Envasadora al vacìo por aspiraciòn externa

Manual de instrucciones

INDICE

CAPITULO 1 :
NORMAS E INFORMACION GENERAL. 1
IDENTIFICACION DEL MANUAL DE INSTRUCCIONES 1
APLICACIÓN DEL DOCUMENTO. 1
ADVERTENCIAS GENERALES Y LIMITE DE RESPONSA-
BILIDAD DEL FABRICANTE. 1
REFERENCIA DE LAS NORMATIVAS. 1
COMO LEER Y UTILIZAR EL “MANUAL DE INSTRUCCIONES” 1-2
Conservación del manual. 2
Símbolos gráficos para la seguridad. 2
Símbolos aplicables a la máquina. 2
Definiciones. 3
DATOS DE IDENTIFICACION DEL FABRICANTE DE LA
MAQUINA Y COLOCACION DE LA PLACA “MARCA CE”. 3
GARANTIA. 4
OBLIGACIONES Y RESPONSABILIDADES. 4
Obligaciones del técnico. 4
Obligaciones en caso de intervención. 4
Precauciones generales para la prevención de accidentes. 5
Obligaciones en el caso de mal funcionamiento y/o peligros
potenciales. 5
Obligaciones del usuario. 5
CAPITULO 2:
DATOS TECNICOS. 6
CAPITULO 3:
TRANSPORTE Y DESPLAZAMIENTO. 7
CAPITULO 4:
INSTALACION. 8
Emplazamiento. 8
Conexiones. 8-9
CAPITULO 5:
DESCRIPCION DE LA MAQUINA Y LOS MANDOS. . 10-11
CAPITULO 6:
USO. 12
CONFECCIÓN VACIO CON EMISIÓN DE GAS INERTE(OPCION) 13
CONFECCION VACIO DE PRODUCTOS LIQUIDOS Y SEMI-
LIQUIDOS. 14
ADVERTENCIAS PARTICULARES. 15
EJEMPLOS DE ENVASADO EN ATMOSFERA CONTROLADA. . 16
TIEMPOS DE CONSERVACION DE PRODUCTOS AL VACIO
MANTENIDOS A UNA TEMPERATURA DE +0ºC/+3ºC. 17
CAPITULO 7:
CONTROLES Y MANTENIMIENTO. 18
Mantenimiento. 18-19-20
Cambio de aceite. 21-22-23
CAPITULO 8:
PROBLEMAS Y SOLUCIONES. 24-25
APENDICE. 26
OPCIONALES. 26
LISTADO DE ANEXOS. 26

CAPITULO 1 :

NORMAS E INFORMACION GENERAL

Identificación del "Manual de instrucciones"

El Manual de instrucciones es un documento emitido por la empresa Lavezzini y es
Parte integrante de la máquina. Tal documento está oportunamente identificado para permitir encontrar o consultar las sucesivas referencias.
Todos los derechos de reproducción y divulgación del presente manual y su correspondiente documentación citada o acompañada, son reservadas. Propiedad de Lavezzini.

Intención del documento

La intención principal del manual de instrucciones es la de mostrar al cliente y a todo su personal a utilizar la máquina, las informaciones necesarias para su correcta instalación y el mantenimiento en condiciones óptimas, con la máxima seguridad.

Advertencias generales y limites de responsabilidad del fabricante

Cada interacción operarios-máquina, en el ámbito del uso previsto y en todo el ciclo de vida de la máquina, ha sido cuidadosamente estudiada y analizada por la empresa Lavezzini durante las fases de proyecto, construcción y en la confección del manual de instrucciones. Esto, no obstante, se entiende que nada puede sustituir a la experiencia, el adecuado adiestramiento y especialmente el "buen sentido" de los operarios que trabajan con la máquina. Estos últimos requisitos son también indispensables tanto en cada fase operativa inherentes a la máquina, como durante la lectura de este manual.
La no observación de las precauciones o de las advertencias específicas presentes en este manual, el uso inapropiado de todas o parte de los componentes de la máquina, el uso de recambios no autorizados (originales de fábrica), el uso de la máquina por parte de personal no adecuado, violan cada una de las normas de seguridad aplicadas en el proyecto, construcción y uso previsto en la fabricación y absuelven a la empresa Lavezzini de toda responsabilidad en el caso de daños a personas o cosas.
La Lavezzini no es responsable de las consecuencias causadas por falta de observación por parte del usuario en las precauciones de seguridad reflejadas en el presente manual.

Referencias sobre las normativas

En la elaboración del documento han sido utilizadas las siguientes :

- Anexo "I" a la directiva 89/392/CEE y modificaciones sucesivas : punto 1.7.4
- UNI EN 292/2 – 19921, punto 5.5.

MACCHINA MOD. V HZ

MATRICOLA N.

DATA SPEDIZIONE

COLLAUDATORE

CAPITULO 2

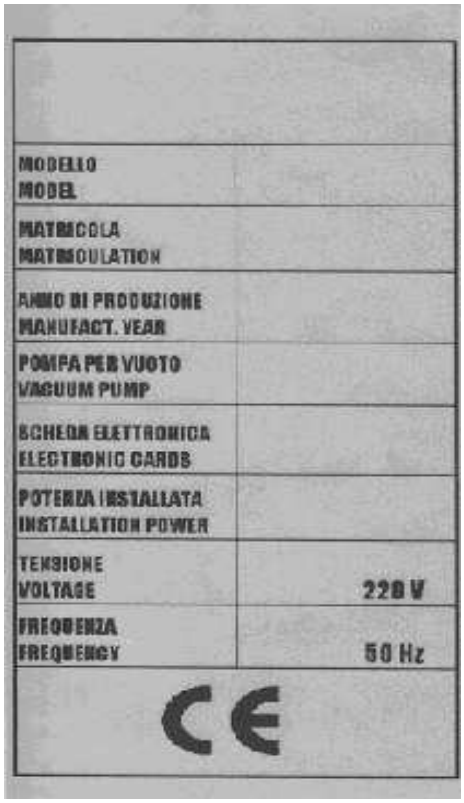
GARANTÌA

La Empresa Lavezzini se compromete por el período de 12 meses a partir de la fecha de factura a garantizar al cliente u al concesionario la integridad y el buen funcionamento del equipo referente al maquinario en objeto.

Están excluídos de la garantía todas las partes de normal desgaste del maquinario, o sea componentes en los cuales el empleo genera un desgaste encontenible:

A. Resistencias électricas – Teflon – guarnición de retén – pistones de abertura campana – membrana de soldadura – filtres aire – filtre aceite – cambio aceite - , las gomas de silicona, el aceite lubrificante, las lámparas, las juntas, y todos los daños derivados de un mal uso, negligencia, anormal alimentación eléctrica por la tensión o frecuencia.
B. En el caso fuera entregado a la empresa Lavezzini una bomba de vacío referente a un maquinario en garantía para problemas de aspiración y mal funcionamento, la empresa Lavezzini se reserva la facultad de controlar se han sido aspirado cuerpos extraños (líquidos, sòlidos, salsas, jugos, etc...) se ha pasado esto, la reparación materiales y mano de obra será a cargo en cuanto el problema no sería liado a defectos de fabricación, sino a negligencia del cliente durante el uso.
C. Eventuales problemas, liados a las placas electrónicas del circuito, tendrán que ser controladas por la empresa Lavezzini antes del envio de la pieza en sostitución en cuenta garantía. Una variacíon de tensión, una sobrealimentación eléctrica, un disturbo de la red exterior, podrían generar daños no emputables al fabricante del producto.
D. Eventuales problemas liados a partes neumáticas, estruturales, mécanicas, serán regolarmente resueltos en términos de la garantía sin ningún cargo.
E. Durante el período de garantía, para intervenciones perteneciendo en la garantía misma, no serán cargado los materiales sostituidos, pero viendrán calculados los costes de mano de obra. Durante el periodo de garantía para intervenciones no perteneciendo por razones diferentes en la misma garantía, serán regolarmente cargados los materiales sostituidos y los costes de mano de obra.
F. Cualquier reparación o sustitución de piezas fuera solicitada en el domicilio del cliente, los costes de transporte y desplazamiento del técnico serán a cargo del propio cliente, siendo completamente gratuito la mano de obra en y los repuestos de uso y recambios.
G. Las prestaciones de intervención sobre los maquinarios son de efectuarse en la empresa Lavezzini sea en le periodo de garantia sea fuera dicho periodo; especificamos que ningún coste de transporte (ida y/u vuelta) será por lo tanto resarcido.
H. Todos los materiales enviados a la empresa Lavezzini, sea en el periodo de garantía que fuera de dicho periodo tendrán que llegar en porte franco.
I. La llegada de materiales con cargo de transporte serán automaticamente devuelto.
J. Cualquier componente retenido defectuoso (bomba, placa, etc...) y amnipulado dal cliente durante el periodo de garantia no será considerado más en ese parámetro. La empresa Lavezzini ha en manera enequivocable el encargo de desarrollar esta función.

Es prohibido sacar la placa “MARCATURA CE” y/u cambiarla con otras placas. Si a caso por razones accidentales la placa “MARCATURA CE” fuera dañada, despegada u sencillamente quitado el sello del fabricante que la vincula a la misma, el cliente debe obligatoriamente enformar la empresa Lavezzini.



MODELLO MODEL	
MATRICOLA MATRICULATION	
ANNO DI PRODUZIONE MANUFACT. YEAR	
POMPA PER VUOTO VACUUM PUMP	
SCHEDA ELETTRONICA ELECTRONIC CARDS	
POTENZA INSTALLATA INSTALLATION POWER	
TENSIONE VOLTAGE	220 V
FREQUENZA FREQUENCY	50 Hz

CE

Instalación

Después de la extracción del embalaje, asegurarse de que la máquina no haya sido dañada durante el transporte. En caso de duda no utilizar el aparato y dirigirse al Fabricante o distribuidor :

Ubicación

Posicionar la máquina en lugar con un bajo porcentaje de humedad y alejada de cualquier fuente de calor.

LA MAQUINA NO SE DEBE INSTALAR EN ATMOSFERA EXPLOSIVA

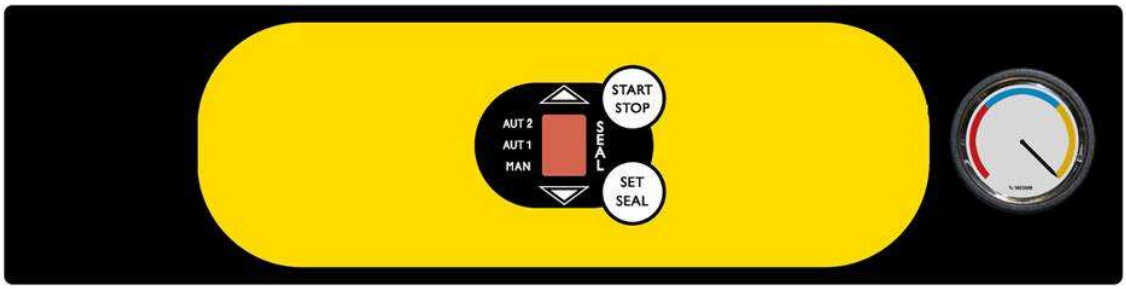
Conexiónes

Antes de conectar la màquina, asegurarse que los datos de la placa coincidan con los de la red elecrica.

La placa està situada en el lado de la caracterizaciòn de la màquina.

Despuès haber controlado y cerrado todo, se conecta el enchufe bipolar en la toma de corriente 220V.

ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER OPERACIÓN DE CONTROL QUE COMPORTE EL DESMONTAJE DE ALGUNA PARTICULARIDAD SE DEBE ABSOLUTAMENTE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA ALIMENTACION DE LA RED ELECTRICA.



TECLA	Funcion

Start/Stop	Inicio y parada ejecucion
Seal	Tiene doble funciòn: 1. con motor apretado, sirve para selecionar el ciclo de trabajo manual o automatico y tambien para eligir el tiempo de sellado deseado 2. con motor encendido, apretando SEAL, la maquina hece el sellado
Display Rojo	Mostrador del ciclo de trabajo elegido y del tiempo de sellado

CICLO DE TRABAJO

- Poner el producto dentro de la bolsa
- Poner la boca de la bolsa sobre la plancha inferior sin pasar la barrita en acero inox (que indica el lìmite de donde tenemos que poner la bolsa)
- Bajar la barra superior y apretar el botòn START/STOP presionando a los 2 lados de la plancha, para crear la depresiòn en la camara y para que empieze el ciclo de vacìo.
- Cuando el aire ha sido completamente sacado de la bolsa, apretar el botòn SEAL para sellar. La envasadora se para sola.
- En 6/7 segundos el aire vuelve a entrar en la camara para permitirle abrirse.

MEMORIZACION:

Se encende el interruptor general y se vee una raya orizontal = STAND BY

CICLO MANUAL: Se apreta START/STOP para empezar el ciclo de trabajo, con tiempo “infinito” (en el display se vee la A de aspiraciòn). Una vez obtenido el vacìo deseado, el usuario tendrà que apretar el botòn SET/SEAL para empezar el sellado y, de conseguencia parar la bomba de vacìo.

CICLO AUTOMATICO: con maquina en stand by, apretar SET/SEAL y la raya central se transforma en MAN. Ahora se apreta START/STOP y se pone la raya sobre AUT. Se vee en la placa el tiempo de sellado (DEFAULT 3,5 SEG.), que puede ser modificado. Apretando START/STOP se empieza el ciclo de vacìo que, despues el tiempo de aspiraciòn programado, pasarà automaticamente en soldadura y luego terminarà.

BOLSAS ACONSEJADAS

Se aconseja el utilizo de bolsas “GOFFRADAS” (grosor 100 µ) disponibles en almacen en diferentes tamaños.
Es posible tambien utilizar comunes bolsas lisas (grosor 140 µ) tenendo el cuidado de doblar los bordes laterales de la bolsa.

EQUIPOS TÉCNICO EXTERIOR

FOTO B

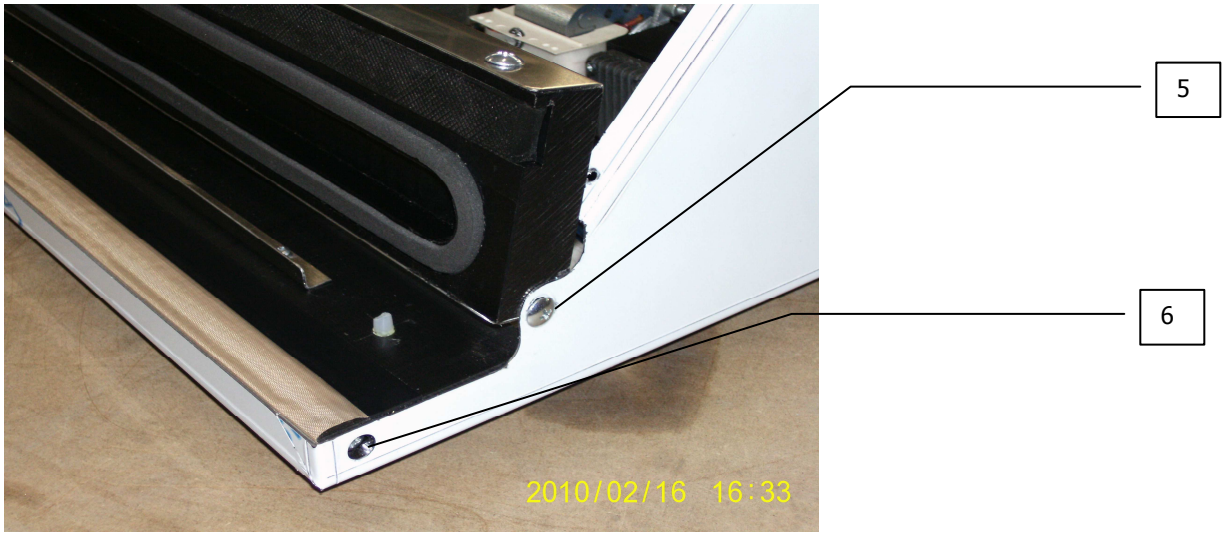
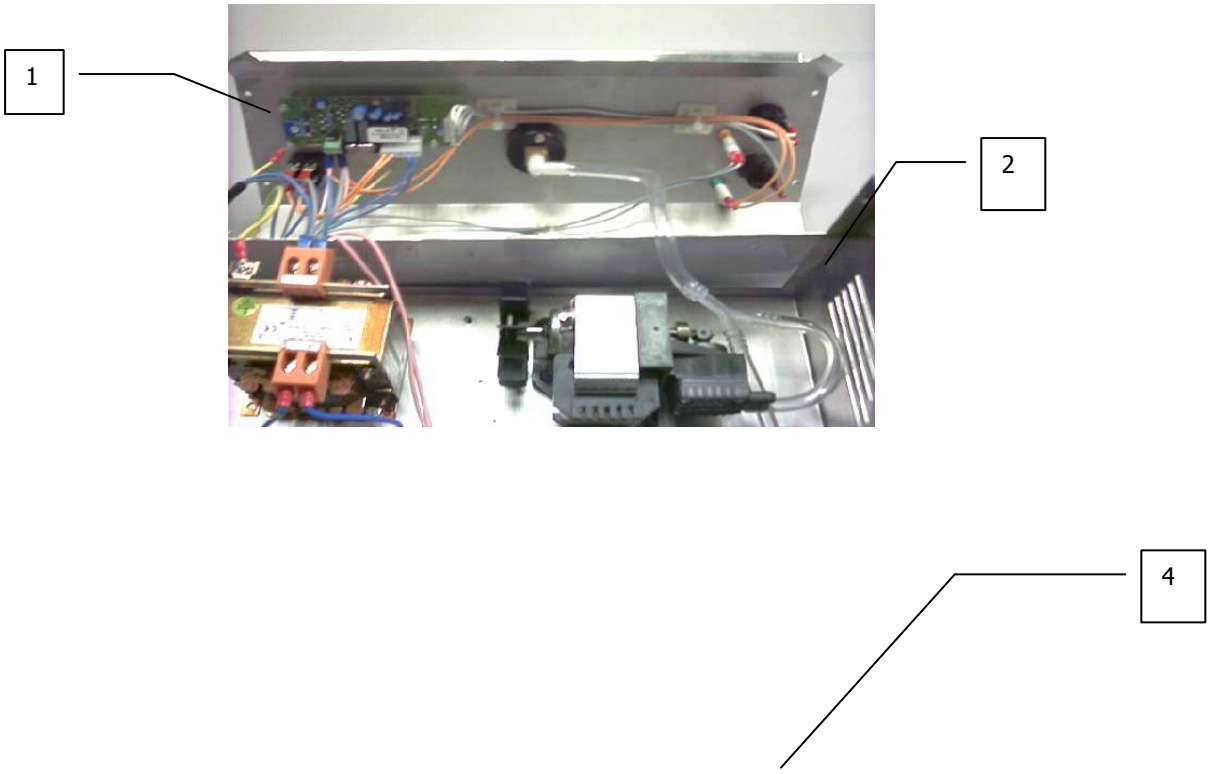


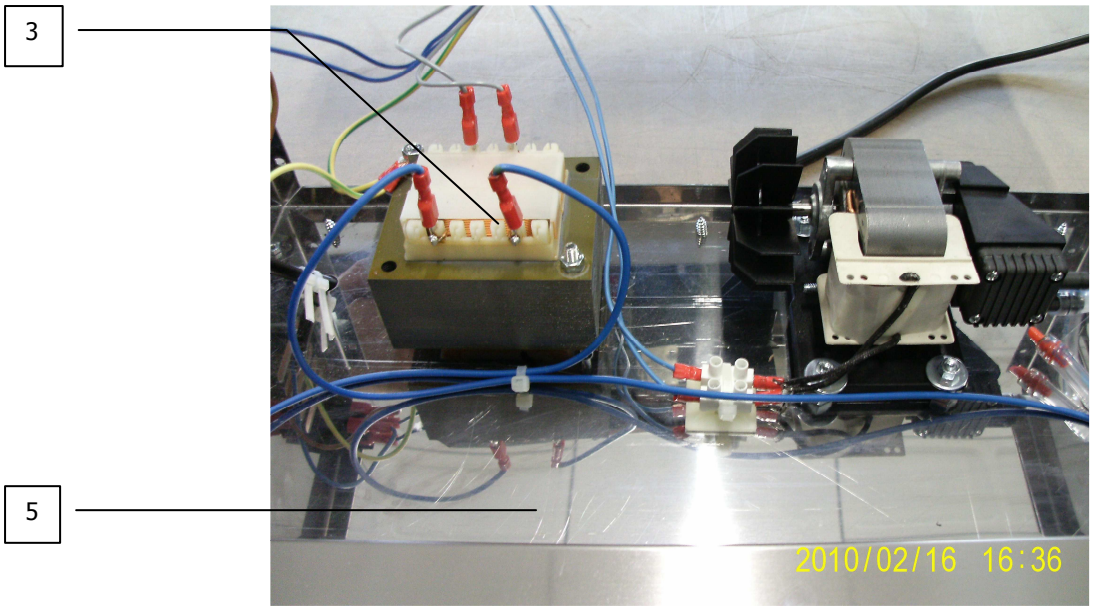
FOTO C

LEYENDA

1. Barra soldante con cobertura de teflon adhesivo (espesor 0,127µ)
2. juntura de aspiración para la conexión tubo de vacio contenidores con válvula
3. Guarnicíon plancha
4. Silicona zigrinada
5. Cierre para abertura plancha
6. Válvula de desagüe normal de utilizar para anticipar la abertura de la plancha al final del ciclo
7. Tornillo interior de fisaje resistencia eletrica

EQUIPO TECNICO INTERIOR





LEYENDA

1. Placa eléctronica de control ciclo
2. Carter inox
3. Transformador electrico
4. Bomba de vacio
5. Basamento inox

LIMPIEZA DE LA MÁQUINA

Se aconseja de limpiar con alcohol todo lo que concierne la estrutura esterior y la barra soldante. La máquina no necessita de lubrificación.

TIEMPO DE CONSERVACION PRODUCTOS ENVASADOS AL VACIO CONSERVADOS ENTRE +0°/ +3°

CARNE FRESCAS:

VACA	20 gg
CERDO	15 gg
CARNES BLANCAS	15 gg
CONEJO	20 gg
CORDERO	20 gg
CHURIZOS	20 gg
MENUDENCIAS	10/12 gg

PESCADO:

7/8 dias con producto fresco

EMBUTIDOS

Màs que 3 meses

QUESOS MADUROS: 120 gg

QUESOS FRESCOS:

Muzzarella.. 30/60 gg.

VERDURAS: 15/20 gg.