

# КОЛБАСНЫЙ ШПРИЦ АРАСН ASF14

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Исключительно прочная и удобная в обращении и в работе модель колбасного шприца объемом 14 л в горизонтальном исполнении являются наилучшим оборудованием для набивки любого типа колбас. Цилиндр из нержавеющей стали 18/8 AISI 304, сертифицированный для пищевых продуктов, алюминиевый поршень со специальной обработкой поверхности, прочная зубчатая рейка, шестерни высокой точности изготовления и качественное изготовление всех механических деталей обеспечивают безупречную работу, максимальную эффективность и длительный период эксплуатации. Колбасный шприц имеет две шестерни и снабжен тремя сменными воронками для различных типов колбас.

### ИНСТРУКЦИИ ПО РАБОТЕ

- 1) **Очистка и установка:** тщательно очистить все детали, особенно те, которые могут контактировать с пищей, как например поршень, цилиндр, воронки, гайки, как перед началом работы, так и по завершении ее.
- 2) **Наполнение цилиндра:** для начала работы установить рукоятку и вращать ее по часовой стрелке, чтобы быстро извлечь поршень из цилиндра. Затем выдвинуть цилиндр против часовой стрелки и наполнить его.
- 3) **Набивка колбас:** установить цилиндр в первоначальное положение, затянуть гайку, вращать рукоятку по часовой стрелке, чтобы начать набивку колбас. Для исправной работы повторять все операции при каждом использовании устройства.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Очистить и просушить все детали устройства до и после каждого использования.
2. Проверить, хорошо ли затянуты гайки и винты.