RUČNÍ HORIZONTÁLNÍ PLNIČKA KLOBÁS 4 KG

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



KAPACITA VÁLCE	MATERIÁL	NÁSTAVCE	UCHYCENÍ
4 kg masného díla	**Potravinářská nerezová ocel**	**4 trychtýře (15, 19, 22, 25 mm)**	**Masivní šroubové svorky k desce**

KLÍČOVÉ KONSTRUKČNÍ PŘEDNOSTI A TECHNICKÉ CHARAKTERISTIKY

- Profesionální ruční plnička klobás, jitrnic, jelit, párků a klobásek určená pro domácí zabíjačky, myslivce, farmy i řeznictví.
- Velkoobjemový válec z ušlechtilé nerezové oceli o kapacitě až 4 kg masné směsi pro rychlou a plynulou práci bez častého plnění.
- Sada 4 vyměnitelných plastových plnicích trychtýřů různých průměrů (15, 19, 22 a 25 mm) pro všechny typy přírodních i umělých střev.
- Silikonem těsněný píst s odvzdušňovacím ventilkem zabraňující tvorbě vzduchových kapes v nařážených uzeninách.
- Ergonomická masivní ocelová klika s převodovým mechanismem pro lehký a plynulý posuv i u velmi tuhých a studených masných směsí.
- Dvojice pevných šroubových svěrek pro stabilní upevnění k pracovní desce či stolu bez rizika posunu během nařážení.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY:
BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO RUČNÍ PLNIČKU KLOBÁS: Během pohybu pístu NIKDY nevkládejte prsty ani nářadí do vnitřního prostoru válce (hrozí těžké pohmoždění či skřípnutí prstů!). Před každým použitím i po něm všechny části přicházející do styku s masem důkladně omyjte teplou vodou se saponátem a vydezinfikujte. Po umytí osušte a pístní těsnění i vnitřek válce lehce potřete jedlým rostlinným olejem pro ochranu a hladký chod.

1. ZÁSADY BEZPEČNOSTI PŘI PRÁCI S MECHANICKOU PLNIČKOU

Ruční horizontální plnička klobás Kraft&Dele KD4131 je určena k nárážení masného díla do střívek při domácích zabíjačkách, v malých řeznictvích, na farmách a v gastro provozech. Jedná se o mechanický stroj vyvíjející vysoký tlak pomocí převodové kliky.

PREVENCE MECHANICKÝCH ÚRAZŮ A SKŘÍPNUTÍ

- **ZÁKAZ VKLÁDÁNÍ PRSTŮ:** Během pohybu pístu nikdy nevkládejte ruce ani prsty do plnicího válce!
- Při otáčení klikou dbejte zvýšené opatrnosti v okolí ozubeného převodu.
- Dbejte na pevné dotažení šroubových svěrek k pracovnímu stolu před zahájením práce.
- Nepoužívejte nadměrnou sílu, pokud se píst zastaví – zkontrolujte průchodnost trychtýře.

HYGIENICKÁ PRAVIDLA PRO STYK S POTRAVINAMI

- Před prvním použitím i po každé směně všechny díly důkladně omyjte teplou vodou s odmašťovacím saponátem.
- Po umytí proveďte sanitaci a osušení čistou utěrkou.
- Silikonové těsnění pístu a vnitřní stěnu válce potřete tenkou vrstvou jedlého rostlinného oleje.
- Nikdy nepoužívejte technická maziva ani minerální oleje!

2. STABILITA A PŘÍPRAVA PRACOVIŠTĚ

UCHYCENÍ K DESCE STOLU

Plnička musí být spolehlivě upevněna pomocí obou dodaných ocelových svěrek:

- Stůl musí být masivní, stabilní a nepohyblivý.
- Pravidelně kontrolujte dotažení svěrek během dlouhého plnění.
- Mezi svěrku a dřevěnou desku můžete vložit podložku chránící nábytek.

PRACOVNÍ TEPLOTA MASNÉ SMĚSI

Masná spojka (prát) by měla mít teplotu cca 2 až 6 °C. Zmrazené maso s kusy ledu do plničky nepatří – hrozí ohnutí pístní tyče a poškození převodu.

Zákaz obsluhy dětmi! Stroj uchovávejte mimo dosah dětí a nepoučených osob.

ODVZDUŠŇOVACÍ VENTILEK: Před zahájením práce zkontrolujte čistotu a volný pohyb kuličkového odvzdušňovacího ventilku na pístu, který odvádí přebytečný vzduch ze směsi.

ZVÝŠENÍ KLUZNOSTI: Před nasazováním přírodních střívek namočte trychtýř i střívka do vlažné vody.

1. KONSTRUKČNÍ SCHÉMA A DETAIL MECHANISMU

Plnička uzenin Kraft&Dele KD4131 je navržena pro maximální odolnost, snadné čištění a ergonomickou obsluhu bez zbytečné fyzické námahy.

POPIS HLAVNÍCH KONSTRUKČNÍCH PRVKŮ

1. **Nerezový plnicí válec (4 kg):** Hladký leštěný povrch zabraňující ulpívání masa.
2. **Stabilní horizontální rám:** Pevná základna s montážními oky pro svěrky.
3. **Tlačný píst se silikonovým břitem:** Zajišťuje 100% stírání masa ze stěn.
4. **Odvzdušňovací ventil:** Upouští vzduch při stlačování díla.
5. **Ozubená posuvná tyč:** Masivní ocelová tyč s frézovaným ozubením.
6. **Ruční klika s rukojetí:** Volně otočná dřevěná/plastová rukojeť.
7. **Převodový mechanizmus:** Zpřevodování pro lehký chod bez námahy.
8. **Šroubovací převlečná matice:** Pro rychlou fixaci plnicích trychtýřů.
9. **Sada 4 trychtýřů:** Průměry 15, 19, 22 a 25 mm.

VÝHODY HORIZONTÁLNÍ KONCEPCE

Horizontální uložení válce přináší zásadní praktické přednosti oproti vertikálním plničkám:

- **Nízké těžiště:** Dokonalá stabilita stroje na stole bez kymácení.
- **Pohodlná výška trychtýře:** Narážení probíhá přímo v úrovni pracovní desky.
- **Snadné plnění:** Válec lze snadno vyklopit nebo vyjmout pro doplnění směsi.
- **Ideální pro jednoho i dva pracovníky:** Jeden točí klikou, druhý tvaruje střívka.

2. PŘEHLED 4 VÝMĚNNÝCH PLNICÍCH TRYCHTÝŘŮ

TRYCHTÝŘE Ø 15 MM A Ø 19 MM

Určeny pro tenká skopová a kolagenová střívka. Ideální pro narážení párků, vídeňských klobásek, trampských doutníků a kabanosů.

TRYCHTÝŘE Ø 22 MM A Ø 25 MM

Určeny pro vepřová a hovězí střívka. Perfektní pro tradiční moravské klobásy, špekáčky, vinné klobásy, jitrnice a jelita.

1. KOMPLETNÍ TECHNICKÁ SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

Ruční plnička klobás Kraft&Dele KD4131 splňuje požadavky směrnice 2001/95/ES (GPSD) a hygienické normy ČSN EN 1672-2 pro potravinářské stroje.

TECHNICKÝ PARAMETR	JMENOVITÁ HODNOTA / ROZSAH
Typ zařízení	**Horizontální ruční kliková plnička uzenin**
Maximální kapacita válce	**4 kg masné suroviny**
Materiál plnicího válce	**Potravinářská nerezová ocel AISI 304**
Materiál základny a převodu	**Lakovaná litina / ocelový rám**
Píst	**Kovový tlačný píst se silikonovým břitem a odvzdušňovacím ventilem**
Počet plnicích nástavců	**4 kusy (průměry 15 mm, 19 mm, 22 mm a 25 mm)**
Délka plnicích trychtýřů	**cca 150 mm**
Způsob fixace k podkladu	**2 nastavitelné šroubové svěrky na desku stolu (max. tloušťka 50 mm)**
Pohon	**Ruční klika s převodovým kolem pro snížení potřebné síly**
Hmotnost přístroje	**cca 4,2 kg**

2. OBSAH BALENÍ A VHODNÉ SUROVINY

OBSAH DODÁVKY STROJE

- Kompletní těleso horizontální plničky KD4131.
- Nerezový plnicí válec o kapacitě 4 kg masa.
- Tlačný píst se silikonovým lemem a odvzdušňovacím ventilem.
- Frézovaná ozubená hřídel s hnací ruční klikou.
- Sada 4 plastových trychtýřů (Ø 15, 19, 22, 25 mm).
- 2 ocelové upínací šroubové svěrky.
- Originální český návod k použití se záručním listem.

DOPORUČENÉ TYPY VÝROBKŮ

- **Zabíjačkové speciality:** Jitrnice, jelita, tlačenka do obalů.
- **Uzené klobásy:** Čabajky, paprikové, lovecké klobásy.
- **Jemné uzeniny:** Párky, vinná klobása, bílé klobásky.

1. SESTAVENÍ A PŘÍPRAVA PLNIČKY K PRÁCI

Před zahájením montáže zkontrolujte čistotu všech komponentů a připravte si upnutá přírodní nebo kolagenová střívka.

POSTUP SESTAVENÍ A UPEVNĚNÍ

1. **Uchycení k desce:** Položte základnu plničky na okraj stolu a pevně dotáhněte obě šroubové svěrky.
2. **Vysunutí pístu:** Otáčením kliky proti směru posuvu vytočte ozubenou tyč s pístem zcela ven z válce.
3. **Nasazení trychtýře:** Zvolte trychtýř vhodného průměru, prostrčte jej převlečnou maticí a pevně našroubujte na přední hrdlo válce.
4. **Příprava válce:** Vnitřní stěnu válce potřete pár kapkami stolního oleje.
5. **Naplnění masem:** Masné dílo vkládejte do válce v koulích velikosti pěsti a řádně jej stlačujte rukou ke dnu, aby uvnitř nezůstaly vzduchové bubliny.
6. **Zasunutí pístu:** Zasuňte píst do válce a začněte pomalu otáčet klikou, dokud se maso neobjeví na špičce trychtýře.

2. TECHNIKA NARÁŽENÍ DO STŘÍVEK

NAVLEČENÍ STŘÍVKA NA TRYCHTÝŘ

1. Namočené střívko opatrně navlékněte po celé délce na namočený trychtýř.
2. Konec střívka zavažte potravinářským provázkem nebo udělejte uzlík.
3. Přidržujte střívko mírným tlakem prstů na ústí trychtýře.

PLYNULÝ POSUV A TVAROVÁNÍ

Otáčejte klikou plynulým tempem. Rychlostí uvolňování střívka z prstů regulujete hustotu naplnění klobásy:

- Klobásy nepřeplňujte příliš natvrdo, aby při přetáčení či vaření nepraskly.
- Případné vzduchové bublinky propíchněte čistou jehlou.

1. ŘEZNICKÁ PRAXE: PŘÍPRAVA DÍLA A PÉČE O STŘÍVKA

Kvalitní a chutný výsledek závisí na správném vymíchání masné směsi a správné hydrataci střev před plněním.

PŘÍPRAVA PŘÍRODNÍCH STŘÍVEK

- Nasolená střeva důkladně propláchněte ve vlažné vodě (cca 30–35 °C) od soli zvenku i zevnitř.
- Před navlékáním nechte střívka ponořená ve vlažné vodě alespoň 30 minut, aby zvláčněla a získala pružnost.
- Při navlékání vstříkněte do střívka trochu vody – usnadní to hladké klouzání po plastovém trychtýři.

KONZISTENCE MASNÉHO DÍLA

- Směs musí být řádně vymíchaná, aby vytvořila kompaktní lepivou hmotu (vymíchaná bílkovina).
- Při příliš tuhé směsi přidejte malé množství ledové vody (cca 50–100 ml na kg). Sníží se tření a narážení bude lehké.

2. ZPŮSOBY DĚLENÍ A VÁZÁNÍ UZENIN

PŘETÁČENÍ KLOBÁS (STŘÍDAVÉ TOČENÍ)

Naplněné střívko stiskněte prsty v požadované délce (např. 15 cm) a protočte klobásu 2–3krát kolem své osy. Následující klobásu točte v **opačném směru**, aby se předchozí nerozmotala.

ŠPEJLOVÁNÍ JITRNIC A JELIT

Tradiční zabíjačkové jitrnice uzavírejte dřevěnou špejlí. Konec střívka propíchněte špejlí a omotejte řeznickým provázkem do osmičky.

1. KOMPLETNÍ DEMONTÁŽ, MYTÍ A SANITACE

Všechny zbytky masa musí být po skončení práce okamžitě odstraněny, aby nedošlo k bakteriální kontaminaci a kvašení.

ROZLOŽENÍ A MYTÍ

Vyjměte válec, odšroubujte matici s trychtýřem a demontujte píst. Všechny díly omyjte v teplé vodě (nad 50 °C) s odmašťovacím saponátem.

SANITACE A SUŠENÍ

Opláchněte horkou čistou vodou a nechte uschnout na vzdušném místě. Vyčistěte štěrbinu odvzdušňovacího ventilku.

KONZERVACE JEDLÝM OLEJEM

Nerezový válec, píst a ozubenou tyč lehce potřete kapkou čistého jedlého oleje (slunečnicový/řepkový).

2. TABULKA MOŽNÝCH ZÁVAD A JEJICH ODSTRANĚNÍ

PŘÍZNAK ZÁVADY	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	DOPORUČENÉ ŘEŠENÍ
Maso prolézá za píst do zadní části válce	Opotřebované nebo nesprávně usazené silikonové těsnění pístu.	Zkontrolujte usazení těsnění v drážce; vyměňte opotřebovaný kroužek.
Klika jde otáčet extrémně ztuha	Příliš studené nebo suché masné dílo; ucpaný tenký trychtýř.	Do díla přidejte trochu ledové vody; zvolte větší průměr trychtýře.
Střívka při plnění neustále praskají	Příliš velký tlak plnění; suché střívko; otřep na hraně trychtýře.	Zpomalte plnění; střívka důkladně namočte; zkontrolujte hladkost hrany.
V klobásách zůstávají vzduchové kapsy	Válec byl naplněn s dutinami; zalepený odvzdušňovací ventilek.	Masné koule při plnění řádně upěchujte; vyčistěte ventilek na pístu.

3. SKLADOVÁNÍ A AUTORIZOVANÝ SERVIS V ČR

PODMÍNKY PRO SKLADOVÁNÍ

- Plničku skladujte v suchém a větraném prostředí chráněném před prachem.
- Trychtýře a svěrky uložte uvnitř čistého válce.

ZÁRUČNÍ A POZÁRUČNÍ SERVIS V ČR

Dodávky náhradních silikonových těsnění, trychtýřů a servis pro značku Kraft&Dele v České republice zajišťuje:

Nejedlý s.r.o. • Servisní středisko Kraft&Dele ČR
Web: www.nasenaradi.cz

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

ORIGINÁL PROHLÁŠENÍ O SHODĚ VÝROBCE (CE DECLARATION OF CONFORMITY)

1. IDENTIFIKACE VÝROBCE A ZMOCNĚNÉHO ZÁSTUPCE V EU

Výrobce a držitel technické dokumentace:
FOREINTRADE S.A.
Janówek, ul. Modrzewiowa 54
05-555 Tarczyn, Polsko
NIP: 5272648712, REGON: 142823610

Popis strojního zařízení:
Název: **Ruční nerezová plnička klobás Kraft&Dele KD4131 (kapacita 4 kg, 4 plnicí trychtýře)**
Typové / modelové označení: **KD4131**
Funkce: Technické dílenské a spotřební zařízení
Rok výroby a certifikace: **2026**

2. APLIKOVANÉ EVROPSKÉ SMĚRNICE A HARMONIZOVANÉ NORMY

Aplikované směrnice Evropského parlamentu a Rady:

- **Směrnice 2001/95/ES:** Obecná bezpečnost výrobků (GPSD)
- **Nařízení (ES) č. 1935/2004:** Materiály a předměty určené pro styk s potravinami

Použité harmonizované technické normy (ČSN / EN / ISO):

- **ČSN EN ISO 12100:2011:** Bezpečnost strojních zařízení - Všeobecné zásady
- **ČSN EN 1672-2+A1:** Potravinářské stroje - Základní pojmy - Část 2: Požadavky na hygienu

Výrobek splňuje veškerá základní bezpečnostní a zdravotní ustanovení výše citovaných předpisů a nese označení CE.

3. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A ZÁRUČNÍ SERVIS (ZÁKON Č. 89/2012 SB.)

Na výrobek Kraft&Dele je poskytována zákonná záruka v délce **24 měsíců** pro spotřebitele (fyzické osoby nepodnikající) a **12 měsíců** pro právnické osoby a podnikající fyzické osoby (nákup na IČO) od data převzetí zboží.

- Záruka se vztahuje výhradně na výrobní vady materiálu nebo montážní vady prokázané při autorizované diagnostice.
- Záruka se nevztahuje na běžné provozní opotřebení dílů (uhlíky, těsnění, čepy, kabely, displeje, topná tělesa).
- Porušením záruky je provoz zařízení v rozporu s tímto návodem, přetěžování, chybějící údržba a neodborné úpravy.
- Záruční i pozáruční servis zajišťuje společnost **Nejedlý s.r.o.** prostřednictvím portálu *www.nasenaradi.cz*.

4. INFORMACE K EKOLOGICKÉ LIKVIDACI ODPADŮ (ZÁKON Č. 541/2020 SB.)

Ruční plnička KD4131 je mechanické zařízení vyrobené převážně z ušlechtilých kovů. Dle zákona č. 541/2020 Sb. o odpadech patří vyřazené nerezové těleso a ocelové komponenty do sběru druhotných surovin (kód 17 04 05), plastové trychtýře a těsnění do sběru plastů (kód 20 01 39). Výrobek ani jeho obal nesmí být vyhazován do směsného komunálního odpadu. Odevzdejte jej do sběrného dvora.

5. ZÁZNAMY O PERIODICKÝCH REVIZÍCH A SERVISNÍCH KONTROLÁCH

Datum prohlídky	Druh revize / Úkon	Zjištěný stav zařízení / Závěr	Razítko a podpis technika
15. 01. 2026	Výstupní výrobní kontrola QC	Zařízení splňuje parametry CE, bez závad	Foreintrade S.A. QC Dept.
	Roční periodická revize		
	Periodická revize / Servis		
	Mimořádná technická kontrola		

Místo a datum vydání prohlášení:
Tarczyn, Polsko, 15. ledna 2026

Krzysztof Forein
Krzysztof Forein
Prezes Za...

• Strojově přeloženo