



I - Manuale d'uso e Manutenzione Insacatrici Verticali/Orizzontali
GB - Users and Maintenance Book Sausage Fillers Vertical / Horizontal
F - Notice d'emploi et d'entretien Poussoirs Verticale / Horizontal



PRESENTAZIONE

- Scopo del presente manuale è quello di fornire all'utilizzatore tutte le informazioni possibili sul prodotto oggetto del manuale stesso, nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza del prodotto.
 - Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
 - Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione.
 - R.G.V. segue una politica di continua ricerca, evoluzione e modifica dei propri prodotti in campo normativo, tecnico, ecologico e commerciale, eventuali difformità del prodotto rispetto al presente libretto di istruzioni, sono conseguenza di questo processo.
 - Questo apparecchio non è costruito per essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza. Gli utilizzatori devono essere adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità.
 - Assistenza / Parti di ricambio: www.rgv.it
 - Le caratteristiche – Foto – Disegni – sono indicative e modificabili dalla casa costruttrice senza preavviso.
-
- **RESPONSABILITÀ DEL COSTRUTTORE**
 - Il costruttore non sarà responsabile di eventuali danni a persone o cose distinti dalla macchina cui questo manuale si riferisce.
 - Il costruttore non garantisce la conformità delle macchine alle norme vigenti in paesi extra UE ove venissero installate ed in particolare a quelle relative alla prevenzione degli infortuni.
 - L'adeguamento delle macchine alle norme antinfortunistiche vigenti è a totale carico del committente, il quale si assume ogni relativa responsabilità sollevando di conseguenza da tali responsabilità il costruttore/fornitore.
 - Il costruttore non si riterrà responsabile di inconvenienti, rotture, incidenti, ecc. dovuti alla non conoscenza (o comunque alla non applicazione) delle prescrizioni contenute nel presente manuale.
 - Lo stesso dicasi per l'esecuzione di modifiche, varianti e/o l'installazione di accessori non indicati nel manuale.



PRESENTATION

- The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about the item and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently and to preserve performances.
 - This handbook should be given to people in charge for the use and periodical maintenance of the item.
 - The handbook should be kept in good conditions and stored in an easily accessible place for rapid reference.
 - R.G.V. is in a continuous development of its products to improve technical, safety, ecological and commercial features; products could be different from this data sheet due to this non-stop evolution.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
 - Service / Spare Parts: www.rgv.it
 - The characteristics – photos – drawings are indicative and the manufacturer can modify them without any notice.
-
- **RESPONSABILITY OF THE SUPPLIER**
 - The supplier will be not responsible of any damage to people or things different from the vacuum machine.
 - The supplier does not guarantee the conformity of the machine to the rules in force in the extra UE countries where the machines could be installed and particularly regarding accident prevention.
 - It is at purchaser's charge to put machines in conformity to the rules mentioned above, and he assumes all relative responsibility releasing the supplier from all responsibility.
 - The manufacturer declines all responsibility in case of improper use of the machine.



PRESENTATION

- Le but du manuel d'utilisation est de fournir à l'utilisateur toutes les possibles informations, notices d'utilisation et d'entretien qui permet de garder le produit performant et efficace dans le temps.
 - Ce manuel doit être donné à celui qui utilise et entretient le produit.
 - Le manuel doit être gardé en bon état et mis dans un endroit aisément accessible pour une consultation rapide.
 - R.G.V. suit une politique de recherche et d'amélioration des produits par rapport aux normes de sécurité, technique, écologique et commerciale. Chaque différence des produits par rapport à cette notice est une conséquence de ce processus.
 - Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - SAV : www.rgv.it
 - Caractéristiques, photos et dessins indicatifs, ils peuvent être changés par le constructeur sans avis.
-
- **RESPONSABILITE DU CONSTRUCTEUR**

- Le constructeur n'est pas responsable en cas de défaut ou d'endommagement dû au non connaissance ou à la non-application des conseils de cette notice, y compris l'utilisation non conforme et les éventuelles modifications et/ou l'installation d'accessoires non prévu par le constructeur même
- Le constructeur ne garantit pas la conformité des machines aux normes des pays extra CEE où les machines peuvent être installées, particulièrement aux normes faisant référence à la prévention des accidents du travail.
- L'ajustement des machines aux normes de prévention des accidents du travail est à la charge de l'acheteur qui soulève le constructeur/fournisseur de cette responsabilité.



R.G.V. srl progetta e costruisce in Italia una gamma completa di insaccatrici manuali da 3 a 15 Lt. ad utilizzo orizzontale e verticale.

Le Insaccatrici R.G.V. sono macchine di grande robustezza ed affidabilità costruite utilizzando le soluzioni tecnologiche più moderne ed i materiali più consoni e conformi alle vigenti normative per il contatto con gli alimenti.

Tutti i modelli sono equipaggiati con il sistema di sfiato dell'aria anteriore Brevetto.

R.G.V. srl designs and builds in Italy a full range of manual Sausage Fillers from 3 to 15 Lt. vertical and horizontal use.

R.G.V. Sausage Fillers are strong and durable machines build using latest technologies and best materials for food contact.

All machines are equipped with the Front Air Ejection system Patented.

R.G.V. srl produisant en Italie a développé le concept d'une gamme complète de Poussoirs manuels du 3 litres à 15 Lt. à usage verticale et horizontal.

Les poussoirs R.G.V. sont des machines très robustes et fiables : lesquels sont produits en utilisant les technologies les plus modernes et les matériaux les plus adaptées et conformes pour le contact avec les aliments.

Tous les poussoirs sont équipés par le système d'expulsion d'air antérieure Brevet.

Cod. Tipo Code-Type	Cap.Lt. Tubo Cuve Tube	Carcassa Carcasse Body	Ingranaggi Engrenages Gears	Uso Usage Use	Tubo Cuve Tube	Trasmissione Transmission Speed Transmission
IPR 3 - 3Kg	3 lt.	Acciaio colore rosso Acier couleur rouge Steel red color	Acciaio + Zama Acier + Alliage de zinc Steel + zinc Alloy Stahl + zinc Legierung	Orizzontale Horizontal	Inox Aisi 304	2 velocita' 2 Vitesses 2 Speed
IPR 5 - 5Kg	5 lt.					
IPR 7 - 8Kg	7 lt.					
IPI 5 - 5Kg	5 lt.	Inox Aisi 430	Acciaio + Zama Acier + All.de zinc Steel + zinc Alloy			
IPI 7 - 8Kg	7 lt.					
IPI 10 - 10Kg	10 lt.					
IPI 12 - 12Kg	12 lt.					
IPI 15 - 15Kg	15 lt.					
IPI 5 PLUS - 5Kg	5 lt.	Inox Aisi 430 + Carter ingranaggi Carter engrenages Gears box	Acciaio Acier Steel			
IPI 7 PLUS - 8Kg	7 lt.					
IPI 10 PLUS - 10Kg	10 lt.					
IPI 12 PLUS - 12Kg	12 lt.					
IPI 15 PLUS - 15Kg	15 lt.					
IPIV 7 - 8Kg	7 lt.					
IPIV 15 - 15Kg	15 lt.					
				Verticale + orizzontale Vertical + Horizontal		



DIRETTIVA 2002/96/CEE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito assieme agli altri rifiuti urbani: Può essere consegnato presso i centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.



INSTALLAZIONE

Installare il prodotto su una superficie piana che tenga conto delle dimensioni dell'apparecchio, livellato, liscio, asciutto, robusto, con altezza da terra di circa 80 cm. e con attorno lo spazio utile necessario per l'utilizzo e la manutenzione. UTILIZZARE SEMPRE GUANTI PROTETTIVI DURANTE L'INSTALLAZIONE, PULIZIA E MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO.

Condizioni ambientali:

Temperatura minima +10° - Temperatura massima + 30° - Umidità minima 30% - Umidità massima 80%

DIRECTIVE 2002/96/CEE

At the end of his working life, the product must not be disposed as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.



INSTALLATION

The surface where the machine has to be installed must take into consideration the support dimensions. Furthermore, it must be smooth, dry, strong and with a height from the ground of about 80 cm. and with around the necessary space for use and maintenance. WARNING, ALWAYS USE PROTECTIVE GLOVES DURING INSTALLATION, CLEANING AND MAINTENANCE.

Environmental conditions:

Minimum temperature +10° - Max. temperature + 30° - Minimum moisture 30% - Max. Moisture 80%

DIRECTIVE 2002/96/CEE

Evacuation des équipements usagés par les particuliers au sein de l'Union européenne. La présence de ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique que vous ne pouvez pas vous débarrasser de ce produit de la même façon que vos déchets courants. Au contraire, vous êtes responsable de l'évacuation de vos équipements usagés et à cet effet, vous êtes tenu de les remettre à un point de collecte agréé pour le recyclage des équipements électriques et électroniques usagés. Le tri, l'évacuation et le recyclage séparés de vos équipements usagés permettent de préserver les ressources naturelles et de s'assurer que ces équipements soient recyclés dans le respect de la santé publique et de l'environnement. Pour plus d'informations sur les lieux de collecte des équipements usagés, veuillez contacter votre mairie, votre service de traitement des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



INSTALLATION

Placer l'appareil sur une surface plane et éviter les positions pouvant entraîner la chute de l'appareil, la surface doit être sec, robuste, à une hauteur de 80 cm. Et qui puisse avoir autour l'espace pour un usage correcte et pour sa manutention. ATTENTION : UTILISER TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION PENDANT L'INSTALLATION, NETTOYAGE, ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Conditions d'usage :

Température minimale +10° - Température maximale + 30° - Humidité minimale 30% - Humidité maximale 80%

I - USO DELL'INSACCATRICE MANUALE

GB - USE OF HAND-OPERATED SAUSAGE FILLING MACHINE

F - EMPLOI DU POUSSOIR A SAUCISSES MANUEL

I

Per esigenze di ingombro la macchina è parzialmente smontata nell'imballo; prima dell'utilizzo è necessario svitare la ghiera (20), applicare l'imbuto insaccatore desiderato (6a -b -c -d) e fissarlo riavvitando la ghiera (20); quindi sfilare la cremagliera (12) a cui è fissato il tampone (14) facendo ruotare con la manovella (1) il perno per il ritorno veloce (3). Dopo aver opportunamente riempito il tubo in acciaio inox (16), è possibile insaccare ruotando con la manovella il perno per l'avanzamento lento (2) cremagliera (12) a cui è fissato il tampone (14). Al termine del lavoro sfilare la cremagliera (12),

svitare la ghiera (20), togliere l'imbuto insaccatore (6) e il tubo in acciaio inox (16), e quindi lavare ed asciugare accuratamente tutte le parti che sono entrate in contatto con la carne, utilizzando solo acqua calda e detergenti non aggressivi.

- Utilizzo a mezzo carico: la Guarnizione del Pistone (13) è studiata per effettuare una tenuta ottimale nel Tubo di carico (16), al termine del lavoro può accadere che rimanga una quantità minima di impasto da insaccare che non consente di riempire totalmente il Tubo (16). In questi casi, per evitare che il pistone crei un cuscinetto di aria tra la Guarnizione (13) e l'impasto da insaccare, è consigliabile posizionare l'impasto nella parte iniziale svasata del Tubo (16) e farlo avanzare azionando la manovella (1) dopo aver svitato l'imbuto insaccatore. In questo modo l'aria, presente in grande quantità, verrà espulsa dall'imbuto insaccatore e non si formeranno cuscinetti tra l'impasto ed il pistone; quando l'impasto arriverà al fondo del tubo insaccatore, riavvitare l'imbuto insaccatore.

Le Insaccatrici Verticali/Orizzontali R.G.V., sono state studiate per ottimizzare i possibili utilizzi di una insaccatrice, con una sola macchina è possibile insaccare nelle due posizioni, in verticale per impasti più liquidi ed in orizzontale per impasti asciutti. La macchina è fornita già predisposta per insaccare in verticale (con la Curva in resina acetica, particolare n.18, già montata).

- Utilizzo in Verticale: per insaccare impasti liquidi, utilizzare sempre la Ghiera senza Gole (21), per impasti asciutti utilizzare sempre la Ghiera con Gole (20) che permette lo sfruttamento al meglio del sistema brevettato per l'espulsione dell'aria grazie all'azione combinata delle gole sulla ghiera e della dentellatura sugli imbuti insaccatori.

- Utilizzo in Orizzontale: svitare la Curva (18) e togliere la Guarnizione (17), utilizzare sempre la Ghiera con Gole (20) che permette lo sfruttamento al meglio del sistema brevettato per l'espulsione dell'aria grazie all'azione combinata delle gole sulla ghiera e della dentellatura sugli imbuti insaccatori.

- **AVVERTENZE ALL'USO**

1- La presenza di cuscinetti di aria nella parte posteriore del tubo, può comportare l'irrigidimento del sistema e la maggiore necessità di forzare sulla manovella; si consiglia di caricare il tubo come descritto nel paragrafo "utilizzo a mezzo carico" per evitare questo inconveniente.

2- La guarnizione del tampone deve essere sempre adeguatamente oliata per facilitarne lo scorrimento all'interno del tubo.

3- La capacità in Kg. indicata nella definizione commerciale delle insaccatrici è indicativa, in quanto la quantità di materia grassa utilizzata nell'impasto da insaccare può ridurre sensibilmente il peso dell'impasto inserito nel tubo dell'insaccatrice.

4- L'impasto da insaccare deve essere tenuto a temperatura ambiente, un impasto refrigerato diventerà compatto e difficile da insaccare correttamente per la sua mancanza di fluidità; il corretto funzionamento del sistema di sfiato aria non è garantito se l'impasto è troppo freddo.

5- Fare attenzione alla calibratura del macinato da insaccare, un macinato di grosso calibro avrà difficoltà ad essere insaccato con l'imbuto insaccatore piccolo; il sistema si irrigidirà e si rischia di dover forzare sulla manovella con conseguente danno del sistema degli ingranaggi.

6- Al termine del lavoro, una piccola parte di impasto rimane nell'imbuto insaccatore; evitare di svuotare l'imbuto insaccatore facendo avanzare velocemente il pistone fino a quando colpisce il fondo del tubo inox. Questa pratica, oltre che inutile, danneggia il sistema degli ingranaggi.

GB

For space requirements, the machine is partially taken apart in its packing. Before using it, the following operations have to be done: unscrew the ring nut (20), set-on the filling funnel (6) desired (a - b - c - d) and secure it in place tightening the ring nut (20); then pull out the rack (12) to which the pad (14) is fixed making the pin (3) for fast backward motion rotate by means of the crank (1). After filling the s/s tube (16), sausage filling can take place by making the pin (2) for slow forward motion of rack (12) on which the pad (14) is fixed rotate by means of the crank. At the end of work, pull out the rack (12), unscrew the ring nut (20), remove the filling funnel (6) and the s/s tube (16), then wash and thoroughly dry all parts which have come in contact with the meat.

- Use half charge: The gasket n. 13 is tight seal in the s/s tube n. 16, if at the end of your work you have a little quantity of product to process, to avoid air in your sausages fill the s/s tube putting the mixture just at the beginning of the tube and push by the rack after unscrewing the stuffing funnel. In this way the air, present in large quantities, will be expelled from the stuffing funnel and no bearings will form between the dough and the piston; when the mixture reaches the bottom of the stuffing tube, screw the stuffing funnel back on.

Vertical/Horizontal R.G.V sausage fillers are designed to optimize all uses in one machine; with R.G.V. vertical/horizontal sausages fillers you can fill in the two positions: vertical for liquid mixtures and horizontal for dried mixtures. The machines are ready for vertical use with the corner junction (18) installed.

Vertical use: to fill liquid mixtures always use ring nut (n.21) without throats

Horizontal use: take off the corner junction (18), the gasket (17) and use the ring nut (20) with throats to have the best from the Front Air Ejection system Patented

F

Pour des exigences de transport, la machine est partiellement déposée dans son emballage; avant l'utilisation il faut dévisser la bague (20), appliquer l'entonnoir de remplissage (6) désiré (a - b - c - d) et le fixer en vissant de nouveau la bague (20); après cela retirer la crémaillère (12) à laquelle est fixé le tampon (14) en faisant tourner à l'aide de la manivelle (1) le pivot pour le retour rapide (3). Après avoir convenablement rempli le tube d'acier inox (16) on pourra faire le remplissage en tournant à l'aide de la manivelle le pivot d'avancement lent (2) de la crémaillère (12) auquel est fixé le tampon (14). A la fin du travail, retirer la crémaillère (12), dévisser la bague (20), ôter l'entonnoir de remplissage (6) et le tuyau en acier inox (16), puis laver et essuyer soigneusement toutes les parties venues au contact de la viande.

- Utilisation ½ charge : le joint n. 13 du piston est prévu pour le maximum de prise dans le Tuyau Inox n. 16, à la fin du travail il peut arriver d'avoir une quantité de produit à ensacher qui n'est pas suffisant pour remplir le tuyau n. 16. Dans ces cas-là, il est recommandable de mettre le produit tout proche de la bouche d'alimentation du tuyau n. 16 et de le faire avancer en utilisant le piston après avoir dévissé l'entonnoir à farce. De cette façon, l'air, présent en grande quantité, sera expulsé de l'entonnoir de farce et aucun palier ne se formera entre la pâte et le piston ; lorsque le mélange atteint le fond du tube à farce, revisser l'entonnoir à farce.

Les Poussoirs Verticaux/Horizontaux R.G.V. sont fabriquées pour optimiser les utilisations possibles d'un poussoir, une seule machine peut être utilisée en verticale pour des produits liquides (boudin) et en horizontale pour des produits plus sec (merguez, saucissons etc.). La machine est fournie pour l'utilisation en vertical (la pièce n. 18 installée).

- Utilisation vertical : pour des produits liquides, utiliser toujours la Bague sans fentes n. 21, pour des produits secs utilisés toujours la bague avec fentes n. 20 qui permet d'utiliser au mieux le système brevet d'expulsion de l'air grâce à la combinaison des fentes de la bague et des dents des entonnoirs.

- Utilisation horizontal : dévisser la courbe n. 18 et enlever le joint n. 17, utiliser toujours la bague avec fentes n. 20 qui permet d'utiliser au mieux le système brevet d'expulsion de l'air grâce à la combinaison des fentes de la bague et des dents des entonnoirs.

AVERTISSEMENTS A' L'USAGE :

Le joint du tampon doit être toujours lubrifié pour faciliter l'utilisation

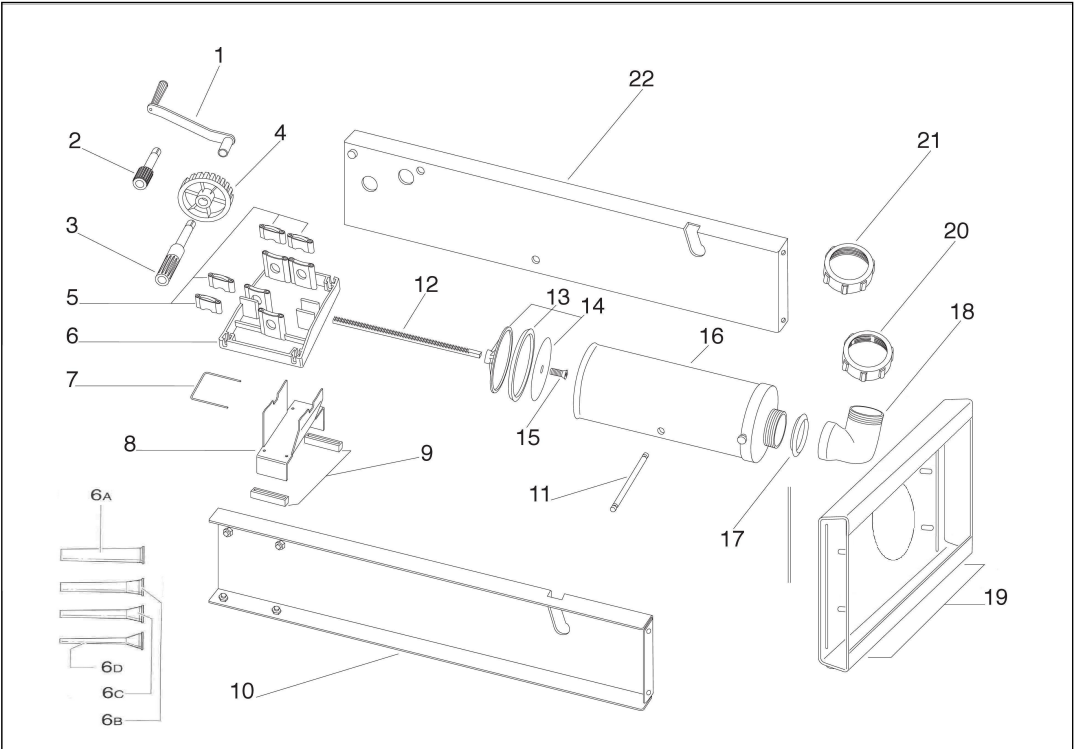
La capacité en Kg. est sujette à changer si dans le mélange on met du gras

Le mélange à ensacher doit être toujours à température ambiante, un mélange froid il est difficile à ensacher, il peut endommager les engrenages et le système d'expulsion d'air n'est pas garanti en cas de mélange froid.

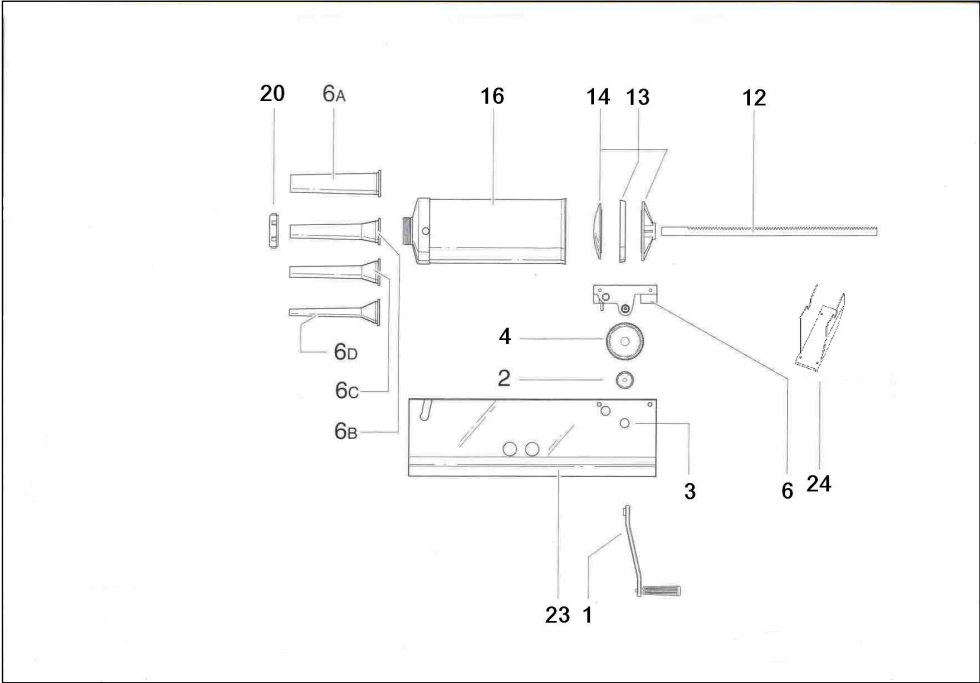
Faire attention aux dimensions du hachis du mélange à ensacher : un hachis de grosse taille ne sera pas aisément ensaché avec l'entonnoir le plus petit ; risque de casser les engrenages et leur support.

Legenda insaccatrici verticali/orizzontali			
N. Esploso	IT	FR	GB
1	Manovella	Manivelle	Crank
2	Perno avanzamento lento	Pivot + Engrenage à ensacher	Forward motion pin (slow)
3	Perno ritorno veloce	Pivot retour vite	Backward motion pin (fast)
4	Ingranaggio Insaccatrice	Engrenage retour vite	Gear (fast motion)
5	Coppia Morsetti (2)	Couple Etau (2)	Couple Clamps
6	Flangia	Bride	Flange
7	Fermo Tubo Insaccatrice	Blocage Tuyau	Tube lock
8	Carter Ingranaggi serie Verticale	Carter engrenages série Verticale	Crankcase gears Vertical series
9	Piedino in Gomma serie verticale	Pieds caoutchouc série verticale	Rubber foot vertical series
10	Fianco Chiuso serie Verticale	Côté fermé série verticale	Close casing vertical series
11	Traversino	Blocage carcasse	Crossbar casing
12	Cremagliera	Crémaillère	Rack
13	Guarnizione Tampone	Joint Tampon	Seal buffer
14	Tampone + Coperchio	Tampon + couvercle	Buffer + Cover
15	Vite Inox 8x40	Vis Inox 8x40	Inox Screw 8x40
16	Tubo Insaccatrice	Cuve	Stainless Steel Tube
17	Guarnizione Curva	Joint courbe	Corner junction gasket
18	Curva Insaccatrice Verticale	Courbe série verticale	Corner Junction vertical series
19	Piede serie Verticale	Pied série verticale	Inox foot vertical series
20	Ghiera Insaccatrice	Bague poussoirs	Ring nut fillers
21	Ghiera Senza Gole serie verticale	Bague série verticale	Ring nut vertical series
22	Fianco Aperto serie verticale	Côté ouvert série verticale	Open casing vertical series
23	Carcassa serie Orizzontale	Carcasse série horizontal	Casing Horizontal series
24	Carter ingranaggi serie Orizzontale	Carter engrenages série horizontal	Crankcase gears Horizontal series
6a/6b/6c/6d	Serie imbuti Insaccatori	Embouts à ensacher	Set of filling tubes

Esploso insaccatrici Linea Verticale



Esploso insaccatrici Linea Orizzontale





22072 CERMENATE - CO - ITALY - VIA GIOVANNI XXIII, 11
TEL. +39 0331 722819 - FAX +39 0331 722825
www.rgv.it - info@rgv.it

