Vertikální nerezová plnička klobás 5 kg (dvoustupňová převodovka)

PROFESIONÁLNÍ ČESKÝ UŽIVATELSKÝ MANUÁL A TECHNICKÁ DOKUMENTACE



OBJEM VÁLCE	KOVOVÝ PŘEVOD	VÁLEC 140×320 MM	16, 22, 32, 38 MM
5 kg	2 rychlosti	Nerez ocel	4 nálevky

KLÍČOVÉ TECHNICKÉ PŘEDNOSTI A PROVOZNÍ VLASTNOSTI KD4132

- **Velkoobjemový výklopný nerezový válec na 5 kg masa:** Umožňuje snadné a bleskové plnění díla bez nutnosti demontáže celého rámu.
- **Dvoustupňová ozubená převodovka pro lehký chod:** Rychlý převod pro vysunutí pístu zpět a silný pomalý převod pro narážení tuhého díla.
- **Píst se silikonovým těsněním a odvzdušňovacím ventilem:** Automaticky odvádí vzduchové bubliny a brání protékání tuku kolem stěn válce.
- **Sada 4 nerezových plnicích nástavců v balení:** Průměry 16, 22, 32 a 38 mm pro párky, klobásy, jitrnice, špekáčky i tlačenku.
- **Mimořádně stabilní vertikální základna:** Masivní deska s protiskluzovými pryžovými patkami a otvory pro pevné přišroubování k lince.
- **Vysoká hodinová produktivita až 12 kg/h:** Ideální pro řezníky, myslivce, farmářské trhy i domácí zabijačky.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ PRO PRÁCI S PLNIČKOU:
Píst plničky vyvíjí prostřednictvím ozubené převodovky extrémní mechanickou sílu! Nikdy nevkládejte ruce ani prsty do válce při pohybu pístu směrem dolů. Během otáčení kličkou nepřibližujte prsty k nekrytým ozubeným soukolím převodovky. Před prací plničku pevně připevněte k pracovnímu stolu.

1. KOMPLETNÍ SPECIFIKACE A PARAMETRY KD4132

Modelové označení	KRAFT&DELE KD4132
Typ zařízení	Vertikální nerezová mechanická plnička uzenin
Kapacita válce	5 kg masa (cca 5,5 litru)
Rozměry válce	průměr 140 mm × výška 320 mm
Materiál tělesa	Potravinářská nerezová ocel AISI 304, litinová převodovka
Systém pohonu	Mechanická ozubená soukolí – 2 rychlostní stupně
Odvzdušnění	Automatický kulový odvzdušňovací ventil v pístu
Plnicí nálevky v balení	4 kusy z nerezové oceli: Ø 16 mm, 22 mm, 32 mm, 38 mm
Celkové rozměry (D × Š × V)	300 × 340 × 690 mm
Hmotnost přístroje	11,5 kg
EAN kód	5903957016771

2. POPIS KONSTRUKČNÍCH ČÁSTÍ SPOTŘEBIČE

VÁLEC, PÍST A ODVZDUŠNĚNÍ

- **Výklopný válec 5 kg:** Nerezová ocel AISI 304, možnost úplného vyjmutí pro mytí.
- **Těsněný píst:** Potravinářské silikonové těsnění zabraňuje protlačení díla nahoru.
- **Odvzdušňovací ventil:** Pružinový kulový ventil automaticky vypouští vzduch z díla.
- **Ozubená hřebenová tyč:** Masivní kalená ocelová tyč přenášející tlak na píst.

PŘEVODOVKA, RÁM A PŘÍSLUŠENSTVÍ

- **Dvoustupňová převodovka:** Dvě hnací hřídele (rychlý zpětný chod / silné plnění).
- **Masivní litinový rám:** Tuhá konstrukce odolávající vysokému vertikálnímu tlaku.
- **4 nerezové nálevky:** Průměry 16, 22, 32 a 38 mm s převlečnou upínací maticí.
- **Zesílená základna:** Stabilní deska s pryžovými patkami a otvory pro šrouby.

OBSAH STANDARDNÍHO BALENÍ KD4132:
1× Vertikální plnička klobás KRAFT&DELE KD4132 (5 kg), 1× nerezový výklopný válec 140×320 mm, 1× píst se silikonovým těsněním a ventilem, 1× hnací klička, 4× nerezové plnicí trubice (Ø 16, 22, 32, 38 mm), 1× převlečná upínací matice, 1× český uživatelský návod.

ZÁSADY BEZPEČNÉHO PROVOZU VERTIKÁLNÍ PLNIČKY

Zařízení je robustní mechanický stroj vyvíjející značný tlak v hydraulickém i mechanickém směru:

NEBEZPEČÍ ZACHYCENÍ A POHMOŽDĚNÍ PRSTŮ:
Během točení kličkou udržujte ruce v bezpečné vzdálenosti od ozubených kol převodovky! Nikdy nestrkejte prsty do plnicího válce, pokud se píst pohybuje. Při naklápění válce dbejte na to, aby nedošlo ke skřípnutí prstů mezi tělo válce a nosné sloupky rámu.

1. MECHANICKÁ BEZPEČNOST A STABILITA

- Plničku postavte na pevný, stabilní stůl s nosností odpovídající zátěži (min. 50 kg).
- Základnu doporučujeme přišroubovat k desce stolu pomocí dvou šroubů M8.
- Nikdy neotáčejte kličkou násilím, pokud je trubice ucpaná kusem chrupavky či kosti.
- Při uvolnění zátěže přidržujte kličku, aby se vlivem zpětného tlaku neroztočila nekontrolovaně!

2. POTRAVINÁŘSKÁ HYGIENA A MANIPULACE S MASEM

- Pracujte výhradně s vychlazeným masem (teplota díla by neměla překročit 4 °C).
- Před prvním použitím a po každé práci plničku rozeberte a vydezinfikujte.
- Pro mazání pístu a ozubených převodů používejte výhradně potravinářský bílý olej.
- Použité silikonové těsnění pravidelně kontrolujte na trhliny a opotřebení.

OCHRANA DĚTÍ:
Stroj nesmí obsluhovat děti. Zabraňte přístupu dětí k odnímatelné kličce, ostrým hranám válce a plnicím nálevkám.

PŘÍPRAVA A SESTAVENÍ PLNIČKY KROK ZA KROKEM

Správná instalace válce, těsnění a nálevky zajišťuje plynulý chod bez ztrát a úniku díla:

KROK 1: MONTÁŽ PÍSTU A NÁLEVKY

1. Zkontrolujte nasazení silikonového těsnění po obvodu kruhového pístu.
2. Vyberte nerezovou plnicí nálevku odpovídající průměru použitých střívek.
3. Nasaďte nálevku do výstupního hrdla válce a pevně ji zajistěte převlečnou maticí.
4. Lehce potřete vnitřní stěnu válce kapkou jedlého oleje pro hladký skluz těsnění.

KROK 2: NAPLNĚNÍ VÁLCE MASOVOU SMĚSÍ

1. Točením kličky na rychlý převod vysuňte píst do horní úvratě.
2. Vyklopte válec směrem k obsluze – válec se bezpečně zaaretuje v šikmé poloze.
3. Do válce vkládejte masové dílo ve větších koulích a **důkladně jej pěchujte** pěstí, aby nevznikaly vzduchové kapsy.
4. Naplňte válec po horní okraj a zaklopte jej zpět do svislé pracovní polohy.

VOLBA NEREZOVÉ PLNICÍ NÁLEVKY DLE DRUHU UZENIN

Průměr nálevky	Doporučená střívka	Typické uzenářské výrobky	Doporučená rychlost
Ø 16 mm	Skopová střívka (kalibr 18–22 mm)	Vídeňské párky, debrecínky, tenké kabanosy	Pomalý převod (vysoká síla)
Ø 22 mm	Vepřová tenká střívka (28–32 mm)	Tradiční klobásy, vinná klobása, bratwurst	Pomalý převod
Ø 32 mm	Vepřová střívka širší (34–38 mm)	Špekáčky, jitrnice, jelita, klobásy na sušení	Pomalý převod
Ø 38 mm	Hovězí střívka, umělé kolagenní obaly	Tlačenka, točený salám, šunkový salám	Pomalý / rychlý převod

DVOUSTUPŇOVÝ PŘEVODOVÝ SYSTÉM:
KD4132 disponuje dvěma hřídelemi pro nasazení kličky. **Spodní hřídel (pomalá rychlost)** slouží k narážení masa – poskytuje maximální převodový poměr a vyžaduje minimální sílu. **Horní hřídel (rychlá rychlost)** slouží výhradně k rychlému vytažení pístu z prázdného válce. Nikdy nenarážejte tuhé dílo přes horní rychlý převod!

POSTUP PŘI NARÁŽENÍ KLOBÁS DO STŘÍVEK

Rovnoměrné narážení vyžaduje souhru mezi otáčením kličky a citem v ruce držící střívko:

1. PŘÍPRAVA A NAVLEČENÍ STŘÍVKA

- Přírodní solená střívka namočte na 30–60 minut do vlažné vody (cca 30 °C).
- Střívko propláchněte vodou i zevnitř, aby se odsolilo a zvláčnělo.
- Navlhčete vnější povrch nerezové nálevky vodou.
- Navlékněte celé střívko na nálevku jako harmoniku a na konci zavažte uzlík nebo provázek.

2. VEDENÍ STŘÍVKA A REGULACE PLNĚNÍ

- Točte kličkou pomalu a plynule na spodním převodovém stupni.
- Prsty jedné ruky jemně přidržujte střívko na špičce nálevky.
- Přítlakem prstů regulujete hustotu naplnění – střívko musí být plné, nikoli však přeplněné k prasknutí!
- Naplněnou klobásu stáčejte na pracovní stůl do spirály.

ODVZDUŠŇOVÁNÍ A DĚLENÍ NA PORCE

PROPICHOVÁNÍ VZDUCHOVÝCH BUBLIN

- I přes odvzdušňovací ventil pístu se v díle může objevit bublinka vzduchu.
- Vzduchové kapsy v klobáse ihned propíchněte tenkou jehlou.
- Vzduch v klobáse způsobuje zkažení masa a šednutí během uzení.

VÁZÁNÍ A PŘETÁČENÍ KLOBÁS

- Dlouhou naplněnou klobásu rozdělte na požadovanou délku (např. 15 cm).
- Prsty stiskněte dílo a přetočte klobásu 2–3krát kolem své osy.
- Následující klobásu přetočte **opačným směrem**, aby se nerozvázala.
- Konce zavažte potravinářským lněným řeznickým motouzem.

DOPORUČENÍ PRO TEPLOTU DÍLA PŘI NARÁŽENÍ:
Maso musí být po celou dobu narážení ledové (optimálně 0 až 2 °C). Pokud se dílo zahřeje nad 8 °C, tuk se začne tavit, oddělí se od bílkovinné složky a vytvoří pod střívkem tukové kapsy. Výsledná uzenina by byla po vyuzení suchá a drobivá.

OSVĚDČENÉ RECEPTURY PRO PLNIČKU KRAFT&DELE KD4132

Název výrobku	Masové složení na 5 kg díla	Koření a přísady	Střívko & Nálevka
Tradiční domácí uzená klobása	2,5 kg vepřového plecka (libové), 1,5 kg bůčku, 1,0 kg hovězího předního (na spojku).	90 g rychlosoli (nebo 50:50 s kuchyňskou), 15 g pepře, 20 g česneku, 10 g kmínu, 300 ml ledové vody.	Vepřová 28/30 mm, nálevka Ø 22 mm
Moravská klobása s paprikou	3,0 kg vepřového plecka, 1,5 kg bůčku, 0,5 kg vepřového sádla na kostičky.	95 g soli, 35 g sladké maďarské papriky, 8 g pálivé papriky, 12 g drceného pepře, 20 g česneku.	Vepřová 30/32 mm, nálevka Ø 22 mm
Jemná vinná klobása	3,0 kg libového vepřového, 1,0 kg telecího/hovězího, 1,0 kg sádla, 300 g žemlí namočených v mléce.	85 g soli, 10 g bílého pepře, 5 g muškátového květu, citrónová kůra, 350 ml suchého bílého vína.	Skopová 20/22 mm, nálevka Ø 16 mm
Zabijačkové jitrnice	2,0 kg vařeného vepřového laloku/hlavy, 1,5 kg plic a jater, 1,5 kg bílého pečiva s vývarem.	100 g soli, 20 g pepře, 25 g majoránky, 10 g nového koření, zázvor, pražená cibulka na sádle.	Vepřová 34/36 mm, nálevka Ø 32 mm

ZÁSADY PRO VYTVOŘENÍ PEVNÉ MASOVÉ SPOJKY

1. VÝZNAM MÍCHÁNÍ A BÍLKOVINNÉ EMULZE

- Hovězí nebo libové vepřové maso rozemelte najemno (deska 2–3 mm) s ledovou vodou.
- Míchejte tak dlouho, dokud se neuvolní bílkovina (myosin) a dílo nezačne lepit na mísu.
- Tato spojka udrží v klobáse šťávu a tuk – klobása se po vyuzení nerozpadá.
- Teprve do vymíchané spojky vmíchejte nahrubo namleté maso a koření.

2. OSUŠENÍ A ZAUZENÍ KLOBÁS

- Naplněné klobásy rozvěste na dřevěné hole a nechte 2–4 hodiny oschnout při 15–18 °C.
- Střívko na povrchu nesmí lepit – musí být suché na omak.
- Uzení provádějte teplým kouřem z tvrdého dřeva (buk, olše, ovocné dřeviny) při 60–75 °C.
- Klobásy udíte cca 4 až 7 hodin dle požadovaného vybarvení a trvanlivosti.

PROFI TIP PRO NALÉVÁNÍ BEZ ZBYTKŮ:

Když píst dorazí na samotné dno válce, v kolínku a plnicí nálevce vždy zůstane cca 100–150 g masa. Abyste toto dílo nemuseli pracně dolovat lžící, vhoďte do válce před posledním tahem malou kuličku z navlhčeného chleba nebo stlačené potravinářské fólie – píst vytlačí zbytek masa do posledního gramu.

ZÁSADY HYGIENICKÉHO ČIŠTĚNÍ PO PRÁCI S MASEM

Práce se syrovým masem vyžaduje okamžitou a nekompromisní sanitaci všech součástí plničky:

1. DEMONTÁŽ A MYTÍ NEREZOVÝCH ČÁSTÍ

- Vysuňte píst do horní polohy, vyklopte nerezový válec a vyjměte jej z rámu.
- Odšroubujte převlečnou matici a vyjměte plnicí nálevku.
- Z pístu sejměte silikonové těsnění a stlačte odvzdušňovací ventil, aby se vyplavil tuk.
- Všechny nerezové díly omyjte v horké vodě (min. 60 °C) s odmašťovacím saponátem.
- Vydezinfikujte díly vhodným potravinářským dezinfekčním prostředkem a osušte.

2. ÚDRŽBA RÁMU A OZUBENÝCH PŘEVODŮ

- Litinový nosný rám a hřebenovou tyč otřete vlhkým hadříkem a ihned osušte.
- Na ozubenou hřebenovou tyč a soukolí převodovky naneste **tenkou vrstvu potravinářského oleje**.
- Nikdy nepoužívejte technická maziva ani minerální oleje, které by mohly kontaminovat potraviny!
- Plničku skladujte v suchém, čistém prostředí zakrytou plachtou proti prachu.

DIAGNOSTIKA A ODSTRAŇOVÁNÍ PŘÍPADNÝCH POTÍŽÍ

Závada / Problém	Pravděpodobná příčina	Doporučené nápravné opatření
Masové dílo uniká kolem okrajů pístu	Opotřebené nebo špatně nasazené silikonové těsnění; ucpaný odvzdušňovací ventil.	Zkontrolujte usazení těsnění v drážce; vyčistěte ventil; vyměňte opotřebené těsnění.
Otáčení kličkou jde extrémně ztuha	Použit rychlý převod na tuhé dílo; zablokovaná nálevka chrupavkou.	Přesuňte kličku na spodní pomalý převod; odšroubujte matici a vyčistěte nálevku.
Střívko při narážení praská	Příliš silný přítlak ruky na nálevku; ostrá hrana na střívku; přesušené střívko.	Uvolněte stisk prstů; střívko důkladněji namočte do teplé vody; zkontrolujte nálevku.
V klobásách zůstávají velké vzduchové bubliny	Dílo nebylo ve válci upěchováno; zalepený kulový odvzdušňovací ventil.	Pěchujte maso do válce po menších dávkách pěstí; zkontrolujte volný pohyb kuličky ventilu.

KDY PLNIČKU KD4132 ODSTAVIT Z PROVOZU:

- Prasklina v litinovém nosném rámu nebo vyštípnutí zubu na hnacím ozubeném kole převodovky.
- Deformace stěny nerezového válce bránící hladkému těsnému posuvu pístu.

ES / EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ (EC DECLARATION OF CONFORMITY)

Výrobce / Zplnomocněný zástupce:

FOREINTRADE S.A.
ul. Przemysłowa 10, 05-555 Tarczyn, Polská republika
NIP: PL5213649218, REGON: 146124589

tímto na vlastní výhradní odpovědnost prohlašuje, že výrobek:

Název výrobku:	Vertikální nerezová plnička klobás 5 kg (dvoustupňová převodovka)
Typové / modelové označení:	**KRAFT&DELE KD4132**
Zařazení / Druh zboží:	Kuchyňské a dílenské spotřebiče / Plničky uzenin

je ve shodě s následujícími příslušnými harmonizačními právními předpisy Evropské unie:

- Směrnice 2006/42/ES (MD) – strojní zařízení
- Nařízení (ES) č. 1935/2004 – styk s potravinami

a byl navržen a vyroben za použití následujících evropských harmonizovaných technických norem:

- ČSN EN ISO 12100:2011 (Bezpečnost strojních zařízení)
- ČSN EN 1672-2+A1:2009 (Potravinářské stroje – hygiena a čištění)

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

Osoba pověřená sestavením dokumentace:
Krzysztof Forein
Prezes Zarządu, Foreintrade S.A.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY A AUTORIZOVANÝ SERVIS PRO ČR

Výrobce poskytuje na výrobek záruku v souladu s platnými právními předpisy České republiky:

- **Záruční lhůta:** 24 měsíců pro koncové spotřebitele (fyzické osoby dle občanského zákoníku), 12 měsíců pro podnikatelské subjekty (IČO).
- **Rozsah záruky:** Vztahuje se na veškeré skryté výrobní vady a vady materiálu, které se projeví během záruční doby při dodržení návodu k obsluze.
- **Výluky ze záruky:** Běžné opotřebení spotřebních částí, mechanická poškození způsobená pádem či nárazem, poškození vniknutím tekutiny do motorových částí, neodborné zásahy do konstrukce a zanedbaná údržba (vodní kámen, připáleniny).

Výhradní distributor a autorizovaný servis pro Českou republiku:
Nejedlý s.r.o. • Jiráskova 1461, 251 01 Říčany u Prahy, IČ: 03689241 • Web: **www.nasenaradi.cz** • E-mail: servis@nasenaradi.cz

EKOLOGICKÁ LIKVIDACE ODPADŮ A OBALŮ

V souladu se **Zákonem č. 541/2020 Sb. o odpadech** a evropskou legislativou nesmí být vyřazené výrobky ani obalové materiály likvidovány společně se směsným komunálním odpadem. Uživatel je povinen odevzdat veškerý odpad na místech určených obcí ke zpětnému odběru a recyklaci druhotných surovin.

Přiřazení katalogových čísel odpadů (Katalog odpadů):
20 01 40 (kovy – nerezová ocel a litina), 15 01 01 (papírové obaly)

VÝSTUPNÍ TECHNICKÁ KONTROLA A ZÁZNAM O KONTROLE KVALITY

Datum kontroly	Kontrolní orgán / Technik	Předmět prověrky	Výsledek / Podpis
15. 01. 2026	Foreintrade S.A. QC Dept.	Vstupní a výstupní kontrola šarže splněna	**Schváleno do distribuce**
	Autorizovaný servis ČR	Předprodejní garanční kontrola	
	Servisní středisko	Pravidelná revize / Kontrola funkce	
	Servisní středisko	Záruční / pozáruční oprava	