

Вакуум-упаковочная машина  
ESTERNAL ASPIRATON



Руководство по эксплуатации и техническому обслуживанию

# **ВНИМАНИЕ!!ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!!!!**

## **ГАРАНТИЯ НА ВАКУУМ-УПАКОВОЧНЫЕ МАШИНЫ**

Уважаемый потребитель,  
чтобы не возникло никаких проблем с гарантийными условиями, необходимо изучить следующую информацию:

### **Вакуумный насос**

**не переустанавливается компанией-производителем даже в течение гарантийного срока без предварительной диагностики неисправного.**

Неправильное использование вакуумных насосов в течение 2-3-х месяцев (Упаковка горячих, влажных или коррозионных продуктов, а также жидкостей) может привести к загрязнению встроенных элементов оборудования, что в дальнейшем вызовет неисправность оборудования.

В подобном случае рекомендуется вернуть поврежденные насосы компании-производителю для проверки и/или очистки.

**Компания-производитель заменит неисправный насос только после того, как он будет проверен.**

На встроенные элементы оборудования (трансформаторы, микровыключатели, электронная плата) предусмотрены иные правила(гарантийные условия): так как все вышеуказанные компоненты расположены во внутреннем корпусе и не подвергаются механическому износу.

## **Раздел 1**

### **Определение справочного руководства**

Справочное руководство является документом компании-производителя, а также неотъемлемой частью данного оборудования. Настоящий документ одинаково предназначен как для ознакомления с данной машиной, так и для получения справок, которые могут понадобиться в дальнейшем.

Все права, связанные с воспроизведением и раскрытием содержащейся в руководстве информации и прилагаемой документации, защищены.

### **Назначение руководства**

В настоящем руководстве содержится информация, необходимая пользователю, а также ответственному персоналу для правильной установки, эксплуатации и содержания оборудования в исправном состоянии и при обеспечении мер безопасности.

### **Меры предосторожности и ограничение ответственности производителя**

При разработке дизайна оборудования и написания руководства были тщательно

проанализированы все взаимодействия оператора с машиной в условиях её правомерного применения по назначению, которые могут возникнуть на протяжении всего срока службы машины.

Тем не менее, следует понимать, что опыт, правильное обучение и компетентность персонала, использующего данное оборудование, играют главную роль.

Данные требования являются неотъемлемой частью в течении всего срока эксплуатации оборудования и использования настоящего руководства.

Несоблюдение мер предосторожности или особых указаний, обозначенных в руководстве, неправильное использование элементов оборудования, использование невходящих в комплектацию деталей, использование оборудования неквалифицированным персоналом, нарушение норм безопасности, относящихся к конструкции оборудования и использованию прибора освобождают производителя от всякой ответственности в случае получения травм персоналом или повреждения имущества.

Поэтому компания-изготовитель не несёт ответственности в случае несоблюдения пользователем указаний по технике безопасности, приведённых в настоящем руководстве.

### Ссылки на стандарты

Настоящий документ написан в соответствии с указаниями в нижеприведенных документах:

-Приложение I к директиве 89/392/СЕЕ, соответствующие выпуски: пункт 1.7.4

MACCHINA MOD.	●	●	V	●	HZ
MATRICOLA N.	●			●	
DATA SPEDIZIONE	●			●	
COLLAUDATORE	●			●	

-Европейский стандарт UNI EN 292/2 – 1992, 5.5

## Раздел 2

### Гарантия

Компания-производитель обязуется в течение 12 (двенадцать) месяцев с даты отгрузки и прямой доставки товаров гарантировать потребителю или поставщику надежность оборудования и входящих в комплектацию элементов.

Все стандартные элементы оборудования, которые подвергаются постоянному износу, не подлежат возврату по гарантии.

А. Электрическая катушка сопротивления — изделия из тефлона — резиновые уплотнители - поршень для открывания камеры - уплотняющая перегородка — воздухоочиститель-маслоочиститель - замена масла - лопасть насоса.

В. Если вакуумный насос оборудования на гарантии был отправлен компании-производителю из-за неисправной работы, Производитель имеет право проверить, всасывались ли



## Расположение

Установить оборудование в помещении с низкой влажностью и на отдаленном расстоянии от источников тепла.

### **Не устанавливайте оборудование во взрывоопасной среде**

Подключение оборудования

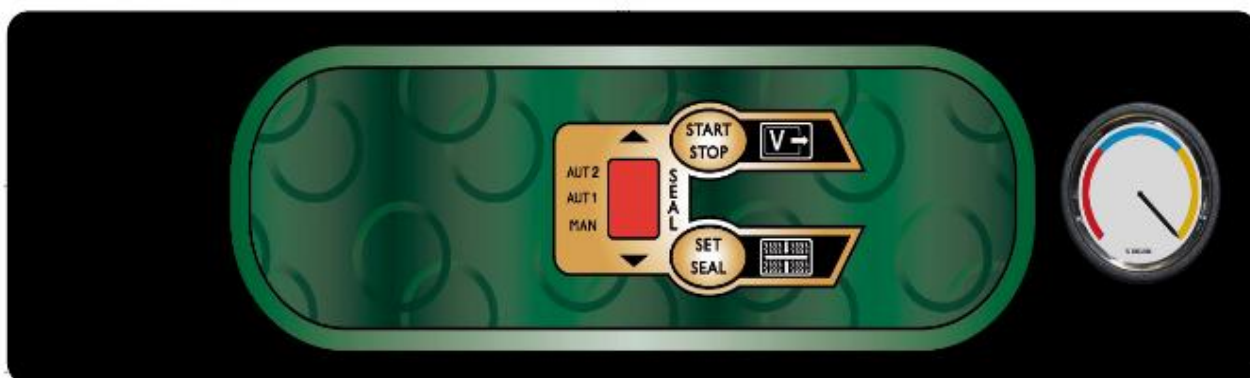
Перед подключением машины вакуумной упаковки, проверить соответствие технических характеристик на шильдике прибора и в цепи.

Шильдик размещен на корпусе машины.

После проверки уровня масла и установки корпуса на место, прибор можно включить в сеть с питанием 220 В.

Отсоединить вилку от цепи питания в случае разбора оборудования для проверки.

## Панель управления



1. Кнопка **START**. При повторном нажатии данной кнопки машина останавливается;
2. Кнопка **SET/SEAL** кнопка «двойная функция»: когда машина выключена, необходимо выбрать один из двух режимов: «ручной» (**MAN**) или «автоматический» (**AUT 1** и **AUT 2**), затем установить время запаивания. Для установки необходимого времени, использовать кнопки **START/STOP** (увеличить) и **SET/SEAL** (уменьшить) (маленький красный светодиод около цифровых обозначений значит полсекунды). Во время работы машины нажать **SEAL**, начнется процесс запаивания, при этом не имеет значения, выбран ли ручной режим или автоматический.
3. На дисплее с помощью красной, маленькой линии (-) высветится выбранный режим: ручной (**MAN**), автоматический (**AUT 1** или **AUT 2**).
4. Вакуумметр показывает уровень вакуума: **ЖЕЛТЫЙ** (низкий уровень вакуума), **СИНИЙ** (средний уровень вакуума), **КРАСНЫЙ** (абсолютный уровень вакуума), в подобном случае оператор может выбрать уровень вакуума для запаивания содержащих крошащиеся продукты пакетов, чтобы избежать порчи содержимого.

Необходимо также изучить информацию по управлению цифровой панелью: на машине установлено 9 различных уровней вакуума. Длительность каждого цикла вакуумирования — 6 секунд. В зависимости от размера пакета можно выбрать один из 9 уровней. Например:  
Уровень 3 ( продолжительность 18/19 секунд) для гофрированных пакетов размером не более 300x400 мм  
Уровень 4 и 5 для гофрированных пакетов размером не более 400x500  
Уровень 8/9 - для создания вакуума внутри специальных внешних сборников

### **Выбор уровня вакуума:**

После запуска машины нажать одновременно кнопки **“START/STOP”** и **SEAL →**, затем на дисплее появится буква «А» и «-». При нажатии «+», увеличится уровень вакуума от 1 до 9; при нажатии «-», уменьшится уровень вакуума в зависимости от того, какой уровень требуется.

### **Вакуумный цикл:**

1. Поместить продукт в пакет;
2. Поместить пакет на нижнюю панель, при этом планку не зажимать;
3. Опустить планку и нажать кнопку START/STOP, немного надавливая на края панели, с целью создания сопротивления в камере, включить цикл вакуумирования;
4. Когда воздух полностью выкачан из пакета, нажать кнопку SET/SEAL, чтобы запустить процесс запаивания. Машина остановится автоматически.
5. В течение 6-7 секунд произойдет повторное наполнение камеры воздухом, в результате чего камера опять откроется.

### **Настройки**

При включении отсчетной линии в центре дисплея появится горизонтальная линия: которая сигнализирует о готовности машины к работе.

### **Ручной режим управления**

Нажать кнопку START/STOP, запустится непрерывный вакуумный цикл (на дисплее появится буква А для откачивания воздуха). При создании полного вакуума в пакете нажать кнопку SET/SEAL, после чего начнется цикл запаивания с последующим автоматическим отключением насоса.

### **Автоматический режим управления**

При готовности машины к работе нажать кнопку SET/SEAL, центральная линия переместится в положение MAN. Затем нажать кнопку START/STOP и запустить AUT. На электронной плате автоматически высветится время запаивания (DEFAULT 3.5 сек.), которое можно изменить.

При нажатии кнопки START/STOP начнется цикл откачивания воздуха; после установки необходимого времени автоматически начнется цикл запаивания, при завершении цикла процесс запаивания прекратится.

### **Внешние элементы оборудования**



Рисунок В

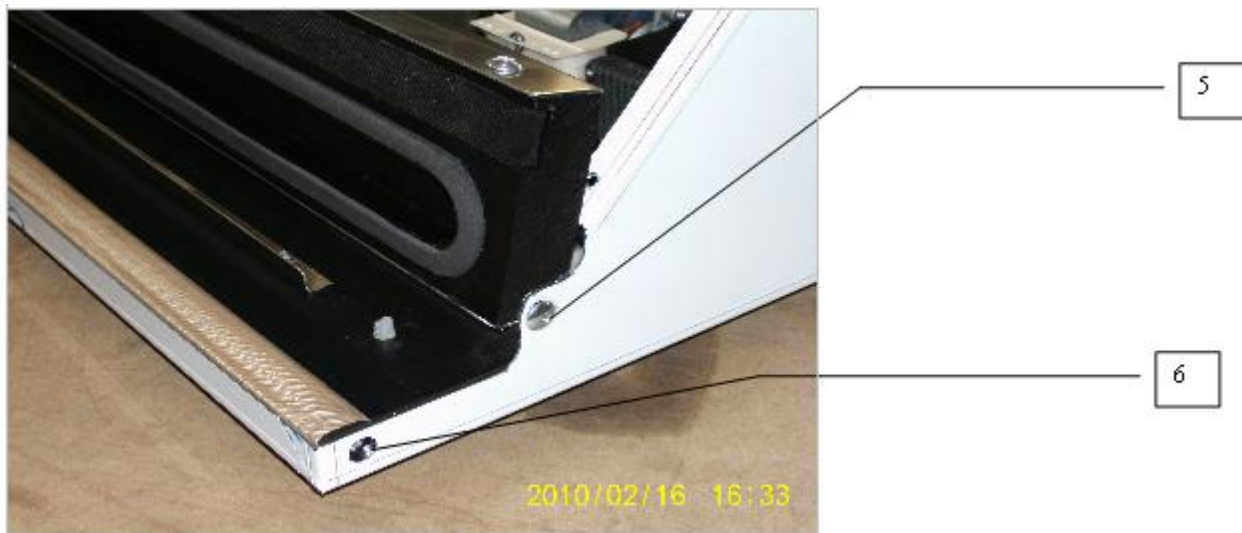
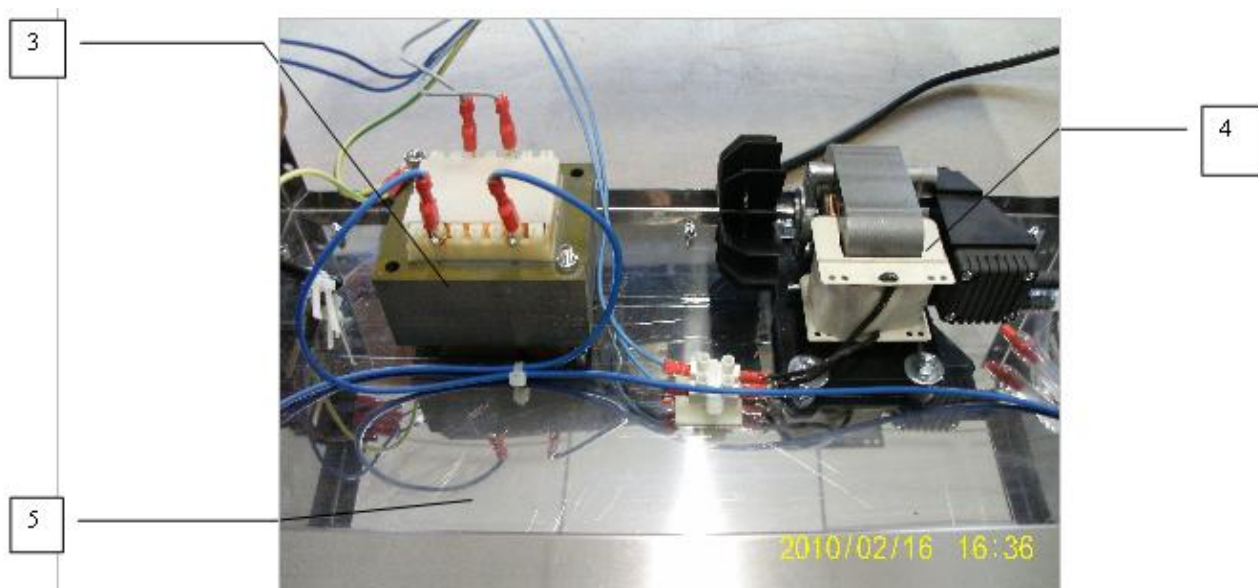


Рисунок С

1. Планка запаивания покрыта тефлоном на клейкой основе (толщина 0.127 микрон)
2. Отсос соединен с емкостью с отводной трубой с клапаном
3. Резиновая прокладка для крышки
4. Силиконовый счетчик пластин
5. Ось вращения крышки
6. Клапан используется для ускорения открытия крышки в конце рабочего цикла
7. Встроенный винт крепления для электрического сопротивления

## Встроенные элементы оборудования



1. Карта электронной панели циклического контроля
2. Корпус из нержавеющей стали
3. Электрический трансформатор для питания планки заправки
4. Вакуумный насос
5. Основа из нержавеющей стали

Упаковочный материал

Бескамерные вакуумные аппараты работают как на тесненных (гофрированных) пакетах, рекомендованная толщина пакета 95-100 микрон,





так и на гладких пакетах, рекомендованная толщина гладкого пакета 100-140 микрон. Гладкий пакет необходимо сложить, как показано на рисунке, для того, чтобы дать возможность помпе выкачать воздух из пакета. У гладкого пакета должны быть ровные, не закручивающиеся внутрь края.



**Общие дополнительные рекомендации:**

- при упаковке на бескамерном аппарате продуктов содержащих влагу, например: свежее мясо (баранина, говядина и т.д.), рыбу, желательно обернуть продукт тонкой пленкой из полиэтилена, предназначенного для пищевых продуктов, для того, чтобы дать возможность помпе более глубоко откачать воздух. Бескамерные вакуумные аппараты не подходят для упаковки соусов.

#### Обслуживание оборудования

Рекомендуется очищать внешний корпус и ручку скрепления спиртосодержащим раствором. Оборудование не требует смазки.

#### **Срок хранения вакуумно-упакованных продуктов при температуре +0°/+3°С.**

<b>Свежее мясо</b>	
Говядина	20 дней
Телятина	20 дней
Свинина	15 дней
Белое мясо (курица, индюшка)	15 дней
Кролик и домашняя птица(с костью)	20 дней
Баранина и козлятина	20 дней
Колбаса	20 дней
Потроха (печень, требуха, т. д.)	10/12 дней

Вышеуказанный срок действует для свежих продуктов без кости; для мяса с костью-на неделю меньше срока хранения

#### **Рыба**

Средняя продолжительность, 7/8 дней при условии абсолютной свежести продукта

#### **Нарезка салями**

Срок хранения : более 3-х месяцев

#### **Нарезка сыр**

Пармезан, козий сыр, т. д. 120 дней

**Свежий сыр**

Моцарелла, Бри, от 30 до 60 дней

**Овощи**

Примерно 15/20 дней