



SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS

## EMPACADORA AL VACÍO

Ref: PACK2-1



## MANUAL DE USUARIO

# Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

## RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

## GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

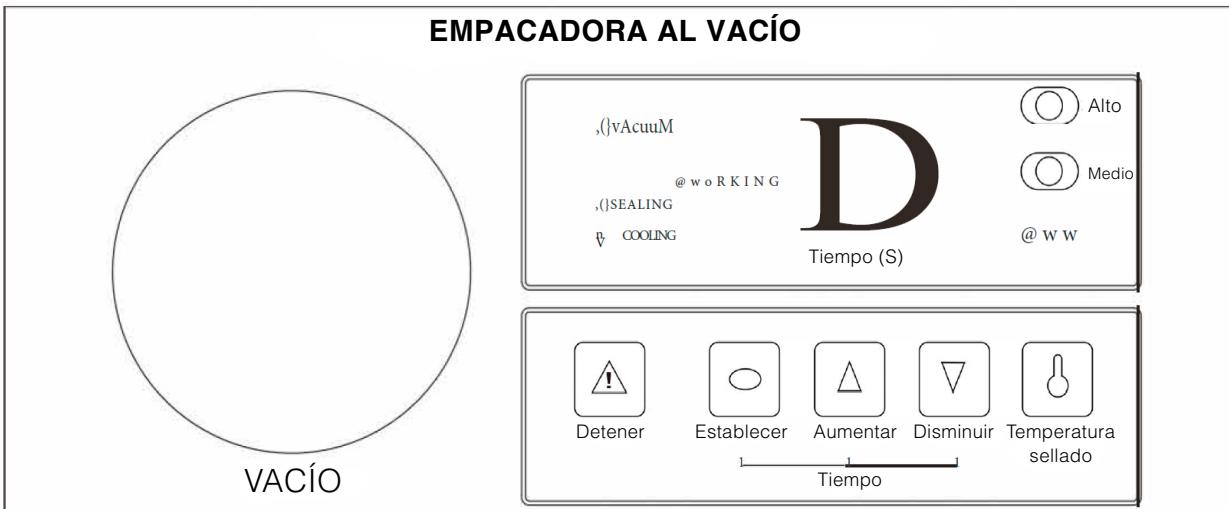
- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.
- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

## 1. Descripción del producto y uso

El sellador al vacío de la empacadora se utiliza para eliminar el aire del paquete y sellarlo automáticamente. El envasado al vacío reduce el oxígeno atmosférico, limitando el crecimiento de bacterias o hongos aeróbicos y evitando la evaporación de componentes volátiles. La longitud de sellado de las máquinas se ha mencionado en sus modelos. Por ejemplo, la longitud de sellado de PACK2-1 es de 260 mm, y así sucesivamente. La serie PACK2-1 se utiliza para el envasado de varios objetos que quepan en la cámara, y también tiene la capacidad de sellar al vacío polvo, pasta y líquidos.

## 2. Parámetros técnicos

Modelo (M)	Motor (V/Hz)	Voltaje (W)	Corriente eléctrica (A)	Tasa de bombeo (CFM)	Diámetro de entrada (MM)	Ultrasonido (DB)	Tamaño cámara de vacío (MM)	Peso neto (KG)
PACK2-1	110V	250	3	2	«1>6	:S40	485*330*370	25.8



**Diagrama del Panel de Control**

### 3. Consejos

- 3.1** Por lo general, se necesitan 30 segundos para hacer el vacío en productos secos. Puede ajustar el tiempo según sea necesario.
- 3.2** Por lo general, se necesitan 1-2 segundos para calentar y sellar las bolsas. Esto depende del material de las bolsas.
- 3.3** Tubo de seguridad: Instale el fusible de alimentación.

### 4. Operación

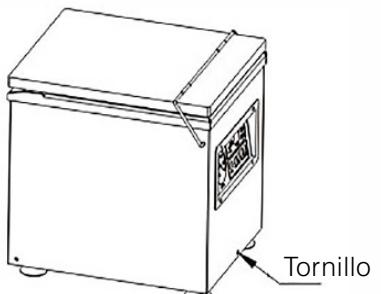
- 4.1** Encienda la máquina siguiendo las precauciones.
- 4.2** Configure el programa de la máquina.
- 4.3** Coloque el objeto en la bolsa de plástico, colóquelo en la cámara, levante la barra metálica para sujetar la boca de la bolsa y cierre la tapa de la cámara.
- 4.4** La máquina realiza los 4 programas, vacío, sellado, enfriamiento, gasificación (opcional) en ese orden. Luego, la tapa se abre automáticamente.
- 4.5** Saque sus productos.

### 5. Operación

- 5.1** Asegúrese de que no haya aceite o muy poco aceite en la bomba durante el transporte.
- 5.2** La máquina debe ser transportada en posición vertical. No se debe inclinar, ya que esto puede dañar la bomba.
- 5.3** Coloque la máquina en una superficie plana y nivelada.
- 5.4** Deje suficiente espacio, al menos 5 cm, alrededor de la máquina para una buena ventilación.
- 5.5** La temperatura ambiente en la que se opera la máquina debe estar entre 5°C y 35°C. Cuando se opere la máquina en otras temperaturas ambiente, por favor, póngase en contacto con el proveedor local para obtener asesoramiento.
- 5.6** Siempre conecte la máquina correctamente a un enchufe con conexión a tierra para evitar incendios o descargas eléctricas.
- 5.7** Si la máquina está inactiva durante largos períodos, siempre se debe desconectar la alimentación.

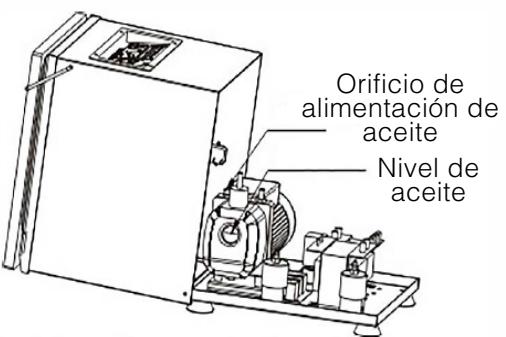
## Instrucciones para el Llenado de Aceite

### Paso 1



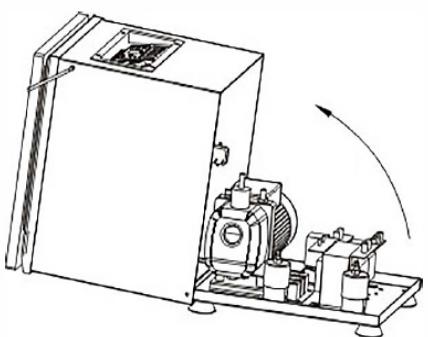
Retire este tornillo

### Paso 2



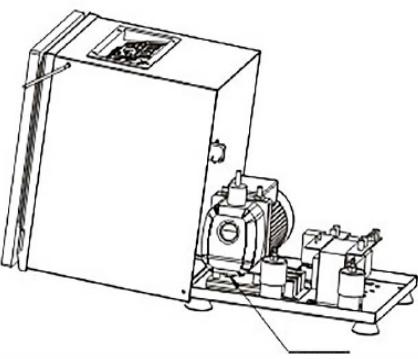
Quite el tapón (o tapa) del tanque de aceite

### Paso 3



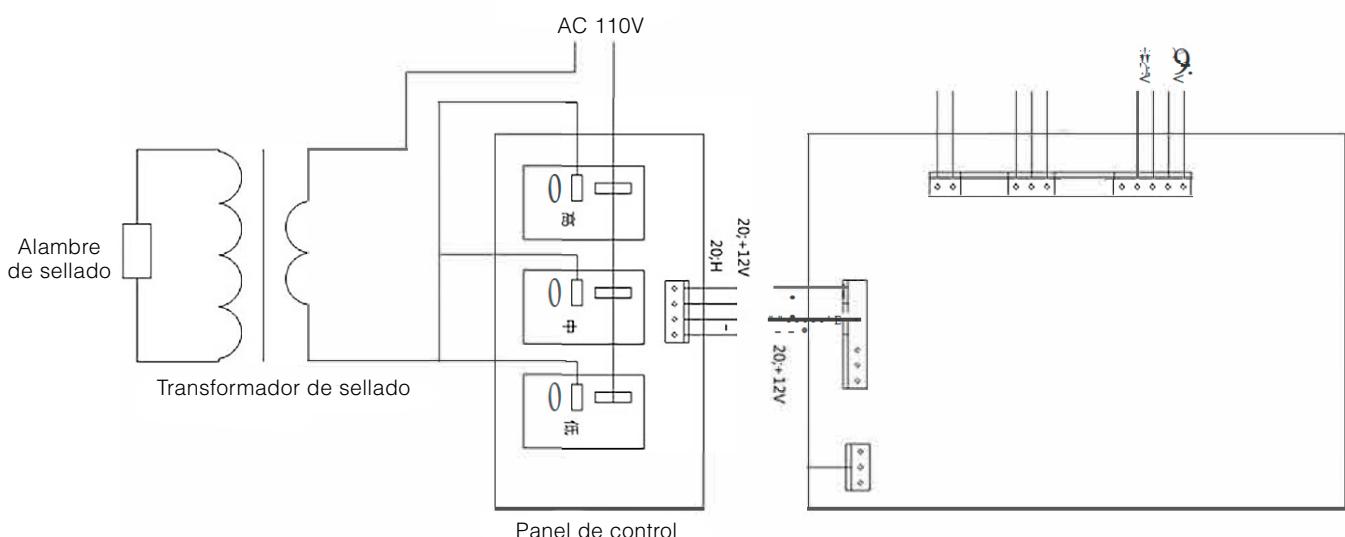
Abra la cubierta

### Paso 4



Orificio de drenaje de aceite

## 6. Diagrama de circuito



## GARANTÍA DEL EQUIPO

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante DOCE (12) MESES. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

**BBG SE COMPROMETE:** A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- . Instalación incorrecta
- . Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.
- . Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electrónicas.
- . Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.
- . Las averías producidas por roedores o insectos.
- . Los daños producidos por desaseo.
- . Manipulación indebida por personal no calificado.
- . En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.
- . Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.

