



Настольный вакуумный упаковщик

DZ-260T

DZ-300T

DZ-400T

ПАСПОРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ

ОБСЛУЖИВАНИЮ



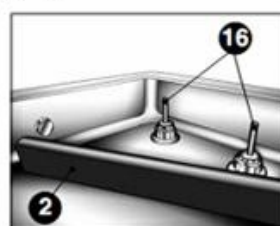
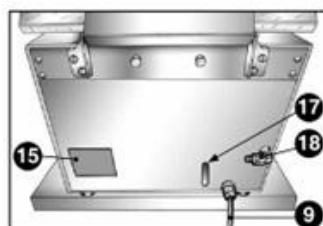
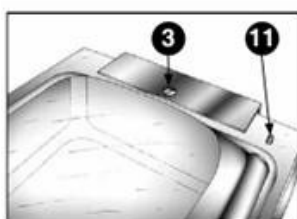
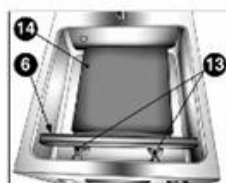
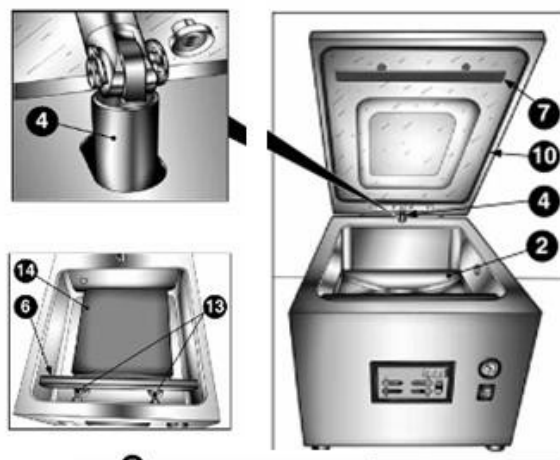
Поздравляем Вас с покупкой и благодарим за то, что вы выбрали VALEX

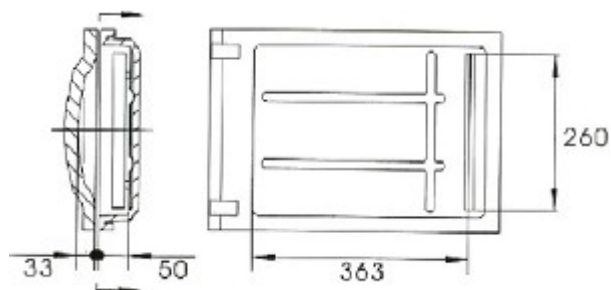
Настольный однокамерный вакуумный упаковщик предназначен для вакуумной упаковки продуктов в заведениях общественного питания.

Это отличный бюджетный аппарат для вакуумной упаковки продуктов — для мяса (охлажденного и замороженного), для рыбы, для сыра и других продуктов.

Настольный однокамерный вакуумный упаковщик VALEX DZ-260T отличается компактными размерами и минимальным энергопотреблением. Срок хранения продукции значительно возрастает, благодаря тому, что внутри упаковки создается вакуум. Упаковочная машина VALEX DZ-260T обеспечивает быструю откачку воздуха из пакета. У этой модели одна запаянная планка, ширина шва 5 мм. Корпус аппарата изготавливается полностью из нержавеющей стали, что является гарантией длительного срока службы. Выбор режимов и функций осуществляется при помощи сенсорной панели управления. Недорогие расходные материалы для вакуумного упаковщика делают его использование исключительно выгодным, а постоянное наличие обеспечивает бесперебойную работу. Данный настольный аппарат активно используется не только на малых производственных предприятиях, в магазинах, ресторанах, фаст-фудах и т.д., но и к примеру в банковской сфере - для упаковки банкнот либо важных документов, ценных бумаг и пр.

- 1 Панель управления
- 2 Вакуумная камера
- 3 Петли
- 4 Поршень
- 5 Прозрачная крышка из плексигласа
- 6 Уплотнительная планка
- 7 Дублирующая планка
- 8 Главный выключатель
- 9 Кабель питания
- 10 Резиновый уплотнитель
- 11 Магнит для запуска цикла
- 12 Аналоговый вакуумметр
- 13 Газовые форсунки
- 14 Панели
- 15 Технический шильд
- 16 Электрические контакты запаячной планки
- 17 Индикатор масла
- 18 Насос подключения газа





Технические параметры

VALEX	DZ-260T	DZ-300T	DZ-400T
Напряжение, В.	220/50	220/50	220/50
Мощность двигателя, Вт.	450	450	900
Предельное вакуумное давление (кПа)	1.0	1.0	1.0
Кол. запаивающих планок в камере	1.0	1.0	1.0
Длина запайки (мм)	260	300	400
Ширина шва (мм)	10	10	10
Время упаковывания, сек.	10-20	10-20	10-20
Внешние размеры камеры (Д*Ш*В) (мм)	280*380*55	320x380x55	440x420x75
Внешние размеры (Д*Ш*В) (мм)	335*488*360	420x500x460	550x640x600
Материал исполнения	Нержавеющая сталь / Крашеный металл	Нержавеющая сталь / Крашеный металл	Нержавеющая сталь / Крашеный металл
Вес нетто (кг)	35	37	75

Панель управления.

	Фото	Наименование	Описание
1		Вакуумметр	Показывает уровень давления в камере

2		Аварийный СТОП	Используется при полной остановке программы в любое время работы камеры.
3		Выбор функции	<ul style="list-style-type: none"> -вакуумная упаковка -выкачивание воздуха из пакета -термосварка -охлаждение -программирование(время запаивания не может превышать более 1с)
4		Таймер	Показывает время выкачивания воздуха из камеры
5		Вниз	Числовой показатель будет уменьшаться , на единицу при нажатии данной кнопки
6		Вверх	Числовой показатель будет увеличиваться , на единицу при нажатии данной кнопки
7		Выбор температуры	Используется при выборе температуры запайщика. <div style="text-align: center; margin-top: 10px;">  </div>



ИНДИКАТОР	КОГДА ВКЛЮЧЕН
WORKING	Идет процесс работы (вакуумная камера не открывается).
HIGH	Высокая температура нагревательного элемента при запайке.
MIDDLE	Средняя температура нагревательного элемента при запайке.
LOW	Низкая температура нагревательного элемента при запайке.
VACUUM	Идет процесс вакуумирования. Установка значения времени вакуумирования (при настройке параметров работы). Время 0 до 99 сек.
AERATION	Идет процесс газации. Установка значения времени газации (при настройке параметров работы). (не доступно в данной модели)
SEALING	Идет процесс запайки. Установка значения времени запаивания (при настройке параметров работы). (не более 1 с.)
COOLING	Идет процесс остывания. Установка значения времени остывания (при настройке параметров работы).

VACUUM : Для входа в режим нажать , включится режим .
 Диапазон времени вакуумирования: от 0 до 99 сек.

Задать время клавишами:

SEALING : Для входа в режим нажать , включится режим .
 В зависимости от толщины упаковочного материала (вакуумных пакетов) задается соответствующее время запаивания.
 Диапазон установки времени запаивания составляет от 0 до 3,5 (рекомендуется 0,9)

Задать время клавишами:

COOLING Для входа в режим нажать , включится режим .
Остывание Диапазон установки времени остывания составляет от 0 до 9,9 секунд



Задать время клавишами:

ВНИМАНИЕ! Следить, чтобы отверстие откачки воздуха в вакуумной камере было всегда открытым!

Процесс работы вакуумного упаковщика.

2.1.Закреть вакуумную крышку.

-Упаковщик начинает работу

-Загорается индикатор

2.2.Вакууминизация

-Начинается процесс вакуумизации (забор воздуха из камеры)

-Стрелка вакуумметра начнет двигаться в лево

3.3.Наполнение воздухом

-Загорится индикатор функции наполнения

-Показатель таймера начнет уменьшатся на 0.1 единицу

-Стрелка вакуумметра начнет плавно передвигаться в право

4.1.Запайка

-Стрелка вакуумметра останется в прежнем положении

5.1Охлаждение

-Загорится индикатор охлаждения

6.1.Поступление воздуха в камеру

-Начнется подача воздуха в камеру. Давление в камере станет равным давлению снаружи

Стрелка вакуумметра резко сдвинется в право

Примечание: Стрелка вакуумметра может слегка перемещаться в начале процесса запаивания.

Продукт	Срок хранения Без вакуумной Упаковки	Срок хранения С вакуумной Упаковки
	в холодильнике	
Сыр	15-20 суток	25-60 суток
Рыба	1-2 суток	4-5 суток
Мясо	2-4 суток	6-9 суток
Овощи	1-3 суток	7-10 суток
Фрукты	5-7 суток	14-20 суток
в морозильнике		
Мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяцев	10-12 месяцев
Овощи / фрукты	8-10 месяцев	18-24 месяцев

Гарантийный талон

Модель _____ зав.№ _____

Дата продажи _____

Гарантия 6 мес. Не подлежат гарантийному ремонту/замене лампы.
Гарантия теряется при наличии механических повреждений на корпусе.
тел. Сервисного центра 8 989 636-87-03

Подпись покупателя _____

*Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики и комплектацию изделий
без предварительного уведомления.*