



Rys. 1. Elementy modułu kotleciarki

1. Pokrętko
2. Dolna część obudowy modułu
3. Górna część obudowy modułu
4. Wałki nacinające
5. „Grzebień” stalowy



Rys. 2. Widok jednostki napędowej



Rys. 3. Prawidłowo zamontowany moduł kotleciarki w jednostce napędowej

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

Przeznaczenie

Moduł kotleciarki stanowi zwarty podzespół, który został stworzony z myślą o rozszerzeniu możliwości użytkowych „Wilka” do mielenia mięsa.

W takim przypadku moduł rozszerza możliwości przerobowe maszyny o możliwość nacinania i zmiękczenia mięsa. Moduł wraz z podstawą jest także składową maszyną zwaną dalej Kotleciarką KM27 która to maszyną może być z kolei rozszerzona o możliwość mielenia mięsa.

Budowa

Moduł kotleciarki napędzany jest silnikiem elektrycznym poprzez przekładnię zębatą jednostki napędowej. Wewnątrz obudowy modułu znajdują się wałki nacinające, których elementy (nożyki) wykonane są jako nierdzewne.

UŻYTKOWANIE MODUŁU

Montaż modułu do jednostki napędowej

Moduł kotleciarki został tak zaprojektowany aby jego obudowa wraz z wałkami nacinającymi i „grzebieniem” stalowym stanowiła zwarty zespół, który może być łatwo montowany do jednostki napędowej.

Aby to zrealizować należy częściowo odkręcić śrubę blokującą (Rys. 2, poz. 2) tak aby jej koniec nie wystawał w otworze jednostki napędowej. Kolejnym krokiem jest dopasowanie końcówki modułu do otworu jednostki napędowej. Obudowa modułu powinna wejść całą swą długością do końca i oprzeć się na uszczelce (rys.3,poz.1)

Przy montażu modułu do jednostki napędowej może okazać się zasadne lekkie obracanie modułem na przemian w lewo i w prawo tak aby kształtowa końcówka wałka modułu weszła w kształtowy otwór wałka jednostki napędowej (Rys. 2, poz. 1).

Montaż/demontaż części składowych modułu

W celu rozebrania modułu na części składowe należy odłączyć go od jednostki napędowej. W pierwszej kolejności odkręcamy o parę obrotów w lewo śrubę blokującą (Rys. 2, poz. 2) aby następnie wyciągnąć moduł z otworu jednostki napędowej. Rozbieranie modułu należy rozpocząć od rozmontowania obudowy co jest realizowane poprzez odkręcenie dwóch pokręteł (Rys. 4, poz. 1).

Należy zwrócić uwagę, że pokręta mają lewy gwint dlatego ich odkręcanie realizowane jest poprzez obrót pokręta w prawo zgodnie z oznaczeniem kierunku strzałką na pokrętle.

Po odkręceniu pokręteł górna część obudowy jest gotowa do zdemontowania (Rys.5). W ten sposób odsłania się całe wnętrze modułu z wałkami nacinającymi i stalowym „grzebieniem” który należy wyjąć jako następny kończąc na wałkach nacinających (Rys. 8).



Rys. 4. Rozbieranie modułu kotleciarki



Rys. 5. Demontaż obudowy



Rys. 6. Demontaż elementów modułu

OCHRONA PRZED ZAGROŻENIAMI

Ryzyko resztkowe

Ryzyko resztkowe występuje przy próbach manipulowania ręką w otworze wlotowym jak i wylotowym podczas pracy urządzenia. Dlatego w przypadku gdy nastąpi zablokowanie mięsa wewnątrz modułu należy wyłączyć zasilanie urządzenia i wówczas przystąpić do usunięcia zablokowanego mięsa.

KONSERWACJA

Czyszczenie

Ścisłe przestrzeganie wskazówek dotyczących czyszczenia zapewni dotrzymanie wymaganych przepisów sanitarnych. Maszynę należy czyścić codziennie po zakończeniu pracy.

Nie wolno zanurzać maszyny w wodzie, ani myć strumieniem wody pod ciśnieniem, ze względu na silnik, elementy wyposażenia elektrycznego, które nie posiadają hermetycznych obudów.

Przed rozpoczęciem demontażu elementów maszyny do czyszczenia dobrze jest odłączyć wtyczkę przewodu elektrycznego z gniazda zasilającego.

Do mycia należy używać wyłącznie wody (gorącej jeśli to możliwe) i neutralnego detergentu. Nie wolno używać kwasu lub środków żrących.

Moduł kotleciarki został zaprojektowany tak aby jak najbardziej ułatwić proces jego czyszczenia.

Z tego względu cały moduł można rozłożyć na części składowe, które następnie mogą być każdy z osobna czyszczone poprzez całkowite zanurzenie w wodzie.

Aby zachować maszynę do przerobu mięsa w idealnym stanie przez długi czas jest dobrą zasadą aby po każdej operacji mycia i czyszczenia wysuszyć maszynę dokładnie.



Rys. 5. Moduł kotleciarki rozłożony do czyszczenia