

Envasadoras al vacío

SV-33-43



INSTRUCCIONES



La barra de sellado alcanza altas temperaturas durante y después de su uso. Por lo tanto se recomienda tener cuidado al momento de operarla y evitar contacto directo con la barra hasta que este completanete fría.



¡Peligro!-¡Atencion!

Todas las maquinas estan diseñadas para sellar incluso con la tapa abierta, incluyendo todos los riesgos relativos de la alta temperature.



¡Peligro!-¡Atencion!

La máquina esta diseñada para ser utilizada en ambientes interiores solamente.



¡Peligro!-¡Atencion!

El dispositivo no debe utilizarse por el usuario final si se daña el cable, o en caso de reparaciones eléctricas, deben sustituirse por el fabricante o por su asistencia técnica o por una persona con habilidades similares, para evitar cualquier riesgo.

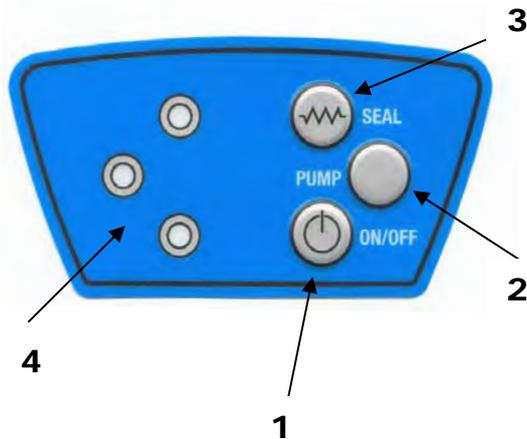


La máquina se suministra CON PROTECCIÓN DEL CABLE DE TIERRA.



Las máquinas SV-43 están equipadas con un interruptor de encendido en le lado derecho.

ENVASADORA AL VACÍO



FUNCIONES DISPLAY (B)

- 1- Botón de encendido y apagado.
- 2- Botón por vacío en recipientes.
- 3- Botón para programar la temperatura de la barra selladora. Presionando para 3 segundos este Botón se entra en el menú. Los led (4) empiezan a centellear y en este punto es suficiente elegir el nivel de la temperatura (1, 2 o 3 led encendidos en base al aumento o a la disminución de la temperatura : 1 es el mínimo, 3 el máximo). Después de haber seleccionado la temperatura de soldadura, es necesario esperar 3 segundos para que la tarjeta electrónica pueda registrar la elección y programar el nivel deseado.
- 4- Led.

MANUAL DE USO

Puesto que la máquina esta proyectada intencionalmente para vacío en alimentos, no se recomienda utilizarla para fines diferentes. Cualquier uso indebido o diferente hace que la garantía no sea válida (ver condiciones de garantía en cada máquina), y puede dañar los componentes internos evitando el correcto funcionamiento de la máquina.

ATENCIÓN

- Favor de leer y seguir las instrucciones antes de usar la máquina de vacío y conservar con esta.
- Mantenga un ambiente de trabajo limpio y ordenado.
- Mantenga niños lejos del área de trabajo de la máquina de vacío.
- Use la máquina de vacío solo para su uso adecuado. Usos diferentes fuera de empaque podrían evitar la garantía (lea las condiciones indicadas en el certificado de garantía anexo para cada máquina de vacío) y podrían causar condiciones inseguras.
- No sobrecargue la máquina de vacío y conserve con sumo cuidado.

- Coloque el apartado en una superficie estable y segura. Podría causar serios daños si cae.
- **No empaque alimentos o sustancias líquidas dentro de las bolsas. Si esta regla no es respetada, habría condiciones inseguras y el aparato tendría daños irreversibles.**
- Para empaque alimentos o sustancias líquidas envuelva el alimento de forma segura usando un paño o un papel de envoltura antes de empacarlo. Esto con el fin de remover excesos de líquidos. Si esto no es suficiente, usa un contenedor rígido y las cubiertas de máquinas proporcionadas por el fabricante.
- Antes de empezar cualquier ciclo de trabajo, asegúrese que no haya presentes elementos extraños (cuchillos, herramientas, etc) cerca de la barra de sellado.
- Cualquier tipo de operación, ya sea limpieza, revisión del empaque del producto u operación de ensamble, debe siempre realizarse mientras la máquina de vacío está apagada y el cable de corriente desconectado. Esto con el fin de evitar cualquier involuntaria descarga de energía en fases diferentes a las de trabajo.
- Esta medida también debe emplearse cuando el aparato no está en operación. Asegúrese que la red de voltaje y frecuencia correspondan a la indicada en la máquina de vacío. Además que la toma de corriente es adecuada para la máquina de vacío.
- Use solo piezas, accesorios y refacciones originales.
- No sumerja y nunca rocíe el aparato con agua o espray. Es un aparato eléctrico!
- No jale el cable eléctrico de la toma de corriente.
- La toma de corriente debe estar obligatoriamente conectado a la tierra y su sistema eléctrico debe estar equipado con un interruptor magnetotérmico (sistema bipolar de desconexión automática).
- La reposición del cable de corriente y reparaciones eléctricas debe realizarse exclusivamente por personal especializado.

IMPORTANTE

Instalación y uso de la máquina de vacío debe llevarse a cabo por un mismo operador, ya que no es diseñada para usarse por varios operadores en el mismo tiempo.

DESCRIPCIÓN

La máquina de vacío principalmente consiste en una estructura de soporte, totalmente construido en acero AISI 430, que alberga el cuadro eléctrico y los grupos de trabajo que generan el vacío.

Intervenciones de cualquier tipo no son necesarias en el grupo de trabajo (excepto en el caso de mantenimiento extraordinario que deberá ser realizado por el fabricante), de hecho se recomienda no hacer

ningún tipo de actividad aparte de las operaciones que se especifican en las instrucciones de uso.

La barra de sellado que sella la bolsa herméticamente al final del ciclo y el sello que delimita la parte fija del sistema de descompresión se encuentra fuera de la estructura, en la parte inferior trasera de la máquina de vacío. Área en la cual las bolsas de entrada están colocadas para el empaque.

La parte móvil de la cámara de descompresión está montada sobre una cubierta extraíble conectada a la estructura por medio de bisagras de remolque con el fin de ser colocada en las bolsas de entrada durante el ciclo de trabajo.

FUNCIONAMIENTO

- Extraer la máquina de su embalaje, ponerla en el lugar de trabajo y verificar la estabilidad donde está puesta.

Es importante que las cuatro patas de la máquina sean parejas con la superficie de apoyo, para evitar que cuando se cierra la tapa móvil la misma no tenga dificultad de adherencia con la parte inferior de la máquina, haciendo así llega a faltar el presupuesto para la correcta aspiración del aire.

- Se aconseja de conservar el embalaje de la máquina para poder utilizarlo en un futuro para eventuales transferimientos.
- Limpiar con cuidado la máquina primero de ponerla en funcionamiento. Para la estructura utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco; para el panel de comando usar exclusivamente un paño seco. No utilizar absolutamente productos ácidos o causticos.
- Insertar el enchufe en la toma de corriente
- Pulse el interruptor (sólo en los modelos SV- 43).
- Tener presionado por dos segundos el "botón de encendido y apagado" (1).

MODO DE USO

VACÍO EN BOLSAS

Siguiendo las instrucciones siguientes es posible poner al vacío los productos en adecuadas bolsas.

- Encender la máquina con adecuado Botón (1).
- Alzar la cubierta móvil, colocada en la parte anterior de la máquina.
- Poner el producto a confeccionar en el interno de la bolsa.
- Colocar la bolsa entre las dos guarniciones inferiores, prestar atención que el borde de la bolsa no tiene encrespaduras y sea bien apoyado en la plancha.
- Bajar la cubierta móvil ejercitando una limitada presión sobre las dos extremidades laterales. Apretarlo hasta que la bolsa empieza a vaciarse.
- La máquina parte automáticamente y empieza a aspirar l'aire en la bolsa.
- Cuando l'aire es toda extracta de la bolsa, la máquina empieza a soldar la bolsa automáticamente.
- Cuando la bolsa es perfectamente soldada la máquina se para y la cubierta móvil se abre.

VACÍO EN CONTENEDORES

Esta modalidad de utilización puede ser empleada para obtener el vacío al interno de los contenedores sin activar la soldadura.

- Encender la máquina con adecuado botón (1).

- Alzar la cubierta móvil, colocada en la parte anterior de la máquina.
- Colocar la extremidad sin guarnición del adecuado tubo por vacío en los contenedores sobre la pequeña tobera situada en proximidad de la barra soldante.
- Colocar la extremidad con guarnición del adecuado tubo por vacío en los contenedores sobre la cubierta del recipiente prepósito.
- Comprimir el botón V (2) sin cerrar la cubierta.
- La confeccionadora empieza a funcionar.
- Se encienden en secuencia los 3 led (4) presentes en el display.
- Cuando termina el ciclo de vacío, la máquina se para sin activar la soldadura.

IMPORTANTE

Usar siempre bolsas proporcionadas al producto de conservar al vacío, en caso contrario (ejemplo: bolsa muy grande con poco producto) la máquina necesitará de un mayor tiempo para terminar el ciclo de elaboración.

Es aconsejable entonces, una vez terminadas las bolsas que vienen con la máquina, elegir la forma más adapta para el confeccionamiento y pedir las al revendedor autorizado mas cerca.

REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA DE LA BARRA SELLADORA

Apretar el botón SEAL (3) por 3 segundos por la regulación de la temperatura de la barra selladora.

Los led (4) empiezan a centellear y en este punto es suficiente elegir el nivel de la temperatura (1, 2 o 3 led encendidos en base al aumento o a la disminución de la temperatura : 1 es el mínimo, 3 el máximo) presionando repetidamente el botón 3. Después de haber seleccionado la temperatura de soldadura, es necesario esperar 3 segundos para que la tarjeta electrónica pueda registrar la elección y programar el nivel deseado.

La regulación de la temperatura de la barra selladora vienen controlando el tiempo de encendido de la barra selladora: más tiempo está, más aumenta la temperatura; menor tiempo, más disminuye la temperatura.

Si la operación de almacenamiento se produce automáticamente en unos pocos segundos, la máquina almacena automáticamente el nuevo valor.

La temperatura va regulada en base al espesor y a la característica de la bolsa. Para las bolsas de 105 micrones de espesor (por ejemplo aquellas que trae la máquina), es aconsejable regular la temperatura de sellado en el segundo led.

Después de haber variado la temperatura de la barra selladora, se aconseja efectuar algunas pruebas de sellado para verificar la ejecución, antes de proceder al confeccionado del alimento.

ATENCIÓN: Repetidos sellados seguidos con una temperatura excesivamente alta para la bolsa utilizada, arruinan en modo irreparable la máquina. No utilizar temperaturas de soldadura superior a 2 si no es estrictamente indispensable y todavía siempre en función de un espesor de las bustas superior de 105 micrones.

CORRECTO SELLADO DE LA BOLSAS

A fin de evitar un confeccionamiento incorrecto que podría no garantizar la conservación del alimento, sugerimos algunos consejos que es oportuno tener en consideración.

- Para lograr un correcto sellado de la bolsa es fundamental que nada del producto a envasar se superponga en la barra selladora.
- Para lograr un correcto sellado de la bolsa es fundamental que la temperatura de sellado sea idónea al espesor de la bolsa.
- Una temperatura muy baja puede no cerrar completamente la bolsa.
- Una temperatura muy alta puede cortar la bolsa en proximidad de la selladura comprometiendo la tenuta de aire; en caso de repetidos sellados en estas condiciones es posible comprometer seriamente el funcionamiento de la máquina.

ATENCIÓN

Puede verificarse que la bolsa sellada después de algún tiempo pierda el vacío. Las causas pueden ser atribuidas a varias situaciones:

- La selladura podría no estar bien efectuada (temperatura de sellado no idónea para el tipo de bolsa usada).
- Residuos de los alimentos confeccionados sobrepuestos en la barra selladora.
- Durante el confeccionamiento, algún objeto punsante (huesos, espinas, cascarras de queso, etc) puede haber creado perforación (no visible a simple vista) en la misma bolsa.

LIMPIEZA

Como mencionamos anteriormente, al final de cada elaboración, después de haber apagado la máquina, es indispensable desconectar el enchufe de alimentación a la toma de corriente, antes de efectuar cualquier operación de limpieza.

- Para limpiar la estructura de la máquina (A), utilizar un paño húmedo, seguido de un paño seco.
- Para limpiar el panel de comando (B) utilizar exclusivamente un paño seco.
- Para limpiar la tela de teflón de la barra selladora usar un paño humedecido, con agua tibia, o detergente para vidrios; tal procedimiento se rinde necesario cada vez que se ve sobre la barra selladora residuos de material plástico.

No utilizar en absoluto durante el momento de limpieza, productos ácidos o cáusticos y abrasivos.

MANTENIMIENTO

La máquina de vacío no requiere mantenimiento corriente. En cualquier caso, le recordamos que para mantener la máquina de vacío en perfectas condiciones de trabajo, limpieza adecuada debe realizarse después de cada ciclo de trabajo.

Para mantenimiento extraordinario o repuesto de partes, favor de usar partes originales suministradas por el fabricante. Esto con el objetivo de evitar

inconvenientes debido a diferentes características de producción.

El fusible puede ser cambiado por el usuario. Cuando la máquina está apagada y desconectada del enchufe, desenroscar el soporte del fusible y sustituirlo por el modelo 5x20T 5A 250.

AJUSTE DEL SENSOR DE VACÍO

La máquina está abastecida de un sensor para regular el vacío. La máquina está ya calibrada pero unos particulares modos de empleo podrían necesitar la intervención sobre el sensor. Sólo en este caso, después de haber verificado que la máquina no efectúa completamente el ciclo automático, proceder con el ajuste del sensor.

Para efectuar el ajuste, introducir la llave abastecida (o utilizar una llave mod. TORX 30) en el hoyo puesto en la parte posterior de la máquina. Con la máquina en marcha, girar moderadamente y lentamente hacia el testigo rojo cerca del hoyo se enciende.

Efectuar una prueba de sellado para verificar que la selladura no sea más anticipada y que permita de crear un vacío optimal dentro de la bolsa.

Se aconseja de ejecutar esta operación **sólo en caso de auténtica necesidad**, puesto que la máquina está ya perfectamente calibrada.

ACCESORIOS OPCIONALES

La máquina es en grado de efectuar el confeccionamiento al vacío de cualquier alimento.

El confeccionamiento de un líquido es posible si éste es puesto en un contenedor especial con forma ovalado y capacidad de 3 litros ó en un contenedor rígido de dimensiones tal de poder utilizar la tapa opcional con válvula, idóneo para contenedores con diámetro de 42 mm a 105 mm.

ANOMALIA DEL FUNCIONAMIENTO Y DETENCIÓN ACCIDENTAL

Si en la fase de inicio de la elaboración, pudiera suceder que la tapa móvil no se mantenera adherida al vano subyacente necesita verificar que la junta no sea salida de su alojamiento, ó en la tapa móvil ó en la parte fija subyacente. Verificar además que la boca de la bolsa sea toda en el interno de la guarnición. En caso de detención casual de la máquina durante la elaboración, antes de proceder al análisis de la causa, ocurre interrumpir apresuradamente la alimentación eléctrica, apagando la máquina y, sucesivamente, desconectado el enchufe de alimentación de la toma de corriente.

Esto hecho:

- Si la detención es debida a falta de corriente de alimentación, por avería a la red, no reconectar la máquina a la toma hasta la recuperación de las condiciones normales de la red.
- En caso de inconvenientes derivados de causa consiguiente al circuito eléctrico, contactar al vendedor para hacer efectuar el necesario control del fabricante.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

El elenco subyacente, indica el tiempo de conservación de alimentos elaborados al vacío.

Tales tiempos son de considerar indicativos, para una conservación óptima del producto, de hecho es importante el estado en el que encuentran los mismos en la fase inicial.

¡ATENCIÓN!

La proliferación bacteriana, aunque disminuida continua también al vacío, es por lo tanto necesario, para los alimentos que lo requieran, la conservación en frigorífico o congelador. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos dentro de la fecha de vencimiento registrada sobre la confección.

DISPOSICIÓN DE LA MÁQUINA DESPUÉS DE SU VIDA LABORAL

Todos los aparatos eléctricos y electrónicos contienen sustancias peligrosas con efectos potencialmente nocivos sobre las condiciones de salud y medio ambiente de la gente. Proporcione por favor la máquina para eliminación en un vertedero autorizado de residuos.



¡RIESGOS!

Las protecciones aplicadas no eliminan completamente el peligro de quemarse los miembros superiores



¡PELIGRO! - ¡ATENCIÓN!

La barra soldante alcanza altas temperaturas durante y después su empleo.

Por lo tanto, tienen que tener cuidado y evitar el contacto directo con la barra hasta que ella se enfría.



¡PELIGRO! - ¡ATENCIÓN!

La conexión eléctrica a la red de alimentación tiene que ser efectuada sólo por personal especializado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

SV- 33

Tamaño Máquina de Vacío	390x300x180h
Voltaje	230 Volt 50 Hz
Barra de sellado	330 mm
Bomba auto-lubricante	10 l/min
Estructura	Acero INOX
Peso	6,5 kg
Creación del Vacío	con sensor
Sellado	Electrónico, 3 nivel
Tiempo de enfriado	Automático
Panel de control	3 LED, Display Digital
Recuperación de aire	electrovalve
Inicio de ciclo	Microswitch
Vacío	Bolsas, contenedores

Tamaño Máquina de Vacío	490x300x180h
Voltaje	230 Volt 50 Hz
Barra de sellado	430 mm
Bomba auto-lubricante	20 l/min
Estructura	acero INOX
Peso	10 kg
Creación del Vacío	con sensor
Sellado	Electrónico, 3 nivel
Tiempo de enfriado	Automático
Panel de control	3 LED, Display Digital
Recuperación de aire	electrovalve
Inicio de ciclo	Microswitch
Vacío	Bolsas, contenedores

SV- 43