

09/2010

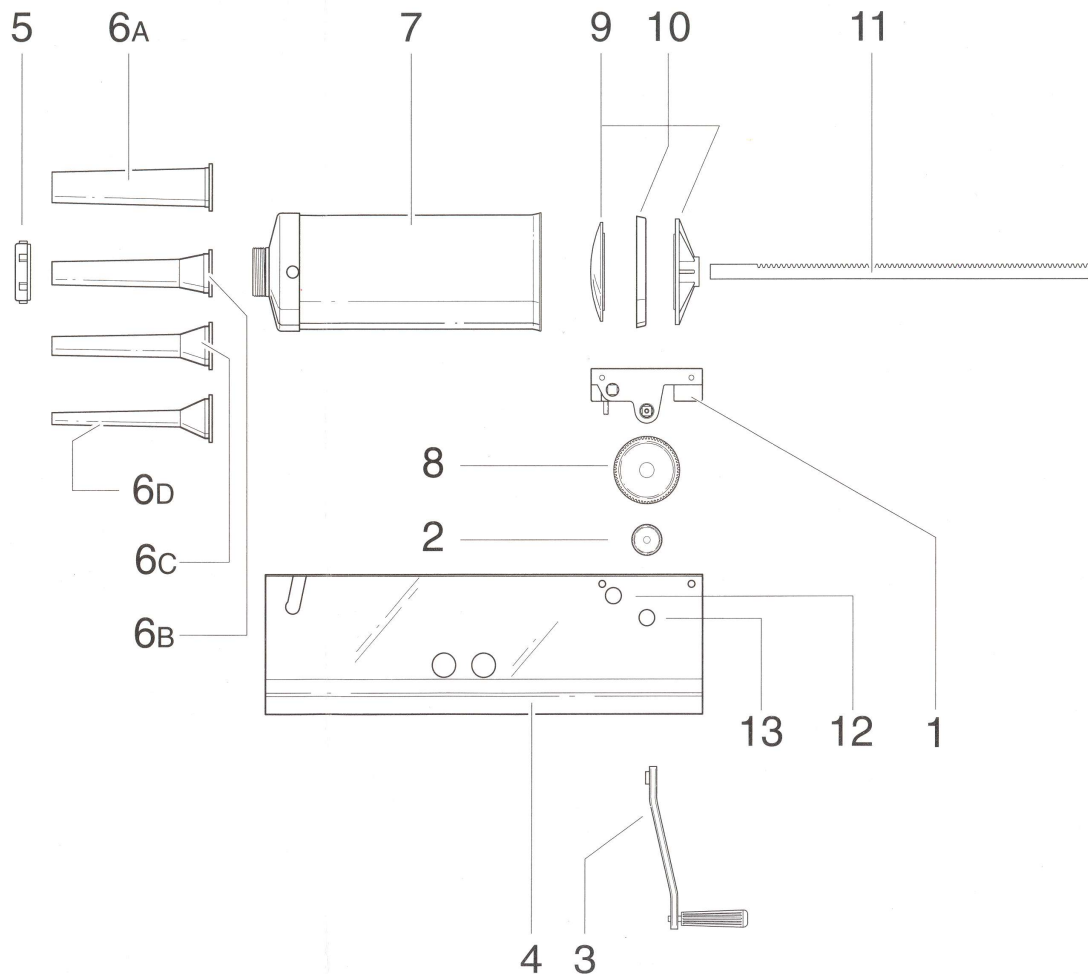
Mod: BSX14

Production code: FIN102



Diamond
catering equipment

- I USO DELL'INSACCATRICE MANUALE**
- E USE OF HAND-OPERATED SAUSAGE FILLING MACHINE**
- F EMPLOI DU POUSSOIR A SAUCISSES MANUEL**
- D BEDIENTUNG DER MANUELLEN EINSACKMASCHINE**



I INSACCATRICE KG. 5 / KG. 8

- 1 - Flangia in alluminio
- 2 - Ingranaggio piccolo
- 3 - Manovella
- 4 - Carcassa
- 5 - Ghiera
- 6 - Serie di imbuto insaccatori (a, b, c, d)
- 7 - Tubo in acciaio inox
- 8 - Ingranaggio grande
- 9 - Tampone
- 10 - Guarnizione trasparente
- 11 - Cremagliera
- 12 - Perno per l'avanzamento (lento)
- 13 - Perno per il ritorno (veloce)

E SAUSAGE FILLING MACHINE KG. 5 / KG. 8

- 1 - Aluminium flange
- 2 - Small Gear
- 3 - Crank
- 4 - Casing
- 5 - Ring nut
- 6 - Set of filling tubes (a, b, c, d)
- 7 - Stainless steel tube
- 8 - Big gear
- 9 - Buffer
- 10 - See-through gasket
- 11 - Rack
- 12 - Forward motion pin (slow)
- 13 - Backward motion pin (fast)

F POUSSOIR A SAUCISSES KG. 5 / KG. 8

- 1 - Bride aluminium
- 2 - Engrenage petit
- 3 - Manivelle
- 4 - Carcasse
- 5 - Bague
- 6 - Jeux d'entonnoirs de remplissage saucisses (a, b, c, d)
- 7 - Tuyau en acier inox
- 8 - Engrenage gros
- 9 - Tampon
- 10 - Joint transparent
- 11 - Crémaillère
- 12 - Pivot d'avancement (petite vitesse)
- 13 - Pivot de retour (grande vitesse)

D EINSACKMASCHINE 5 KG. / 8 KG.

- 1 - Alu-Flansch
- 2 - Kleines Zahnrad
- 3 - Kurbel
- 4 - Gehäuse
- 5 - Nutmutter
- 6 - Einfülltrichter-Set (a, b, c, d)
- 7 - Rohr aus Inoxstahl
- 8 - Grosses Zahnrad
- 9 - Puffer
- 10 - Durchsichtige Dichtung
- 11 - Zahnstange
- 12 - Zapfen für langsamen Vorschub
- 13 - Zapfen für schnellen Rücklauf

USO DELL'INSACCATRICE MANUALE:

Per esigenze di ingombro la macchina è parzialmente smontata nell'imballo: prima dell'utilizzo è necessario svitare la ghiera (5), applicare l'imbuto insaccatore desiderato (6a - b - c - d) e fissarlo riavvitando la ghiera (5); quindi sfilare la cremagliera (11) a cui è fissato il tampone (9) facendo ruotare con la manovella (3) il perno per il ritorno veloce (13). Dopo aver opportunamente riempito il tubo in acciaio inox (7), è possibile insaccare ruotando con la manovella il perno per l'avanzamento lento (12) della cremagliera (11) a cui è fissato il tampone (9). Al termine del lavoro sfilare la cremagliera (11), svitare la ghiera (5), togliere l'imbuto insaccatore (6) e il tubo in acciaio inox (7), e quindi lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne.

EMPLOI DU POUSSOIR A SAUCISSES MANUEL:

Pour des exigences de transport, la machine est partiellement déposée dans son emballage; avant l'utilisation il faut dévisser la bague (5), appliquer l'entonnoir de remplissage (6) désiré (a - b - c - d) et le fixer en vissant de nouveau la bague (5); après cela retirer la crémaillère (11) à laquelle est fixé le tampon (9) en faisant tourner à l'aide de la manivelle (3) le pivot pour le retour rapide (13). Après avoir convenablement rempli le tube d'acier inox (7) on pourra faire le remplissage en tournant à l'aide de la manivelle le pivot d'avancement lent (12) de la crémaillère (11) auquel est fixé le tampon (9). A la fin du travail, retirer la crémaillère (11), dévisser la bague (5), et le tuyau en acier inox (7), puis laver et essuyer soigneusement toutes les parties venues au contact de la viande.

USE OF HAND-OPERATED SAUSAGE FILLING MACHINE:

For space requirements the machine is partially taken apart in its packing: before using it the following operations have to be done: unscrew the ring nut (5), set-on the filling funnel (6) desired (a - b - c - d) and secure it in place tightening the ring nut (5); then pull out the rack (11) to which the pad (9) is fixed marking the pin (13) for fast backward motion rotate by means of the crank (3). After filling the s/s tube (7), sausage filling can take place by making the pin (12) for slow forward motion of rack (11) on which the pad (9) is fixed rotate by means of the crank. At the end of the work, pull out the rack (11), unscrew the ring nut (5), remove the filling funnel (6) and the s/s tube (7), then wash and thoroughly dry all parts which have come in contact with the meat.

BEDIENUNG DER MANUELLEN EINSACKMASCHINE:

Die Maschine wird aus Raumgründen teilweise auseinandergebaut in der Verpackung geliefert: Vor dem Gebrauch muß die Nutmutter (5) abgeschraubt werden; nun den gewünschten Abfülltrichter (6 a - b - c - d) einsetzen und ihn befestigen, indem die Nutmutter (5) wieder festgezogen wird. Die Zahnstange (11), an der der Puffer (9) befestigt ist, herausziehen, indem der Zapfen für den schnellen Rücklauf (13) mit der Kurbel (3) gedreht wird. Nach dem Füllen des Rohres aus Inox-Stahl (7) kann mit dem Einsacken begonnen werden, indem der Zapfen für den langsamen Vorschub (12) der Zahnstange (11), an der der Puffer (9) angebracht ist, mit der Kurbel gedreht wird. Nach der Arbeit die Zahnstange (11) herausziehen, die Nutmutter (5) abschrauben, den Abfülltrichter (6) und das Rohr aus Inox-Stahl (7) entfernen und alle mit dem Fleisch in Berührung geratenen Teile sorgfältig waschen und abtrocknen.