

PROCEDURE D'UTILISATION DE L'EMBOSSEUSE

L'embosseuse permet de comprimer de la chair à saucisse et de la diriger dans les boyaux afin de former les saucisses.

1. Présentation



Photo 1 : manivelle positionnée sur la crémaillère à vitesse rapide, pression faible



Photo 2 : manivelle positionnée sur la crémaillère à vitesse lente, pression forte



Photo 3 : piston en position haute



Photo 4 : bascule du cylindre sur ses supports bas



Photo 5 : vissage de l'embout sur le bas du cylindre

2. Utilisation

2.1 Opérations préliminaires

- Vérifier le vide de ligne
- Nettoyer la zone de travail et préparer tout le matériel avant de commencer l'embossage, de façon à laisser la chair à saucisse le moins de temps possible à température ambiante.
- Porter des gants lors de la manipulation de la viande

2.2 Montage et remplissage

- Remonter le piston en position haute maximale (photo 3) à l'aide de la manivelle
- Faire basculer le cylindre afin de lui faire quitter ses supports hauts (photo 4)
- Retirer le cylindre de ses supports bas
- Remplir le cylindre de chair à saucisse
- Replacer le cylindre (supports bas puis supports hauts)
- Fixer un embout sur la sortie du cylindre grâce à la bague de vissage (photo 5)

2.3 Opération unitaire : embossage

- Placer un boyau à l'extrémité de l'embout
- Pousser la chair à saucisse dans le boyau en faisant descendre le piston dans le cylindre. Choisir la crémaillère adaptée (photo 1 et 2) selon la vitesse et la force désirée.

2.4 Nettoyage

- Dévisser l'embout
- Retirer le cylindre en suivant la même procédure que pour le remplissage
- Nettoyer le cylindre, le piston et l'embout
- Remettre le cylindre sur ses supports hauts et bas
- Ranger l'embout à proximité immédiate de l'embosseuse.