

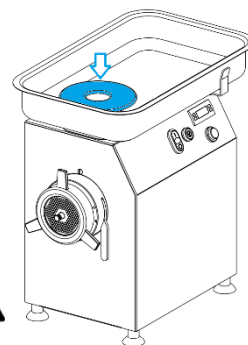
WILK MB-R32 – Ważne zalecenia eksploatacyjne

1. Przygotowanie mięsa przeznaczonego do mielenia:

Mięso przeznaczone do mielenia musi być pokrojone na kawałki nie większe niż 60x60x60mm. Długie kawałki mięsa, które posiadają przerosty, tłuszczu, błon i ścięgien, muszą być podzielone na mniejsze kawałki. Pozwoli to na prawidłowy przebieg procesu mielenia, zabezpieczy przed owijaniem długich włókien wokół elementów głowicy mielącej. Mielenie mięsa nie spełniającego wyżej opisanych warunków może być przyczyną szybkiego zużycia, a nawet zniszczenia elementów tnących (noży i tarcz) z powodu występowania nadmiernych sił oddziaływujących bezpośrednio na te elementy.

2. Urządzenie w czasie pracy musi mieć założone wszystkie elementy zabezpieczające wlot do otworu gardzieli (jeżeli były zdemontowane do czyszczenia).

Zabezpieczenie to chroni personel przed włożeniem dłoni w otwór wlotu gardzieli podawczej oraz zabezpiecza przed włożeniem do gardzieli zbyt dużych kawałków mięsa.

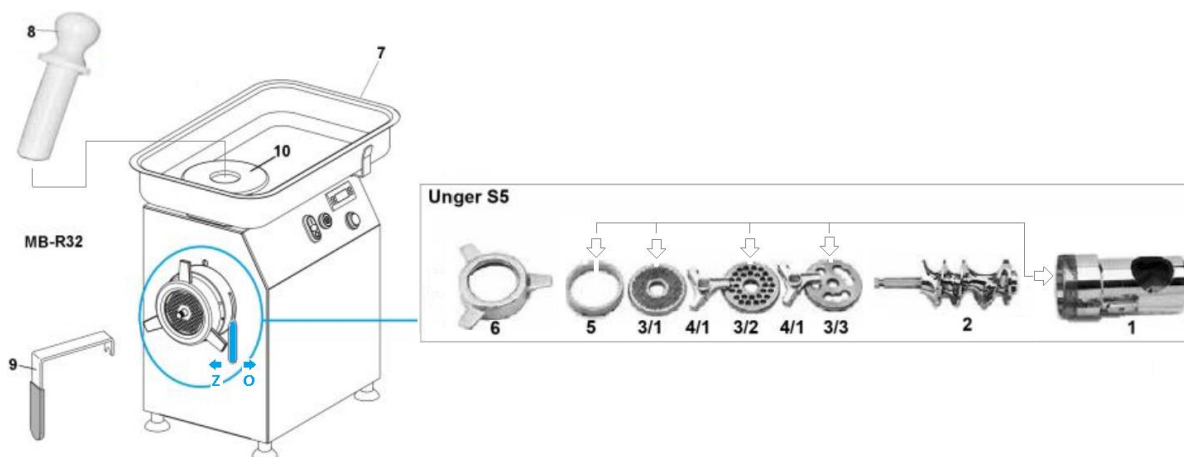


3. Przed uruchomieniem maszyny należy koniecznie:

- Sprawdzić prawidłowość montażu ostrzy tnących noża dwustronnego Salvinox B98 Unger. Skontrolować siłę dokręcenia śrub mocujących ostrza (ostrza tnące są wymienne i podlegają demontażowi na czas mycia elementów maszyny).



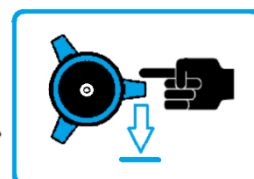
- Sprawdzić prawidłowość montażu elementów głowicy mielącej (kolejność wg. rysunku poniżej).



- Nakrętkę zaciskową należy dokręcać delikatnie, do pierwszych oznak oporu, naciskając na ramię nakrętki jedynie jednym palcem.

Nie stosować dokręcania całą dłonią!

Nóż musi poruszać się bez oporu i bez zacinania się.



4. Po zmieleniu każdej porcji mięsa (ok. 200kg), należy oczyścić elementy głowicy mielącej z długich włókien zalegających wokół elementów głowicy mielącej i skontrolować siłę dokręcenia śrub mocujących ostrza.