.

### **Комплектация:**

Машина— 1шт

Инструкция по эксплуатации— 1шт

5 насадок диаметром 16, 22, 25, 32, 38 мм

### **Дополнительные сведения о товаре:**

**Изготовитель:** Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай