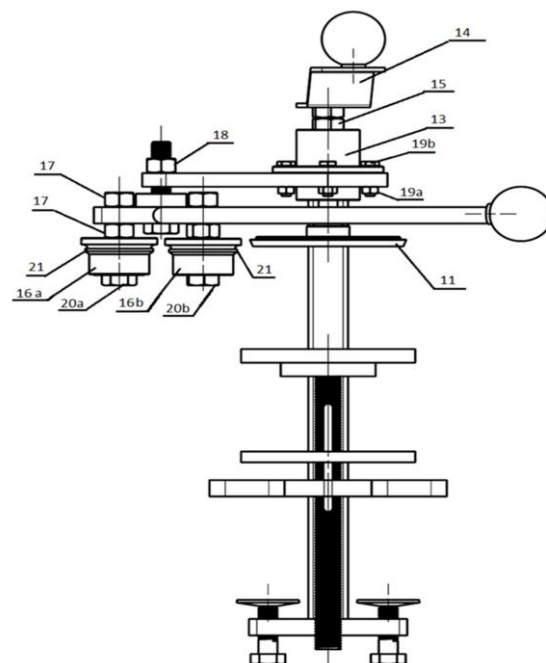
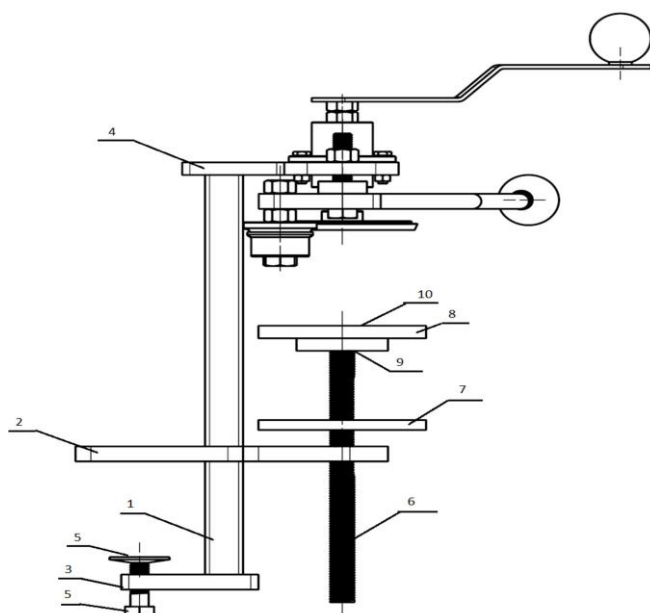




# INSTRUKCJA OBSŁUGI

Zamykarka do puszek NEL





- 1 - centralny profil mocujący
- 2 - element mocujący uchwytu dolnego i maszyny
- 3 - element mocujący
- 4 - element mocujący piastę i ramię
- 5 - śruby mocujące
- 6 - śruba główna
- 7 - nakrętka
- 8 - głowica dolna
- 9 - łożysko głowicy dolnej
- 10 - rowki średnicy talerza dolnego danej puszki
- 11 - głowica górna
- 12 - ramię główne z rolkami (z rolkami 1 i 2)
- 13 - piasta łożyskująca oś
- 14 - uchwyt do napędu
- 15 - końcówka piasty z gwintem
- 16a - rolka pierwsza
- 16b -rolka druga
- 17 - śruby z nakrętką ceową
- 18 - śruba regulacyjna zmiany średnicy puszki
- 19a - łożyska w piaście dolne
- 19b - łożyska w piaście górne
- 20a - łożyska kulkowe rolek dolne
- 20b- łożyska kulkowe rolek górne
- 21- rowki profilowane

Zamykarka do puszek Nel maszyna standardowo służy do zamykania puszek metalowych o średnicy 99 mm (Easy-open). Można na niej zamykać puszki o wysokości od 20 mm do 120 mm.

## Montaż Maszyny

Maszynę przed rozpoczęciem pracy należy zamocować do stołu (miejsca gdzie będzie się odbywało konfekcjonowanie w puszki).

## Ustawienie Rolek

Rolki są fabrycznie ustawione przed wysyłką. W przypadku ich rozregulowania należy ustawić je ponownie, zaczynając od rolki operacji pierwszej.

### - Parametry Ustawienia Rolki 1

1. Warga rolki nad wargą głowicy: 0,2 mm
2. Rowek rolki od rantu głowicy: 1,1 – 1,3 mm

### - Parametry Ustawienia Rolki 2

1. Warga rolki nad wargą głowicy: 0,3 - 1 mm
2. Odległość rolki od rantu głowicy: 0,8 – 0,9 mm

## Zamknięcie Puszek

Podczas zamykania należy energicznie obracać uchwytem napędu. Przed rozpoczęciem zamykania puszki należy docisnąć puszkę z wieczkiem dzięki nakrętce, puszka powinna być tak dociśnięta aby podczas przejazdu rolek nie zatrzymywała się.

W razie wątpliwości zamknięcia, zaleca się kontrolę zamka puszki. W zestawie dołączono otwieracz do puszek którym należy otworzyć zamknięte wieczko, następnie potem naciąć szew puszki, odciągnąć szew wieczka i zbadać długość haku puszki za pomocą suwmiarki minimalna wartość 1,8 mm, jeśli jest mniejszy należy mocniej docisnąć nakrętką puszkę.

## Konserwacja Maszyny

Po każdorazowej pracy na maszynie zaleca się nasmarowanie rolek operacji 1, 2 oraz głowicy górnej smarem spożywczym.

## Proces Utrwalania Konserw

### - Pasteryzacja

- Gotowanie przez 3 godziny od momentu zagotowania wody, następnie chłodzenie
- Przechowywanie w maksymalnie 8°C
- Okres przydatności: 6 - 12 miesięcy



## - Tyndalizacja

- Pierwszy dzień: gotowanie przez 90 minut
- Drugi dzień: gotowanie przez 60 minut
- Trzeci dzień: gotowanie przez 30 minut

## - Sterylizacja

Sterylizacja odbywa się w autoklawie:

1. Układamy puszki na przekładkę i zalewamy wodą, tak aby poziom wody był 1 cm ponad puszkami
2. Podgrzewamy do uzyskania 121°C
3. Utrzymujemy temperaturę 121°C przez 25-45 minut, w zależności od wsadu
4. Chłodzimy

### **Ostrzeżenie:**

**Nie otwieramy autoklawu, jeśli manometr wskazuje ciśnienie w środku.**

### **UWAGA!**

Puszki należy chłodzić każdego dnia, odczekując 12 godzin przed każdym gotowaniem.