

Вакуумные упаковочные машины



Указания по маркировке CE.

Каждая машина имеет следующие идентификаторы:

* Название и адрес производителя:

SAMMIC,

S. L. Basarte, 1, Azkoitia Gipuzkoa (SPAIN).

• Знак "CE".

* Модель машины указана в следующем разделе.

* Серийный номер указан в гарантийном листе и в декларации о соответствии

МОДЕЛИ

В данном руководстве описывается установка, эксплуатация и техническое обслуживание вакуумных упаковщиков, управляемых датчиком:

• настольные модели: CE-204, CE-208, CE-308, CE-310, CE-316, CE-410, CE-416, CE-420, CE-520,

* напольные модели: CE-604, CE-606, CE-806, CE-810.

Ссылка на модель и ее характеристики указаны на паспортной табличке, прикрепленной к машине.

Эти упаковочные машины разработаны и изготовлены в соответствии с европейскими директивами 89 / 392 / ЕЕС, 93 / 68 ЕЕС, 73 / 23 / ЕЕС и правилами гигиены и гигиены NSF

УСТАНОВКА

Для обеспечения оптимальной производительности и длительной сохранности вашей машины внимательно прочитайте и следуйте инструкциям, приведенным в данном руководстве.

Местоположение

Установите машину так, чтобы она была правильно выровнена. Во избежание повреждений машина не должна опираться на одну сторону. Настольные станки должны устанавливаться на гладкой поверхности, так как их ножки изготовлены из скользящего материала для легкого снятия станка для очистки опорной поверхности.

Электрическое соединение

1. Технические характеристики машины

-Однофазный двигатель поставляется

для напряжения 230В.

- Трехфазные машины поставляются для напряжения 230 В или 400 В (подключено к 400 В).

Перед подключением упаковочной машины к сети проверьте, готова ли машина к тому же напряжению, что и к сети.

Для изменения напряжения (только трехфазные машины):

1. Подключите трансформаторы к соответствующему напряжению, как указано на вашей клеммной колодке.
2. При необходимости заменить соединения на двигателе, как указано на клеммной коробке.
3. При необходимости отрегулируйте тепловое реле, как указано в электрической схеме.

2. Технические характеристики силового кабеля

Упаковочные машины SAMMIC поставляются с электрическим кабелем длиной 1,5 м с термопластиковым покрытием.

ОБЯЗАТЕЛЬНА СВЯЗЬ С

ЗЕМЛЯ. Провод заземления машины обозначен. Кроме того, машина снабжена внешним винтом для подключения к эквипотенциалу заземления.



- Трехфазные машины: Подготовьте настенную розетку с магнитной и дифференциальной защитой 3P+N + T 20a и водонепроницаемую вилку для подключения к шнуру питания упаковочной машины.

- Однофазные машины: Подготовить настенную розетку с магнитотермической и дифференциальной защитой 2P + T 20 А. Разъем, который является частью шнура питания, должен быть доступен

3. Изменение направления вращения вакуумного насоса (только в трехфазных машинах)

Если при запуске машины в двигателе вакуумного насоса возникает ненормальный шум, это происходит из-за того, что он вращается в обратном направлении. В этом случае немедленно остановите машину и замените две фазы в источнике питания

Заправка маслом

В моделях SE-410, SE-416, SE-420, SE-520,

SE-600 и SE-800 насос уже содержит масло.

В моделях SE-204, SE-208, SE-308 и SE-310 наполняйте насос маслом через впускное отверстие до тех пор, пока оно не достигнет $\frac{3}{4}$ индикатора. Необходимо использовать масло, не содержащее мощных средств:

--Масло SAE 10 (без моющего средства) для насосов производительностью до 20 м3/ч.

-Масло SAE30 (без моющего средства) для насосов со скоростью более 20 м3/ч.

Мы рекомендуем использовать парафиновые масла.

запуск

Как только главный выключатель включен, для нагрева масла и достижения правильного вакуума необходимо выполнить несколько последовательностей без нагрузки перед упаковкой в первый раз.



КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ / ВЫКЛЮЧЕНИЯ: Включает два индикатора:

- Красный в режиме ожидания, когда устройство подключено к сети. Машина выключена в положении "ВЫКЛ."
- Дисплей включается при нажатии: машина включена, "ВКЛ."

Если устройство не используется в течение определенного периода времени, оно автоматически переходит в режим ожидания в выключенном режиме.

операция:

- Для выбора параметров цикла нажмите:



• ВАКУУМ: выберите процент вакуума: от 1% до 99%. Загорается лампа %



• ВАКУУМ+: 1 с - 15 с; работает только

если вы выбрали 99% вакуум. Загорается лампа. Обычно достаточно пяти секунд.



ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ: время запечатывания мешка: 0 секунд

– 7s




· **НЕПРЕРЫВНАЯ АТМОСФЕРА:** работает при включенной лампе. Воздух поступает в камеру импульсами.

- Опускание крышки запускает цикл.



ВАКУУМНАЯ ПАУЗА

Если нажать клавишу во время фазы разрежения, насос останавливается, о чем свидетельствует символ на  дисплее, при этом разрежение остается активным.

Нажмите клавишу еще раз, чтобы запустить насос и продолжить процесс вакуумирования. Очень полезен для процесса маринования, настаивания.



- Последовательное нажатие клавиши останавливает текущую фазу программы и переходит к следующей.



СУШКА МАСЛА: Позволяет поддерживать масло в хорошем состоянии, уменьшая задержку влаги и позволяя насосу достигать максимального вакуума. После запуска машины нажмите в течение трех секунд и опустите крышку. Насос работает непрерывно в течение 15 минут. Каждые две минуты включается клапан впуска воздуха без остановки насоса. На дисплее будет отображаться количество времени в минутах, оставшееся до конца цикла.

ФУНКЦИЯ VAC-NORM

Функция VAC-NORM позволяет пылесосить в специальных вакуумных лотках Gastronorm. Чтобы использовать эту функцию, вам необходимо приобрести комплект VAC-NORM, который включает шланг и соединитель к камере вакуумной упаковочной машины.

- Перед активацией функции VAC-NORM поместите соединитель и шланг в машину

- всасывание.
- Поместите другой конец шланга в поддон.





- При нажатии клавиши запускается насос, который работает до тех пор, пока вакуум не достигнет запрограммированного заданного значения; затем он остановится и активирует декомпрессию, чтобы освободить трубку. Функция ПАУЗЫ также работает во время этой программы.

ВКЛЮЧЕНИЕ и НАСТРОЙКА НОМЕРА МОДЕЛИ:



1. Включите его, нажав
2. В течение первых трех секунд на дисплее отображается число, которое при умножении на 10 указывает на часы работы насоса с момента последней замены масла. Через 3 секунды он выключится.
3. Нажмите кнопку на электронной печатной плате: на дисплее отобразится номер модели.



4. Нажмите клавиши  или , чтобы настроить номер модели в соответствии со следующим:

- а. № "0": Отдельно стоящие машины, непрерывная работа: SE-600, SE-800. Насос начинает работать с момента нажатия главного выключателя. Эта конфигурация предназначена для машин, установленных в холодильных камерах или холодильных камерах.
 - б. № "1": Отдельно стоящие машины, прерывистая работа: SE-600, SE-800. Насос работает на этапе вакуумирования и герметизации.
 - с. № "2": Настольные станки, прерывистая работа: SE-200, SE-300, SE-400, SE-500. Насос работает только на стадии вакуумирования.
5. Включите и выключите машину, нажав:



СБРОС ЧАСОВ НАСОСА:

После запуска машины нажмите



в течение трех секунд на дисплее отобразится "Масло" и число, которое, умноженное на 10, указывает количество часов работы насоса с момента последней замены масла.



Нажатие в течение трех секунд устанавливает число на ноль.

РЕЗКА МЕШКОВ

Прутки, в состав которых входит проволока для резки мешков, поставляются в виде комплектов.

Установите его, заменив уплотнительную планку на планку, содержащую режущий провод, и изменив подключение одного из кабелей на уплотнительном трансформаторе на напряжение, указанное на схеме подключения:

Чтобы разрезать пакет, просто установите правильное время герметизации на панели управления и после герметизации перетащите пакет вручную по линии, отмеченной линией разреза.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Очень важно: Никогда не упаковывайте продукты, если они еще горячие, так как выделяемый ими пар повреждает вакуумный насос.

Упаковочные жидкости:

Для упаковки жидкостей используйте аксессуар, который удерживает пакет под углом, чтобы избежать разлива жидкости. Если во время упаковки появляются пузырьки, значит, достигнута точка насыщения, и вы должны нажать кнопку ОСТАНОВКИ, чтобы жидкость не испортила масло. Точка насыщения аналогична точке испарения или кипения, которая возникает при разных температурах в зависимости от давления. Точка насыщения достигается тем быстрее, чем выше температура жидкости во время

вакуумный процесс. Рекомендуется охладить жидкость перед упаковкой, чтобы обеспечить оптимальный вакуум для продукта.

В таблице указана точка насыщения воды с учетом зависимости между температурой и давлением. В этой таблице приблизительно указано МАКСИМАЛЬНОЕ РАЗРЕЖЕНИЕ, которое может быть получено при каждой заданной температуре продукта.

Вакуумное давление (мбар)	1000	100	50	31,67	20	10	6,09	5	2
Вакуумное давление (%)	0	90,1	95	96,87	98	99	99,4	99,5	99,8
Температура. Испарение (°C)	100	45	33	25	18	7	0	-2	-13

Важно ежедневно очищать внутреннюю поверхность и края камеры и уплотнительную прокладку.

- Наружную поверхность машины ни в коем случае нельзя чистить прямой струей воды. Для чистки используйте влажную ткань и мягкое моющее средство. Никогда не чистите крышку спиртом, растворителями или средствами для мытья окон, так как они могут повлиять на механические свойства материала и привести к его разрушению. Если на крышке обнаружена трещина, не продолжайте работать с машиной и сообщите об этом в авторизованную ремонтную службу, так как существует риск повреждения крышки. Если кабель питания поврежден и необходимо установить новый, заменить его может только авторизованная техническая служба SAMMIC.

- Перед выполнением любых работ по очистке, осмотру или ремонту машины, машина должна быть отключена от сети.

- Уровень шума машины во время работы на высоте 1,6 м и расстоянии 1 м составляет 75 дБ(А). Фоновый шум: 32 дБ (А).

Замена масла

Необходимо еженедельно проверять уровень масла, который должен покрывать 3/4 отверстия для подглядывания.

Заполните его, если это необходимо.

Масло необходимо менять после первых 100 часов работы. Затем замените масло:

- Настольные модели; Модель № 2: 150 часов
- Отдельно стоящие модели; Прерывистая работа насоса, модель № 1: 300 часов
- Отдельно стоящие модели; непрерывная работа насоса, номер модели 0: 300 часов

Если насос работал в течение указанных часов, при включении машины на дисплее появится надпись "Масло" и будет мигать в течение 10 секунд, предупреждая о необходимости замены масла. Масло также необходимо заменить, если в нем образовалась эмульсия. Количество накопленных рабочих часов можно проверить при включении машины или нажатием кнопки

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющими необходимого опыта или знаний, если только они не получили надзора или инструкций от кого-либо, ответственного за их безопасность.

- Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с устройством.

- Очистка крышки:

Внимание!

Никогда не используйте спирт, растворители или средства для чистки стекла для очистки крышки, поскольку они могут повлиять на механические свойства материала, что в конечном итоге приведет к повреждению крышки. Вместо этого вымойте крышку водой с мылом. Если вы когда-либо заметите какую-либо трещину в крышке, прекратите эксплуатацию машины и обратитесь в авторизованную службу технической поддержки, чтобы она приехала и отремонтировала крышку, так как существует риск ее поломки.

- Масло вакуумного насоса:

Предупреждение

Вакуумный насос содержит масло, не наклоняйте машину.

Осторожно!

- Масляный фильтр: Горячая поверхность. Избегайте Контакта

- Модели, приведенные в руководстве, были разработаны для использования в гостиницах, ресторанах, заведениях общественного питания и коммерческих целях.

- Производитель не несет ответственности, если продукт используется неправильно или не так, как указано выше. Например, санитарное использование, химическое использование, использование во взрывоопасных средах и т.д.



нажмите клавишу на 3 секунды. Чтобы произвести замену, открутите дренажный колпачок и дайте отработанному маслу стечь. Для заполнения следуйте инструкциям, приведенным в соответствующем разделе. В насосах производительностью 40 м³/ч и более одновременно необходимо заменить масляный фильтр. Этот фильтр относится к типу, используемому в автомобилях, в соответствии с номером ссылки: AWS 2, резьба 3/4.

Фильтр выхлопных газов необходимо заменять каждые четыре замены масла или при обнаружении утечек масла или масляного тумана в выхлопных газах.

Комментарии

Если, когда машина находится в вакуумном цикле, датчик обнаруживает, что давление вакуума не достигает запрограммированного заданного значения, после некоторого времени ожидания цикл останавливается и переключается на процесс декомпрессии.

Если после начала процесса декомпрессии крышка не открывается, через некоторое время декомпрессионный электроклапан отключается, чтобы предотвратить повреждение клапана или электронной платы.

Другая важная информация:

- Прибор только для коммерческого использования

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед проведением технического обслуживания отключите электропитание.

- Эта машина не предназначена для использования людьми

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ВАКУУМНОЙ УПАКОВКИ

способ поддержания традиционной кулинарии, заключающийся в удалении воздуха из упаковки, эти преимущества:

Вакуум - это метод естественного сохранения пищевых продуктов, который заключается в удалении воздуха из упаковки, устраняя кислород, основной агент порчи пищевых продуктов.

Преимущества вакуумной упаковки

1- Максимальное сокращение потерь продукта.

2- Максимальная отдача от рабочего времени за счет эффективного использования любых простоев, возникающих в течение недели, для ускорения работы и ускорения технологического процесса на кухне.

3- Рациональное хранение продуктов в холодильных камерах:

- Запахи не будут смешиваться.

- Продукция может быть маркирована, что облегчает оборот сырья.

- Улучшение контроля запасов, поскольку все, что должно быть куплено в данный момент времени, может быть определено с большей точностью.

4- Использование лучших для покупки дней:

- Покупки можно совершать, когда цены ниже.

- Требуется меньше поездок.

5- Меньше мытья посуды.

Упаковка вяленых продуктов (колбасы, ветчины и т.д.)

Срок годности этих продуктов длительного пользования в вакуумной упаковке, по крайней мере, удваивается. Вакуумная упаковка также предотвращает их высыхание или потерю веса, что повлекло бы за собой экономические потери. За исключением некоторых хрупких по текстуре продуктов, эти продукты не требуют впрыска газа.

Упаковка приготовленной пищи

Это касается таких продуктов питания, как жареное мясо, тушеное мясо, каннелони и т.д.

После приготовления эти продукты должны быть охлаждены до температуры ядра от +65°C до

+ 10°C менее чем за два часа, чтобы

предотвратить развитие микроорганизмов.

Вакуумная упаковка, пожалуй, самая практичная

- Легкая обработка пищевых продуктов, без риска порчи продукта.

- Более длительный срок службы изделия.

Приготовление пищи в вакуумной упаковке

Положите еду в герметичный и термостойкий

контейнер. Удалите весь воздух изнутри, закройте контейнер и нагрейте его, чтобы приготовить пищу

внутри. Приготовление пищи производится при

низких температурах (от 65 °C до 100 °C), что

обеспечивает эффект пастеризации. Этот процесс имеет много преимуществ. Действительно, среди прочих:

- он сохраняет питательную ценность.

- Это обеспечивает гигиену, так как требует меньшего обращения.

- Это уменьшает потерю веса, предотвращая испарение и высыхание.

- Это позволяет рационально планировать работу.

Обработка продуктов питания и приготовление пищи в нерабочее время; предварительная подготовка банкетов и т.д.

- Это увеличивает время хранения.

Пища должна быть охлаждена сразу после

приготовления, чтобы остановить процесс

приготовления и предотвратить рост

микроорганизмов. Охлаждение достигается с

помощью регулятора температуры.

Охлажденные продукты: Температура в сердцевине продукта должна снизиться с +65°C до +10°C менее чем за 2 часа.

Замороженные продукты: Температура в

сердцевине продукта должна снизиться с +65°C до -18°C менее чем за 4,5 часа..

После этого продукты должны храниться при температуре от 0 °C до 3 °C для охлажденных

блюдов и от

-18 °C, если они заморожены.

Когда упакованная таким образом пища должна

быть приготовлена для дегустации, процесс

восстановления должен начинаться сразу после

извлечения упаковки из холодильника или

морозильной камеры. В принципе, существует три

метода восстановления: паровая печь низкого

давления, мармит и микроволновая печь, духовка

В первых двух случаях продукты питания могут быть восстановлены внутри упаковки, в то время как пакет должен быть перфорирован или удален для восстановления в микроволновой печи, чтобы пар мог выходить без разрыва пакета.

Любой восстановленный продукт, который не потребляется, не может быть повторно сохранен и должен быть утилизирован.

Охлажденные продукты питания не должны храниться более 6-21 дня.

Замораживание продуктов питания в вакуумной упаковке

Обычные методы замораживания позволяют сохранить продукт, но не все его качества.

Замораживание продуктов в вакуумной упаковке имеет много преимуществ:

- Отсутствие внешних обморожений

- Отсутствие поверхностного обледенения

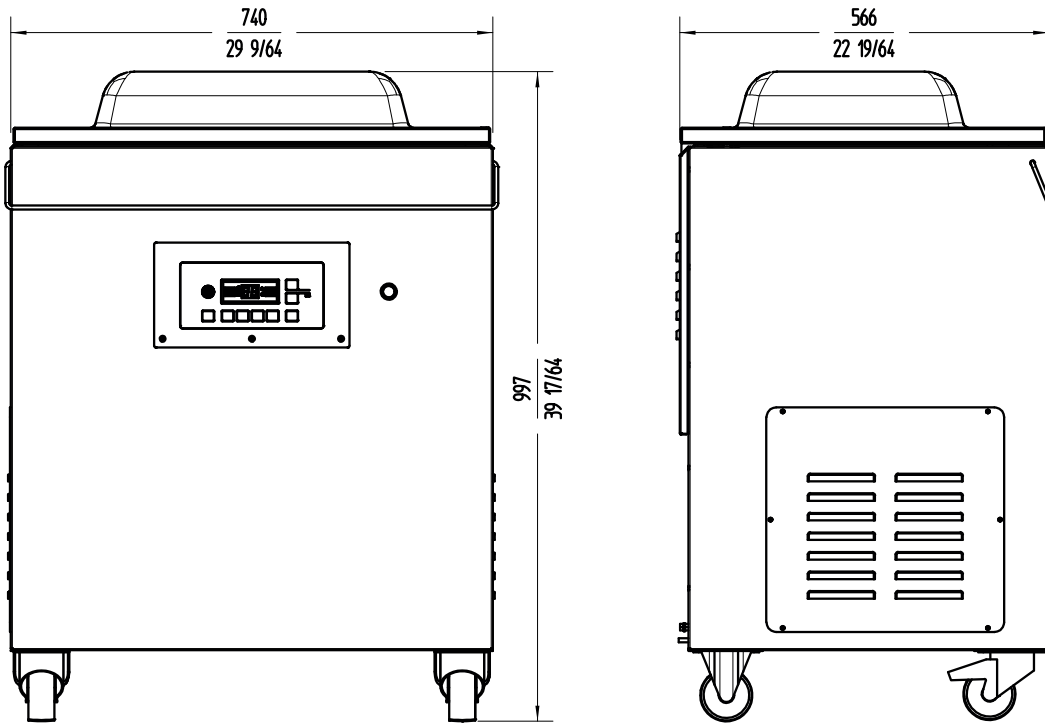
- Отсутствие потери вкуса или аромата

- Нет сушки

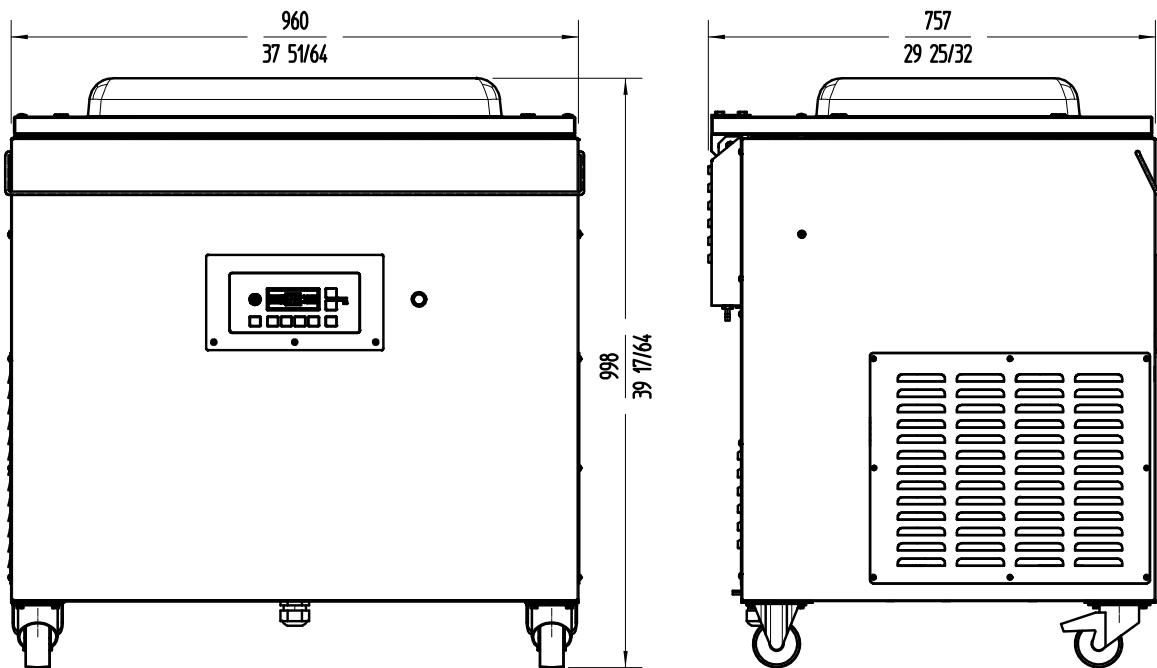
- Отсутствие окисления жиров



SE-600



SE-800



модель:	сенсорные модели: настольные								
ДАТЧИК: "SE"	SE-204	SE-208	SE-308	SE-310	SE-316	SE-410	SE-416	SE-420	SE-520
Вакуумный насос (м3/ч) (1)	4	8	8	10	16	10	16	20	20
Вакуумный насос США (м3/ч) (1)	4,8	9,6	9,6	12	19,2	12	19,2	24	24
Тип Уплотнения	2 x 2,5 mm	2 x 2,5 mm	2 x 2,5 mm	2 x 2,5 mm	2 x 2,5 mm	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm
Полезная длина уплотнительной ленты (мм)	280	280	320	320	320	420	420	420	420 + 420
Электроснабжение	230V/50-60Hz/1								
Электроснабжение США	120V/60Hz/1								
Нагрузка насоса (кВт)	0,1	0,37	0,37	0,37	0,55	0,37	0,55	0,75	0,75
Максимальное давление вакуума	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)	2 hPa (mbar)
РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ									
Ширина (мм)	288	288	330	330	330	430	430	430	560
Глубина (мм)	333	333	360	360	360	415	415	415	430
Высота (мм)	110	110	155	155	155	145	180	180	183
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ									
Ширина (мм)	337	337	384	384	384	484	484	484	625
Глубина (мм)	431	431	465	465	465	529	529	529	537
Высота (мм)	306	331	403	403	403	413	448	448	513
ВЕС НЕТТО (кг)	24	26	34	34	35	64	65	70	80

(1) НАСОСЫ BUSCH

модель:	сенсорные модели : отдельно стоящие				
датчик SE	SE-604 / 606	SE-604 CC / 606 CC	SE-806 / 810	SE-806 CC / 810 CC	SE-806 LL / 810 LL
Вакуумный насос (м3/ч) (1)	40 / 63	40 / 63	63 / 100	63 / 100	63 / 100
Вакуумный насос США (м3/ч) (1)	48 / 75	48 / 75	75 / 120	75 / 120	75 / 120
Тип Уплотнения	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm	2 x 4,3 mm
Полезная длина уплотнительной ленты (мм)	413+656	465+465	530+848	581+581	848+848
Электроснабжение	230-400V/50Hz/3N				
Электроснабжение	208-240V/60Hz/3				
Нагрузка насоса (кВт)	1,1 / 1,5	1,1 / 1,5	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2	1,5 / 2,2
Максимальное давление вакуума	0,5 hPa (mbar)	0,5 hPa (mbar)	0,5 hPa (mbar)	0,5 hPa (mbar)	0,5 hPa (mbar)
РАЗМЕРЫ КАМЕРЫ					
Ширина (мм)	672	672	864	864	864
Глубина (мм)	481	481	603	603	603
Высота (мм)	200	200	215	215	215
ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ					
Ширина (мм)	740	740	960	960	960
Глубина (мм)	566	566	757	757	757
Высота (мм)	997	997	998	998	998
ВЕС НЕТТО (кг)	145 / 159	145 / 159	232 / 250	232 / 250	232 / 250

(1) НАСОСЫ BUSCH



UNE-EN ISO 9001

05-20 - 2900205/3