

Nel secondo caso si è in presenza di infiltrazione d'aria in campana quindi:

- Verificare la membrana posta sotto la barra saldante, controllando che essa non presenti fori o lacerazioni;
- Verificare l'integrità della guarnizione di tenuta posta sul coperchio; pertanto necessita la sostituzione dei pezzi sopraccitati che potrete richiedere direttamente alla casa costruttrice.

7.2 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art.13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005 ,n.151 "Attuazione delle Direttive2002/95/CE,2002/96/CE e 2003/108/CE,relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

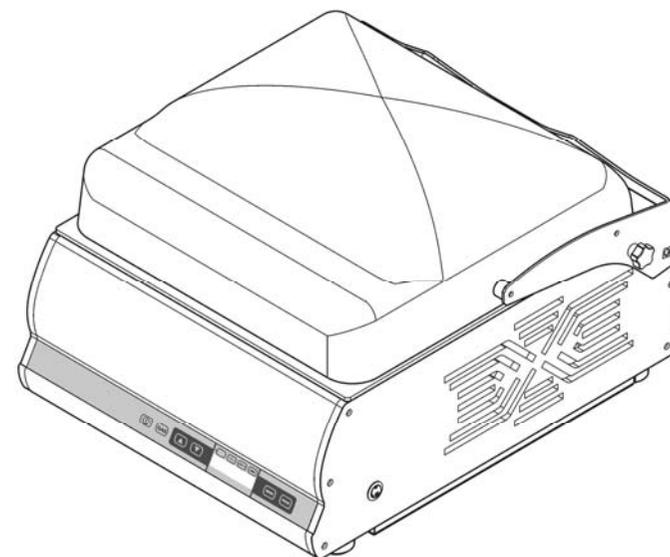
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio,al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

RIVENDITORE AUTORIZZATO

MACCHINE SOTTOVUOTO



Procedere quindi come segue:

- togliere l'olio usato dalla pompa
- eliminare le incrostazioni e i residui mettendo una piccola quantità di olio nuovo, far girare la pompa per qualche secondo, svuotare e se possibile soffiare con aria compressa nel serbatoio della pompa
- rimettere la giusta quantità di olio nuovo nella pompa

QUINDI:

Considerata la collocazione della macchina sottovuoto quasi sempre in cucina, ambiente questo carico di vapore acqueo e umidità, si impone un controllo costante del livello e della qualità dell'olio della pompa e la sua sostituzione frequente e periodica.

6 Obblighi in caso di malfunzionamento e/o potenziali pericoli

Gli operatori hanno l'obbligo di segnalare ai loro diretti responsabili ogni eventuale deficienza e/o potenziale situazione pericolosa che si dovesse verificare.

6.1 - Obblighi dell'utente

L'utente ha il dovere di informare tempestivamente la società costruttrice qualora riscontrasse difetti e/o malfunzionamenti dei sistemi di protezione antinfortunistica, nonché di qualsiasi situazione di presunto pericolo venga a conoscenza.

E' severamente vietato all'utente e/o terzi (escluso personale della Società Costruttrice debitamente autorizzato) apportare modifiche di qualunque genere ed entità alla macchina e sue funzioni, nonché al presente documento tecnico. In caso di malfunzionamento e/o pericoli, dovuti ad un mancato rispetto di quanto sopra, la Casa Costruttrice non risponde alle conseguenze. Consigliamo di richiedere eventuali modifiche direttamente alla Casa Costruttrice.

7 Problemi e soluzioni

7.1 - Problemi e soluzioni

1 Dopo aver inserito l'interruttore generale la macchina non parte:

- a) Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente ed eventualmente controllare i contatti interni della spina stessa.
- b) Verificare che abbassando la campana venga regolarmente sollecitato il microinterruttore posto sul retro sotto la cerniera sinistra di fissaggio campana.

2 La macchina funziona regolarmente, ma alla riapertura della campana la confezione non risulta saldata:

- a) Sollevare il teflon e verificare che la resistenza non abbia interruzioni e che sia bloccata sui morsetti laterali.

3 Se la macchina non raggiunge un vuoto ottimale

- a) Chiudere la campana e quando si è raggiunta la depressione di circa 90% disinserire la linea, verificando se la lancetta del vuotometro rimane in posizione oppure se arretra. Nel primo caso non si diagnosticano perdite, quindi il problema è imputabile ad altra fonte (palette pompa, sostituzione olio).

4. Alzare tutta la sovrastruttura prestando attenzione a non strappare l'impianto elettrico.
5. infilare una bacinella sotto la macchina
6. Svitare il tappo di carico olio (rif.3 fig. 5.2.2) e successivamente quello di scarico (rif.4 fig. 5.2.2) ruotandoli in senso antiorario.
Lasciare fuoriuscire tutto l'olio esausto.
7. Dopo aver svuotato completamente il serbatoio, riavvitare il tappo di scarico olio (rif.4 fig. 5.2.2) e procedere con l'inserimento di olio nuovo nel serbatoio. (consultare tabella sotto)

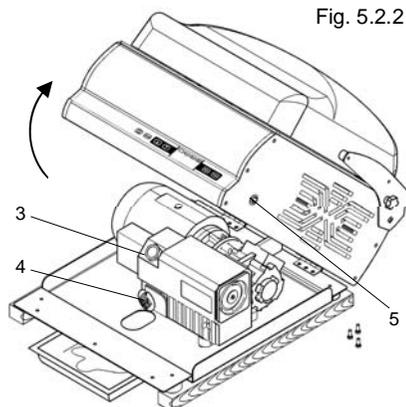


Fig. 5.2.2

- AGIP ACER 22;
- TERESSO 100;
- MOBIL RARUS 425;
- SHELL CORENA 100;

- BP ENERGOL RC100;
- IP SIANTIAIX;
- VANGUARD PRESSURE RA77

8. Chiudere il tappo di carico olio del serbatoio (rif. 3 fig. 5.2.2)
9. Riabbassare la sovrastruttura e fissare le tre viti bloccaggio profilo (rif. 2 fig 5.2.1).
10. **Reset messaggio cambio olio**
 - Posizionare interruttore generale fianco macchina (rif. 5 fig. 5.2.2) in OFF
 - Abbassare la campana e bloccarla avvitando il pomello (rif. 1 fig. 5.2.1)
 - Tenere premuto il tasto 1 fig 4.1.1 e contemporaneamente portare l'interruttore generale riferimento 5 fig 5.2.2 in posizione ON (nel display apparirà la scritta "contatore olio azzerato")

5.2.3 - Pompa vuoto

Per la salvaguardia e la durata della pompa del vuoto seguire scrupolosamente le seguenti indicazioni:

- Non aspirare vapore acqueo, liquidi e farine di vario genere.
Questo compromette la viscosità dell'olio della pompa e danneggia la pompa stessa.
- Controllare periodicamente il livello dell'olio della pompa attraverso la spia visiva del livello olio (Qualora non fosse visibile smontare la chiusura posteriore dell'apparecchiatura):
 - un livello inferiore al minimo può danneggiare la pompa
 - un livello superiore al massimo può danneggiare il filtro della pompa e la pompa stessa
- Controllare periodicamente il colore dell'olio della pompa. Se l'olio appare torbido, scuro o emulsionato va sostituito immediatamente.
- Sostituire l'olio della pompa ogni 2/4/6 o 12 mesi a seconda dell'uso e della collocazione dell'apparecchiatura. Potrebbe essere necessario sostituire l'olio della pompa anche tutti i mesi.
- Sostituire l'olio della pompa prima di un fermo macchina prolungato.
Un olio annacquato può danneggiare e arrugginire il serbatoio della pompa.

INDICE

1. Consegna e garanzia	5
1.1 Premessa.	
1.2 Conservazione e impiego del presente manuale	
1.3 Garanzia	
1.4 Avvertenze generali e limiti di responsabilità del fabbricante	
1.5 Descrizione della macchina	
1.6 Uso previsto	
1.7 Usi non consentiti	
1.7.1 Prescrizioni di sicurezza	
1.7.2 Illuminazione	
1.8 Dati anagrafici	
1.8.1 Targhe di avvertenza e di pericolo	
2. Caratteristiche tecniche	9
2.1 Parti principali	
2.2 Caratteristiche tecniche	
2.3 Dimensioni e peso della macchina	
2.4 Schema elettrico	
3. Collaudo, trasporto, consegna e installazione	12
3.1 Collaudo	
3.2 Consegna e movimentazione della macchina	
3.3 Installazione	
3.3.1 Smaltimento imballi	
3.4 Allacciamenti	
4. Uso della macchina	14
4.1 Legenda quadro comandi	
4.1.1 Regolazione lingua MENU'	
4.2.1 Regolazione offset vuotometro	
4.2 Uso della confezionatrice	
4.2.1 Confezionamento sottovuoto	
4.2.2 Confezionamento automatico	
4.2.3 Confezionamento con immissione di gas inerte (opzionale)	
4.3 Confezionamento di prodotti liquidi o semiliquidi	
4.4 Esempi di confezionamento in atmosfera controllata	
4.5 Pulizia della macchina	
4.6 Macchina a riposo	

5. Controlli e manutenzione	21
5.1 Controlli e manutenzione	
5.2 Manutenzione	
5.2.1 Cambio olio	
5.2.3 Pompa vuoto	
6. Obblighi in caso di malfunzionamento e/o potenziali pericoli	23
6.1 Obblighi dell'utente	
7. Problemi e soluzioni	23
7.1 Problemi e soluzioni	
7.2 RAEE Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche	

5 Controlli e manutenzione

5.1- Controlli e manutenzione

L'accesso all'impiantistica interna della macchina è da ritenersi di esclusiva competenza di un nostro tecnico specializzato.

Nel caso si accedesse all'interno del macchinario di propria spontanea volontà, la casa costruttrice declina ogni responsabilità civile e penale su eventuali incidenti e danni arrecati a cose e persone.

Tutti i componenti elettrici sono protetti all'interno del corpo macchina e per accedervi si deve togliere il relativo carter di protezione avvitato: qualora si voglia accedere all'interno, togliere la presa di corrente dal quadro di alimentazione elettrica.

5.2- Manutenzione

1. Pulire le barre saldanti e la controbarra di silicone ogni 15 gg circa con alcool.
2. Cambio olio ogni 400 h. circa di lavoro (dato variabile in funzione del tipo di prodotto confezionato).

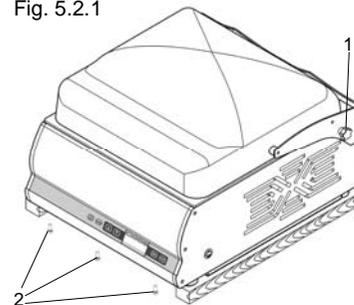
La macchina dopo 1000 cicli prevede un controllo olio automatico, nel display comparirà il messaggio "**cambio olio**". L'utilizzatore dovrà chiamare il rivenditore il quale controllerà l'efficienza dell'olio e nell'eventualità provvederà a sostituirlo.

3. Sostituzione resistenze elettriche teflon barra saldante, guarnizioni di tenuta coperchio ogni 200 h circa di lavoro.
4. Sostituzione silicone controbarra
5. Controllo palette pompa, filtri, tenuta elettrovalvole pneumatiche ogni 2000/h circa di lavoro.

5.2.1 - Cambio olio

Prima di effettuare il cambio dell'olio, portare la macchina in un luogo adeguato a questo tipo di operazione e togliere la presa di corrente dal quadro di alimentazione elettrica.

Fig. 5.2.1



1. Bloccare la campana in posizione di chiusura tramite il pomello fissaggio campana (rif.1 fig. 5.2.1).
2. Posizionare la macchina sopra due spessori sufficientemente alti da permettere di infilare sotto la stessa una bacinella per la raccolta olio.
3. Svitare e togliere le tre viti bloccaggio profilo (rif.2 fig. 5.2.1)

4.5 - Pulizia della macchina

ATTENZIONE!

Scollegare la macchina dalla linea elettrica prima di pulirla.

Non pulire la macchina con un getto d'acqua.

Usare esclusivamente detergenti non tossici, ma espressamente destinati alla pulizia di componenti per uso alimentare.

NON usare detergenti a base di cloruro.

Per la pulizia della campana in plexiglas **NON** usare alcool etilico

Il plexiglas si pulisce regolarmente con un panno morbido umido, intriso d'acqua fredda o tiepida, con una leggera aggiunta di detergente neutro.

E' consigliato evitare:

- l'utilizzo di prodotti contenenti: Alcool etilico denaturato, Solventi in genere, Benzene, Tricloroetilene
- l'utilizzo di materiali abrasivi
- il contatto con oggetti accuminati

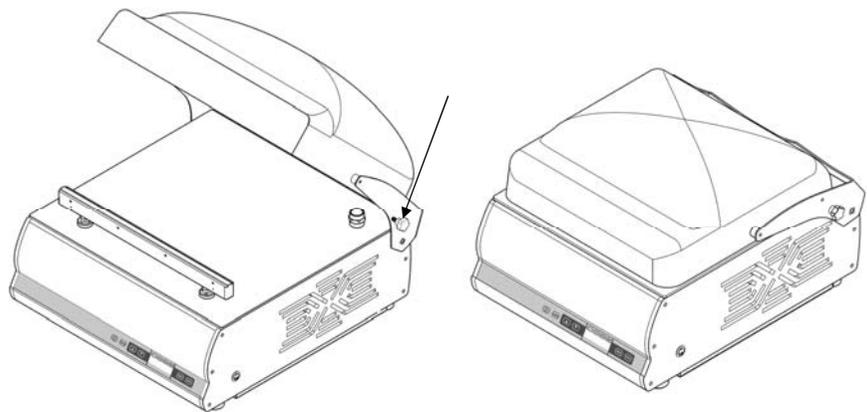
Asciugatura

Terminata la pulizia della campana, la si può asciugare con pelle di daino, leggermente umida, senza strofinare.

4.6 - Macchina a riposo

ATTENZIONE!

Se la macchina non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo, per evitare che all'interno della camera si depositino sporco o polveri, è consigliato chiudere e fissare la campana tramite il pomello fissaggio campana.



1 Consegna e garanzia

1.1 - Premessa

ATTENZIONE!

La simbologia utilizzata nel presente manuale intende richiamare l'attenzione del lettore su punti ed operazioni pericolose per l'incolumità personale degli operatori o che presentano rischi di danneggiamenti alla macchina stessa.

Non operare con la macchina se non si è certi di aver compreso correttamente quanto evidenziato in tali note.

ATTENZIONE!

Alcune illustrazioni contenute nel presente manuale, per motivi di chiarezza, rappresentano la macchina o parti di essa con pannelli o carter rimossi.

Non utilizzare la macchina in tali condizioni, ma solamente se provvista di ogni protezione correttamente montata e perfettamente funzionante.

Il costruttore vieta la riproduzione, anche parziale, del presente manuale ed il suo contenuto non può essere utilizzato per scopi non consentiti dallo stesso.

Ogni violazione sarà perseguita a norma di legge.

1.2 - Conservazione ed impiego del presente manuale

Lo scopo del presente manuale è di portare a conoscenza degli utilizzatori della macchina mediante testi e figure di chiarimento, le prescrizioni ed i criteri essenziali relativi al trasporto, alla movimentazione, all'uso e alla manutenzione della macchina stessa.

Prima di utilizzare la macchina leggere quindi attentamente questo manuale.

Conservarlo con cura nei pressi della macchina, in luogo facilmente e rapidamente raggiungibile per ogni futura consultazione.

Se il manuale venisse smarrito o deteriorato, richiedere una copia al Vostro rivenditore o direttamente al fabbricante.

In caso di cessione della macchina, segnalare al costruttore gli estremi ed il recapito del nuovo proprietario.

Il manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento della commercializzazione della macchina e non può essere considerato inadeguato se a seguito di nuove esperienze ha subito successivi aggiornamenti.

A tale proposito il fabbricante si riserva il diritto di aggiornare la produzione ed i relativi manuali senza l'obbligo di aggiornare produzione e manuali precedenti, se non in casi eccezionali.

In caso di dubbio consultare il centro di assistenza più vicino o direttamente la ditta costruttrice.

Il costruttore è teso alla continua ottimizzazione del proprio prodotto.

Per tale motivo la ditta costruttrice è ben lieta di ogni segnalazione o proposta tesa al miglioramento della macchina e/o del manuale.

La macchina è stata consegnata all'utente alle condizioni di garanzia valide al momento dell'acquisto.

Per ogni chiarimento, contattare il Vostro fornitore.

1.3 - Garanzia

La casa costruttrice si impegna, per la durata di mesi 12 (dodici) dalla data di spedizione e consegna diretta del bene, a garantire al cliente o concessionario l'integrità ed il buon funzionamento della componentistica relativa al macchinario in oggetto.

Sono escluse dalla garanzia tutte le parti di normale usura del macchinario, ossia componenti nei quali l'utilizzo genera un'inarrestabile usura costante:

- A. Resistenze elettriche – Teflon - Guarnizioni di tenuta – Pistoni di apertura campana – Membrana di saldatura – Filtri aria – Filtri olio – Cambio olio – Palette pompa.
- B. Qualora venisse recapitata alla Casa Costruttrice una pompa per vuoto relativa ad un macchinario in garanzia per problematiche ad aspirazione e malfunzionamento, la Casa Fabbricante si riserva la facoltà di controllare se fossero stati aspirati corpi estranei: (liquidi, solidi, sughi, salse ecc..) se ciò si fosse verificato, la riparazione materiali e manodopera sarà regolarmente addebitata in quanto il problema non sarebbe legato a difetti di fabbricazione, bensì a negligenza del Cliente durante l'utilizzo.
- C. Eventuali problematiche legate alle schede elettroniche del circuito dovranno essere visionate dalla Casa Costruttrice prima dell'invio del pezzo in sostituzione in conto garanzia. Uno sbalzo di tensione, una sovralimentazione elettrica, un disturbo della rete esterna, potrebbero generare danneggiamenti non imputabili al costruttore e alla buona fabbricazione del prodotto.
- D. Eventuali problematiche legate a parti pneumatiche, strutturali, meccaniche, saranno regolarmente risolte nei termini della garanzia senza debito alcuno.
- E. Durante il periodo di garanzia, per interventi rientranti nella garanzia stessa, non saranno addebitati i costi di materiali sostituiti, mentre verranno calcolati i costi di mano d'opera.
Durante il periodo di garanzia per interventi non rientranti per motivazioni varie nella garanzia stessa, saranno regolarmente addebitati i materiali sostituiti e i costi di mano d'opera.
- F. Se venissero richiesti durante il periodo di garanzia interventi esterni da parte di ns. tecnici, i costi di spostamento (andata e ritorno) saranno totalmente addebitati indipendentemente dalla causale dell'intervento.

1.4 - Avvertenze generali e limiti di responsabilità del fabbricante

Ogni interazione operatore-macchina, nell'ambito dell'uso previsto e nell'intero ciclo di vita della stessa, è stata attentamente ed esaurientemente analizzata dalla società costruttrice durante le fasi di progettazione, costruzione e nella stesura del manuale di istruzioni. Ciò nonostante è inteso che nulla può sostituire l'esperienza, l'adeguato addestramento e, specialmente, il "buon senso" di coloro che interagiscono con la macchina. Questi ultimi requisiti sono quindi ritenuti indispensabili sia in ogni fase operativa inerente alla macchina, sia durante la lettura del presente manuale.

Il mancato rispetto delle precauzioni o di specifici avvertimenti presenti in questo manuale, l'uso della macchina da parte di personale non adeguato, violano ogni norma di sicurezza riguardante la progettazione, la costruzione e l'utilizzo previsto della fornitura e sollevano la società costruttrice da ogni responsabilità in caso di danni a persone o a cose.

TEMPO DI CONSERVAZIONE PRODOTTI SOTTOVUOTO
MANTENUTI A TEMPERATURE DI +0°/+3° C.

PESCE

Durata media 7/8 gg con prodotto estremamente fresco

SALUMI STAGIONATI

Tempo di mantenimento alla perfezione oltre 3 mesi

FORMAGGI STAGIONATI

Grana, pecorino, ecc. 120 gg

FORMAGGI FRESCHI

Mozzarella, brie, ecc 30/60 gg

VERDURE ED ORTAGGI

In genere 15/20 gg

CARNI FRESCHE	
MANZO	30/40 gg
VITELLO	30/40 gg
MAIALE	20/25 gg
CARNI BIANCHE	20/25 gg
CONIGLIO E SELVAGGINA C/OSSO	20 gg
AGNELLO/CAPRETTO	30 gg
SALSICCIA INSACCATI	30 gg
FRATTAGLIE	10/12 gg

4.4 - Esempi di confezionamento in atmosfera controllata

PRODOTTO	OSSIGENO % (O ₂)	ANIDRIDE CARBONICA % (CO ₂)	AZOTO % (N ₂)
Affettati	-	20	80
Arrosto	80	20	-
Birra/Bevande in lattina	-	100	
Biscotti e prodotti da forno	-	100	100
Caffè	-	100	100
Carne fresca	70/80	30/20	-/-
Carni e spezie liofilizzate	-	-	100
Carne tritata	-	-	100
Cioccolato	-	100	-
Formaggio fresco/ Mozzarella	-/-	20/-	80/100
Formaggio pasta dura	-	-	100
Insalata fresca/ Prezzemolo	-	50	50
Yogurt/Pasta sfoglia	-	100	-
Latte in polvere	-	30	70
Lievito secco in polvere	-	100	100
Mele	2	1	97
Pancetta affettata	-	35	65
Pan carrè/Pane	-	100	-
Pane tostato/Fette biscottate	-	80	20
Pasta	-	-	100
Pasta fresca/tortellini/Lasagne	-	70/100	30
Patate/Patatine fritte/Merendine/ Luppolo	-		100
Pesce Azzurro	-	60	40
Pesce Bianco	30	40	30
Pizza	-	30	70
Pollame	-	75	25
Pomodori	4	4	92
Precotti	-	80	20
Salumi insaccati	-	20	80
Scaloppini: fettine	70	20	10
Succhi di frutta	-	-	100
Trote/ Pesce d'allevamento	-	100	-
Vino / Olio	-	-	100

La casa costruttrice non si ritiene quindi responsabile per le conseguenze causate dalla mancata osservanza da parte dell'utente delle precauzioni per la sicurezza riportate nel presente manuale.

1.5 - Descrizione della macchina

Le confezionatrici sottovuoto a campana da noi prodotte sono macchine di concezione moderna, con scheda modulare intercambiabile a comandi totalmente elettronici, quindi non sottoposti ad usura. L'impianto saldante, governato elettronicamente è composto da una barra inox a resistenza piatta (5mm) che, grazie ad un eccellente sistema pneumatico installato garantisce una saldatura bilanciata ed omogenea su qualsiasi tipo di sacchetto si intenda utilizzare (nylon, polietilene, Cryovac).

Le pompe per vuoto adottate sono di modernissima concezione e garantiscono, unitamente ad un elevatissimo grado di vuoto finale, una silenziosità d'operazione sorprendente pur funzionando a cicli ininterrotti.

I modelli rappresentati nel presente manuale sono stati costruiti in conformità alla **Direttiva CEE 2006/42** e successive modifiche.

In caso di incidente, nessuna responsabilità può essere addebitata al costruttore se la macchina è stata modificata, manomessa, privata delle protezioni di sicurezza o utilizzata per usi non previsti dal costruttore.

1.6 - Uso previsto

La macchina è stata progettata e realizzata per il confezionamento sottovuoto di prodotti secondo le istruzioni del presente manuale e dovranno essere destinate solo a questo uso. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivati da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Deve essere utilizzata in ambienti professionali ed il personale destinato al suo utilizzo deve operare nel settore e deve aver letto e compreso il presente manuale.

1.7- Usi non consentiti

1.7.1 - Prescrizioni di sicurezza

Si raccomanda, in particolare, il rispetto dei seguenti punti:

- 1 non toccare mai le parti metalliche della macchina con mani bagnate o umide
- 2 non tirare il cavo di alimentazione, o l'apparecchio stesso, per staccare la spina dalla presa di corrente.
- 3 non permettere che la confezionatrice sia usata da bambini o da personale non istruito correttamente.
- 4 la sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; è necessario verificare questo fondamentale requisito e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato; il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto;
- 5 nel caso di un possibile danno della messa a terra di protezione, la macchina deve essere resa inoperante, al fine di evitare indesiderate e/o involontarie attivazioni;

- 6 utilizzate sempre fusibili di protezione conformi alle norme di sicurezza in vigore, del valore corretto e con caratteristiche meccaniche adatte;
- 7 evitare l'utilizzo di fusibili riparati e la creazione di cortocircuito tra i terminali presenti sui portafusibili;
- 8 il cavo di alimentazione della confezionatrice, non deve essere sostituito dall'utente; in caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente al costruttore della macchina;
- 9 mantenere il cavo lontano dalle parti calde;
- 10 spegnere sempre e scollegare la macchina dalla rete elettrica, prima di iniziare ogni procedura di pulizia di carattere globale od operazione di lavaggio;
- 11 pulire i rivestimenti delle macchine, i pannelli e i comandi, con panni soffici e asciutti o leggermente imbevuti di una blanda soluzione detergente o alcool.

1.7.2 - Illuminazione

Il luogo di installazione della macchina deve avere sufficiente luce naturale e illuminazione artificiale conforme alle norme vigenti nel paese di installazione della confezionatrice. In ogni caso, l'illuminazione dovrà essere uniforme e garantire una buona visibilità in ogni punto della confezionatrice e non dovrà creare riflessi pericolosi. L'illuminazione, dovrà consentire una chiara lettura dei pannelli di comando e individuare chiaramente i pulsanti di emergenza.

1.8 - Dati anagrafici

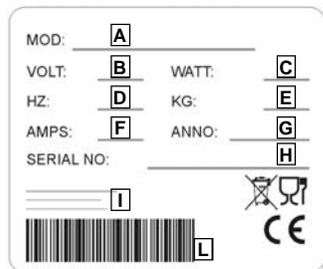
Una esatta descrizione del "Modello", del "Numero di matricola" e l'"Anno di costruzione" della macchina faciliterà risposte rapide ed efficaci da parte del ns. servizio di assistenza. Si raccomanda di indicare il modello della macchina e il numero di matricola ogni volta che si contatta il servizio di assistenza. Rilevare i dati dalla targa rappresentata in fig. 1.8.1. Come promemoria suggeriamo di scrivere i dati della Vs. macchina nel seguente riquadro.

Confezionatrice modello.....

N° di matricola.....

Anno di costruzione.....

Tipo.....



- A = modello della macchina
- B = Alimentazione
- C = potenza motore
- D = frequenza motore Hz
- E = Peso
- F = Amperaggio
- G = Anno di costruzione
- H = N° Matricola
- I = Produttore
- L = Codice a barre

Fig. 1.8.1

Le principali società fornitrici di gas alimentari alle quali rivolgersi sono:

- SIAD;
- SIO;
- SAPIO;
- RIVOIRA;
- PERGINE;
- LINDE GAS;
- SOL.

Gli indirizzi sono normalmente rilevabili sugli elenchi telefonici alla voce GAS. Nella tabella a seguito, sono rappresentati alcuni tipi di prodotti con relative miscele già predeterminate.

TEMPO DI SALDATURA	MATERIALE	SPESSORE (micro)
2	CRYOVAC / TERMORETRAIBILE	-
3	SACCHETTI	100
4 / 5	SACCHETTI	140

"Consigliamo di usare un manometro di regolazione della pressione del gas con scala da 0 a 6 Bar, perchè è molto più preciso di un manometro con scala da 0 a 30 Bar per garantire la pressione d'ingresso del gas alla macchina di 1 - 1,5 Bar.

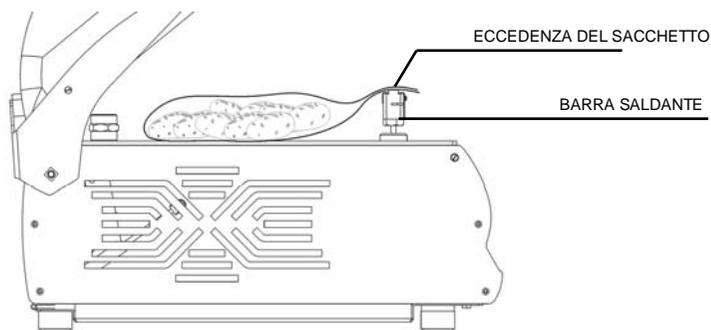
Se la pressione d'ingresso del gas non dovesse essere quella indicata, la macchina potrebbe presentare dei problemi in fase di lavorazione"

4.3 - Confezionamento di prodotti liquidi o semiliquidi

Con le confezionatrici sottovuoto a campana di nostra produzione è possibile confezionare sottovuoto prodotti liquidi o semiliquidi (minestre, salse, sughi, ecc...) allungandone la durata e mantenendone inalterati i sapori e l'igienicità. In questi casi è da tenere ben presente che i sacchetti non devono mai essere riempiti al limite ma fino al 50% della capienza, avendo cura di tenere il bordo in dislivello rispetto alla barra di saldatura.

1. Il ciclo di vuoto rimane programmato come descritto nel cap. USO DELLA CONFEZIONATRICE. (4.2)
2. Essendo i liquidi incompressibili, non necessitano di confezionamento in ambiente modificato, cioè con aggiunta di gas inerti.
3. Tutte le confezioni possono essere stoccate in cella frigorifera e normalmente sovrapposte.

Durante il periodo invernale si consiglia al mattino un breve preriscaldamento della pompa per fluidificare l'olio prima che entri in circolo: abbassare la campana (senza chiuderla) sino a quando la pompa entra in funzione e mantenerla in questa posizione per 10/15 sec. Successivamente è possibile iniziare il normale ciclo di lavorazione

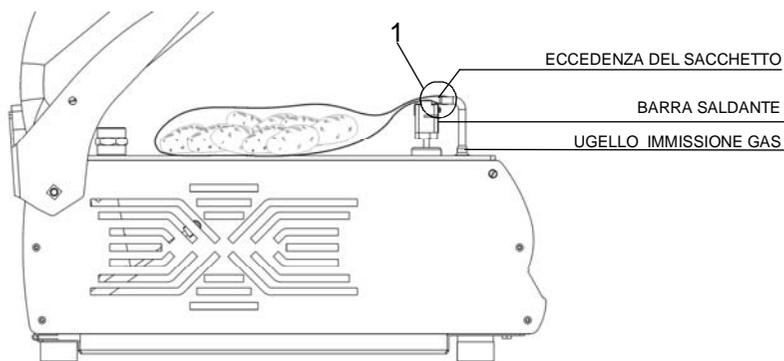


4.2.3 Confezionamento con immissione di gas inerte. (Opzionale)

Collegare il tubo proveniente dalla bombola raccordo rif. 12 fig. 2.1.1 posto sul lato destro della macchina con relativa fascetta, e regolare il manometro posto sulla bombola ad un valore di pressione pari a 1 - 1,5 ATA.

1. Inserire il ciclo gas premendo il tasto 2.
2. Premere il tasto 5 per poter impostare tempo iniezione gas. (La freccia del display si posizionerà sulla lettera C)
3. Premere il tasto 5 per selezionare la programmazione gas. (La freccia del display si posizionerà sulla lettera C)
4. Utilizzare i tasti 3 e 4 per impostare il tempo di iniezione del gas. Normalmente non dovrebbe mai superare i 6 - 7 secondi, in quanto la saturazione di gas in campana provocherebbe l'abbassamento della pressione di saldatura delle barre saldanti.
5. Porre il sacchetto contenente il prodotto all'interno della camera di vuoto, inserendo l'ugello di immissione gas all'interno della bocca del sacchetto avendo cura che non vi siano pieghe che ostruiscano la fuoriuscita del gas.

Qualora venissero utilizzati sacchetti di grandi dimensioni è possibile inserire contemporaneamente due ugelli al fine di eliminare gli sprechi di gas in campana.



1.8.1 - Targhe di avvertenza e di pericolo (Fig. 1.8.2)

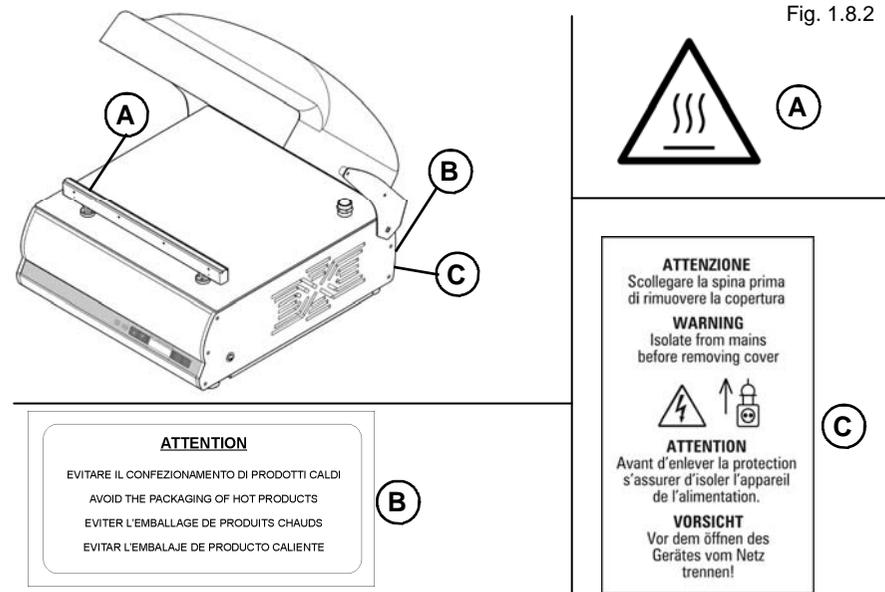
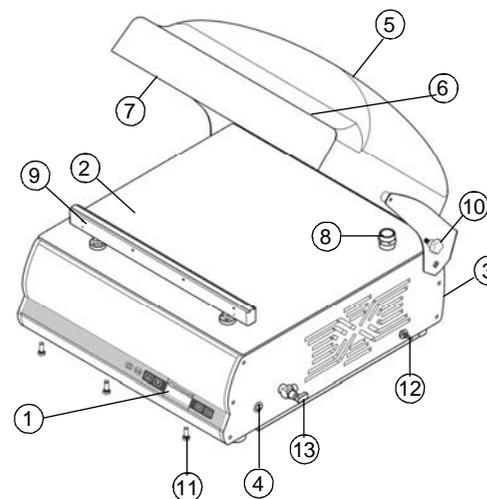


Fig. 1.8.2

2 Caratteristiche tecniche

2.1 - Parti principali

Per facilitare la comprensione del manuale sono di seguito elencati e rappresentati in fig. 2.1.1 i principali componenti della macchina.



1. Pannello comandi
2. Piano
3. Cavo di alimentazione
4. Interruttore generale
5. Campana in plexiglass trasparente
6. Silicone controbarra
7. Guarnizione di tenuta
8. Condotto di aspirazione per vuoto
9. Barra saldante
10. Pomello fissaggio campana
11. Viti bloccaggio profilo frontale
12. Raccordo tubo gas.
13. Rubinetto soft-air

Fig. 2.1.1

2.2 - Caratteristiche tecniche

	30	40	50
Potenza Kw	0,35	0,75	0,75
Pompa per vuoto	8 mc/h	20 mc/h	20 mc/h
Barra saldante	300 mm	400 mm	500 mm
Dimensioni camera	340x335x h120 mm	430x390x h140 mm	540x430x h190 mm
Alimentazione	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Capacità serbatoio olio	ml 250	ml 450	ml 450

2.3 - Dimensioni e peso della macchina

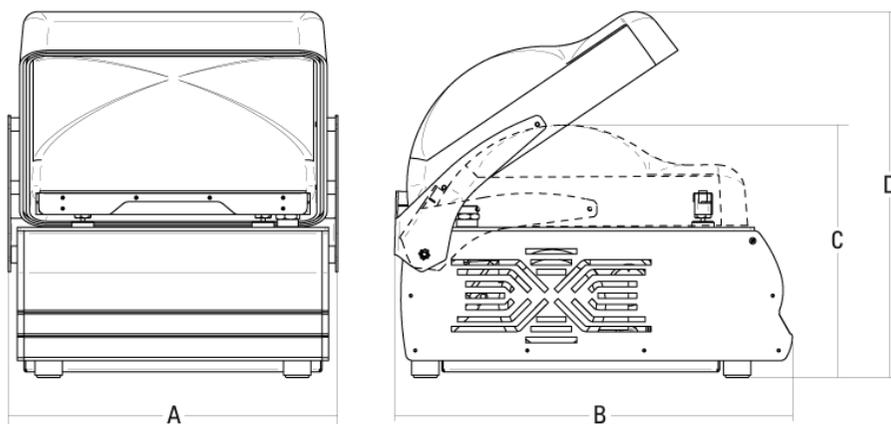


Fig. 2.3.1

	A	B	C	D	Peso netto
	mm	mm	mm	mm	Kg
30	402	525	360	480	46
40	493	585	370	542	56
50	609	640	420	605	68

4.1.2 Regolazione offset vuotometro

Posizionare l'interruttore generale (Rif. 4 fig. 2.1.1) in ON.
Tenere premuto il tasto 1 (fig. 4.1.1) per almeno 5 secondi.
Nel display apparirà la scritta lingue.

Premere il tasto 5 (fig. 4.1.1) e selezionare offset.

Premendo i tasti 3 e 4 (fig. 4.1.1) sarà possibile regolare l'offset vuotometro.
Confermare premendo il tasto 1 (fig. 4.1.1).

ALTITUDINE	OFFSET
Fino a 500 metri	9
Da 500 a 1000 metri	18
Da 1000 a 2000 metri	25
Oltre 2000 metri	30

4.2 - Uso della confezionatrice

4.2.1 Confezionamento sottovuoto

1. Collegare la macchina alla rete di alimentazione
2. Svitare il pomello nero posto sul lato destro della macchina fino a liberare la campana per poter iniziare a lavorare.
3. Accendere la macchina tramite lo switch sul fianco destro.
Comparirà la scritta "OFF ____" sul display.
4. Impostare il tempo di aspirazione, il tempo della saldatura ed il tempo di iniezione gas (se la confezionatrice è dotata di questo sistema).
5. Porre il sacchetto sul piano appoggiando il lato aperto della busta sulla barra saldante in modo perfettamente piano.
6. Abbassare la campana facendo una buona pressione affinché essa rimanga chiusa e dia avvio al ciclo di lavoro.

4.2.2 Confezionamento automatico

Se l'operatore seleziona il programma "A" tramite il tasto 6 il tempo di aspirazione verrà calcolato automaticamente dalla macchina, mentre l'operatore dovrà solo impostare il tempo di saldatura valutando lo spessore dei sacchetti usati.

In questa situazione comparirà sul display in corrispondenza di:

A la scritta AUT

B il tempo di saldatura impostabile

C eventuale tempo di gas (solo su macchina con predisposizione)

D la scritta "A"

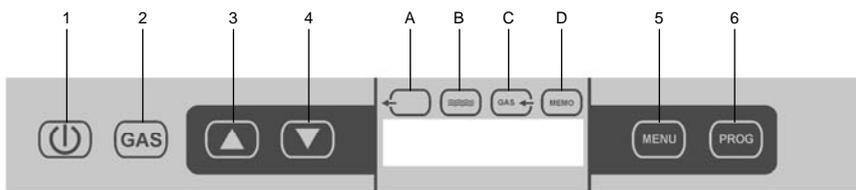
Dopo aver impostato i tempi desiderati, porre il sacchetto sul piano appoggiando il lato aperto della busta sulla barra saldante in modo perfettamente piano.

Abbassare la campana facendo una buona pressione affinché essa rimanga chiusa e dia inizio al ciclo di lavoro.

4 Uso della macchina

4.1– Legenda quadro comandi

Fig. 4.1.1



1. ON-OFF Accensione macchina e accesso al menù di programmazione della macchina.
2. Attivazione gas inerte (solo su macchina predisposta)
3. Incremento tempi.
4. Decremento tempi.
5. Selezione tempi di aspirazione, di saldatura e di iniezione gas (su macchina predisposta).
6. Selezione programmi pre-impostati.
È possibile salvare la selezione corrente tenendo premuto questo tasto finché sul display non compare la scritta “programma salvato”

- A = tempo di aspirazione
 B = tempo di saldatura
 C = tempo iniezione gas
 D = programma selezionato

Il pulsante 1 premuto una volta quando la macchina è in vuoto, permette la saldatura immediata dei sacchetti.
 Se lo si preme due volte, quando la macchina è in vuoto, permette lo scarico rapido, facendo riaprire all'istante la campana.

4.1.1 Regolazione lingua MENU'

Posizionare l'interruttore generale (Rif. 4 fig. 2.1.1) in ON.
 Tenere premuto il tasto 1 (fig. 4.1.1) per almeno 5 secondi.
 Nel display apparirà la scritta lingue.
 Premendo i tasti 3 e 4 (fig. 4.1.1) sarà possibile selezionare la lingua desiderata, e confermarla premendo il tasto 1 (fig. 4.1.1).

2.4 - Schema elettrico

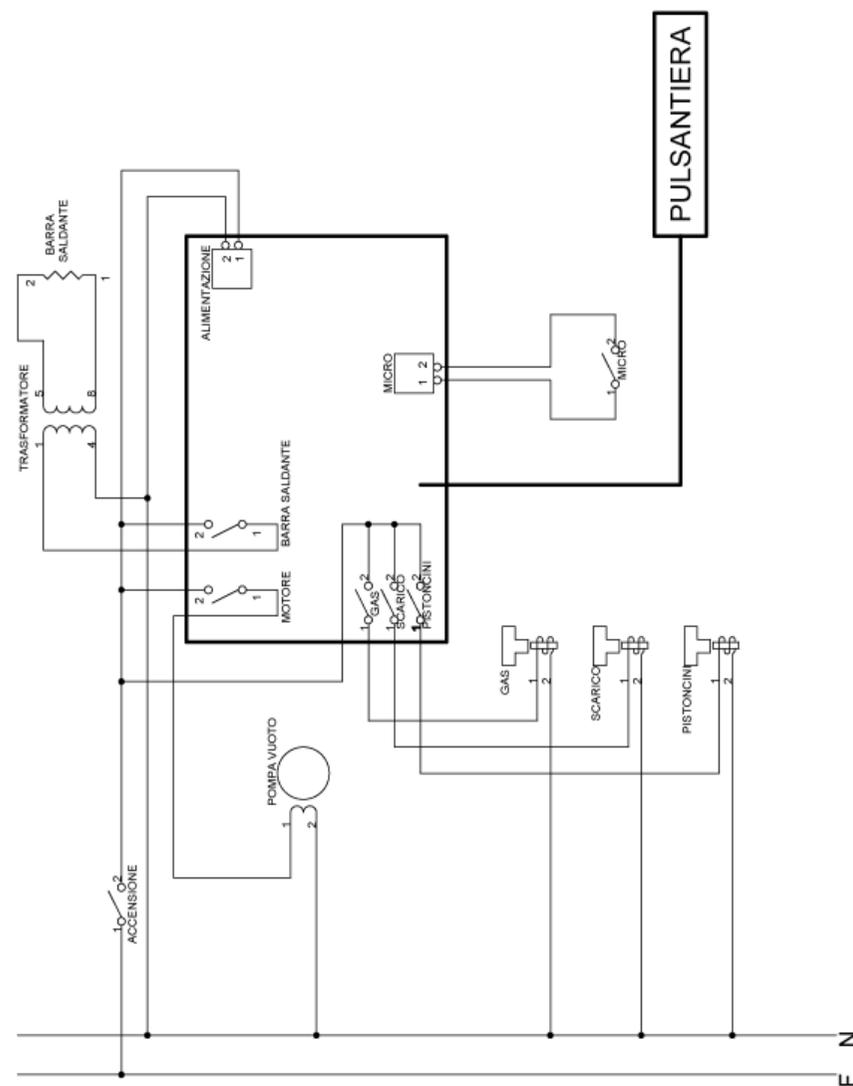


Fig. 2.4.1

3 Collaudo, trasporto, consegna e installazione

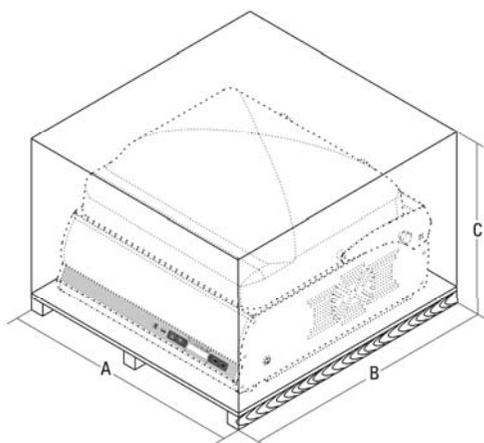
3.1 - Collaudo

La macchina in Vostro possesso è stata collaudata presso i nostri stabilimenti per verificarne il buon funzionamento e la corretta regolazione.

3.2 - Consegna e movimentazione della macchina

Tutto il materiale spedito è stato accuratamente controllato prima della consegna allo spedizioniere.

Salvo diversi accordi con il Cliente o trasporti particolarmente onerosi, la macchina viene avvolta con nylon e cartone. Le dimensioni dell'imballo sono riportate in fig. 3.2.1



	A	B	C	Peso lordo
	mm	mm	mm	Kg
30	760	640	850	57
40	760	640	850	67
50	760	640	850	84

Fig. 3.2.1

Al ricevimento della macchina, verificare l'integrità dell'imballo.

In presenza di danni all'imballo, firmare al trasportatore la bolla di ricevimento con la notazione del tipo:

" Accetto, con riserva..." e la motivazione.

Aperto l'imballo, in presenza di componenti della macchina realmente danneggiati fare denuncia allo spedizioniere entro tre giorni dalla data indicata sui documenti.

3.3 - Installazione

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità della confezionatrice.

In particolare controllare che la macchina si presenti integra e senza visibili danneggiamenti che potrebbero essere stati causati dal trasporto.

In caso di dubbio non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi alla Casa Costruttrice.

Luogo

Posizionare la confezionatrice in luogo a bassa percentuale di umidità e lontano da fonti di calore.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di controllo che comporti lo smontaggio di alcuni particolari, si deve assolutamente staccare la spina dell'alimentazione dalla linea di rete.

Se la macchina viene installata ad un'altitudine superiore i 200 metri, bisogna regolare l'offset del vuotometro digitale (in quanto questo dispositivo è tarato a 1080 Mb e 50 metri sul livello del mare), seguendo le istruzioni del paragrafo 4.1.1

3.3.1 - Smaltimento imballi

I componenti dell'imballo come cartone, nylon, legni sono prodotti assimilabili ai rifiuti solidi urbani. Possono quindi essere smaltiti liberamente.

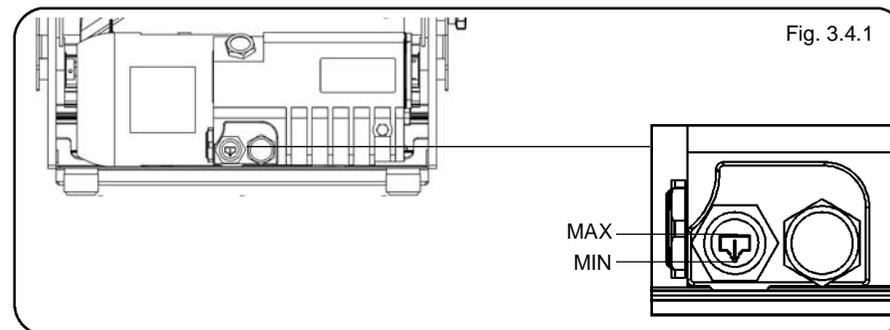
Il nylon è un materiale inquinante che se bruciato produce fumi tossici.

Non bruciare e non disperdere nell'ambiente ma smaltire secondo le leggi vigenti.

Nel caso la macchina venga consegnata in paesi dove esistono norme particolari, smaltire gli imballi secondo quanto prescritto dalle norme in vigore.

3.4 - Allacciamenti

Controllare prima dell'avviamento il livello dell'olio tramite la spia di controllo presente sulla pompa.



Prima di collegare la confezionatrice, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

La targa è posta sul retro della macchina.

Dopo aver verificato il livello e chiuso il tutto, si inserisca la spina alla presa di corrente 230V.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.

Quest'ultimo, in particolare dovrà accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alla vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, e quello di massima potenza marcata sull'adattatore multiplo.