

Instrukcja obsługi
Maszyny do zamykania puszek WEK MASZYNA



PUSZKOPOL Oliwia Cichoń
ZAŁUZE 43
33-230 SZCZUCIN
Tel.605179582
Tel. 570545363

Zamykarka do puszek Wek Maszyna Puszkopol

Zdjęcie 1.1

1. Sworzeń prowadzący
2. uchwyt docisku
3. głowica górna
4. uchwyt mocowania rolek
5. uchwyt rolek
6. wyłącznik bezpieczeństwa
7. podstawa dolna
8. rolka operacji 1
9. Rolka operacji 2



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

Można na niej zamykać puszki o wysokości od 2cm do 18 cm

Maszynę przed rozpoczęciem pracy należy zamocować do stołu (miejsca gdzie będzie się odbywało konfekcjonowanie w puszki) można to zrobić za pomocą śrub lub docisku stolarskiego

Należy ustawić odpowiednią wysokość stolika podstawy oraz wycentrować z głowicą górną

Ustawienie rolek

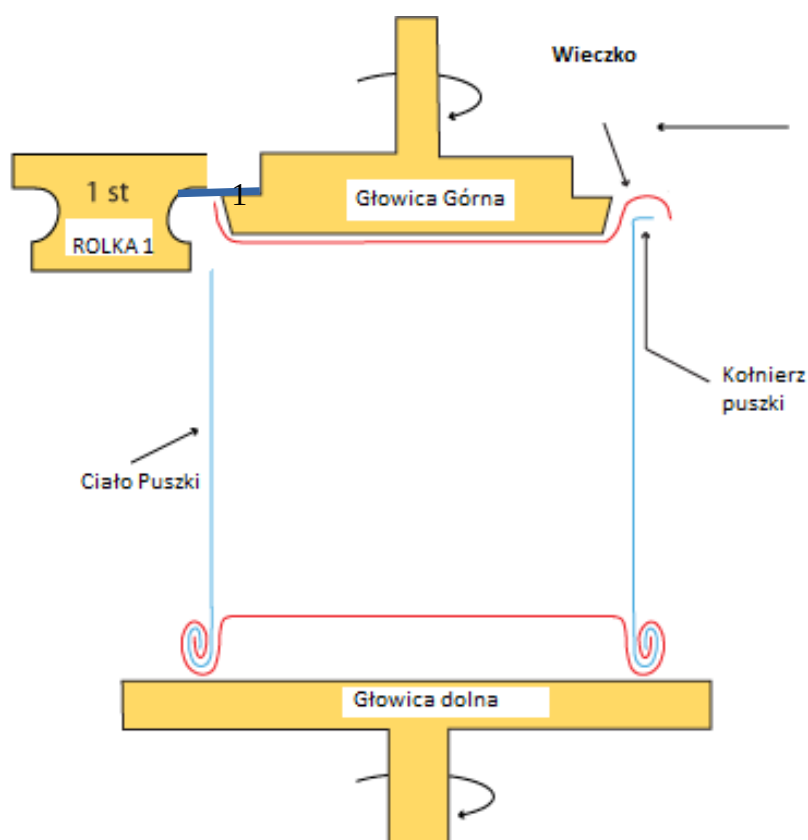
Rolki przed wysyłką do Państwa są ustawiane w momencie rozregulowania rolek, jako pierwszą ustawiamy rolkę operacji pierwszej ustawiamy ją następująco
warga rolki nad wargą głowicy 0,2mm oznaczenie 1 rys

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

Parametry ustawienia rolki 2

Warga rolki nad wargą głowicy 0,8- 1mm

Odległość rolki od rantu głowicy 08 mm, 09 mm



Zamknięcie puszek 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

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!!