

FICHA TÉCNICA

EMPACADORA AL VACIO



CARACTERÍSTICAS:

MODELO: DZ260PD

MARCA: KUMBA

Fabricada en acero inoxidable 304. Panel de control de fácil manejo. Botón parada de emergencia. Barra selladora de 26 cm. Alarma sonora y visual. Ciclos de vacío entre 20 y 45 segundos.

Dimensiones: 50 x 33 x 38 cm.

Potencia: 0.37 Kw/h 120 Volts.

Capacidad: Bomba 10 metros cúbicos / hora

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2021

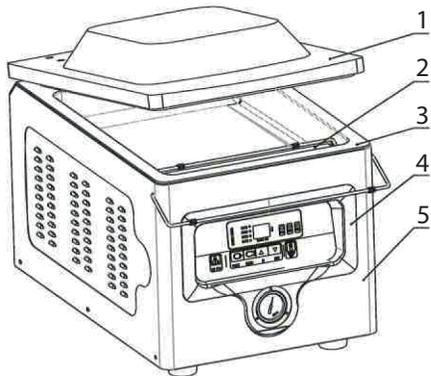
AVENIDA CARACAS # 17- 40
BOGOTÁ D. C. COLOMBIA
PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919
www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co



FICHA TÉCNICA

EMPACADORA AL VACIO

La selladora al vacío DZ se usa para sacar el aire del empaque y sellarlo automáticamente. El empaqueo al vacío reduce el oxígeno atmosférico limitando el crecimiento de hongos o bacterias y previniendo la evaporación de componentes volátiles. El largo de sellado de la máquina DZ260PD es 260 mm. Se usa para empaquetar varios objetos que se puedan acomodar en el empaque, así como pastas, líquidos y sólidos.



Visión general:

1. Tapa.
2. Barra de sellado.
3. Cámara de vacío.
4. Panel de control.
5. Cuerpo de la máquina.

Precauciones de seguridad:

Antes de operar la máquina, confirme que el voltaje de la fuente de alimentación coincida con el descrito en la placa informativa.

Asegúrese de que el tomacorriente, enchufe y cable estén en buenas condiciones de lo contrario de puede ocasionar un corto, fuego y daño del equipo.

No toque el interruptor, enchufe o tomacorriente con las manos húmedas.

No permita que personas no calificadas intenten reparar la máquina ya que pueden ocasionar corto circuito, daño de la misma y accidente.

Conecte el enchufe firme y correctamente para prevenir corto circuito y fuego debido al contacto insuficiente.

No hale directamente el enchufe para apagar la máquina mientras esté operando pues puede ocasionar un incendio.

No retuerza aplaste o hale el cable ya que lo puede romper y ocasionar un cortocircuito y fuego.

Instalación:

No encender sin haber revisado el nivel de aceite. Debe estar entre $\frac{1}{2}$ a $\frac{3}{4}$ según instrucciones adjuntas.

La máquina debe ser transportada en posición vertical y en sentido correcto. Nunca de debe ladear ya que se puede dañar la bomba y se puede salir el aceite.

Ubique la máquina en una superficie plana, nivelada y seca.

Se debe dejar un espacio de al menos 5 cm por todos los lados para permitir una buena ventilación.

La temperatura ambiente del lugar donde se opere la máquina debe estar entre 5 y 35°C.

Siempre conecte la máquina correctamente y con polo a tierra para prevenir incendio, cortocircuito o accidente.

Si la máquina no va a ser operada por largos períodos, siempre déjela desconectada.

AVENIDA CARACAS # 17- 40

BOGOTÁ D. C. COLOMBIA

PBX: 243 6035, Cel: 320 889 9919

www.joserrago.com.co. ventas@joserrago.com.co

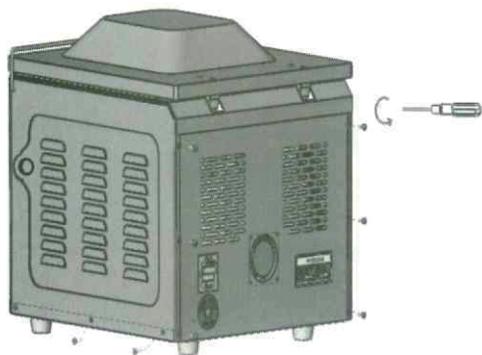


FICHA TÉCNICA

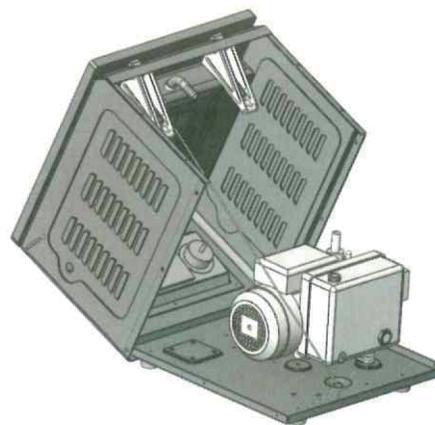
EMPACADORA AL VACIO

Llenado del aceite:

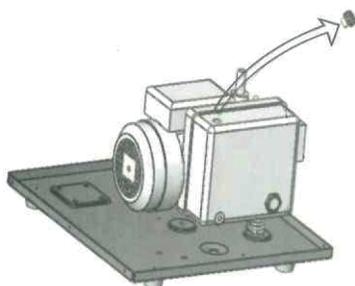
La bomba de vacío necesita aceite. Por favor desconecte la máquina antes de proceder con el llenado, siguiendo las siguientes recomendaciones.



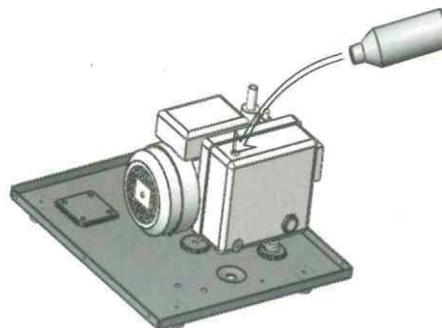
Quite los tornillos.



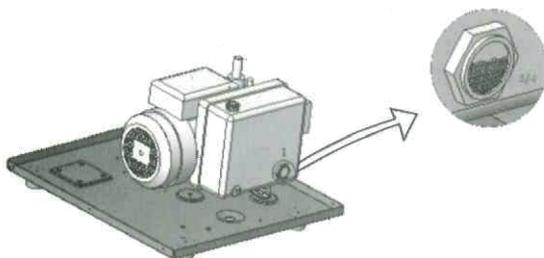
Abra la máquina.



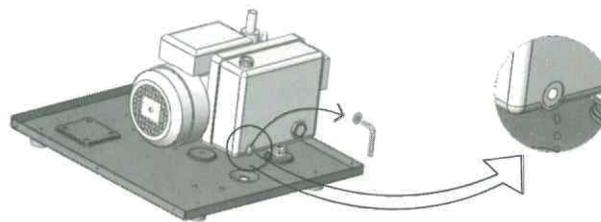
Quite el tapón o tapa del tanque de aceite.



Vierta el aceite en el tanque.



El volumen de aceite debe ser entre $\frac{1}{2}$ y $\frac{3}{4}$ de la ventada.



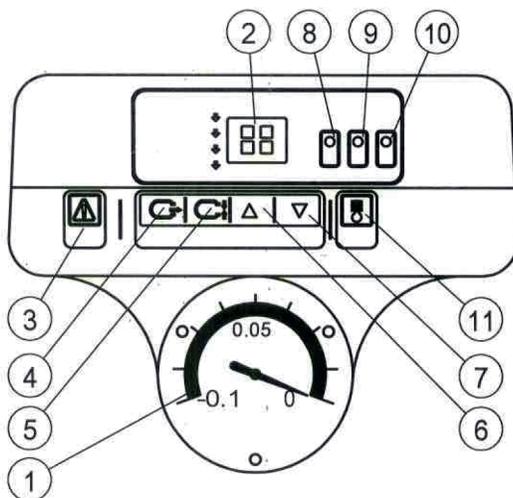
Después de 120 horas de uso, rellene el aceite. Si está turbio, reemplácelo. Desagüe quitando el tapón inferior.

FICHA TÉCNICA

EMPACADORA AL VACIO

Controles de la máquina:

1. Medidor de vacío.
2. Indicador de tiempo y modo. Muestra que la máquina está en espera, y conectada, pero no está funcionando todavía. El número indica el tiempo de vacío y sellado.
3. Botón de parada. Oprima este botón para cancelar cualquier proceso y volver a modo puesta en marcha.
4. Botón de vacío. Oprima este botón en el modo de puesta en marcha para pasar al modo de ajuste del tiempo de vacío. Ajuste este tiempo oprimiendo las teclas de “arriba” y “abajo”. Oprima el Ok o Vacuum otra vez para confirmar.
5. Botón de sellado. Oprima este botón en el modo de puesta en marcha para pasar al modo de ajuste del tiempo de sellado. Ajuste este tiempo oprimiendo las teclas de “arriba” y “abajo”. Oprima el Ok o Sellado otra vez para confirmar.
6. Botón “arriba”. Este botón solo está activo en el modo de tiempo de vacío y tiempo de sellado.
7. Botón “abajo”. Este botón solo está activo en el modo de tiempo de vacío y tiempo de sellado.
8. Indicador de baja temperatura de sellado.
9. Indicador de mediana temperatura de sellado.
10. Indicador de alta temperatura de sellado.
11. Temperatura de sellado. Presione este botón para seleccionar la temperatura de sellado.
12. Botón de ajuste. Oprima este botón para iniciar el modo de puesta en marcha y seleccionar Vacío, Sellado, Enfriado y Gaseado. Ajuste cada uno de ellos oprimiendo los botones de “arriba” y “abajo”. Presione “Ok” para confirmar.
13. Botón de confirmación.



Programación:

Rango de tiempo de vacío: 0 a 99 segundos. Normalmente lo recomendado son 20 segundos para sólidos y 25 segundos para líquidos.

Tiempo de sellado. 0 a 3.5 segundos. Normalmente lo recomendado son 1.5 segundos para sellado normal y 3 segundos para película gruesa.

Nivel de temperatura de sellado: Bajo, medio o alto. Para película gruesa seleccione “alto”.

Tiempo de enfriamiento: 2 segundos por defecto.

FICHA TÉCNICA

EMPACADORA AL VACIO

Operación:

Encienda la máquina teniendo en cuenta las precauciones recomendadas.

Seleccione el programa.

Coloque el objeto en la bolsa plástica, ubíquela en la cámara de vacío, levante la barra metálica para sostener la abertura de la bolsa, cierre la tapa de la cámara. Se inicia el proceso.

El producto (alimento) debe estar con temperatura de refrigeración, inferior a 4°C. Con temperaturas superiores el equipo se contamina y se daña.

La máquina ejecutará los 4 programas: Vacío, sellado, enfriado y gaseado consecutivamente. Enseguida la tapa se abrirá automáticamente. Retire el alimento y refrigérelo nuevamente.

Mantenimiento:

El mantenimiento regular es necesario para garantizar una larga vida útil de la máquina, evitar problemas y obtener un sellado óptimo. Si la máquina se usa constantemente, por favor haga el mantenimiento más seguido. Si tiene dudas acerca de las actividades de mantenimiento de la máquina o si ésta deja de funcionar correctamente, siempre contacte al distribuidor.

Limpie el compartimento, pero no utilice abrasivos pues dañan la cubierta transparente.

Este equipo debe ser operado por profesionales experimentados en uso de maquinaria.

IMPORTANTE: Semanalmente revise el nivel del aceite y complemente el faltante a un máximo de $\frac{3}{4}$ del nivel marcado en la ventanilla. Si el aceite está turbio, reemplácelo.

Características sujetas a cambio sin previo aviso. 10/2021