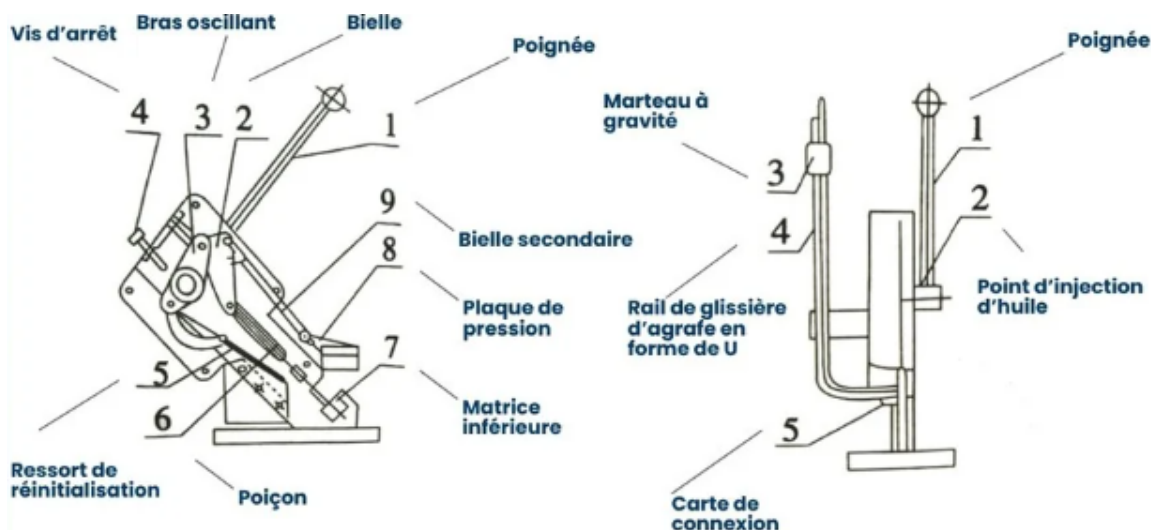


NOTICE UTILISATION CLIPPEUSE

Réf. 150203



La clippeuse, également appelée machine à encliqueter, est un équipement spécialisé destiné au scellement et au poinçonnage des saucisses de jambon, ainsi que de divers produits alimentaires tels que les fruits, les pomelos ou d'autres denrées.

MÉTHODE D'OPÉRATION :

Retirez le marteau à gravité (3) et placez l'agrafe en forme de U dans le rail de glissière d'agrafe (4).
Remplacez le marteau à gravité (3).
Placez le sac (ou boyau) à sceller dans la position concave au-dessus de la matrice inférieure (7).
Abaissez la poignée (1), le scellement est terminé.

En continuant à exercer une pression sur la poignée :

- les deux pattes de l'agrafe se replient,
- elles se croisent et se compactent,
- créant ainsi un scellement solide et durable.

Une fois le cycle terminé, un ressort interne permet le retour automatique du mécanisme à sa position initiale.

REMARQUES :

La vis d'arrêt (4) a pour rôle de limiter la course du poinçon (6) afin de garantir un sertissage correct tout en protégeant la machine contre d'éventuels dommages, notamment en cas d'absence d'agrafe. Après le poinçonnage, le mécanisme revient automatiquement en position initiale grâce au ressort de rappel. Il est important de ne jamais relâcher la poignée de manière brutale afin d'éviter toute usure prématurée ou détérioration des composants internes.

La qualité du serrage obtenu dépend de plusieurs facteurs, notamment de la taille et de l'épaisseur du boyau, ainsi que du type d'agrafe utilisé. Il est donc essentiel de choisir une clippeuse adaptée à l'application, d'utiliser des agrafes compatibles et de régler correctement la vis d'arrêt en fonction du diamètre du boyau.

Le réglage de cette vis s'effectue en tournant dans le sens horaire pour desserrer et dans le sens antihoraire pour serrer. Un bon réglage permet d'obtenir un clip de fermeture régulier, avec un serrage ferme, mais modéré, sans risquer d'endommager ou de percer le boyau.