



SAVE



COOK



PACK



CLEAN

MÁQUINA ENVASADORA AL VACÍO A CAMPANA

PLUS

MANUAL DE ISTRUCCIONES



Besser Vacuum Srl

Via Casarsa, 57 - 33030 Dignano (UD)
info@besservacuum.com www.besservacuum.com

Advertencia!

Este aparato no es apto para ser utilizado por personas (niños incluidos) con capacidades físicas o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, de lo contrario, han sido instruidos por un responsable de su seguridad.

Los niños deben ser controlados con el fin de que no jueguen con el aparato.



Peligro!- Atencion!

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 completamente fría.



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.
El sistema de protección de tierra se identifica por el símbolo apropiado.**



CAPÍTULO 1

Identificación del "Manual de Instrucciones"

El manual de instrucciones es un documento emitido por la empresa fabricante y es parte integrante de la máquina. Ese documento es oportunamente identificado para permitir la localización y/o la sucesiva referencia.

Todos los derechos de reproducción y divulgación de este manual y relativa documentación citada y/o alegada, están reservados.

Finalidad del documento

La finalidad principal del manual de instrucciones es dar al cliente y a todo el personal que interacciona con la máquina, las informaciones necesarias para su correcta instalación y para el mantenimiento en condiciones óptimas con particular atención para que esto suceda en condiciones de seguridad.

Advertencias generales y límites de responsabilidad del fabricante

Cada interacción operador-máquina, en los límites del uso previsto y en el ciclo completo de vida de esta, ha sido atentamente y exhaustivamente analizada por la casa fabricante durante las fases de planeamiento, construcción y redacción del manual de instrucciones. A pesar de esto, nada puede sustituir la experiencia, un adecuado adiestramiento y, sobre todo, el "buen sentido" de los que interaccionan con la máquina. Estos últimos requisitos son indispensables tanto en cada fase operativa de la máquina como durante la lectura de este manual.

La no observación de las precauciones o de específicas advertencias presentes en este manual, el uso de la máquina por parte de personal no adecuado, violan cada norma de seguridad en relación con el planeamiento, la construcción y el uso previsto y excluyen la empresa fabricante de todas las responsabilidades en caso de daños a personas o cosas. La empresa fabricante no se considera responsable por las consecuencias causadas por el falta de respeto de las precauciones de seguridad presentes en este manual.

Referencias normativas:

En la redacción de este documento se utilizaron las indicaciones de:

1. Anexo "I" a la directiva 89/932/CEE y sucesivas modificaciones;

2. Directiva Máquinas" 2006/42/CE reemplazar 98/37/CE.
3. UNI EN 292/2 - 1992, punto 5.5

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.



CAPÍTULO 2

Cómo leer y utilizar en "Manual de Instrucciones"

Este documento es parte integrante de la máquina, por lo tanto hay que vigilarlo y utilizarlo oportunamente por toda su vida operativa, también en caso de cesión a otras personas.

Eventuales preguntas para ulteriores copias de este documento tendrán que ser regularizadas con orden de pedido enviada a la empresa fabricante. Para conservar correctamente por largo tiempo este manual, se recomienda:

- Utilizar el manual sin perjudicar todo o parte del contenido. En particular, se recomienda no dejar el manual durante el uso y volver a meterlo en su lugar inmediatamente después de haberlo consultado.
- No quitar, arrancar o volver a escribir por ningún motivo partes del manual. Eventuales ensambladuras tendrán que ser hechas por la empresa fabricante.
- Conservar el manual en lugares protegidos de la humedad, del calor y otros agentes ambientales que pueden perjudicar la integridad o la duración.

Definiciones

Según la "Directiva máquinas CEE 89/392 y sucesivas actualizaciones, hay que dar a conocer las siguientes definiciones:

- **Operarios:** la o las personas que manejan, regulan, hacen el mantenimiento ordinario o la limpieza de la máquina.

- **Usuario:** el ente o las personas responsables y/o propietarias de la máquina.

Datos de identificación del fabricante de la máquina y colocación de la placa MARCADURA CE.

La identificación de la Sociedad fabricante de la máquina, se desarrolla según la legislación en vigor mediante los actos aquí citados:

- Declaración de conformidad;
- Marcadura CE;
- Manual de instrucciones.

Una placa específica aplicada a la máquina, refleja de manera indeleble las informaciones sobre la MARCADURA CE.

CAPÍTULO 3

CERTIFICADO DE GARANTÍA

La casa fabricante se empeña, por 12 (doce) meses a partir de la fecha de expedición y entrega directa del bien, en garantizar al cliente o concesionario la integridad y el correcto funcionamiento de los componentes relativos a la máquina.

Están excluidas de la garantía todas las partes de normal desgaste de la máquina, o sea componentes en los que el uso genera un desgaste constante e imparable:

- Resistencias eléctricas - teflón - guarniciones de retén - gatos neumáticos de abertura campana - membrana de soldadura - filtros aire - filtro aceite - cambio aceite - Paletas bomba.
- En el caso que al fabricante fuese entregada una bomba de vacío referente a un maquinario en garantía para problemas de aspiración y mal funcionamiento, la empresa Fabricante se reserva la facultad de controlar si fuesen aspirados cuerpos extraños: (líquidos, sólidos, jugos, zumos, etc..) si ha pasado eso, la reparación de materiales y mano de obra será regularmente cargada en cuanto el problema no sería debido a defectos de fabricación, sino a negligencia del cliente durante el uso.
- Eventuales problemas relacionados a las placas electrónicas del circuito tendrán que ser controladas por la empresa productora antes del envío de la pieza en sustitución en cuenta de garantía. Una variación de tensión, una sobrealimentación eléctrica, una molestia de la red externa, podrían generar daños no imputables

al fabricante y a la buena fabricación del producto.

- Eventuales problemas relacionados a piezas neumáticas, estructurales, mecánicas, serán regularmente resueltos en los términos de la garantía sin algún cargo.
- Durante el periodo de garantía, para intervenciones que incluye la garantía misma, no serán cargados los costes de materiales sustituidos, mientras serán calculados los costes de mano de obra. Durante el periodo de garantía para intervenciones no incluidas en la misma para diferentes razones, serán regularmente cargados los materiales sustituidos y los costes de mano de obra.
- Si durante el periodo de garantía fueran pedidas intervenciones externas de nuestros técnicos, los costes de desplazamiento (ida y vuelta) serán totalmente cargados independientemente de la razón de la intervención.
- Los servicios de prestación en los maquinarios tienen que ser efectuados en la fábrica sea en el periodo de garantía sea fuera dicho periodo, especificando que ningún coste de transporte (ida y/o vuelta) será por lo tanto resarcido.
- Todos los materiales enviados a la fábrica, sea en el periodo de garantía que fuera de dicho periodo tendrán que llegar obligatoriamente en porte franqueado.
- La llegada de los materiales con cargo de transporte será automáticamente rehusado.
- Cualquiera pieza considerada defectuosa (bomba, placa, etc.) y manipulada por el cliente durante el periodo de garantía no será más considerada incluida en este parametro. La empresa fabricante tiene en manera inequívoca el encargo de desenrollar esta función.



Está prohibido arrancar la placa " MARCA CE" y/o cambiarla por otra placa. En el caso de que por motivos accidentales la placa " MARCA CE" se estropeara, se desprendiera de la máquina por efecto del adhesivo usado por el fabricante, el cliente debe obligatoriamente informar a la Fabricante.

Obligaciones del usuario

El usuario tiene la obligación de informar en el menor tiempo posible a la empresa fabricante si encontrase defectos y/o mal funcionamiento de los sistemas de protección

antiaccidente, así como de cualquier situación de posible peligro que tengan conocimiento.

Está terminantemente prohibido al usuario y/i terceras personas (excluidos el fabricante y el distribuidor)

aportar modificaciones de cualquier género y entidad a la máquina y a sus funciones, así como del presente documento técnico.

En el caso de un mal funcionamiento y/o peligros, debido a una falta de aplicación a lo antes indicado, la Casa Productora no es responsable de las consecuencias.

Aconsejamos de solicitar eventuales modificaciones directamente al Fabricante.

CAPÍTULO 4

Precauciones generales para la prevención de accidentes

Observar particularmente las siguientes indicaciones:

- No tocar jamás las partes metálicas de la máquina con las manos mojadas o húmedas;
- No tirar del cable eléctrico de alimentación para extraerlo del enchufe;
- No permitir que la máquina sea usada por niños o incapacitados, sin vigilancia;
- La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada mientras sea conectada con una adecuada toma de tierra, como está previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica, es necesario comprobar este requisito, en el caso de duda, solicitar un control de la instalación por personal cualificado; el fabricante no se puede considerar responsable por eventuales daños causados por la falta de toma a tierra en la instalación;
- En el caso posible de una defectuosa toma a tierra de protección, la máquina deberá desconectarse, con el fin de evitar indeseables y/o involuntarias activaciones;
- Utilizar siempre fusibles de protección conforme a las normas vigentes de seguridad de los valores correctos y con las apropiadas características mecánicas;
- Evitar el uso de fusibles reparados y la creación de cortocircuito entre los terminales presentes en los portafusibles;
- El cable de alimentación de la máquina, no debe ser sustituido por el usuario, en el caso de alguna anomalía en el cable o para su sustitución, dirigirse exclusivamente al fabricante de la máquina;

- Mantener el cable lejos de lugares o elementos calientes;
- Conectar y desconectar la máquina siempre de la red eléctrica, antes de iniciar cada proceso de limpieza de carácter global u operación de lavado;
- Limpiar la partes exterior de la máquina, los paneles y comandos, con un paño seco o humedecido con una solución blanda de detergente o alcohol.

Obligaciones en el caso de un mal funcionamiento y/o peligros potenciales

Los empleados tienen la obligación de señalar a sus directos responsables de cualquier eventual defecto y/o potenciales situaciones peligrosas que se deben comprobar.

CAPÍTULO 5

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.

Manipulación



ADVERTENCIA No incline la máquina durante su manipulación.

Todas las máquinas no deben estar nunca inclinadas durante su desplazamiento, sino que deben mantenerse siempre en posición de apoyo para evitar el derrame de aceite en el sistema de aire o en los filtros.

Ubicación

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



LA MÁQUINA NO SE TIENE QUE INSTALAR EN ATMÓSFERA EXPLOSIVA



ANTES DE EFECTUAR CUALQUIERA OPERACIÓN DE CONTROL QUE COMPORTE EL DESMONTAJE DE ALGUNA PARTICULARIDAD SE DEBE ABSOLUTAMENTE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE ALIMENTACIÓN DE LA RED ELÉCTRICA

Verificaciones y controles

Controlar antes de la conexión el nivel del aceite a través del visor de control situado en el motor.



Figura 5.1. Indicadores del nivel de aceite de la bomba.

Para acceder a la bomba, desenrosque el tornillo situado en el centro de la parte inferior y central de la estructura de la máquina y levante la bomba con el asa suministrada.

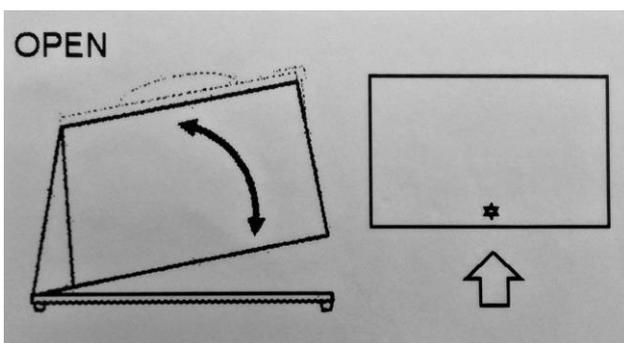


Figura 5.2 Etiqueta de instrucciones para abrir el bastidor de la máquina



ANTES DE CONECTAR LA MÁQUINA, ASEGURARSE QUE LOS DATOS DE LA PLACA CE COINCIDAN CON LOS DE LA RED ELÉCTRICA.

En el caso de incompatibilidad entre el enchufe y la toma de corriente, sustituir la toma con otro tipo, labor a efectuar por personal profesionalmente cualificado.

El técnico deberá comprobar que la sección de los cables de la toma sea adecuado a la potencia absorbida por la máquina. En general es desaconsejable el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

En el caso de que fuese indispensable es necesario utilizar solamente adaptadores simples o múltiples y alargadores conformes a las vigentes normas de seguridad, pero procurando no superar el límite de portada en valores de corriente a los de máxima potencia marcados en el adaptador múltiplo.

CAPÍTULO 6

USO DE LA ENVASADORA

Envasado al vacío

1. Conectar el enchufe bipolar si 230V en la toma de corriente eléctrica.
2. Coloque la bolsa dentro de la cámara de vacío, apoyando su boca en la barra de soldadura en posición perfectamente plana (Figura 6.2).

En el interior de la cámara están 1/2 planos en polietileno atóxico para alimentos que permiten nivelar el espesor del producto respecto a la barra soldante, los cuales se pueden extraer o dejarse, según la necesidad.

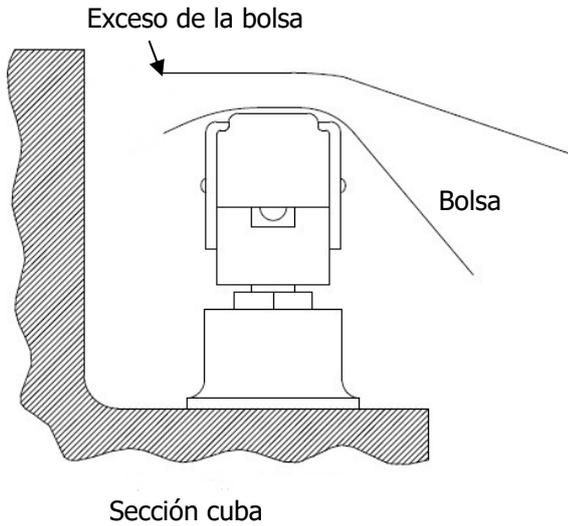


Figura 6.1 Colocación de la bolsa

Evite que la bolsa sobresalga más de 3 cm de la barra de soldadura

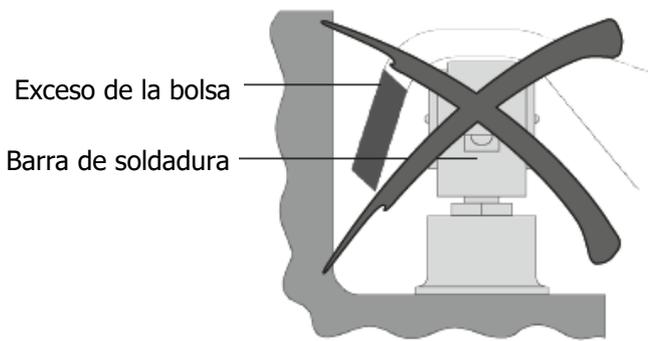
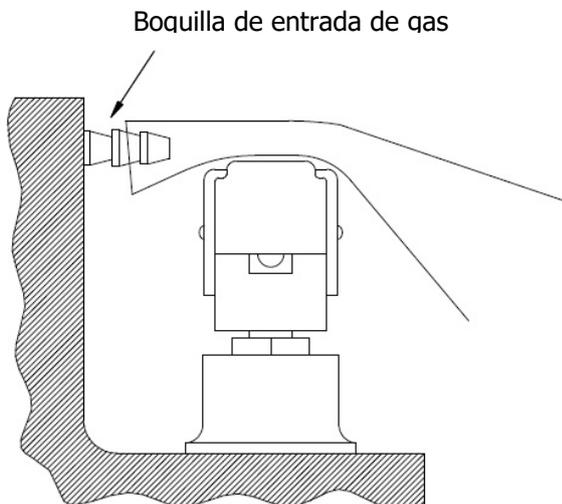


Figura 6.2 Colocación de la bolsa (detalle).

Envasado al vacío con suministro de gas inerte (opcional)



ADVERTENCIA No sellar al vacío alimentos calientes

El vapor que desprenden los alimentos calientes es aspirado durante el vacío. Las partículas de vapor se depositan en el interior de la bomba, crean óxido e inevitablemente dañan la bomba.



ATENCIÓN! Cuando empaque productos líquidos, llene la bolsa a no más del 50%

CAPÍTULO 7

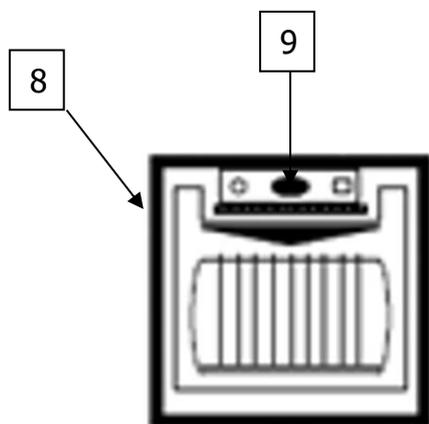
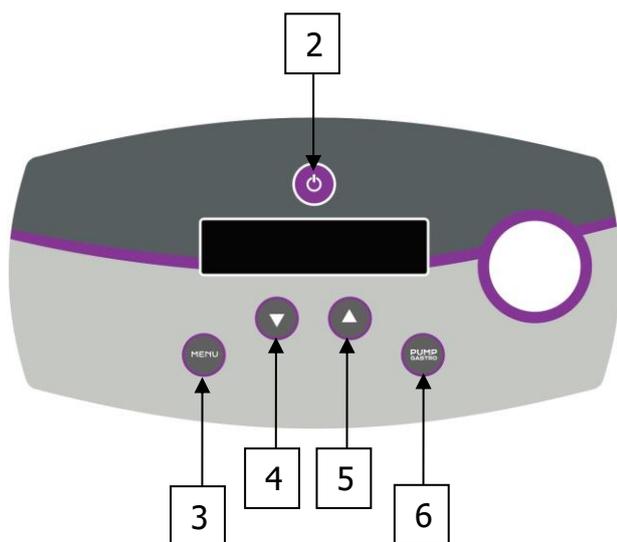
FUNCIONAMIENTO

El ciclo de vacío se activa automáticamente cuando se cierra la cámara de cristal. A continuación, se muestra un recuento porcentual creciente del vacío alcanzado.

Si la máquina está equipada con un sistema de gas, el suministro de gas se activa al final del vacío.

A continuación, la fase de soldadura y la fase de enfriamiento de la barra de soldadura. Al final del ciclo, la campana se abre de nuevo.

Pantalla y controles



Leyenda

1. Interruptor 0/1: Enciende y apaga la fuente de alimentación
2. Botón de encendido/apagado: activa e interrumpe el funcionamiento de la máquina
3. Botón "MENÚ": accede a los parámetros de funcionamiento de la máquina
4. Disminuye el valor del parámetro
5. Aumentar el valor del parámetro
6. Botón "PUMP GASTRO": pone en marcha y detiene el vacío en los contenedores, elimina la alarma de control de aceite.
7. Vacuómetro: detecta el vacío producido por el equipo dentro de la cámara.
8. Impresora (opcional): permite imprimir hasta 9 recibos con la fecha de caducidad indicada. Para sustituir el rollo de papel, pulse el botón 9 y tire de las dos lengüetas laterales hacia usted.

Selección de idioma, tipo de vacío, fecha y hora

Pulse el interruptor principal 0-1 (1)

Mantenga pulsado el botón "Menú" (3) mientras pulsa el botón de encendido/apagado (2)

Para modificar los valores ajustados, desplácese con los botones 4 y 5.

Para confirmar el ajuste y pasar a la siguiente opción pulse "Menú"(3)

Lang

Elija entre los idiomas inglés, italiano, español, alemán, francés, checo, eslovaco, esloveno, húngaro y serbio.

Display

Seleccione el modo de visualización de pantalla:

0: fijo: hora/fecha

1: intermitente: hora/fecha - ajuste de la máquina

HORA/FECHA

La hora se puede ajustar en formato de 24 horas y la fecha en formato DD/MM/AA.

TEXTO

Si la máquina está equipada con una impresora, es posible insertar un texto fijo que se mostrará en la parte inferior de cada etiqueta, que no se puede cambiar dentro del programa.

Configuración del programa

El aparato tiene 20 programas ajustables.

Pulse el interruptor principal 0-1 (1) para conectar la alimentación de la máquina

Pulse el botón de encendido/apagado (2)

---Programa 1

Desplácese con los pulsadores 4 y 5 para seleccionar el programa que desea modificar.

Mantenga pulsado el botón "Menú" (3) durante 3 segundos para modificar los ajustes del programa que aparece en la pantalla.

Utilice los pulsadores 4 y 5 para modificar los valores ajustados.

Pulse "Menú"(3) para confirmar el ajuste y pasar a la siguiente opción.

1. Ajuste del porcentaje de vacío

Vacio 99%

2. Vacío extra

Extra Vacio 0

Ofrece la posibilidad de prolongar el tiempo de aspiración, durante un máximo de 15 segundos, cuando la máquina ya ha alcanzado el 99% de vacío.

3. Vacío intermitente para líquidos y cremas

Vacio Tipo

1

Permite que la bomba funcione de forma intermitente, especialmente indicado para productos líquidos, cremosos o similares.

0: funcionamiento normal

1: funcionamiento intermitente.

El ciclo intermitente consiste en aspirar durante 4 segundos y hacer una pausa de 7 segundos hasta el vacío completo.

Si en el programa se ajusta el funcionamiento intermitente, en la información de ajuste de la máquina aparecerá el símbolo * para indicar que el vacío suave está activo.

4. Marinado

Marinado

1

Seleccione la duración del ciclo de marinado en minutos. El tiempo previsto es de 0 a 180 minutos. Al final del ciclo de marinado, la bolsa estará sellada.

Para detener el proceso de marinado sin sellar la bolsa, pulse el botón On / Off (2). La tapa se abrirá sin sellar la bolsa.

Para interrumpir el proceso de marinado con la bolsa cerrada, pulse el botón PUMP GASTRO (6).

Si el marinado está ajustado en el programa, aparecerá un símbolo # en la información de ajuste de la máquina. El marinado está activo.

5. Tiempo de soldadura

Soldar

2.0

Ajuste el tiempo de sellado (segundos y décimas de segundo) hasta conseguir un sellado homogéneo y compacto en las bolsas.

6. Gas

El parámetro sólo se muestra si la máquina está equipada con un sistema de gas

Gas

0.0

Seleccione el tiempo de suministro de gas.
Precaución: Para el correcto almacenamiento de los alimentos es necesario realizar un vacío total antes de introducir el gas. Compruebe que el porcentaje de vacío del programa es del 99%.

Conecte la manguera del cilindro a la boquilla en el exterior de la máquina. Asegúrese de que no hay fugas debido a conexiones inseguras y ajuste el manómetro de la botella a un valor de presión de aproximadamente 1 bar (1 ATM).



Asegúrese de que la presión del gas de entrada no es superior a 1 - 1,5 bar

7. Configuración de los días de almacenamiento

El parámetro sólo se muestra si la máquina está equipada con una impresora.

Impresión

Seleccione el número de recibos a imprimir (de 1 a 9).

Nota: Si el valor es cero, la impresora no imprimirá nada.

Pulse el botón "MENÚ" (3) para desplazar el cursor al segundo elemento editable, los días de almacenamiento del producto (de 1 a 183).

Nota: la impresión mostrará la fecha y el día actuales, así como la fecha de caducidad del producto configurado

8. Ajuste del texto con el nombre del producto

TEXTO

Utilice los pulsadores 4 y 5 para seleccionar el texto (máx. 16 caracteres) y avance pulsando el botón "Menú" (3)

Sellado manual

Durante el ciclo de trabajo normal, es posible soldar antes de que finalice el ciclo de vacío preestablecido, manteniendo pulsado el botón PUMP GASTRO (6) durante 3 segundo.

Vacío en bandejas GN

Conecte un extremo de la manguera de aspiración externa (OPCIÓN MANGUERA DE ASPIRACIÓN) a la boquilla de aspiración situada en el fondo de la cuba (figura 7.2) y el segundo extremo a la válvula del contenedor.



Figura. 7.2 Boquilla de aspiración

Después de asegurarse de que la válvula manual de ventilación de la tubería está cerrada (colocada hacia el manguito), pulse el botón "PUMP GASTRO" (6) para iniciar el ciclo de vacío.

Una vez alcanzado el nivel de vacío deseado en el interior del recipiente (compruebe el indicador de vacío), pulse de nuevo "PUMP GASTRO" (6) para finalizar el ciclo.

CAPÍTULO 8

Manipulación de la máquina en caso de no utilización prolongada

Si no tiene previsto utilizar la máquina durante un largo periodo de tiempo (más de 4 meses), realice el siguiente procedimiento:

- Desconecte la toma de corriente (o desconecte la alimentación general).
- Realice una limpieza a fondo de la estructura, de la cuba, de la barra de soldadura y la contrabarra.
- Retire el aceite de la bomba

- Proteja la máquina adecuadamente para mantenerla limpia, deje la tapa abierta para preservar la vida de los pistones de elevación de la tapa.

CAPÍTULO 9

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO



**ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA
DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA RED.**

Revisión periódica del aceite

Compruebe el nivel y el estado del aceite al menos cada 4 meses.

Si se envasan productos que liberan sustancias volátiles, el control debe ser más frecuente (por ejemplo, si se envasa harina, el aceite debe controlarse mensualmente).

Para comprobar el aceite, levante la estructura de la máquina (Figura 5.2) y mire a través de la ventana de inspección de la bomba (Figura 5.1).

Si el aceite es transparente pero el nivel es bajo, añada aceite hidráulico según las instrucciones del fabricante. No añada aceite por encima del nivel máximo indicado en la etiqueta.

Si el aceite está oscuro o turbio, póngase en contacto con su concesionario o centro de servicio para cambiar el aceite.



El filtro de la bomba debe ser revisado cada 20.000 horas de funcionamiento por personal autorizado.

Alarma de limpieza de la bomba

OIL aparecerá en la pantalla cada 5000 ciclos de

trabajo en lugar de la pantalla normal de stand-by. La alarma le recuerda que la bomba necesita ser revisada según las instrucciones del párrafo anterior.

Para eliminar el mensaje de alarma

1. Pulse el botón PUMP GASTRO (6)
2. Cierre la tapa manteniendo el botón pulsado.
3. Cuando la tapa esté cerrada, suelte el botón PUMP GASTRO (6).
4. Esperar a que la máquina complete el ciclo de fricción de las impurezas (unos 10 minutos)

ATENCIÓN! El ciclo de fraccionamiento de impurezas no sustituye al necesario mantenimiento del aceite en la bomba. El aceite debe sustituirse siempre que no tenga un aspecto claro y brillante (aproximadamente cada 4 meses o 2.000 ciclos de uso).

Limpieza interna de la cuba

Siguiendo unos sencillos consejos es posible mantener la higiene y el buen funcionamiento de la máquina.

Limpie las barras de soldadura (figura 8.1) y la contrabarra de silicona (figura 8.3) con alcohol.



Figura 8.1. Barra de soldadura dentro de la cuba.

Mantenimiento periódico

Compruebe periódicamente la integridad de la junta de la tapa (Fig. 8.2), la silicona de la contrabarra (Fig. 8.3) y la lámina de teflón de la barra de soldadura (Fig. 8.4).

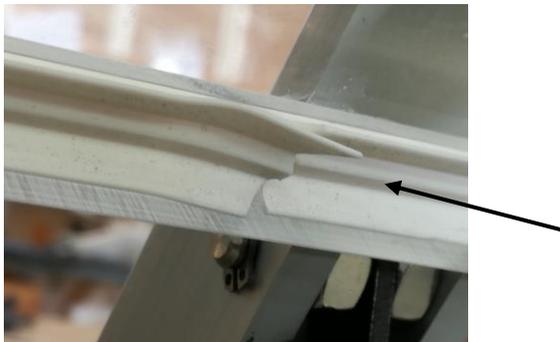


Figura 8.2. Junta

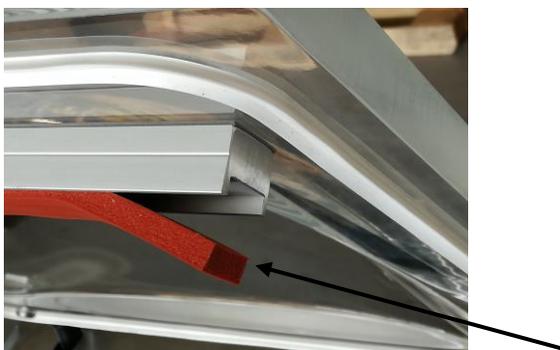


Figura 8.3. Lista de contraste de silicona.

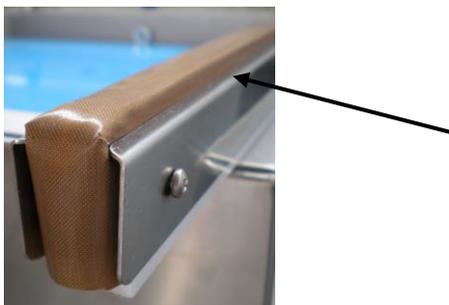


Figura 8.4. Barra de soldadura de teflón.

CAPÍTULO 10

PROBLEMAS Y SOLUCIONES

LA MÁQUINA NO PROPORCIONA UN BUEN VACÍO

1. Compruebe que el tiempo de vacío ajustado es de al menos 30 segundos.
2. Compruebe que la bolsa está colocada correctamente. El aire del interior de la bolsa debe poder salir por la boca de la misma. Añada o retire los estantes para que la superficie del producto esté al mismo nivel que la barra de soldadura y extienda la bolsa para mantenerla lo más recta posible. Limite el exceso de la bolsa más allá de la barra de sellado (máximo 2 cm).
3. Compruebe que el aceite es transparente. La cantidad correcta de aceite en la bomba y los cambios periódicos de aceite son cruciales para garantizar una buena calidad de vacío y la longevidad de la máquina.

LA MÁQUINA NO SUELDA

1. Compruebe que el tiempo de sellado es suficiente para sellar el tipo de bolsa introducida.
2. Compruebe que la bolsa está limpia y seca en la zona a sellar.
3. Compruebe que el tiempo de vacío es de al menos 20 segundos. La máquina sólo está diseñada para sellar después de crear un vacío en el sistema de aire.
4. Compruebe que el soporte de los pistones que empuje la barra de soldadura está limpio y libre de oxidación. Si este es el caso, lijear con papel de lija de grano fino