



Manual del Usuario IV-5

PROCESADORES DE ALIMENTOS
EMBUTIDORA Y CHURRERA 5 Lts.

IV-5

www.santini-equipment.com



SANTINI

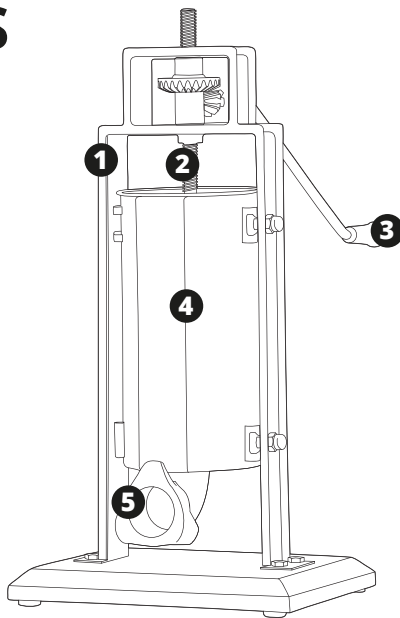
RESTAURANT EQUIPMENT



CARACTERÍSTICAS GENERALES

1. ESTRUCTURA METÁLICA CON TERMINACIÓN PINTURA EPOXI
2. PISTÓN DE ACERO INOXIDABLE FUNDIDO CON RETÉN SILICONADO ANTI-BACTERIAS DE 8 mm
3. MANIJA CON MARIPOSA DE AJUSTE
4. RECIPIENTE DESMONTABLE ACERO 304
5. BOCA DE SALIDA CURVA DE 50 mm

- 1 velocidad
- VALFA (Válvula per la fuga dell'aria):
Válvula superior de escape de aire,
minimiza la entrada de aire al embudo
- Incluye un disco churrero y 4 medidas de embudos plásticos



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

- **Peso Neto:** 8,5 kg.
- **Medidas:** Frente: 30 cm | Profundidad: 39,5 cm | Altura: 59 cm

ANTES DE USAR

1. Retire todo el embalaje y demás elementos que puedan estar dentro del tacho.
2. No utilice la embudidora para otros usos que los específicos. Este producto fue diseñado específicamente para embutir alimentos.
3. Mantenga siempre sus manos alejadas de las partes móviles (engranajes, pistón de empuje, etc).
4. No introduzca nunca sus manos dentro del tacho al utilizar el artefacto.
5. Toda operación de limpieza y lubricación de la embudidora debe realizarse estando la misma vacía y sin uso.
6. Consulte y respete las normas de Seguridad e Higiene en el trabajo y códigos en el tratamiento y elaboración de alimentos vigentes.
7. Mantenga el artefacto fuera del alcance de los niños y bajo la supervisión de un adulto responsable.
8. Lubrique ligeramente el interior del recipiente y el retén siliconado para una operación más agil.

MODO DE USO

- Limpie el artefacto y accesorios de acuerdo a las instrucciones detalladas.
- Apoye la embudidora sobre una superficie nivelada y firme, y en lugares con condiciones de temperatura y humedad normales.

1. Coloque y ajuste la manija.
2. Coloque el pico embudidor o disco churrero y ajústelo con la tuerca.
3. Levante el pistón girando la manija en sentido antihorario.
4. Destrabe y vuelque levemente el tacho.
5. Llene el tacho con el producto a embutir y vuelva a colocarlo en la estructura, asegurando el encastre. Si desea hacer chorizos, coloque la "tripa" en el embudo.
6. Comience a girar la manija en sentido horario y el pistón comenzará a descender, empujando el relleno del tacho a través de la boca de salida.

- **No deje restos de alimentos en el recipiente.**
- **Luego de cada uso, limpie correctamente.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes y después de cada uso limpie cuidadosamente la embudidora y accesorios utilizando un paño o esponja suave y agua jabonosa tibia. Para ello desarme el conjunto y limpie bien cada parte por separado.
- No utilice ningún producto de limpieza abrasivo.
- Seque bien cada parte después de la limpieza.
- A fin de preservar la duración del artefacto mantenga el mismo en condiciones óptimas de limpieza y lubricado.
- Esta guía tiene como objetivo explicar el funcionamiento del artefacto y no constituye un explicativo sobre la manera de elaborar embutidos.
- Si precisa cualquier intervención técnica, la misma deberá ser realizada por un personal técnico autorizado.
- Mantenga siempre engrasado el sistema de engranajes.

IMPORTANTE

- No desmonte el conjunto de la estructura y la base.
- Si desea fijar la embudidora a una superficie de trabajo retire las patas de goma de la parte inferior y utilice estos agujeros para colocar los tornillos con tuerca necesarios (no provistos con el equipo).
- Nunca deje el artefacto al alcance de los niños sin la supervisión de un adulto responsable.

CONOCÉ MÁS EN

YouTube Santini Equipment

f @santiniequipment



Consulte a su distribuidor o importador por cualquier tarea o inquietud de funcionamiento que esté fuera de esta guía.