



**Перекруткич сосисок и колбас ручной ROAL
серии HR-350**

Руководство по эксплуатации



Данная модель ручного перекрутчика для колбас используется для эксплуатации на предприятиях общественного питания, предприятиях торговли.

Эта машина в основном используется для производства сосисок, сарделек и другой связанной продукции.

Поверхность машины и контактная часть с сосисками изготовлены из высококачественных материалов из нержавеющей стали. Она не только красива и благородна на вид, но и поддерживает санитарные условия.

Соответствует требованиям гигиены пищевых продуктов.

Основные технические параметры:

Название модели	HR-350
Вес	12.8 кг
Габаритный размер	46x29.5x39 см

Установка и отладка

1. Перед началом работы осмотрите машину, а затем используйте ее. Не нужно прикручивать фиксированную ножку.
2. Перед загрузкой проверьте наличие посторонних предметов в загрузочном шлюзе.
3. Проведите эксперимент по эксплуатации пустой машины. При работе машины не должно быть ударов, вибрации и ненормального шума.

Способ применения

1. После стабилизации машины. Откройте крышку (доступно для отладки в режиме ожидания)
2. Проденьте хлопковую нить из отверстия 1 в болт 2, обмотайте болт дважды, затем через отверстие 3, а затем через отверстие 4, как показано на схеме 3.
3. Колбаса не должна быть заполнена слишком плотно, в противном случае используйте зубочистки или острые предметы, чтобы проткнуть заполненную колбасу из выхода.
4. Установите наполненную колбасу, поместите ее в подачу, сожмите проволоку и колбасу вместе и потяните вперед. Покачайте ручку по часовой стрелке, чтобы завязать леску. (Длина колбаски может быть отрегулирована в зависимости от треугольника) Петля вытягивается вперед, чтобы встряхнуть ручку.
5. Регулировка натяжения колбасы, можно закрутить обратно регулировочный винт для контроля затяжки

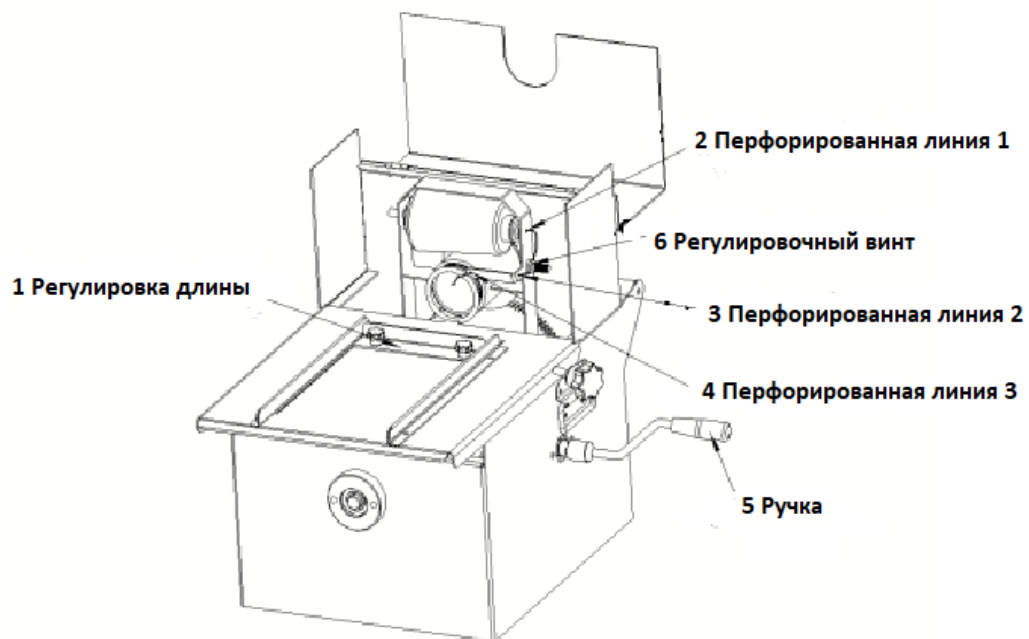
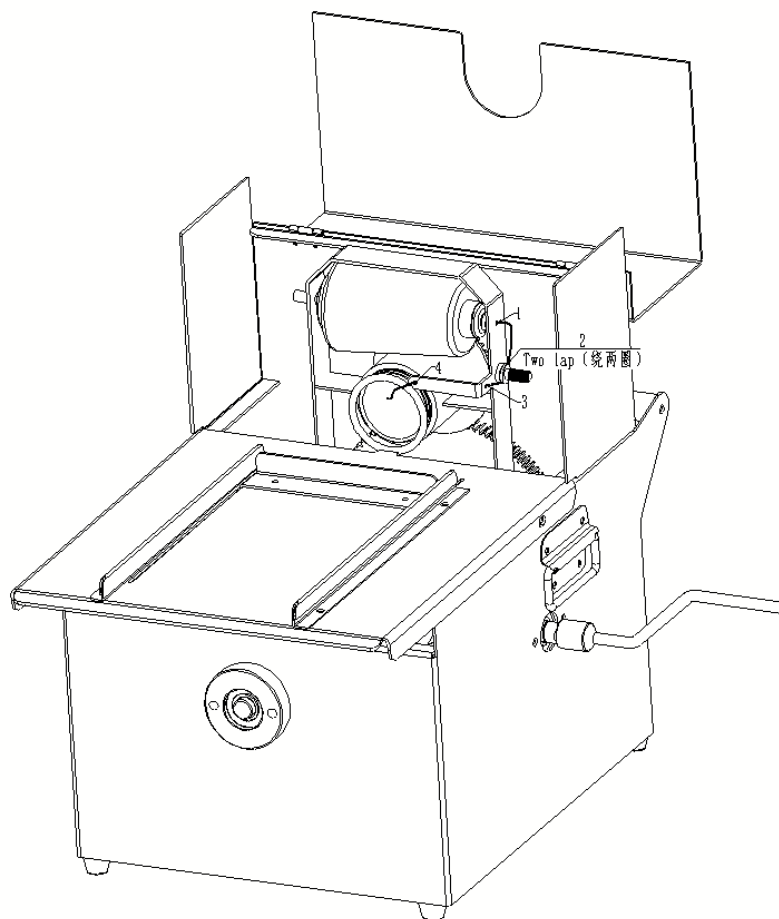


Схема подключения



Дополнительные сведения о товаре:

Изготовитель: Guangzhou Royal SYT Trading Co, Ltd Китай