



Агро ресурс

пищевое и упаковочное оборудование

(351) 222-42-43

454036, г. Челябинск

(351) 726-42-46

Свердловский тракт 12, 1 этаж

www.agro74.ru

www.agrozavod.ru

email: agro74@agro74.ru

8-800-5555-905

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВАКУУМНОЙ УПАКОВОЧНОЙ МАШИНЫ DZ-280A/DZ 280-2SD



Краткая характеристика

Машина имеет ручную систему управления и автоматическую систему защиты против перегрева. Машина отличается малогабаритностью, малой энергоемкостью, в то же время, обладает широким спектром сфер применения и простой в эксплуатации. Проведенная экспертиза показала превосходство данной машины над зарубежными аналогами.

Машина предназначена для вакуумного упаковывания или запаивания без вакуумонизации и хранения продовольственных и непродовольственных товаров, таких как электронные компоненты, схемы, одежда из шерсти, украшения из золота и серебра, уникальная живопись, свежие и сушеные фрукты, чай, приготовленное мясо и т.д. Благодаря герметичной упаковки вакуумной машины, продукты сохраняют свежесть на более длительный срок, что особенно удобно на природе или во время путешествий. Промышленные товары защищены от влаги, пыли, эрозии и окисления.

Вакуумное упаковывание товаров широко используется в сети крупных и мелких торговых организаций, медицинскими учреждениями, в ресторанах и гостиницах. Данная машина обеспечивает предпринимателей экономическими выгодами, а потребителей – высоким качеством обслуживания.

Все виды пищевых продуктов, упакованные при помощи данной машины могут иметь более долгий срок годности. Если хранить упакованные товары в холодильнике, то эффект может быть намного лучше. Пищевые продукты не теряют влагу и не заветриваются.

Сегодня небольшой упаковочный механизм может решить проблему, которую рефрижератор не решил за много лет.

Это лучший помощник на кухне, а также – лучший подарок друзьям.

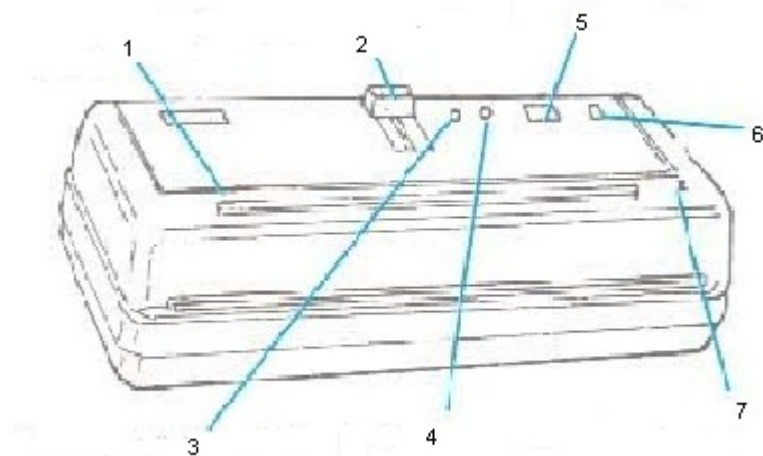
Упаковщик поможет вам на работе и в быту, позаботится о вашем здоровье.

Технические характеристики

- (1) Предел вакуумирования 0.035 Кпа
- (2) Толщина запаиваемого материала 40-280 мм
- (3) Напряжение 220В, 50Гц
- (4) Продолжительность вакуумирования: авто запаивание, ручное управление
- (5) Габариты 350 x 140 x 70 мм

(6) Вес 2.4 кг

Способ эксплуатации и регулировки



1. кнопка запуска процесса запаивания
2. кнопка выдвижения металлической пластины для вакуумирования
3. индикатор открытой крышки
4. индикатор запаивания
5. кнопка установки времени запаивания
6. пуск
7. верхняя крышка машины

Герметичная пластина пресса и герметичная пластина резины гарантируют защиту от утечки газа. Горячая пластина защищена тканью для предотвращения поврежденных вакуумных мешков.

1. Прижмите верхнюю крышку машины. Когда вы услышите щелчок, замок с обеих сторон открыт, крышку можно поднять.
2. Нажмите на Пуск, поместив включатель модели D в положение “ – “ , а модель B – “ 0 ” .
3. Положите полиэтиленовый пакет, в который помещены продукты, на запаивающую поверхность таким образом, чтобы верхний и нижний слой пакета разделила металлическая пластина. Продукты не должны занимать более $\frac{3}{4}$ пакета. Проследите, чтобы мешок лежал ровно, без замятий.

4. При помощи кнопок “+”, “-” выберите время упаковывания согласно толщине мешка. Среднее время упаковывания – 7-8 секунд. До разогрева машины до рабочей температуры время упаковывания более продолжительное.
5. Когда вакуумирование закончено, нажмите на кнопку запаивания. Вакуумный наконечник автоматически отключится и перейдет в исходное положение. Загорится индикатор механизма запаивания, начнется отсчет продолжительности запаивания.
6. Когда индикатор запаивания погаснет, вы услышите специфический звук. Это означает, что запаивание закончено и машина автоматически отключится. Нажмите на верхнюю крышку. И вытащите упакованный пакет.
7. Чтобы не засорился газовый наконечник, предусмотрено наличие фильтра, который необходимо периодически чистить. Дальнейшее использование фильтра возможно только после его полного высыхания.
8. Если вам необходимо только запаивание, вакуумный наконечник выдвигать не нужно. Нажмите пуск.
9. Если в мешке находится большое количество жидкости, то возможен выход влаги из газового отверстия. Это нормальное явление, но вы должны исключить попадание воды в наконечник.
10. Упаковывать следует только свежие продукты. Если продукт начинает портиться, упаковывание исключено. Время по-разному влияет на продукты. Некоторые продукты выделяют газ, вследствие чего пакет становится больше. Это нормальное явление.
11. При перегреве машина автоматически отключается. Звуковой сигнал станет более низким и термосклеивание прекращается. Когда машина достигнет нормальной температуры, механизм может работать в обычном режиме.

Возможные неисправности и способ их устранения

Не включается:

- ³⁵₁₇ проверьте исправность электропитания и правильность подключения
- ³⁵₁₇ проверьте провод
- ³⁵₁₇ проверьте предохранитель
- ³⁵₁₇ проверьте не было ли автоматического отключения от перегрева

Неправильная вакуумная изоляция:

- ³⁵₁₇ проверьте правильность положения пластинки насоса и пленки
- ³⁵₁₇ проверьте количество упаковываемого товара в пакете (не более $\frac{3}{4}$ объема)
- ³⁵₁₇ проверьте не засорился ли наконечник
- ³⁵₁₇ проверьте нет ли утечки газа

Нарушение процесса вакуумной упаковки:

- ³⁵₁₇ проверьте правильность зажима крышки
- ³⁵₁₇ проверьте не был ли зажат пакет
- ³⁵₁₇ проверьте правильность выбора продолжительности упаковывания

Примечания

1. Машину необходимо постоянно содержать в чистоте.
2. Машина имеет автоматическую защиту от перегрева.
3. Если продукт имеет повышенную влажность, перед упаковыванием его необходимо поместить в емкость.
4. Продолжительность упаковывания первых партий товара немного больше, после разогрева машины до рабочего состояния, время должно достичь оптимального.
5. Время вакуумной обработки зависит от толщины мешков. Если продолжительность вакуумной изоляции больше нормативного, необходимо проверить не происходит ли утечка газа. Средняя продолжительность вакуумной обработки – не более 12 сек.
6. Не пытайтесь самостоятельно устранять возникшие неисправности.

Срок годности товаров, которые подверглись вакуумному упаковыванию

	Неупакованные			Упакованные	
	вид продукта	температура	срок годности	степень заморозки	Срок годности
хранение в холодильнике	свинина	-2-0	2-4	замороженные	30
	говядина, баранина	-2-5	2-3	замороженные	30

	курица, утка	-2-2	2	замороженные	30
	другое мясо	-2-1	2	замороженные	30
	морепродукты	1-2	3	замороженные	30
	колбасные изделия	2-6	4-5	охлажденные	180
	молочные продукты	2-5	5-6	охлажденные	15
	яйца	2-7	10	охлажденные	30-40
	бобовые культуры				
овощи	шпинат	1-8	3-7	охлажденные	30
	цветная капуста	1-8	3-7	охлажденные	45
	свежие овощи	1-8	3-7	охлажденные	30
	фасоль, чечевица	1-8		охлажденные	45
	зеленые бобы	1-8	3-7	охлажденные	45
	тыква	1-8	3-7	охлажденные	40
	грибы	1-8	3-7	охлажденные	180
	помидоры	1-8	3-7	охлажденные	60
	зеленые овощи	1-8	3-7	охлажденные	30
	соленые овощи	1-5	3-7	охлажденные	180
фрукты	лимоны	1-5	5-4	охлажденные	30
	яблоки	1-5	2-3	охлажденные	25-30
	ананас	1-5	3-4	охлажденные	25-30
полуфабрикаты	Наименование				
	Мясные консервы			охлажденные	180
	Консервы морепродуктов			охлажденные	180