TERMOSIGILLATRICE DI VASCHETTE
VUOTO GAS

MODELLO / MODEL

VGT 400
VGT 430

MADE IN ITALY

MANUALE D'ISTRUZIONI / INSTRUCTION MANUAL

Ver. 2 Rev.2.1 12/2021

E' vietato la riproduzione. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente manuale può essere prodotta o diffusa con qualsiasi mezzo, fotocopie, microfilm o altro, senza il consenso scritto della WAAGE s.r.l.

Partial or total reproduction prohibited. All rights reserved. No part of this manual can be produced or propagated by any means photocopies, microfilm or other without the written consent of WAAGE s.r.l.

INDICE

PROGRAMMAZIONE PANNELLO COMANDO

VERSIONE	Pag. 4
PANNELLO DI CONTROLLO	Pag. 4
DESCRIZIONE TASTI	Pag. 4
MODO LAVORO	Pag. 6
PROGRAMMA AUTOMATICO	Pag. 6
PROGRAMMA VUOTO IN %	Pag. 6
PROGRAMMA VUOTO IN SECONDI	Pag. 6
PROGRAMMA SALDA	Pag. 6

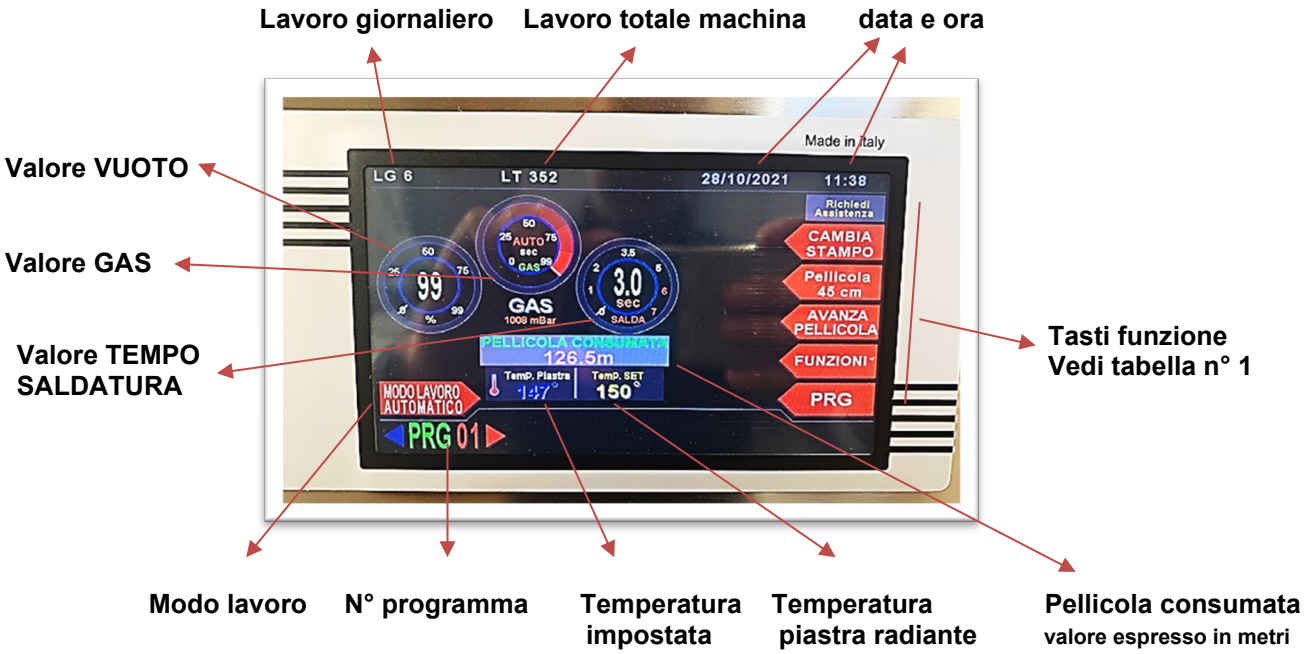
INFORMAZIONI GENERALI	
INTRODUZIONE	Pag. 7
IDENTIFICAZIONE DELL' APPARECCHIO	Pag. 7
NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE	Pag. 7
GARANZIA	Pag. 7
MOVIMENTO E DISIMBALLO	Pag. 8
CAMPO D'IMPIEGO	Pag. 8
SIMBOLI	Pag. 8

USO DELL' APPARECCHIO	
DESCRIZIONE PRODOTTO	Pag. 9
DIMENSIONI	Pag. 9
USO DELL' APPARECCHIO	Pag. 9
ISTALLAZIONE ARIA GAS INERTE / ARIA	Pag. 9
ISTALLAZIONE E SOSTITUZIONE FILM	Pag. 9
SOSTUTUZIONE STAMPO E CONTROSTAMPO	Pag. 11
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE 220 V 50/60 Hz	Pag. 12
TENSIONE DI ALIMENTAZIONE 400 V 50/60 Hz	Pag. 12
NORME GENERALI DI IMPIEGO	Pag. 13

MANUTENZIONE	
SOSTITUZIONE DELL'OLIO POMPA	Pag. 13
SOSTITUZIONE GUARNIZIONE	Pag. 13
SMALTIMENTO	Pag. 14
GIUDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	Pag. 15

PANNELLO DI CONTROLLO

Il pannello VGT e completamente TOUCH



DESCRIZIONE TASTI
Tabella n° 1

TASTO	DESCRIZIONE
Valore VUOTO	Visualizza parametro vuoto (vedi tasto PRG)
Valore GAS	Visualizza parametro immissione del gas (vedi tasto PRG)
Valore TEMPO DI SALDATURA	Visualizza parametro tempo di saldatura piastra (vedi tasto PRG)
Modo lavoro	SELEZIONA IL MODO LAVORO • **AUTOMATICO** • **VUOTO IN %** • **VUOTO IN SECONDI** • **SALDATURA**
N° programma	Visualizza il numero programma impostato Programmi da 1 a 20
Temperatura impostata	Visualizza parametro temperatura impostata (vedi tasto PRG)
Temperatura piastra radiante	Visualizza la temperatura della piastra effettiva (la temperatura puo oscillare con un – 10 / + 10 gradi
Pellicola consumata	Visualizza i metri di pellicola svolti valore espresso in metri Questo parametro si azzera quando viene sostituita la pellicola in automatico

PRG	Selezionando il tasto PRG si entra nel programma selezionato per impostare i valori di lavoro Selezionando i valori e possibile modificarli Per uscire dalla programmazione digitare exit **IMPORTANTE!** Selezionando il modo lavoro AUTOMATICO il valore VUOTO e il valore GAS non possono essere modificati, Inquanto la macchina riconosce il 99 % di vuoto eliminato e inserisce il 99 % di gas, per una perfetta confezione.
Funzioni	Riservato al reparto tecnico (protetto da password)
Avanza pellicola	Avanza pellica serve quando andiamo a sostituire il film, posizionato il film sul recuro film selezionare avanzamento pellicola per far aderire il film nella posizione giusta.
Pellicola … cm	Possiamo impostare l'avanzamento pellico dopo la vasca in modo da ottimizzare il film. Non adare al di sotto dei 40 cm
Cambio stampo	Selezionando cambio stampo la macchi va in blocco e si mette in sicurezza per cambiare stampo e controstampo.

MODO LAVORO

- PROGRAMMA AUTOMATICO 20 PROGRAMMI
- PROGRAMMA VUOTO IN % 20 PROGRAMMI
- PROGRAMMA VUOTO IN SECONDI 20 PROGRAMMI
- PROGRAMMA SALDA 20 PROGRAMMI

IMPOSTAZIONE PROGRAMMI

PROGRAMMA AUTOMATICO

Il programma vuoto AUTOMATICO e stato studiato per rendere le confezioni sempre perfette ed omogenee, tramite un sensore olfattivo posiziona all'interno della macchina.
All'avvio del ciclo il programma automatico toglie tutta l'aria all'interno della confezione e inserisce il gas inerte nella stessa percentuale tolta. Questo programma può essere usato su ogni tipo di vaschetta che utilizziamo e in ogni settore di utilizzo es. carni – verdure – pasta – ittico.

TEMPERATURA	10 – 200 °	
VUOTO	AUTOMATICO	99 %
GAS	AUTOMATICO	99 %
SALDATURA	1 A 9 sec	
GIORNI SCADENZA	Solo con stampante integrata	
NOME PRODOTTO	Nome prodotto da confezionare	

PROGRAMMA VUOTO %

Il programma vuoto % vi dà la possibilità di settare la percentuale di vuoto e di gas .
Questo programma può essere usato su ogni tipo di vaschetta che utilizziamo e in ogni settore di utilizzo es. carni – verdure – pasta – ittico.

TEMPERATURA	10 – 200 °
VUOTO	20 a 99 %
GAS	1 a 30 sec.
SALDATURA	1 A 9 sec
GIORNI SCADENZA	Solo con stampante integrata
NOME PRODOTTO	Nome prodotto da confezionare

PROGRAMMA VUOTO SEC.

Il programma vuoto SEC vi dà la possibilità di settare la percentuale di vuoto e di gas .
Questo programma può essere usato su ogni tipo di vaschetta che utilizziamo e in ogni settore di utilizzo es. carni – verdure – pasta – ittico.

TEMPERATURA	10 – 200 °
VUOTO	5 a 60 sec.
GAS	1 a 30 sec.
SALDATURA	1 A 9 sec
GIORNI SCADENZA	Solo con stampante integrata
NOME PRODOTTO	Nome prodotto da confezionare

PROGRAMMA SALDATURA

Il programma vuoto SEC vi dà la possibilità di settare la percentuale di vuoto e di gas .
Questo programma può essere usato su ogni tipo di vaschetta che utilizziamo e in ogni settore di utilizzo es. carni – verdure – pasta – ittico.

TEMPERATURA	10 – 200 °
VUOTO	5 a 60 sec.
GAS	1 a 30 sec.
SALDATURA	1 A 9 sec

INTRODUZIONE

Il manuale di istruzioni fornisce tutte le informazioni necessarie per l'impiego, la conservazione e lo smaltimento dell'apparecchio, è da considerarsi parte integrante dell'apparecchio e come tale deve essere conservato e custodito per tutta la durata dello stesso.

L'acquirente ha l'obbligo di leggere attentamente il presente manuale per l'uso e la manutenzione del sottovuoto.

Seguire scrupolosamente tutti i consigli e le direttive presenti in questo manuale, in quanto il funzionamento e la conservazione della, dipendono del corretto uso delle applicazioni dei suggerimenti di seguito descritti. La casa costruttrice si declina da ogni responsabilità per danni a persone, cose o animali, derivante dalla mancata osservazione delle prescrizioni riportate nel presente manuale, dalle avvertenze per la sicurezza, dalle modifiche apportate sull'apparecchio senza autorizzazione, dalle manomissioni e dell'impiego di parti di ricambio non originali.

IDENTIFICAZIONE DELL' APPARECCHIO

L'apparecchio è identificato attraverso una targa posta sul lato posteriore, sulla quale si possono rilevare le seguenti informazioni:

Dati generali:

• Nome e recapito del costruttore:
• Modello, Matricola e marcatura CE
• Tensione, frequenza e potenza nominali

⚠	***ATTENZIONE! E' assolutamente vietato manomettere, o alterare in qualsiasi modo o asportare la targa di identificazione dell'apparecchio. Non coprirla con nastri adesivi o altro in quanto deve risultare sempre ben visibile.***

NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENIONE

- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi.
- In caso di guasti o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici.
- Non immergerlo in acqua.
- Non affidarne l'uso ai bambini o a persone non qualificate.
- Staccare la spina prima di effettuare qualsiasi operazione diversa dal confezionamento.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnere l'interruttore e disinserire la spina di rete.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina della presa elettrica.
- Verificare periodicamente il livello dell'olio motore, in caso di sostituzione rivolgersi presso un Centro Tecnico di Assistenza Autorizzato.
- In caso di riparazioni o sostituzione dei componenti, utilizzare ricambi originali.
- In caso di incompatibilità tra la spina di alimentazione di fabbrica e la vostra, fatela sostituire da un Centro Tecnico di Assistenza.
- Si ***sconsiglia*** l'uso di adattatori non omologati e/o prolunghe.

GARANZIA

Tutti i prodotti vengono sottoposti a severi controlli qualitativi funzionali prima dell'istallazione da parte della casa costruttrice e sono garantiti da tutti i difetti di fabbricazione.

La garanzia ha durata di 12 mesi dalla data di vendita riportata sul documento di consegna.
Oltre allo scadere del normale periodo di copertura, la garanzia si riterrà immediatamente decaduta nei seguenti casi:

- Targa di identificazione dell'apparecchio manomessa.
- Modifiche sull'apparecchio senza la preventiva autorizzazione scritta del costruttore.
- Mancato rispetto delle indicazioni riportate nel presente manuale.
- Uso dell'apparecchio diverso da quello riportato nel presente manuale.
- Danni subiti dall'apparecchio derivati da fattori esterni.
- Operazioni di conduzione, riparazione e manutenzione svolte da persone non specializzate.

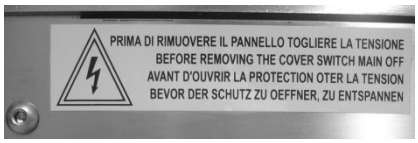
MOVIMENTO E DISIMBALLO

Al ricevimento dell'imballo il cliente è tenuto a verificare l'integrità, comunicando tempestivamente al corriere o all'addetto al trasporto, eventuali anomalie mancanze o danni evidenti.
Dopo aver tolto l'imballo, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio, in caso di dubbi, non utilizzatelo e rivolgetevi al rivenditore.
Gli elementi dell' imballo non devono essere lasciati alla portata dei bambini o disperderli nell'ambiente.

CAMPO DI IMPIEGO

La confezionatrice vuoto gas sono stata progettate e studiate per effettuare il vuoto in vaschette e termosigillate.
Non è consentito l'uso dell'apparecchio con modalità o per finalità diverse da quelle indicate dal costruttore nel presente manuale.

SIMBOLO

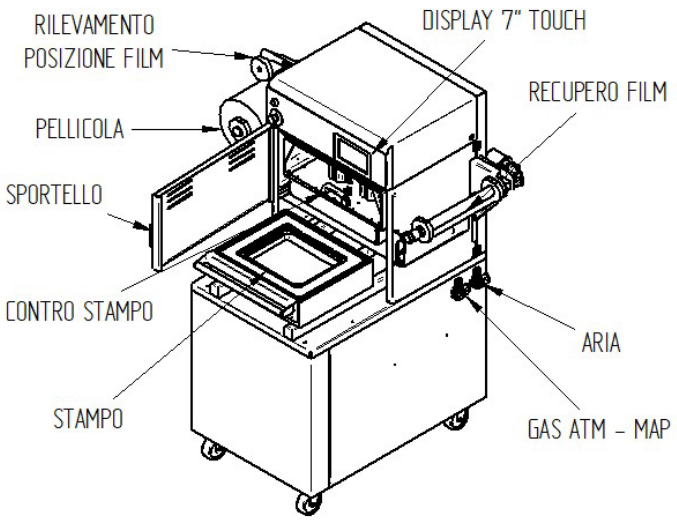


DESCRIZIONE PRODOTTO

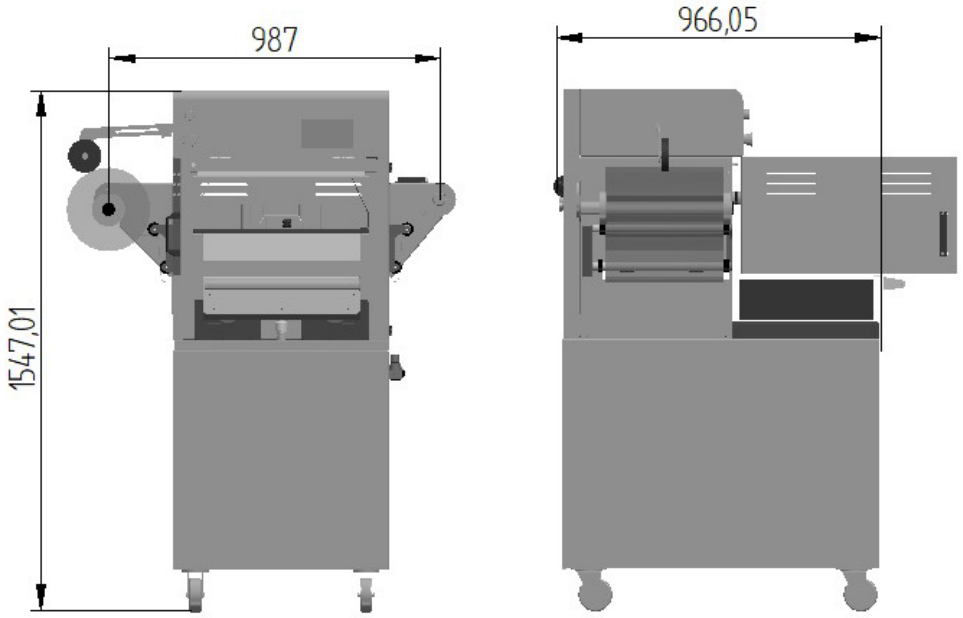
Le confezionatrici vuoto gas indicate per il confezionamento di prodotti asciutti e/o stagionati e di prodotti contenenti umidità in vaschetta, grazie al principio di funzionamento basato sulla creazione del vuoto all'interno di una camera (o vasca) all'interno della quale è collocato il prodotto.
Il vuoto massimo viene raggiunto in un tempo che dipende dal volume d'aria che viene aspirato, pertanto è consigliabile utilizzare sempre il numero massimo di ripiani compatibilmente con le dimensioni del prodotto da confezionare, questo Vi permetterà di abbreviare i tempi di realizzazione del vuoto e gas inerti.

Le confezionatrici vuoto gas sono realizzate dalle seguenti parti:

- Vasca in monoblocco alimentare (o camera vuoto), all'interno della quale viene realizzato il vuoto, ed eseguite la sigillatura delle vaschette tramite una piastra radiante
- struttura in acciaio inox.
- Pompa per il vuoto ad alta prestazione a ricircolo, dotato di un vetrino spia di livello olio.
- Impianto di aspirazione dell'aria formata da raccordi e tubi che collega la camera per il vuoto con la pompa.
- Impianto elettrico comprende scheda elettronica di potenza con porta fusibili, contattori/termiche e connessioni.
- Cruscotto in plastica sulla quale sono collocati il pannello comandi e interruttore generale.



DIMENSIONI



USO DELL APPARECCHIO

- Gas inerte / MAP, collegare la bombola alla macchina mediante l inserimento del tubo nell apposito attacco gas posizionato sul pannello posteriore, la macchina e dotata di serie di un manometro e regolatore, di fabbrica regolato a 1,5 atm. Aprire la valvola della bombola e regolare la pressione della bombola a 5 atm.
- Posizionare il numero massimo di ripiani che la camera può contenere in relazione alle dimensioni del prodotto da confezionare.
- Posizionare le vaschette all interno dell apposito stampo.
- Posizionare il film sugli apposti rulli di scorrimento, far scivolare il film e farlo passare nel apposito reggi film.
- Far scivolare il carrello all interno della macchina fine a fine corsa.
- La macchina in base al modo di lavoro selezionato inizia il ciclo di lavoro.

ISTALLAZIONE ARIA GAS INERTE / MAP

Per compensare questa differenza di pressione , l'aria viene sostituita da una miscela controllata di gas , composta generalmente dal 30% di anidride carbonica e dal 70% di azoto. Inoltre rende possibile l'adozione di miscele di gas antiossidanti che permettono di allungare i tempi di conservazione. Per la scelta delle miscele consultare gli opuscoli informativi delle migliori aziende di produzione di gas.

Limiti d'impiego:

La percentuale massima di gas ammissibile e' pari al 60%. Questa percentuale rappresenta il volume di camera occupato dal gas.

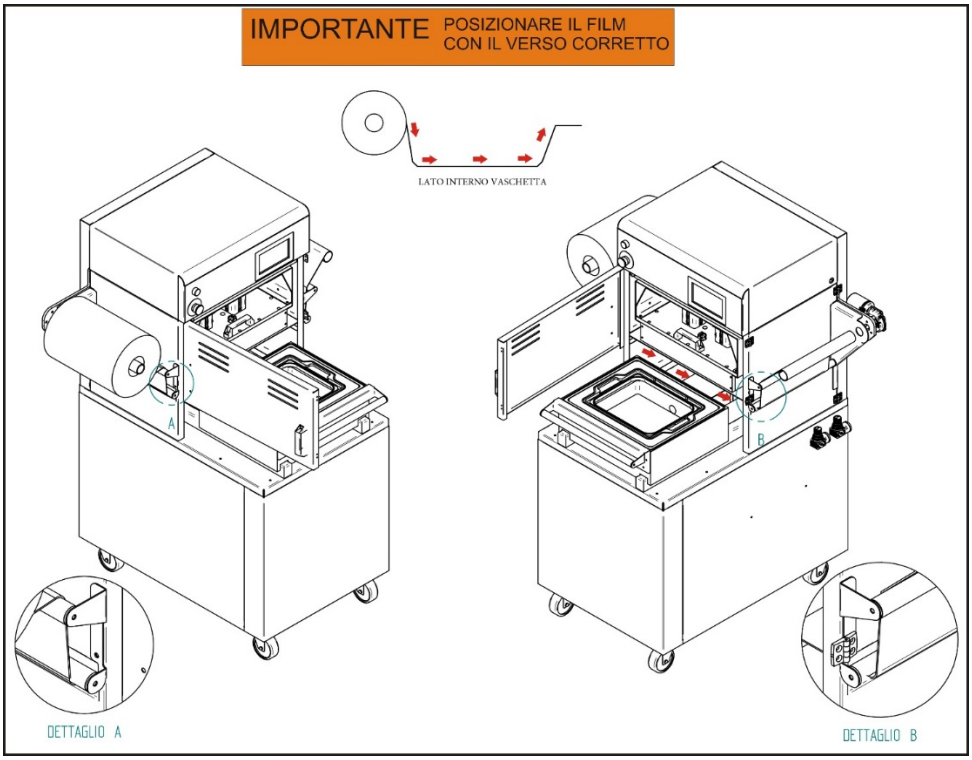
ADOTTARE LE SEGUENTI PRECAUZIONI:

- non adottare in nessun caso miscele di gas contenenti una percentuale di ossigeno superiore al 21%: esiste il rischio di deflagrazione.
- Fissare le bombole solidamente
- A fine utilizzo, chiudere la valvola della bombola

INGRESSO GAS
MAX 2.5 BAR
TUBO 6/8

INGRESSO
ARIA
MIN 6 – 8 BAR
TUBO 6/8

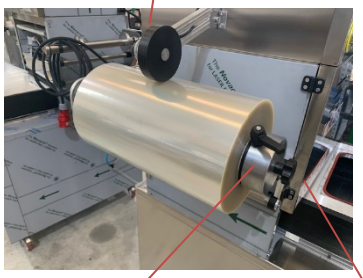
ISTALLAZIONE E SOSTITUZIONE FILM



PROCEDIMENTO:

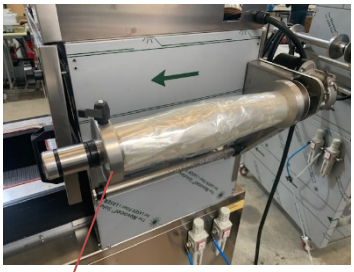
- Aprire lo sportello
- Posizionare il film sul supporto film
- Far passare in modo corretto il film sui rulli (come figura A) e facendolo sfilare lungo la campana vuoto far risalire il film lungo i rulli (come figura B) svitare il forchetta reggi film sul motore posizionare il forchetta reggi e rimontare il supporto film, sul display digitare il tasto AVANZAMANTO CARTA per far posizionare il film teso, verificare che il film sia correttamente posizionato e lo scorrimento sia libero.
- Chiudere il coperchio e la macchina e pronta per lavorare.

ENCODER



SERRAGGIO BLOCCO FILM

VITE DI POSIZIONAMENTO FILM



FORCHETTA REGGI FILM

SOSTITUZIONE STAMPO E CONTRO STAMPO VASCHETTA

La macchina VGT vuoto gas e stata progettata per termosaldare diversi modelli di vaschette standard / personalizzate, la macchina e dotata di un supporto stampo dove e possibile sostituire in modo semplice e veloce lo stampo vaschette.

PROCEDIMENTO:

- Selezionare CAMBIO STAMPO ved. Pag. 5
- Aprire lo sportello
- sollevare con due mani lo stampo vaschette inserito nel porta stampo.
- Sostituirlo con lo stampo desiderato.
- Scollegare il connettore e tutto il gruppo aria
- Togliere i fermi campana
- Tirare la campana
- Inserire la campana desiderata e procedere al collegamento e posizioni perni

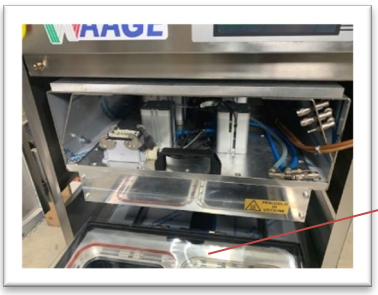
IMPORTANTE !

Non usare stampo e controstampo diversi

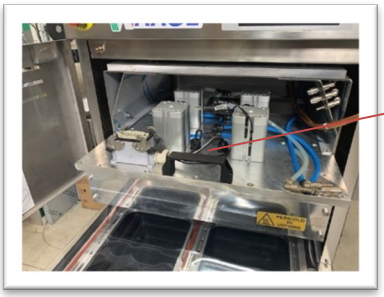
connettore

Gruppo aria

Fermi campana



Stampo



Verso di estrazione del Contro stampo

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE 220 V (MONOFASE)

Per l'allacciamento elettrico alla rete di alimentazione, gli apparecchi sono muniti di una spina standard **CEE 2P+T/16 A**. Prima di eseguire l'allacciamento assicurarsi che l'impianto elettrico sia compatibile con l'alimentazione della macchina.

	PERICOLO ELETTRICO! Prima di eseguire l'allacciamento assicurarsi sempre che le caratteristiche elettriche dell'impianto generale del locale siano idonee.

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE 400 V (TRIFASE)

Per l'allacciamento elettrico alla rete di alimentazione, gli apparecchi sono muniti di una spina **CEE 3P+T/16 A**. Prima di eseguire l'allacciamento assicurarsi che l'impianto elettrico sia idoneo e controllare il senso di rotazione della pompa.

CONTROLLO DEL SENSO DI ROTAZIONE DELLA POMPA:

	ATTENZIONE! La seguente operazione di scambio delle fasi deve essere effettuata da personale tecnico qualificato – specializzato.
	PERICOLO ELETTRICO! Prima di eseguire l'allacciamento assicurarsi sempre che le caratteristiche elettriche dell'impianto generale del locale siano idonee e controllare il senso di rotazione della pompa.

NORME GENERALI D IMPIEGO

- Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione della macchina sia la stessa della Vostra rete.
- Inserire e disinserire la spina nella presa di corrente sempre ad apparecchio spento;
- Posizionare la macchina su un solido piano di lavoro orizzontale e in modo che sia accessibile da tutti i lati.
- Al fine di evitare un aumento della densità dell'olio, la temperatura ambientale non dovrebbe scendere sotto i 10°.
- l'olio della pompa va controllato periodicamente attraverso il vetrino spia posto sul pannello posteriore della macchina. Il
- livello dell'olio deve essere compreso tra il il livello minimo e massimo.
- L'olio della pompa deve essere sostituito ogni **500 ore di lavoro**.
- Non toccare le barre saldanti dopo aver effettuato la saldatura della busta.
- Non rimuovere per nessun motivo il teflon di copertura posto sulla barra saldante.
- Non utilizzare coltelli o altri utensili affilati per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante: attendere sempre che si raffreddi prima di intervenire .
- gas , in nessun caso è permesso l' utilizzo di miscele o GAS contenenti ossigeno in una percentuale superiore al 21 %, a causa del rischio di esplosione.
- Procedere all'immediato arresto della macchina in caso di fughe di gas causate da raccordi difettosi o ossidati oppure da tubazioni lesionate. Contattate immediatamente il vostro servizio assistenza più vicino per la sostituzione delle parti danneggiate.
- Pulire accuratamente la macchina dopo l'utilizzo; il coperchio in plexiglass deve essere pulito esclusivamente con un panno umido d'acqua e mai con detergenti o solventi. Per le parti in acciaio inox, utilizzare i prodotti adatti disponibili in commercio.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata solo se è collegato correttamente ad un impianto di messa a terra efficiente, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell' impianto..

SOSTITUZIONE DELL OLIO DELLA POMPA

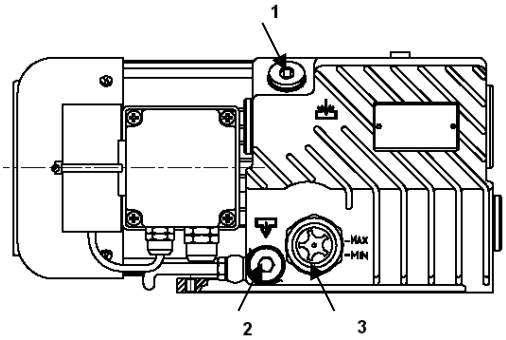
⚠	***ATTENZIONE!** La seguente operazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato – specializzato.*

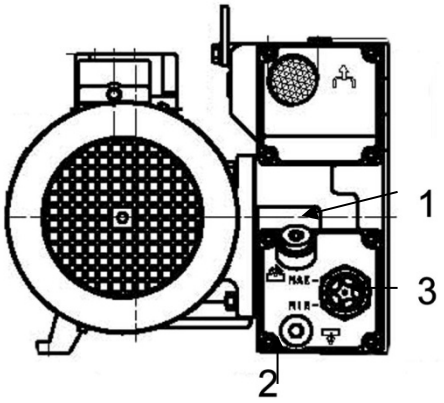
⚠	***ATTENZIONE!** effettuare il cambio dell' olio ogni 500 ore di lavoro la seguente operazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato – specializzato.*

Procedura:

1. Spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore ed estrarre la spina di rete.
2. Svitare il tappo con la chiave esagonale da 10.
3. Lasciare defluire l'olio per almeno 10 minuti.
4. Richiudere il tappo di scarico
5. Eseguire il rabbocco con l'olio fino ad un livello di poco superiore alla metà del vetrino.
6. E' consigliabile cambiare l'olio ogni 500 ore di lavoro.

N° 1 tappo carico olio (chiave esagonale da 10)
N° 2 tappo scarico olio (chiave esagonale da 10)
N° 3 spia di livello olio





OLIO CONSIGLIATO

	Olio consigliato		
Motore	**SHELL**	**Q8**	**ESSO**
12 m3/h	**TELLUS T 32**	**HAENDEL 32**	**INVAROL EP 46**
25 m3/h	**TELLUS 68**		**NUTO H 68**
60 m3/h	**TELLUS 68**		**NUTO H 68**

SMALTIMENTO DELLA TERMOSIGILLATRICE DI VASCHETTE

	ATTENZIONE! Prestare la massima attenzione alla demolizione e allo smaltimento delle varie parti dell'apparecchio, seguendo scrupolosamente le Direttive e Norme in vigore nel paese di utilizzazione.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Ai sensi dell'art. 13 del Decreto legislativo 25 luglio 2005, n.151 "attuazione delle Direttive 2002/95/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettroniche ed elettriche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barato riportato sull'apparecchio o sulla confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolta separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunto a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta differenziata separata dell' apparecchiatura giunte a fine vita.

L' adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o reciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.
Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla norme vigente.

CONNESSIONI DATI

Cavo 7 poli	**A**	CONNESSIONE		Cavo 7 poli	**B**	CONNESSIONE
	1 - 2	SONDA			1 – 2	MOTORE 12 V
	3 – 4	RESISTENZA			3 – 4	MAGNETI
					5 – 6	EV. SFIATO

GIUDO ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMI	ANOMALIE	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI
La macchina non funziona		Macchina spenta	Accendere la macchina tramite l' interruttore generale.(ved. Pag. 7)
	Non si accende la spia dell' interruttore generale 220 v	Manca alimentazione	Verificare inserzione spina di alimentazione
	Non si accende la spia dell' interruttore trifase	Nelle macchine trifasi la spia di alimentazione è alimentata da una delle tre fasi. Se la spia non si accende la condizione che può verificarsi e che manca la fase dove è allacciata la spia.	Rivolgersi al centro assistenza
Vuoto nella camera insufficiente		Tempo di vuoto basso	Aumentare il tempo di vuoto tramite la manopola [**V**] vedi pannello di controllo (pag. 7)
		Guarnizione coperchio usurata	Sostituire guarnizione coperchio procedura (pag. 10)
La macchina non esegue il vuoto		La pressione esercitata sul coperchio è insufficiente	Fare una buona pressione sul coperchio con entrambe la mani
		Funzione gas attiva	Disattivare la funzione con l' interruttore GAS vedi pannello di controllo (pag.7)
Il coperchio non si chiude		Guarnizione coperchio usurata	Sostituire guarnizione coperchio procedura (pag. 10)
		Verificare che i supporti cerniera (in alluminio) non siano logorati , fuori sede o abbia ceduto il supporto fissaggio	Sostituire supporti cerniera e allinearli
		Verificare attacco gruppo elettrovalvola sul retro della vasca	Rivolgersi al centro assistenza
	Nelle macchine trifase	Verificare il senso di rotazione della pompa	Rivolgersi al centro assistenza Procedura (pag. 6)
Vuoto insufficiente nella busta		Busta mal posizionata	Posizionare la busta al centro della barra saldante con una sporgenza di 15 – 20 mm altre la barra
		Busta perforata	Perdita del vuoto immediato sostituire busta
Saldatura	La saldatura presenta bruciature	Tempo di saldatura troppo alto	Diminuire il tempo di saldatura tramite la manopola saldatura vedi pannello di controllo (pag. 7)
	Saldatura irregolare con perdita del vuoto	Tempo di saldatura troppo basso	aumentare il tempo di saldatura tramite la manopola saldatura vedi pannello di controllo (pag. 7)
Importante	La macchina non fa il vuoto all' accensione.	La temperatura esterna è inferiore ai 18° C	Fare N° 3 / 5 cicli di lavoro impostando il tempo di vuoto a 20 sec. (Pag. 6)

WAAGE s.r.l.
Via Casilina Km 150, 800 81049 S. Pietro Infine (CE) Italy Tel. 0823 901111 Fax 0823 901321
e-mail: info@waage.it sito web: www.waage.it