

OBJETO

El objeto de esta instrucción es describir la puesta en marcha y el funcionamiento de la Envasadora a vacío.

Este equipo está registrado en el Inventario de Máquinas y Equipos de la Planta Piloto con la identificación SP152.

REFERENCIAS

Manual de Instrucciones.

DESARROLLO

Puesta en marcha:

1. Conectar a la red eléctrica. Soltar la tapa de la campana de la sujeción y girar el conmutador **I / 0** a la posición de encendido. **La tapa debe estar siempre abierta** mientras no se esté envasando, ya que su cierre provoca el inicio del programa seleccionado.
2. Pulsar la tecla con un sol y cerrar la tapa: precalentamiento de la bomba durante 60 segundos. Debe hacerse cuando la bomba está fría.
3. Seleccionar el programa de envasado adecuado para el producto mediante las teclas **"PROG"** y las flechas de subida y bajada. Pulsar otra vez **"PROG"** para fijar el programa escogido. Las características de cada programa se resumen en el ANEXO 1 y se refieren a: porcentaje relativo de vacío, sellado simple o doble, tiempo de sellado, inyección o no de gas.

ATENCIÓN: para los programas con inyección de gas, seleccionar 2 bares de presión de salida en el manorreductor de la botella.

4. Colocar la bolsa o bolsas a envasar dentro de la campana con el extremo abierto sobre las barras de termosellar, evitando en lo posible la formación de pliegues.
5. Cerrar la tapa de metacrilato y esperar a que se abra automáticamente cuando termina el programa escogido. Retirar el producto ya envasado y comprobar visualmente la calidad del termosellado.
6. Girar el conmutador **I / 0** a la posición de apagado.

Limpieza:

1. Desconectar de la red eléctrica.
2. Limpiar y desinfectar la campana de vacío y la tapa con cualquier producto neutro utilizado en la industria alimentaria.

DOCUMENTACIÓN

Registro de utilización.

Registro de Mantenimiento.

ANEXO 1

PROG.	VACÍO	GAS	SELLADO	PRODUCTOS
P1	Normal	0%	Simple	Curados, charcutería, quesos
P2	Alto	0%	Doble	Carne fresca, charcutería, precocinados
P3	Bajo	0%	Simple	Productos especiales
P4	Sin vacío (50%)	0%	Simple	Cerrar bolsas con muy poco vacío
P5	TEST	0%	-	Programa de test
P6	Progresivo	0%	Simple	Salsas, productos con líquido, queso
P7	Soft Air	0%	Simple	Bandejas, tarros, productos blandos
P8	Inteligente	0%	Simple	Cualquier producto
P9	Normal	20%	Simple	Charcutería, precocinados, quesos
P10	Normal	65%	Simple	Charcutería, precocinados, pastelería, bollería
P11	75%	0%	Simple	
P12	Normal	0%	Doble	
P13	Normal	65%	Doble	
P15	0%	0%	Simple	Sólo sellado
P16	Soft Air	0%	Simple, +tiempo	
P17	Alto	0%	Simple, +tiempo	
P30	Test	0%	-	Comprobación pérdidas de vacío