

MZ

Sottovuoti a campana MIZAR



MANUALE D'USO



Index S.r.l.

Via Pascoli 91, 21044 Cavaria con Premezzo (VA)

Tel. 0331 212721

P. IVA 03726850120

Sito internet: www.indexcom.eu

Email: info@indexcom.eu

DESCRIZIONE DEL SOTTOVUOTO

Le macchine sottovuoto sono realizzate dalle seguenti parti:

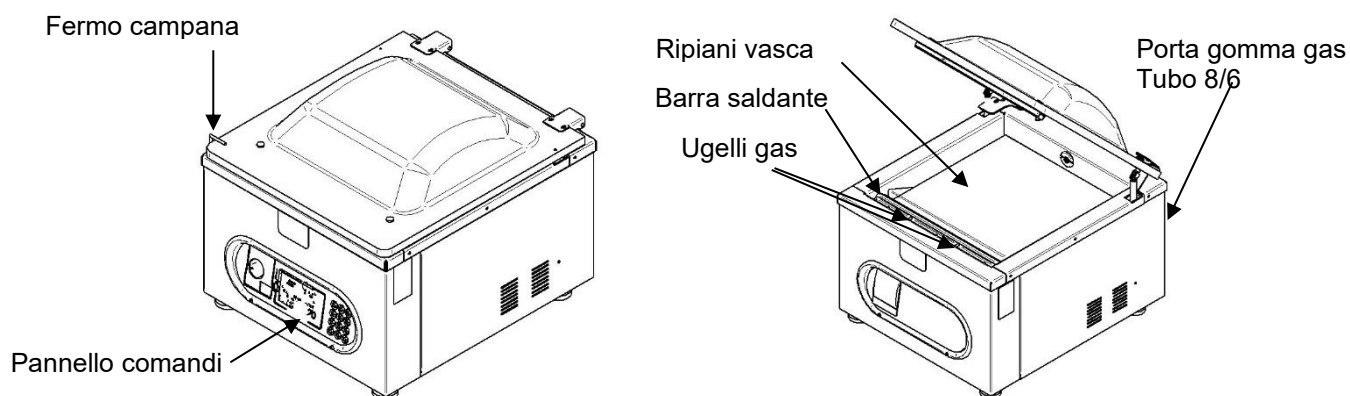
- ▶ Vasca in acciaio inox (o camera vuoto), all'interno della quale viene realizzato il ciclo di vuoto e di saldatura/sigillatura delle buste mediante la barra saldante.
- ▶ Cofano in acciaio inox.
- ▶ Pompa per il vuoto ad alta prestazione a ricircolo, dotato di un vetrino spia di livello olio.
- ▶ Impianto di aspirazione dell'aria formata da raccordi e tubi che collegano la camera per il vuoto con la pompa.
- ▶ Impianto elettrico comprendente scheda elettronica di potenza con porta fusibili, contattori/termiche e connessioni.
- ▶ Cruscotto in plastica sulla quale sono collocati il pannello comandi e interruttore generale.

USO DELL'APPARECCHIO

Le confezionatrici sottovuoto a campana sono indicate per il confezionamento di prodotti asciutti e/o stagionati e di prodotti contenenti umidità, 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 99 % 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.

- ▶ Abbassare il fermo campana e alzare il coperchio della campana. Posizionare i ripiani nella vasca in relazione alle dimensioni del prodotto da confezionare.
- ▶ Inserire all'interno della vasca la busta contenente il prodotto da confezionare, ed appoggiarla in posizione centrale della barra saldante, in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm. Rispetto alla barra stessa. Per i modelli con lunghezza della barra sufficiente a confezionare più buste contemporaneamente e per i modelli multi barra, distribuire le buste a distanza regolare.
- ▶ Se l'apparecchio è provvisto di opzione GAS, infilare la busta sul beccuccio e collegare la bombola alla macchina mediante inserimento del tubo nell'attacco porta gomma posizionato sul pannello posteriore. aprire la valvola della bombola e regolare la pressione della bombola a 0.5-1.0 atm.



FUNZIONE VUOTO

La funzione VUOTO permette di attivare l'estrazione dell'aria dalle buste. Il parametro vuoto è espresso in secondi e l'impostazione del tempo deve essere adatta alle effettive esigenze operative in quanto il tempo necessario per il VUOTO varia in base alle dimensioni del prodotto da confezionare.

FUNZIONE GAS INERTE

L'opzione GAS permette il confezionamento di prodotti delicati evitandone lo schiacciamento dovuto alla differenza di pressione. 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. Oltre il limite del 60%, la pressione che la barra saldante esercita sulla busta potrebbe risultare insufficiente e la sigillatura delle buste risultare difettosa. La percentuale viene rilevata a mezzo del vuotometro: a -0,4 bar corrisponde un volume di gas pari circa al 60%; a -0,3 bar esso è pari al 70% e così via.

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.
- ▶ Non superare la pressione di 1.5bar controllando il manometro della bombola
- ▶ Fissare la bombola solidamente
- ▶ A fine utilizzo, chiudere la valvola principale della bombola



tubo da 6/8 alta pressione

FUNZIONE SALDATURA

Dopo l'esecuzione del vuoto e l'immissione di gas (dove previsto), l'apparecchio procede alla saldatura delle buste mediante l'apposita barra saldante munita di resistenza elettrica. Il tempo di saldatura varia in base alla grammatura delle buste, in base alla temperatura ambientale ed alla quantità di lavoro che si vuole svolgere. In ogni caso, il cordone di saldatura deve risultare uniforme, ben marcato e privo di punti di fusione. A titolo indicativo, per buste di grammatura 90/100, programmare il parametro "SALDATURA" a 2 secondi; per buste aventi grammatura 100/150 regolare a 4 secondi, per le buste da cottura regolare a 7 secondi.

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE 230 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 livello minimo e massimo.
- ▶ L'olio della pompa deve essere sostituito ogni **8000** cicli 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.
- ▶ Negli apparecchi provvisti di opzione 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 detersivi 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.

MANUTENZIONE



PERICOLO ELETTRICO! Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione e riparazione disinserire la spina elettrica dalla rete generale dell'impianto.

ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere svolti unicamente da personale qualificato e competente in materia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi ad un centro Assistenza autorizzato dal costruttore.

IMPORTANTE! Utilizzare solo componenti originali.

Una buona qualità del vuoto e della saldatura delle buste dipendono anche dalla pulizia della Vostra Confezionatrice Sottovuoto. Raccomandiamo di controllare continuamente le condizioni della barra saldante e per l'eventuale pulizia usare prodotti commerciali appositamente creati. Non utilizzare in nessun caso utensili o coltelli per pulire la barra.

PROGRAMMAZIONE PANNELLO COMANDO:



TASTO		DESCRIZIONE
		Premendolo mentre si tiene premuto il tasto Shift abilita la saldatura della 1° barra (S1 a monitor) In fase di programmazione aumenta/diminuisce il valore da modificare
		Premendolo mentre si tiene premuto il tasto Shift abilita la saldatura della 2° barra (S2 a monitor) In fase di programmazione aumenta/diminuisce il valore da modificare
	STOP	INTERROMPE IL CICLO DI LAVORO
	FUNZIONE	Permette l'accesso al menu "IMPOSTAZIONI VARIE" Durante la programmazione ha funzione "ESC"
		Permette di scorrere tra gli 80 programmi impostati; per avanzare di 10 in 10 tenere premuto il tasto (uno incrementa mentre l'altro decrementa di 10 in 10) Premendoli mentre si tiene premuto il tasto Shift, abilitano o disabilitano il GAS inerte (G1 per barra 1 e G2 barra 2)
	PRG	Permette l'accesso alla programmazione del numero di programma selezionato In fase di programmazione ha funzione di conferma (ENTER)
		Durante il ciclo di lavoro permette di far passare la macchina in saldatura interrompendo il ciclo di vuoto A macchina in standby aziona la funzione "scalda motore" (utile per i periodi molto freddi)
		MANTENDO 5 SECONDI IL TASTO PREMUTO BLOCCA / SBLOCCA TASTIERA (a monitor comparirà il disegno di un lucchetto)

TASTI OPERATIVI SOLO CON COLLEGATA LA STAMPANTE

		Avanzamento carta In fase di programmazione scambi tra lettere – numeri - simboli
		Se selezionato "stampa manuale" permette di stampare lo scontrino Se la stampa è selezionata in "automatico" permette la ristampa di x scontrini In fase di programmazione ha funzione SPAZIO
		Permette l'inserimento del numero del lotto (sia numerico che alfanumerico) In fase di programmazione se premuto una volta cancella l'ultima lettera se mantenuto premuto per 3 secondi cancella tutta la riga

SCHERMATA IN ACCENSIONE:



SIGNIFICATO VOCI A DISPLAY

- PRG 01 = state utilizzando il programma n°01
- MODO LAVORO – VUOTO % = il programma 01 ha programmato al suo interno di lavorare in % di vuoto tramite il sensore di vuoto)
- VUOTO 99% = indica che all'interno del programma 01 è stato programmato 99% come percentuale di vuoto da realizzare (significa meno di 5mb)
- EX VUOTO 00s. = indica che all'interno del programma 01 non è stato inserito un extra vuoto (vuoto supplementare espresso in secondi oltre il 99%)
- SALDA 3.0s. = indica che all'interno del programma 01 è stato inserito come tempo di saldatura 3 secondi
- Vuoti Totali 000038 = ci dice che la pompa ha una vita di 38 cicli
- Cambio Olio 00036-6000 = ci indica che la macchina ha realizzato 36 cicli e che al raggiungimento dei 6000 cicli sarà necessario fare il tagliando (cambio olio e filtro)
- S1 = indica che la barra saldante 1 è attiva (se non fosse accesa la macchina non effettuerebbe la saldatura e per accenderla è sufficiente premere il tasto "BARRA 1" mentre si tiene premuto il tasto "SHIFT")
- G1 = indica che il gas inerte è abilitato nella barra 1 (nella foto la spia è spenta)
- Lotto 1YY000 = ci informa che è programmato il numero di lotto 1YY000; per modificarlo sarà sufficiente premere il tasto LOTTO e con l'ausilio delle 4 frecce colorate di blu impostare le 6 cifre del nostro lotto che verrà poi stampato (la stampante è in opzione e non presente in tutte le macchine); il lotto può essere sia numerico che alfanumerico
- 17/02/2020 Ven 16:48 = datario sempre presente a video

FUNZIONAMENTO:



permette la scelta tra uno degli 80 programmi memorizzabili (in foto PRG01) (tendo premuto il tasto ci consente un incremento/decremento veloce; di 10 in 10)



Durante la fase di lavoro, interrompe il ciclo di vuoto e passa alla fase di saldatura, anticipando quanto programmato.

Questo tasto, se premuto con la macchina non in funzione (campana aperta), consente di avviare:

- un ciclo di **SCALDA MOTORE** della durata di **30 secondi**;
- un ciclo di **PULIZIA MOTORE** della durata di **30 minuti**.

Alla **prima pressione** viene proposto il primo programma, alla **seconda pressione** il secondo; premendo il tasto una **terza volta**, il comando ritorna alla posizione iniziale.



durante la fase di lavoro interrompe il ciclo di vuoto e termina il programma



permette di bloccare la funzionalità della tastiera e lo si nota dall'accensione del simbolo del lucchetto in basso a destra (vedi immagine qui a lato)



entra nella programmazione del programma selezionato (vedi capitolo programmazione programmi 1-80)



permette l'accesso alle impostazioni varie (vedi immagine sotto riportata)



PROGRAMMAZIONE PROGRAMMI (1-80):



Una volta posizionati al numero di programma desiderato premere il tasto **PRG ENTER** per accedere alla sua programmazione



- MODALITA' LAVORO: con i tasti **BARRA 1** posso scegliere quale modalità di lavoro abbinare a questo programma tra le 4 opzioni disponibili (% vuoto – secondi – liquidi – marinatura)
- In base alla modalità di lavoro selezionata avremo la possibilità di impostarne il valore desiderato
 - a. Se lavorassimo in modalità % Vuoto – consigliato 99% con extra vuoto 0
 - b. Se lavorassimo in modalità a Tempo - consigliato 35 sec.
 - c. Se lavorassimo in modalità Vuoto Liquidi – consigliato 7 secondi di START e 3 secondi di STOP
 - d. Se lavorassimo in modalità Marinatura – consigliato 20 minuti
- GAS: inserire la durata dell'inserimento del GAS inerte all'interno della busta
- SALDA: inserire il tempo desiderato (per buste lisce da 95 micron consigliamo di impostare 3sec.)
- G.SCAD.: se predisposto di stampante impostare i giorni di scadenza del prodotto in fase di programmazione
- NOME: se predisposto di stampante possiamo associare un nome di max 16 caratteri per ogni prodotto



Utilizzare i tasti nel seguente modo:



per scegliere la lettera



per spostarsi a destra (se attendo 2 secondi il cursore si sposterà autonomamente alla lettera successiva)



per inserire uno spazio



se premuto una volta cancella il carattere precedente mentre se tenuto premuto per 3 sec. Cancella tutta la riga



cambia la modalità di inserimento tra lettere – numeri - simboli

IMPOSTAZIONI:



Utilizzare i tasti nel seguente modo:



per scegliere la lettera



per spostarsi a destra (se attendo 2 secondi il cursore si sposterà autonomamente alla lettera successiva)



per inserire uno spazio



se premuto una volta cancella il carattere precedente mentre se tenuto premuto per 3 sec. Cancella tutta la riga



cambia la modalità di inserimento tra lettere – numeri - simboli

DATI TECNICI

Confezionatrici sottovuoto serie **MZ**

CARATTERISTICHE	MODELLO MZ32	MODELLO MZ35	MODELLO MZ41ECO	MODELLO MZ41	MODELLO MZ50	MODELLO MZ255
Dimensioni d'ingombro	400x550x500	430x540x500	530x610x530	530x610x530	600x690x560	600x690x560
Dimensioni camera	330x400x220	360x410x220	410x460x220	410x460x220	510x550x220	510x550x220
Pompa per vuoto	Q= 8 mc/h	Q= 12 mc/h	Q= 12 mc/h	Q= 25 mc/h	Q= 25 mc/h	Q= 25 mc/h
Barra saldante	N°1 320 mm	N°1 350 mm	N°1 410 mm	N°1 410 mm	N°1 500 mm	N°2 x 500 mm
Gas inerte	1 ugelli	1 ugelli	2 ugelli	2 ugelli	2 ugelli	2 ugelli
Ciclo di lavoro	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico	Automatico
Struttura	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox	Acciaio inox
Alimentazione	220 v / 50 Hz	220 v / 50 Hz	220 v / 50 Hz	220 v / 50 Hz	220 v / 50 Hz	220 v / 50 Hz
Peso	45 Kg	50 Kg	70 Kg	70 Kg	75 Kg	75 Kg

MANUTENZIONE



PERICOLO ELETTRICO! Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, manutenzione e riparazione disinserire la spina elettrica dalla rete generale dell'impianto.



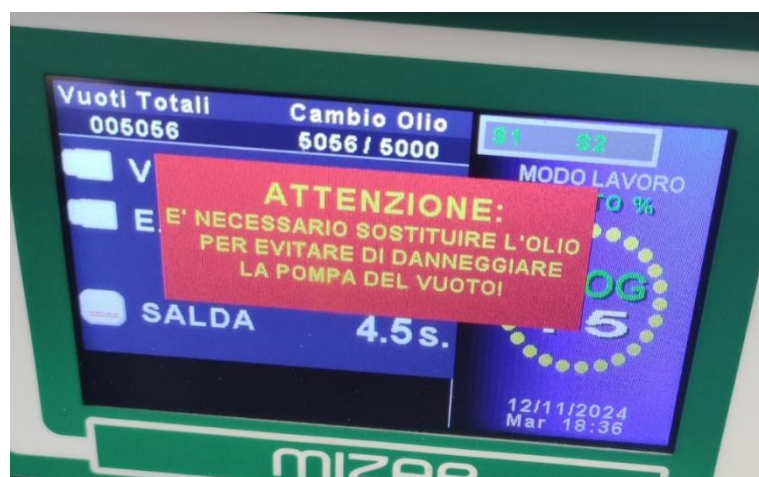
ATTENZIONE! Gli interventi di manutenzione devono essere svolti unicamente da personale qualificato e competente in materia. Per eventuali riparazioni, rivolgersi ad un centro Assistenza autorizzato dal costruttore.



IMPORTANTE! Utilizzare solo componenti originali.

Una buona qualità del vuoto e della saldatura delle buste dipendono anche dalla pulizia della Vostra Confezionatrice Sottovuoto. Raccomandiamo di controllare continuamente le condizioni della barra saldante e per l'eventuale pulizia usare prodotti commerciali appositamente creati. Non utilizzare in nessun caso utensili o coltelli per pulire la barra.

SCHERMATA ASSISTENZA



Al raggiungimento dei cicli di vuoti impostati nel service, la macchina ci avviserà della necessità di eseguire il tagliando. Questa operazione si ritiene indispensabile per garantire una durata nel tempo della confezionatrice sottovuoto. L'operazione indispensabile è sicuramente quella del cambio dell'olio della pompa ed in questa fase ci sarà da valutare l'eventuale sostituzione del filtro dell'olio. Si procede poi normalmente anche alla sostituzione del tessuto di copertura della barra saldante per poter garantire sempre una perfetta saldatura.

Durante questa schermata la confezionatrice continuerà comunque a funzionare nell'attesa che un centro di assistenza autorizzato intervenga.

SOSTITUZIONE DEL TEFLON - RESISTENZA BARRA SALDATURA

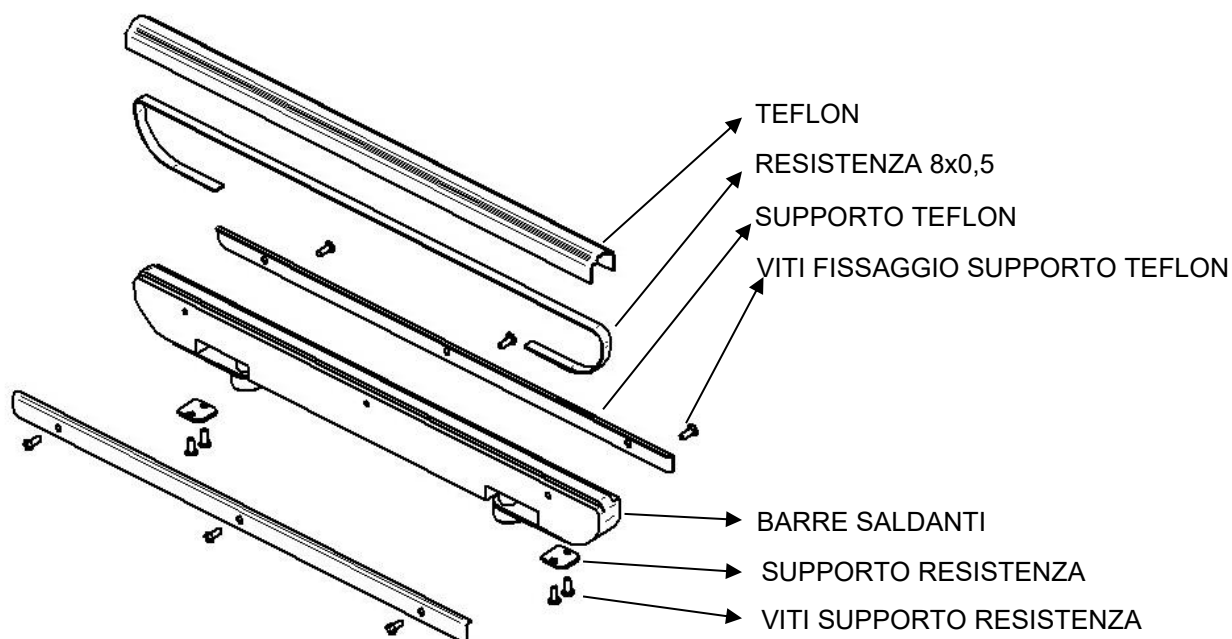
Dopo un lungo periodo di utilizzo della macchina, tende a formarsi un segno nero sulla copertura del teflon della barra saldante che deve quindi essere sostituita procedendo nel seguente modo:



ATTENZIONE! Pericolo di ustioni.

- ▶ Assicurarsi che l'alimentazione sia scollegata
- ▶ Barra saldante sia completamente fredda
- ▶ Estrarre la barra dalle guide.
- ▶ Staccare il teflon di copertura.
- ▶ Pulire la barra con alcool.
- ▶ Quando serve sostituire le resistenze seguire i processi come riportato nelle figure 1, fig. 2, fig. 3.
- ▶ Quindi applicare il nastro nuovo, tagliando la parte eccedente ai due capi.
- ▶ Riporre la barra nelle guide.

BARRA SALDANTE



SOSTITUZIONE DELL' OLIO DELLA POMPA



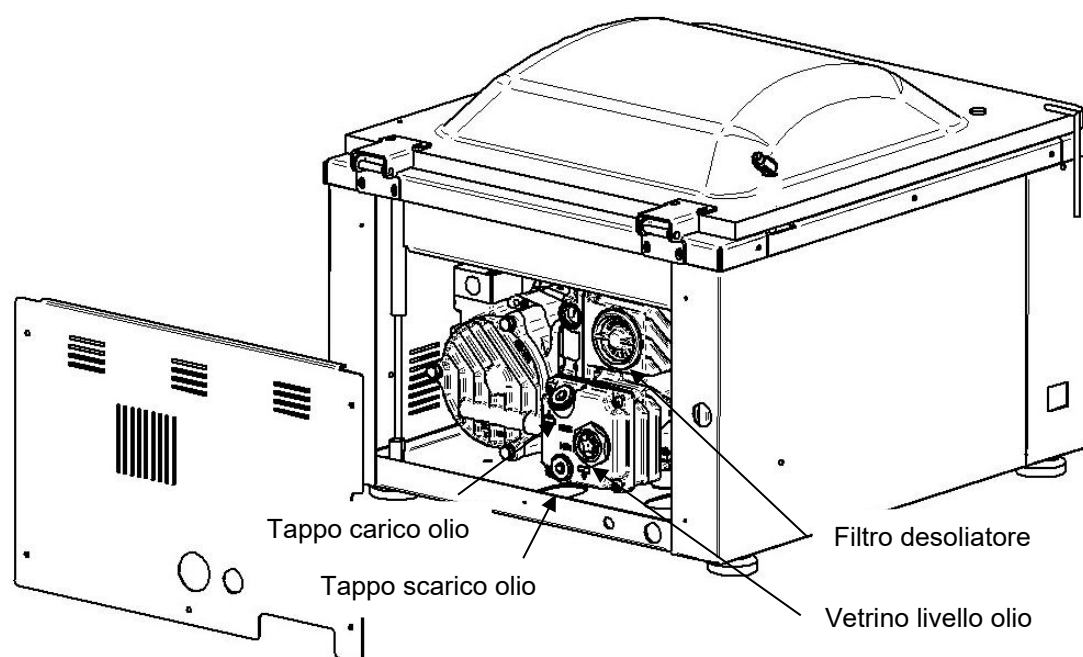
ATTENZIONE! La seguente operazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato – specializzato

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

IMPORTANTE! Utilizzare solo componenti originali.

Procedura:

1. Spegner l'apparecchio mediante l'interruttore ed estrarre la spina di rete.
2. Svitare il tappo di scarico olio 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 di ispezione.
6. E' consigliabile cambiare l'olio ogni 500 ore di lavoro.

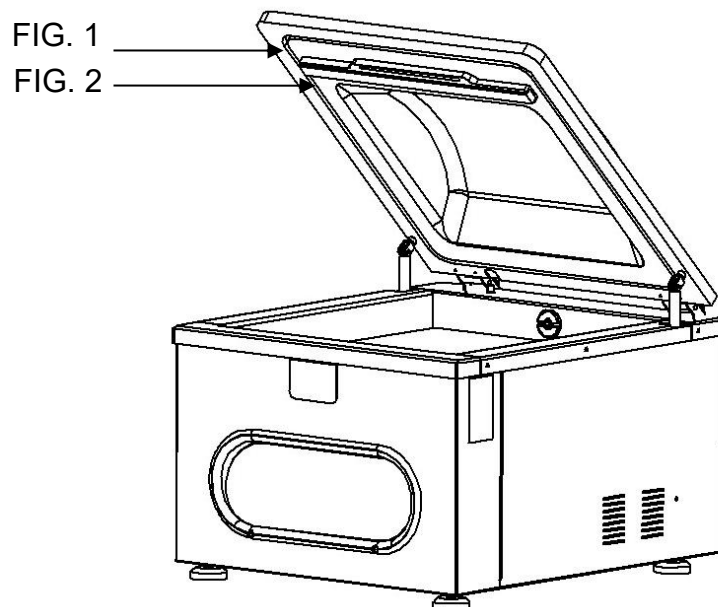


OLIO CONSIGLIATO

Motore	Olio consigliato		
	SHELL	Q8	ESSO
8 m3/h	TELLUS T 32	HAENDEL 32	INVAROL EP 46
12 m3/h	TELLUS T 32	HAENDEL 32	INVAROL EP 46
25 m3/h	TELLUS T 46	HAENDEL 46	INVAROL EP 46
60 m3/h	TELLUS T 60	HAENDEL 60	INVAROL EP 60
100 m3/h	TELLUS T 100	HAENDEL 100	INVAROL EP 100

SOSTITUZIONE GUARNIZIONE COPERCHIO E GOMMA SILICONE

- ▶ Aprire il coperchio in plexiglass.
- ▶ Togliere la guarnizione FIG. 1.
- ▶ Togliere la gomma silicone di controbarra FIG.2.
- ▶ Pulire la sede da eventuali impurità con un panno asciutto e sostituirla con un ricambio originale.
- ▶ Inserire la nuova guarnizione premendola fino in fondo alla cava del coperchio.
- ▶ Eseguire un ciclo di vuoto per assestare la guarnizione nella sede.



GIUDA 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 l'inserimento della 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 è 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 pannello di controllo
		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 le mani
		Funzione gas attiva	Disattivare la funzione GAS vedi pannello di controllo
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 oltre la barra
		Busta perforata	Perdita del vuoto immediato sostituire busta
	Verificare motore	Il motore non ho olio all'interno della camera	Verificare tramite il vetrino di ispezione se il livello dell'olio si trova nelle condizioni ottimali, se così non fosse, rabboccare l'olio nel motore
Saldatura	La saldatura presenta bruciature	Tempo di saldatura troppo alto	Diminuire il tempo di saldatura tramite la manopola saldatura vedi pannello di controllo
	Saldatura irregolare con perdita del vuoto	Tempo di saldatura troppo basso	aumentare il tempo di saldatura tramite la manopola saldatura vedi pannello di controllo
Importante	La macchina non fa il vuoto all'accensione.	La temperatura esterna è inferiore ai 10° C	Fare N° 3 / 5 cicli di lavoro impostando il tempo di vuoto a 20 sec.



Programma Vuoto Automatico

Il programma "**Vuoto Automatico**" della linea MIZAR rappresenta un'innovazione tecnologica avanzata per la conservazione degli alimenti. Grazie all'integrazione di sistemi sensoriali di vuoto e olfattivi, offre un processo completamente automatizzato e ottimizzato.

Caratteristiche principali:

1. Riconoscimento automatico del prodotto:

- La macchina utilizza **sensori di vuoto** per analizzare la consistenza e il volume del prodotto.
- I **sensori olfattivi** rilevano le caratteristiche aromatiche del prodotto (es. intensità degli odori), consentendo una classificazione accurata.

2. Auto-configurazione:

- Una volta identificato il prodotto, la macchina si **auto-setta** selezionando il programma specifico ideale per:
 - Ottenere il massimo livello di vuoto.
 - Garantire una conservazione ottimale e prolungata, adattata alle caratteristiche dell'alimento.

3. Eccellenza nella conservazione:

- Preserva al meglio le proprietà organolettiche (sapore, aroma, consistenza).
- Protegge da ossidazione e proliferazione batterica, adattandosi a una vasta gamma di alimenti (carni, pesce, verdure, formaggi, prodotti freschi e secchi).

Vantaggi per l'utilizzatore:

- **Facilità d'uso:** Non è richiesta alcuna impostazione manuale. L'operatore può semplicemente posizionare l'alimento nella camera e avviare il processo.
- **Precisione ottimale:** Ogni alimento riceve il trattamento più adatto, massimizzando le prestazioni di conservazione.
- **Risparmio di tempo:** Il riconoscimento e l'auto-configurazione riducono errori e interventi manuali, rendendo il processo più rapido ed efficiente.

Applicazioni pratiche:

La tecnologia del Vuoto Automatico è particolarmente utile in:

- **Cucine professionali** (ristoranti, catering) per gestire grandi volumi di alimenti con standard qualitativi costanti.
- **Industria alimentare** per l'imballaggio e la conservazione su larga scala.
- **Ambito domestico evoluto** per chi cerca soluzioni smart per la cucina.



Programma Vuoto Percentuale

Il programma "**Vuoto Percentuale**" è una soluzione avanzata progettata per chi desidera una gestione precisa ed efficiente del sottovuoto, particolarmente adatta alla **cucina sottovuoto** (sous vide). Grazie alla tecnologia sensoriale integrata, la macchina semplifica il processo garantendo risultati ottimali.

Caratteristiche principali:

- 1. Creazione del vuoto automatica:**
 - Il sistema sensoriale rileva automaticamente il livello di vuoto necessario all'interno della vasca senza bisogno di settaggi manuali.
 - L'operatore non deve impostare parametri, poiché la macchina si autoregola in base alle caratteristiche del prodotto.
- 2. Regolazione in percentuale:**
 - Consente di raggiungere il livello di vuoto ideale in base al tipo di alimento, espresso in termini percentuali (%).
 - Perfetto per lavorare con alimenti delicati (ad esempio frutti di bosco o prodotti a rischio di schiacciamento) o per esigenze specifiche come il sottovuoto parziale.
- 3. Precisione e versatilità:**
 - Adatta sia per il confezionamento che per la preparazione di alimenti destinati alla cottura sous vide, mantenendo le proprietà organolettiche.
 - Ideale per chi necessita di standard di qualità elevati e costanti.

Vantaggi del Programma Vuoto Percentuale:

- **Semplicità d'uso:** Elimina la necessità di regolazioni manuali, rendendo il processo rapido e intuitivo.
- **Flessibilità:** Adatto a una vasta gamma di alimenti, dai solidi ai liquidi, garantendo il massimo controllo.
- **Efficienza:** Ottimizza i tempi di lavoro grazie alla rilevazione automatica e alla regolazione precisa del livello di vuoto.
- **Protezione degli alimenti:** Minimizza il rischio di danneggiamento di prodotti sensibili grazie al controllo accurato della pressione.

Applicazioni ideali:

- **Cucine professionali:** Ristoranti e laboratori di gastronomia che praticano il sous vide o il confezionamento sottovuoto.
- **Industria alimentare:** Per la conservazione o la spedizione di prodotti sensibili.
- **Ambito domestico avanzato:** Per chi utilizza macchine sottovuoto di alta gamma e desidera precisione nel trattamento degli alimenti.



Programma **Vuoto a Tempo**

Il programma "**Vuoto a Tempo**" è progettato per offrire all'operatore un controllo manuale e preciso sul processo di sottovuoto, stabilendo una durata specifica per il ciclo. Questo sistema è ideale per chi necessita di una gestione personalizzata del sottovuoto in base al tipo di prodotto e alle proprie esigenze operative.

Caratteristiche principali:

1. **Durata programmabile:**
 - L'operatore può impostare manualmente il tempo di creazione del vuoto in base alle necessità del prodotto.
 - Consente una gestione più diretta rispetto ai programmi automatici, garantendo flessibilità.
2. **Semplicità operativa:**
 - La macchina segue rigorosamente il tempo preimpostato, senza necessità di ulteriori regolazioni durante il ciclo.
 - Adatta per situazioni in cui il livello di vuoto non necessita di rilevazione sensoriale avanzata.
3. **Adattabilità:**
 - Perfetto per alimenti o prodotti che richiedono tempi di vuoto specifici, garantendo risultati costanti e ripetibili.
 - Adatto sia per alimenti solidi che liquidi.

Vantaggi del Programma Vuoto a Tempo:

- **Personalizzazione:** Offre un controllo totale sui tempi di lavorazione, adattandosi a diverse tipologie di alimenti e preparazioni.
- **Flessibilità operativa:** Ideale per prodotti che non richiedono un trattamento automatico o sensoriale.
- **Efficienza:** Consente di gestire cicli rapidi e personalizzati, riducendo i tempi di configurazione.

Applicazioni ideali:

- **Confezionamento specifico:** Perfetto per alimenti che necessitano di cicli standardizzati di sottovuoto, come farine, cereali, spezie o prodotti secchi.
- **Cucina professionale:** Adatto a chef e operatori che preferiscono una regolazione manuale per esigenze particolari.
- **Laboratori e industria:** Per prodotti non standard o per processi di sperimentazione dove i tempi di vuoto sono determinanti.



Programma Vuoto Liquidi

Il programma “**Vuoto Liquidi**” è stato progettato per trattare prodotti con un'elevata quantità di liquidi, come sughi, salse e preparazioni simili, garantendo un sottovuoto ottimale senza compromettere la qualità o la sigillatura. È particolarmente utile per prevenire problemi legati al comportamento dei liquidi durante il processo di sottovuoto.

Caratteristiche principali:

1. Controllo del ciclo di sottovuoto:

- Consente di **impostare il tempo di start della pompa**, regolando la fase iniziale di estrazione dell'aria.
- Permette di definire il **tempo di stop**, fondamentale per gestire il comportamento dei liquidi durante il processo.

2. Gestione dei liquidi sotto vuoto:

- Durante il sottovuoto, i liquidi tendono a comportarsi come gas a causa dell'assenza di pressione, rischiando di fuoriuscire dalla busta.
- Il **tempo di stop** fa sì che il liquido si ritiri, evitando che fuoriesca o contamini la zona di saldatura, garantendo una chiusura sicura e pulita.

3. Adatto a prodotti liquidi o semiliquidi:

- Perfetto per sughi, creme, zuppe, brodi, salse e altri preparati liquidi.
- Consente un confezionamento sicuro e professionale anche per grandi quantità.

Vantaggi del Programma LIQUIDI:

- **Efficacia nel sottovuoto:** Garantisce un risultato ottimale senza perdite di liquido durante il processo.
- **Sigillatura sicura:** Evita che il liquido comprometta la saldatura, assicurando una chiusura ermetica e duratura.
- **Personalizzazione:** Grazie alla possibilità di impostare i tempi, si adatta a liquidi con differenti viscosità o caratteristiche.

Applicazioni ideali:

- **Cucine professionali:** Per confezionare sughi, salse e preparazioni liquide da conservare o trasportare.
- **Industria alimentare:** Per il confezionamento di prodotti liquidi destinati alla vendita al dettaglio o alla ristorazione.
- **Catering e gastronomia:** Ideale per preparazioni pronte da riscaldare o utilizzare in tempi successivi.

MARINATURA**Programma Marinatura**

Il programma di “**marinatura**” sottovuoto rappresenta una soluzione avanzata per ottimizzare sia la qualità che la conservazione degli alimenti. Questa tecnica è particolarmente utile in ambito professionale, ma trova ampio utilizzo anche nella cucina casalinga per chi desidera ottenere risultati rapidi e di alto livello.

Funzionamento

1. **Impostazione del tempo di marinatura:** L'operatore può selezionare la durata del ciclo in base al tipo di alimento e al livello di intensità richiesto.
2. **Penetrazione profonda e uniforme:** L'assenza di aria provoca l'apertura dei pori degli alimenti, consentendo ai liquidi di marinatura (oli, aceti, erbe e spezie) di penetrare in modo efficace e omogeneo. Questo processo permette di ottenere risultati che richiederebbero 24 ore o più con i metodi tradizionali, in tempi molto ridotti **【22】 【23】** .

Vantaggi

1. **Maggiore intensità di sapore:** Il sottovuoto amplifica l'assorbimento dei condimenti, migliorando il gusto degli alimenti.
2. **Conservazione prolungata:** La rimozione dell'ossigeno rallenta la proliferazione di batteri e muffe, mantenendo freschezza e qualità più a lungo.
3. **Efficienza e rapidità:** Grazie all'automazione e alla pressione generata, la marinatura è più veloce ed efficace, riducendo l'uso di liquidi e ottimizzando il processo.

Applicazioni in cucina

- **Carni e pesce:** La marinatura sottovuoto rende la carne più morbida e il pesce più succoso e saporito, perfetti per cotture alla griglia o sous-vide.
- **Verdure:** Ideale per grigliate o preparazioni che necessitano di condimenti profondi e ben bilanciati.
- **Preparazioni liquide:** Come salse e sughi, che possono beneficiare dell'assorbimento ottimale di aromi.

CROSTACEI**Programma Spurgo Crostacei**

Il Programma “**Spurgo Crostacei**” è una funzione specifica progettata per garantire la pulizia e il lavaggio accurato dei crostacei, eliminando impurità e residui presenti al loro interno. Questo programma è particolarmente utile in ambito professionale, come ristoranti, pescherie o industrie alimentari, per assicurare la qualità e la sicurezza del prodotto.

Funzionamento

1. **Rimozione delle impurità:** La macchina, attraverso un processo di lavoro dedicato, sfrutta cicli di vuoto per far sì che i crostacei rilascino impurità e residui presenti al loro interno.
2. **Lavaggio efficace:** La pressione generata e il vuoto aiutano a espellere sabbia, residui di alimentazione e altre impurità senza danneggiare i crostacei.

Vantaggi

1. **Pulizia profonda:** Garantisce crostacei pronti per la cottura o la lavorazione senza necessità di interventi manuali complessi.
2. **Qualità garantita:** Migliora la sicurezza alimentare e la presentazione del prodotto finale, ideale per la ristorazione di alto livello.
3. **Efficienza:** Permette di pulire grandi quantità di crostacei in modo rapido e uniforme, risparmiando tempo rispetto ai metodi tradizionali.

Applicazioni

- **Cucina professionale:** Ideale per chef e ristoranti che trattano quotidianamente crostacei freschi.
- **Industria alimentare:** Perfetto per la lavorazione su larga scala di crostacei destinati alla vendita.
- **Pescherie:** Per offrire un prodotto di alta qualità e pronto all'uso ai clienti.



Programma Vuoto Barattolo

Il Programma “**Vuoto Barattolo**” è pensato per chi desidera confezionare e conservare alimenti all'interno di barattoli sottovuoto. Grazie a questo programma, è possibile eliminare l'aria presente nel contenitore e sigillare ermeticamente il coperchio, garantendo una conservazione ottimale dei prodotti.

Funzionamento

1. **Rimozione dell'aria:** Il programma elimina l'aria presente all'interno del barattolo, creando un ambiente privo di ossigeno che rallenta i processi di ossidazione e la crescita di microorganismi.
2. **Sigillatura ermetica:** Una volta raggiunto il livello di vuoto ideale, il coperchio del barattolo viene sigillato in modo sicuro, garantendo una chiusura perfetta e duratura.

Vantaggi

1. **Conservazione prolungata:** Ideale per alimenti che richiedono una lunga shelf life, come marmellate, miele, legumi, olive, salse e altri prodotti a lunga conservazione.
2. **Sapore e qualità preservati:** La rimozione dell'aria evita l'ossidazione e preserva il sapore, il colore e le proprietà nutritive degli alimenti.
3. **Versatilità:** Perfetto sia per la conservazione di prodotti freschi che per quelli pastorizzati o destinati alla cottura sottovuoto.
4. **Riduzione degli sprechi:** Consente di confezionare e conservare porzioni specifiche, evitando il deterioramento degli alimenti non consumati.

Applicazioni

- **Cucina professionale:** Ideale per chef e laboratori che desiderano confezionare e conservare salse, creme o alimenti in modo pratico e sicuro.
- **Conservazione domestica:** Perfetto per chi prepara marmellate, conserve, sottaceti o alimenti pronti da consumare successivamente.
- **Industria alimentare:** Utile per il confezionamento su larga scala di prodotti conservati in barattolo.

DISAREAZIONE**Programma Sgasatura (o Disareazione)**

Il programma “**Sgasatura**”, detto anche **disareazione**, è progettato per estrarre l'aria da prodotti liquidi o alimenti solidi porosi, garantendo una lavorazione ottimale sia in termini di conservazione che di preparazione per la cottura sottovuoto. Questa tecnica è essenziale per ottenere risultati di qualità superiore, riducendo i problemi legati alla presenza d'aria residua

Funzionamento

1. **Rimozione dell'aria dai liquidi:** La macchina crea un vuoto che permette di eliminare l'aria intrappolata nei liquidi, prevenendo la formazione di bolle e schiuma.
2. **Riduzione della porosità nei solidi:** Per gli alimenti porosi, come alcuni ortaggi, il vuoto fa sì che eventuali bolle d'aria all'interno vengano eliminate, migliorando la compattezza e riducendo la ritenzione di acqua.
3. **Preparazione per la cottura sottovuoto:** La disareazione assicura che l'alimento o il liquido non trattenga aria o umidità residua, migliorando l'efficienza del confezionamento e la qualità della cottura sottovuoto.

Vantaggi

1. **Riduzione della porosità:** Migliora la compattezza di ortaggi e altri alimenti solidi, garantendo una cottura uniforme e una texture migliore.
2. **Eliminazione dell'acqua residua:** Durante la cottura sottovuoto, l'assenza di aria e acqua previene alterazioni indesiderate del sapore o della consistenza.
3. **Conservazione migliorata:** Nei liquidi, l'eliminazione dell'aria riduce l'ossidazione, preservando freschezza, colore e qualità.
4. **Versatilità:** Applicabile sia a prodotti liquidi (come salse, creme, o basi per gelati) che a solidi porosi (come verdure o altri alimenti strutturati).

Applicazioni

- **Ortaggi e alimenti solidi:** Riduzione della porosità di verdure come carote, asparagi o zucchine per ottenere un risultato più compatto e uniforme dopo la cottura.
- **Liquidi:** Rimozione dell'aria da salse, sughi, basi per pasticceria o gelateria, garantendo una consistenza omogenea e una conservazione ottimale.
- **Preparazioni sous-vide:** Evita che l'acqua residua alteri il processo di cottura, mantenendo l'integrità del sottovuoto.

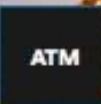
SOTTOVUOTO


INDEX
 IL GIUSTO PESO DELL'ASSISTENZA

Caratteristiche

Le confezionatrici sottovuoto INDEX sono realizzate in acciaio Inox, la componentistica e scelta facendo attenzione ai materiali di prima qualità e affidabilità. Le confezionatrici sottovuoto hanno una pompa a vuoto di diversa portata in base alla tipologia di confezionamento. Le barre saldanti removibili senza fili per una maggiore pulizia. Campana in plexiglass trasparente per seguire tutte le fasi della lavorazione e ripiani di riempimento della vasca in polietilene alimentare. Permette di creare il vuoto per tutte le tipologie di prodotto.

Programmi



Riconoscimento automatico del prodotto all'interno della camera grazie al - **sistema sensoriale di vuoto** e al - **sistema sensoriale olfattivo**. La linea **MIZAR** è in grado di riconoscere il prodotto posizionato all'interno della camera e di auto-settarsi nel programma specifico per ottenere il massimo del vuoto e di conservazione del prodotto.

Programma studiato e dedicato a chi deve mettere sottovuoto prodotti in sottovuoto. Con la creazione del vuoto con sistema sensoriale, in automatico la macchina rileva il vuoto nella vasca senza fare nessun settaggio, ottimo per chi pratica la cucina sottovuoto.

Programma studiato e dedicato a chi deve mettere sottovuoto prodotti in sottovuoto a tempo. Con la creazione del vuoto a tempo, la macchina lavora con tempi ben stabiliti dall'operatore.

Programma studiato e dedicato per la marinatura sottovuoto. La macchina rimane in vuoto per un tempo ben preciso impostabile dall'operatore. La marinatura sottovuoto risulta essere preziosa in cucina per due motivi principali: permetterà di conservare a lungo gli alimenti in maniera corretta e soprattutto li renderà ancor più gustosi e pronti all'uso. Il condimento della marinatura infatti, riuscirà in questo modo a penetrare al meglio all'interno degli alimenti e a permetterne anche la migliore conservazione.

Programma dedicato a chi deve mettere sottovuoto prodotti liquidi come sughi, salse e tutti i prodotti che contengono un'elevata quantità di liquidi all'interno della busta.

Programma con gas inerte ATM, il gas immesso nella confezione permette di allungare il tempo di conservazione del prodotto ma soprattutto evita lo schiacciamento. Usato per prodotti morbidi come pasta fresca, pasticceria, panificazione.

Programma dedicato a chi deve fare il sottovuoto nei barattoli. Processo-programma studiato per eliminare il vuoto dentro ai barattoli e a chiudere il barattolo ermeticamente. Usato per prodotti da cucinare in barattoli, ma anche per i prodotti in barattoli come marmellate, miele, legumi, olive, salse.

La deseraerazione in sottovuoto permette di estrarre l'aria da un prodotto liquido, questa tecnica è applicata per attenuare la porosità di alimenti solidi generalmente ortaggi, per evitare che durante la cottura sottovuoto rimanga acqua all'interno della busta.

SMALTIMENTO DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO



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 raccolto 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 riciclo 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 norma vigente.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ/GARANZIA

Il presente dispositivo è conforme agli standard essenziali e alle altre normative pertinenti dei regolamenti europei applicabili. La Dichiarazione di Conformità è disponibile all'indirizzo Internet www.indexcom.eu

GARANZIA

La garanzia è di UN ANNO dalla consegna dello strumento e consiste nella copertura gratuita della manodopera e dei ricambi per STRUMENTI RESI FRANCO SEDE della VENDITRICE. La garanzia è valida in caso di guasti NON imputabili al Committente (ad es. uso improprio) e NON imputabili al trasporto.

Se, per qualsiasi ragione, l'intervento è richiesto (o è necessario) presso il luogo di utilizzo, saranno a carico del Committente le spese per la trasferta del tecnico: tempi e spese di viaggio ed eventualmente vitto e alloggio.

Se lo strumento è spedito a mezzo corriere, le spese di trasporto (a/r) sono a carico del Committente.

La GARANZIA DECADE nel caso di guasti dovuti ad interventi di personale non autorizzato o di collegamenti ad apparecchiature applicate da altri o per errato inserimento alla rete di alimentazione.

È ESCLUSO qualsiasi indennizzo per danni, diretti o indiretti, provocati al Committente dal mancato o parziale funzionamento degli strumenti od impianti venduti, anche se durante il periodo di garanzia.

TIMBRO CENTRO ASSISTENZA AUTORIZZATO

