

MACCHINE SOTTOVUOTO A CAMPANA

RISOLUZIONE ALLARME "OIL" E CONSIGLI DI BUON USO PER EVITARE GUASTI ED ALLUNGARE LA VITA DELLE MACCHINE A CAMPANA

1. Controllare il livello dell'olio

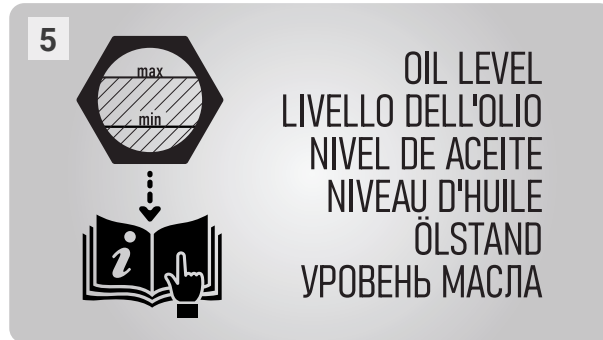
Controllare il livello e lo stato dell'olio almeno ogni 6 mesi.

Se si confezionano prodotti che rilasciano sostanze volatili il controllo deve essere più frequente (Ad esempio, se si confezionano farinacei il controllo dell'olio dovrà avvenire con cadenza mensile)

Per controllare l'olio, svitare il pannello posteriore della macchina con un cacciavite e visionare l'oblò di ispezione della pompa (2).



- 1 Tappo di rabbocco dell'olio
- 2 Oblò di ispezione livello olio
- 3 Tappo di svuotamento della pompa
- 4 Tappo per deflusso dell'olio
- 5 Etichetta di riferimento del livello dell'olio



Se l'olio è trasparente e il livello è compreso nei livelli indicati in etichetta (5) si può continuare ad usare la macchina senza sostituire l'olio. Per togliere la scritta OIL azzerare il contatticli (Par. 1.1)

Se l'olio è trasparente ma il livello è basso, aggiungere olio idraulico (Par 1.2).

Non aggiungere olio oltre il livello massimo indicato nell'etichetta!

Dopo aver rabboccato l'olio azzerare il contatticli (Par. 1.1).

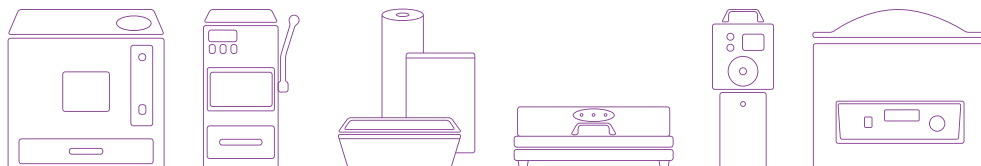
Se l'olio è scuro o torbido contattare il rivenditore o centro di assistenza tecnica per effettuare il cambio dell'olio.

1.1 Azzerare il contatticli

Le macchine della linea TOP sono dotate di un contatticli che fa apparire l'allarme "OIL" sullo schermo ogni 10.000 cicli.

L'allarme OIL indica che sono stati eseguiti 10.000 cicli ma non dà informazioni circa il livello o la pulizia dell'olio, che devono essere controllati dall'oblò di ispezione.

- premere il tasto PUMP GASTRO
- mantenendo premuto il pulsante chiudere il coperchio
- quando il coperchio sarà chiuso rilasciare il tasto PUMP GASTRO
- attendere che la macchina completi il ciclo di frizionamento delle impurità (circa 10 minuti)



1.2 Quantità e tipo di olio sulle pompe installate sulle macchine a campana Besser Vacuum

POMPA	M3	Q.TA' TOTALE OLIO NELLA POMPA	VISCOSITA' OLIO IDRAULICO
DVP	6	0,25 l	32
DVP	8	0,25 l	32
DVP	12	0,5 l	32
DVP	20	0,5 l	32
DVP	25	1 l	32
BUSCH	8	0,25 l	32
BUSCH	16	0,5 l	32
BUSCH	21	0,5 l	32
BUSCH	25	0,5 l	32
BUSCH	40	1 l	100
BUSCH	60	2 l	100
BUSCH	100	2 l	100
SL	18	0,5 l	32

2. Quando la macchina non è utilizzata, lasciare il coperchio aperto

Se il coperchio viene chiuso quando la macchina non è in funzione i pistoncini a gas rischiano un'usura precoce.

3. Far scaldare la pompa prima di utilizzarla

Se la macchina è posizionata in un luogo freddo o si dovesse raffreddare durante un periodo di inutilizzo (per esempio di notte), far scaldare la pompa senza sforzo prima di utilizzare la macchina.

Sulle macchine dotate del pulsante PUMP GASTRO: premere il pulsante e lasciare la pompa accesa per 4 secondi, poi ripremere nuovamente il tasto per terminare il riscaldamento.

Attendere 3 secondi con la pompa spenta (riposo).

Ripetere il ciclo completo di riscaldamento e riposo per altre 3 volte.

Non superare mai i 4 secondi di riscaldamento, rispettare i tempi di riscaldamento e riposo indicati.

Sulle macchine non dotate del pulsante PUMP GASTRO: abbassare il coperchio senza chiuderlo completamente e lasciarlo in posizione semichiusa. Lasciare la pompa accesa per 4 secondi poi risollevare il coperchio e lasciar riposare altri 3 secondi (riposo). Ripetere l'operazione altre 3 volte.

Non superare mai i 4 secondi di riscaldamento, rispettare i tempi di riscaldamento e riposo indicati.

4. Non mettere sottovuoto cibi caldi

Il vapore emanato dal cibo caldo viene aspirato durante il vuoto. Le particelle di vapore si depositano all'interno della pompa, creano ruggine e danneggiano inevitabilmente la pompa.

5. Se si prevede di non utilizzare l'apparecchiatura per un lungo periodo (più di 4 mesi), eseguire la seguente procedura:

- Scollegare la presa elettrica (o disinserire l'alimentazione elettrica generale)
- Effettuare un'accurata pulizia della carrozzeria, della vasca, della barra saldante e controbarra
- Togliere l'olio dalla pompa
- Proteggere la macchina in modo adeguato per mantenerla pulita, lasciando il coperchio aperto

6. Pulire frequentemente la camera di decompressione con prodotti non abrasivi e adatti al contatto con alimenti

La polvere e l'eventuale sporco che si deposita nella camera di decompressione vengono aspirati durante il ciclo di vuoto. Le particelle di vapore si depositano all'interno della pompa ove non è possibile pulirle se non con accurati lavaggi.

7. Non inclinare la macchina durante l'eventuale movimentazione

Tutte le macchine non devono mai essere inclinate durante l'eventuale movimentazione, bensì tenute sempre nella posizione di appoggio.

8. Cambiare la guarnizione del coperchio e il nastro te lonato della barra saldante quando sono usurati

Se la guarnizione del coperchio è usurata, schiacciata o slacciata, viene pregiudicata la qualità del vuoto con il rischio di deperimento anticipato dei cibi messi sottovuoto.

Se il nastro te lonato è bruciato non si esegue una corretta saldatura del sacchetto, tale da garantire nel tempo la tenuta del vuoto.