



DELCOUPE

NOTICE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Poussoir horizontal PMI 14

Poussoirs verticaux PMI 7 & PMI 14



**DELCOUPE – 82 rue des Sources ZI de la Mouche – 69 230 Saint Genis Laval
Tél : 04 72 820 222 – Fax : 04 72 820 333 – www.delcoupe.com –
delcoupe@delcoupe.co**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Extrêmement solides, simples à manier et à utiliser, les poussoirs manuels horizontaux et verticaux, représentent la solution optimale pour la préparation des saucisses de tout genre. Le cylindre en acier inoxydable 18/8 AISI 304, le piston en aluminium pour les aliments avec une garniture spéciale, la crémaillère en acier rectifié, les engrenages de précision et le procédé scrupuleux de tous les détails mécaniques assurent un fonctionnement parfait, une meilleure performance et une durée très longue. Les poussoirs disposent de deux vitesses et sont munis de quatre entonnoirs interchangeables en dotation pour des types différents de saucissons

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE:

- 1) Nettoyage et Installation : il est conseillé de nettoyer tous les composants de la machine, particulièrement ceux qui touchent les aliments, comme par exemple, le cylindre, le piston, les entonnoirs et la crémaillère, soit au début soit à la fin de l'opération.
- 2) Remplissage du cylindre: Monter la poignée pour pouvoir commencer à travailler et la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour :
 - Obtenir dans le modèle horizontal la sortie du piston du cylindre. Soulever donc le piston dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre et remplir le cylindre ;
 - Obtenir dans le modèle vertical le soulèvement du piston du cylindre. Faire sortir le cylindre vers l'opérateur et procéder au remplissage du cylindre.
- 3) Préparation des saucisses: Mettre à nouveau le cylindre en position initiale, horizontale ou verticale, visser l'anneau de renforcement et tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre : on peut donc commencer à produire les saucisses. Il est conseillé de répéter chaque opération chaque fois qu'on doit utiliser la machine pour assurer son bon fonctionnement.

ENTRETIEN:

- 1) Nettoyer et essuyer tous les composants de la machine avant et à la fin de l'emploi.
- 2) Contrôler que l'anneau de renforcement et les vis soient bien vissés.