

TS300- TS400

uso e manutenzione

use and maintenance



RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE

Prima di mettere in esercizio l'apparecchiatura, è necessario leggere e comprendere tutto il contenuto del manuale di istruzioni.

Si raccomanda di leggere le disposizioni di sicurezza e di rispettarle rigorosamente.

La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura nell'arco della vita prevista.

Conservare questo manuale in un luogo noto per averlo sempre a disposizione qualora sia necessario consultarlo.

RECOMMENDATIONS FOR THE READER

Before running the appliance, carefully read the entire instruction manual. Please read the safety instructions and strictly follow them. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance during its expected working life.

Keep this manual in a known place so it is always available for consultation when needed.

INDICE

Scopo del manuale	1
Identificazione costruttore e apparecchiatura.....	2
Modalità di richiesta assistenza	2
Segnali di sicurezza e informazione	5
Disposizioni per disimballo, movimentazione e installazione.....	5
Descrizione generale apparecchiatura.....	7
PROBLEMI E SOLUZIONI	15

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

SCOPO DEL MANUALE

–Il manuale d'uso e manutenzione, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua originale per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con l'apparecchiatura nell'arco della sua vita prevista.

–Un po' di tempo dedicato alla lettura delle informazioni permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

–Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche alle informazioni riportate nel manuale senza l'obbligo di comunicarlo preventivamente, purché esse non influiscano sulla sicurezza.

–Alcune parti di testo sono state evidenziate in modo da sottolineare l'importanza del messaggio.

Importante Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

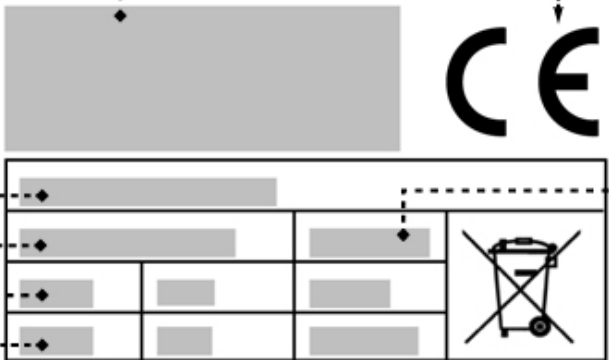
Cautela – Avvertenza Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.

Pericolo – Attenzione - Indica situazioni di grave pericolo che, se trascurate, possono mettere seriamente a rischio la salute e la sicurezza delle persone.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

	Identificazione costruttore		Marcatura CE di conformità	
			CE	
Modello apparecchiatura				Anno di costruzione
Numero matricola				
Dati tecnici				



MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare la versione dell'apparecchiatura ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

DISPOSIZIONI DI SICUREZZA

–Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone.

–Il costruttore ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione" e ha realizzato l'apparecchiatura con materiali appositamente selezionati per garantire l'igiene alimentare e la funzionalità d'esercizio.

–Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utilizzatori affinché prestino attenzione per prevenire qualsiasi rischio di tipo operativo e alimentare. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti coloro che interagiscono con l'apparecchiatura (installatori e utilizzatori).

–Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate

–Effettuare la movimentazione dell'apparecchiatura nel rispetto delle informazioni riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

–Durante le fasi di trasporto, movimentazione e installazione, non urtare o far cadere l'apparecchiatura per evitare di danneggiare i suoi componenti.

–Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve verificare che le caratteristiche della linea di alimentazione corrispondano a quanto riportato nella targhetta, che essa sia equipaggiata con interruttore differenziale e con componenti conformi alle leggi e alle norme vigenti.

–Non manomettere, non eliminare o bypassare, in nessun caso, i dispositivi di sicurezza installati sull'apparecchiatura.

–Si raccomanda all'utilizzatore di leggere attentamente tutto il manuale e di accertarsi di averlo compreso in ogni sua parte e in particolare di aver capito tutte le informazioni che riguardano la sicurezza.

–Al primo uso dell'apparecchiatura, se necessario, effettuare alcune simulazioni per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento.

–Utilizzare sempre dispositivi di protezione per gli arti superiori quando si introducono o si estraggono i recipienti dal vano. Alcuni recipienti potrebbero assorbire il calore e provocare il rischio di scottatura.

–Non ostruire le aperture di ventilazione dell'apparecchiatura, per evitare un surriscaldamento eccessivo che potrebbe danneggiarla.

–Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri e diversi da quelli consentiti può causare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati dall'uso improprio dell'apparecchiatura, dal mancato rispetto delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e da manomissioni o modifiche apportate senza la sua formale autorizzazione.
- Tutti gli interventi che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità (installazione, collegamento alimentazioni, ecc.) devono essere effettuati esclusivamente da personale autorizzato e con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con i cavi di alimentazione elettrica non integri ed efficienti. Appena si riscontra una difettosità, arrestare immediatamente l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza e far sostituire i cavi da parte di personale autorizzato e qualificato.
- Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, manutenzione, ecc., **DISINSERIRE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA GENERALE** (oppure scollegare la presa elettrica) e assicurarsi che la zona di trattamento sia completamente raffreddata.
- Pulire l'apparecchiatura alla fine di ogni utilizzo o quando si riscontra una ragionevole necessità, anche in funzione del tipo di prodotto alimentare trattato.
- Pulire accuratamente tutte le parti dell'apparecchiatura (comprese le zone limitrofe), che possono venire in contatto diretto o indiretto con i prodotti alimentari, per preservarli dal rischio di contaminazione e mantenere l'igiene.
- Pulire l'apparecchiatura esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare a base non alcolica. Non usare mai prodotti di pulizia corrosivi e infiammabili o prodotti che possono contenere e/o rilasciare sostanze nocive.
- Pulire ed igienizzare l'apparecchiatura con l'uso di dispositivi di protezione individuali, in particolare quando si usano prodotti detergenti.
- Non effettuare la pulizia dell'apparecchiatura con getti d'acqua per non danneggiare i componenti, in particolare quelli elettrici ed elettronici.
- In caso di inattività prolungata dell'apparecchiatura, pulire ed asciugare accuratamente tutte le sue parti (interne ed esterne). Scollegare il cavo di alimentazione e assicurarsi che le condizioni ambientali siano idonee per preservare l'apparecchiatura nel tempo.
- L'elenco riporta le condizioni necessarie per il corretto funzionamento dell'equipaggiamento elettrico in funzione dell'ambiente circostante.
- Temperatura ambiente non inferiore a 5°C.
- Umidità relativa tra il 50% (rilevata a 40 °C) e il 90% (rilevata a 20 °C).
- L'ambiente deve essere privo di zone con concentrazione di gas e polveri potenzialmente esplosivi e/o a rischio di incendio.

INFORMAZIONI GENERALI E SICUREZZA

–L'attività può influire sull'ambiente, e a tale scopo bisogna tener conto delle emissioni nell'atmosfera, degli scarichi dei liquidi e della contaminazione del suolo, dell'uso di materie prime e di risorse naturali e della gestione dei rifiuti.

–Durante il trasporto e l'immagazzinamento, la temperatura ambientale deve essere compresa fra -25 °C e 55 °C con un massimo di 70 °C, purché il tempo di esposizione non sia superiore a 24 ore

–I componenti dell'imballo vanno smaltiti secondo le leggi in vigore nel paese di utilizzo.

–Durante le fasi di dismissione e rottamazione dell'apparecchiatura, selezionare tutti i componenti in funzione delle loro caratteristiche e provvedere allo smaltimento differenziato. In particolare, i componenti elettrici ed elettronici, contrassegnati con un apposito simbolo, vanno smaltiti negli appositi centri di raccolta autorizzati oppure riconsegnati al venditore all'atto di un nuovo acquisto.

–Le Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche contengono sostanze pericolose con effetti potenzialmente nocivi sulla salute delle persone e sull'ambiente. Si raccomanda di effettuare il loro smaltimento in modo corretto.

SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

Sull'apparecchiatura, in corrispondenza delle zone in cui esistono dei RISCHI RESIDUI, sono applicati dei segnali di sicurezza che informano sul rischio corrispondente.

Le illustrazioni raffigurano i segnali di sicurezza e informazione applicati sull'apparecchiatura.



– Pericolo di scottatura: segnala che è necessario prestare attenzione alle superfici calde.



– Pericolo di shock elettrico: segnala che è necessario disinserire l'alimentazione elettrica generale (oppure scollegare la presa elettrica) prima di intervenire sui collegamenti elettrici.

DISPOSIZIONI PER DISIMBALLO, MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

–L'apparecchiatura viene consegnata imballata in un apposito contenitore e, se necessario, viene opportunamente stabilizzata con materiale antiurto per assicurare la sua integrità. In funzione delle caratteristiche dell'apparecchiatura, del luogo di destinazione e del mezzo di trasporto da utilizzare, per facilitare la movimentazione l'imballo può essere pallettizzato. Tutte le informazioni necessarie per effettuare la movimentazione (carico e scarico) in condizioni di sicurezza sono riportate direttamente sull'imballo.

–La movimentazione dell'imballo deve essere effettuata in funzione delle sue caratteristiche (peso, dimensioni, ecc.). Se le dimensioni e il peso sono contenuti, la movimentazione può essere effettuata manualmente, in caso contrario è necessario utilizzare un dispositivo di sollevamento di portata adeguata.

Al ricevimento dell'apparecchiatura, verificare l'integrità di tutti i componenti. In caso di danni o mancanza di alcune parti, contattare il rivenditore di zona per concordare le procedure da adottare.

–L'installazione va effettuata da personale esperto ed autorizzato, che deve accertarsi preventivamente che la linea di alimentazione elettrica sia rispondente alle leggi vigenti in materia, alle norme e alle specifiche in vigore del paese di utilizzo.

–Prima di installare l'apparecchiatura, verificare che la zona scelta sia idonea, sufficientemente arieggiata ed illuminata, stabile e che abbia uno spazio circostante sufficiente per effettuare agevolmente la pulizia e la manutenzione. Verificare, inoltre, che il piano di appoggio sia stabile, livellato e che la sua superficie sia facilmente pulibile dai residui per evitare il rischio di accumulo di sporco e di contaminazione dei prodotti alimentari.

Il personale autorizzato ad effettuare l'allacciamento elettrico deve assicurarsi della perfetta efficienza della messa a terra dell'impianto elettrico e deve verificare che la tensione di linea e la frequenza corrispondano ai dati riportati nella targhetta di identificazione.

Per le apparecchiature con caratteristiche morfologiche particolari (forma, peso, dimensioni, ecc.), le informazioni riportate in questo paragrafo potrebbero non essere esaustive. Eventuali informazioni supplementari sono riportate nel paragrafo "Modalità di sollevamento" di ogni singola apparecchiatura.

DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

Le termo-sigillatrici sottovuoto per vaschette da noi prodotte sono macchine di concezione moderna, con termoregolatore intercambiabile a comandi elettronici, quindi non sottoposti a usura. L'impianto saldante è composto da una piastra in alluminio teflonata (SP 20mm) che grazie alla pressione esercitata dalla leva ed alle molle di auto bilanciamento, garantisce una saldatura perfetta e omogenea su ogni tipo di materiale si voglia utilizzare.

–L'apparecchiatura è di tipo professionale e va installata in ambienti di tipo commerciale (bar, pizzerie, ristoranti, ecc.). Non richiede un particolare addestramento, ma è comunque necessario che gli utilizzatori abbiano capacità e competenze specifiche nel settore della ristorazione.



LE MACCHINE QUI DESCRITTE SONO STATE ESPRESSAMENTE CONCEPITE PER IL CONFEZIONAMENTO IN VASCHETTE DI PRODOTTI SECONDO LE ISTRUZIONI DEL PRESENTE MANUALE E DOVRANNO ESSERE DESTINATE SOLO A QUESTO USO. OGNI ALTRO USO è DA CONSIDERARSI IMPROPRIO E QUINDI PERICOLOSO. IL COSTRUTTORE NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI DERIVANTI DA USI IMPROPRI, ERRONEI ED IRRAGIONEVOLI.

LUOGO

Posizionare la macchina in luogo a bassa percentuale di umidità e lontano da fonti di calore.

LA MACCHINA NON DEVE ESSERE INSTALLATA IN ATMOSFERA ESPLOSIVA

ALLACCIAMENTI

Prima di collegare la termo-sigillatrice, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

La targa è posta sul lato del carter. In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altre di tipo adatto da personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà accertare che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. In generale è sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghes. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghes conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, e quello di massima potenza marcata sull'adattatore multiplo.

PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE DI CONTROLLO CHE COMPORTI LO SMONTAGGIO DI ALCUNI PARTICOLARI SI DEVE ASSOLUTAMENTE STACCARE LA SPINA DELL'ALIMENTAZIONE.

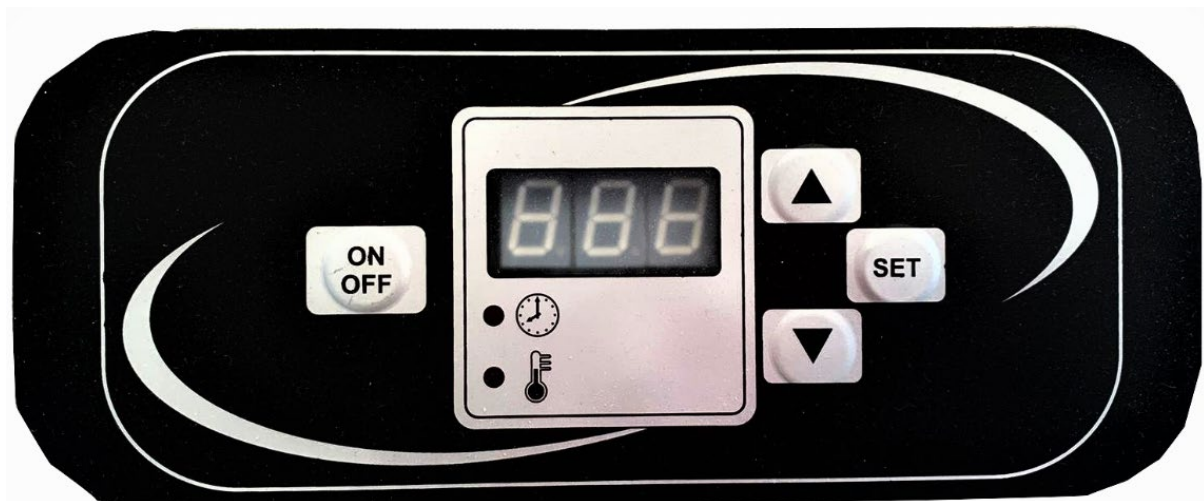
DESCRIZIONE APPARECCHIATURA



1. Struttura esterna in acciaio inox
2. Pannello Comandi Digitali
3. Bobina film
4. Stampo per vaschette intercambiabile
5. Piastra saldante teflonata
6. Lame taglia film
7. Copri campana inox
8. Tendi-film

DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

PANNELLO DI CONTROLLO E UTILIZZO DELLA TERMOSIGILLATRICE

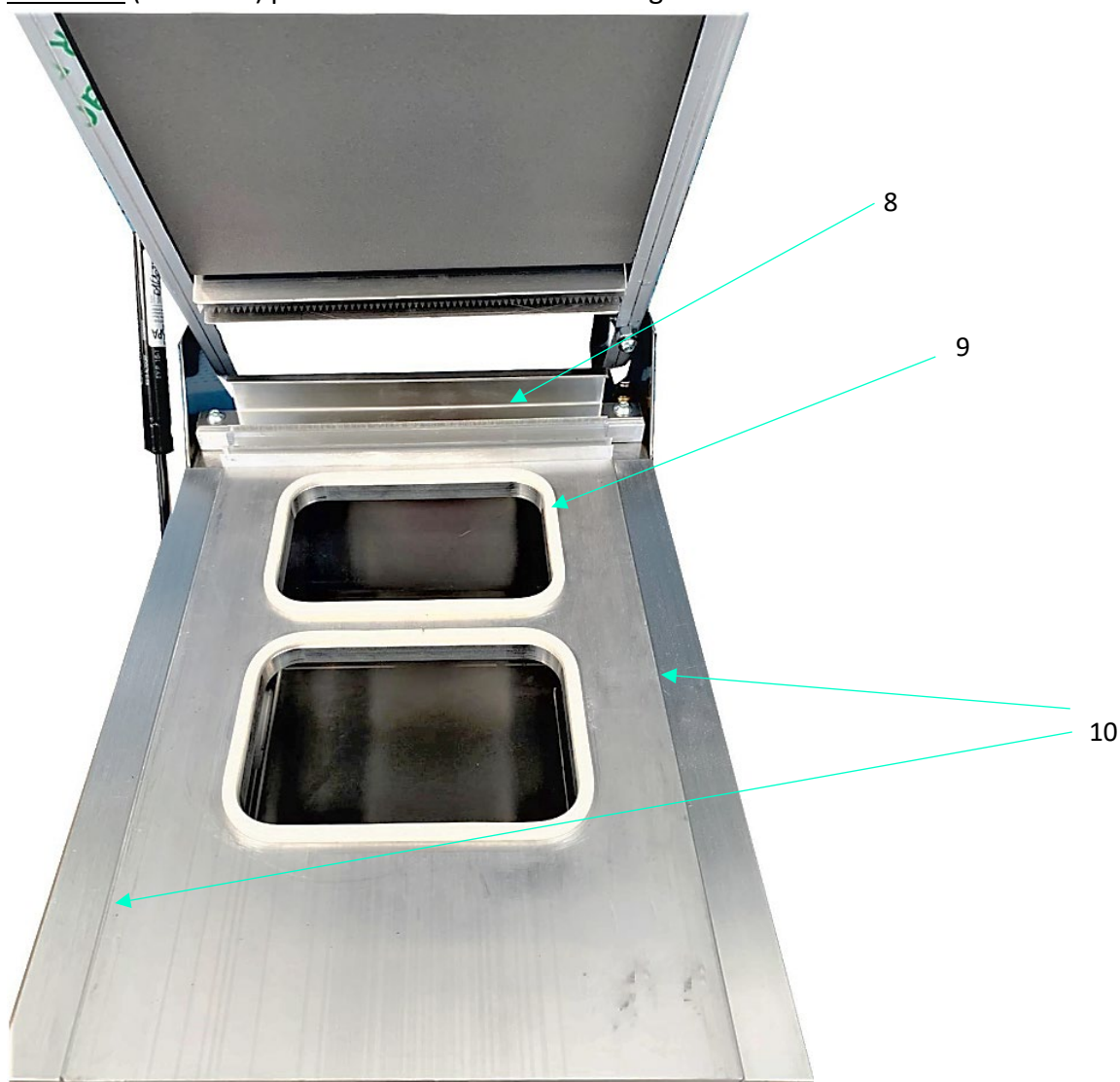


Dare tensione premendo l'interruttore meccanico di linea posto a lato macchina. Controllare prima dell'avviamento che il DISPLAY (Punto 1) sia stato attivato dal pulsante ON-OFF (Punto 2).

- a) Premendo SET (Punto 3) si imposta il ciclo di lavoro su °C (temperatura), vedi LED (Punto 5), ed è necessario fissare tale valore a circa 165°C/170°C tramite le freccette di salita e discesa (Punto 4).
- b) Premendo SET (Punto 3) si imposta il ciclo di lavoro su sec. (tempo), vedi LED (Punto 6), ed è necessario fissare tale valore a 2.5/3 sec., a seconda del film utilizzato, tramite le freccette di salita e discesa.
- c) Installare la bobina (Punto 7) posta sul retro della termo-sigillatrice, appoggiandola sui rulli rotanti, avendo cura di inserire il lembo del film da trascinare sotto l'apposito tendi-film (Punto 8).



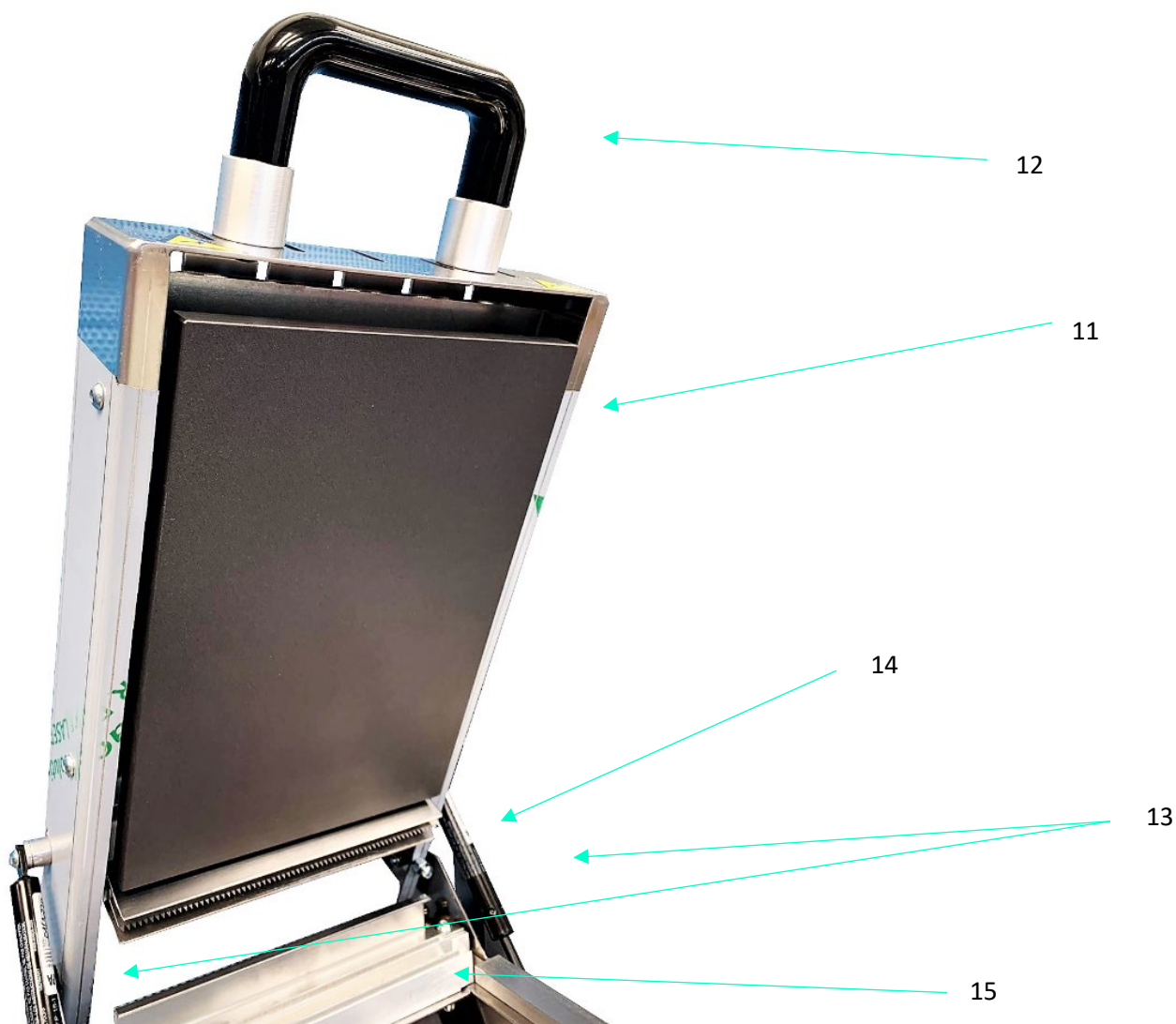
- d) Inserire lo stampo da utilizzare (Punto 9), mono o doppia impronta, tra le guide in alluminio (Punto 10) poste sui bordi laterali della sigillatrice.



- e) Si pone la vaschetta nell'apposita impronta e si trascina manualmente il film fino a coprire la vaschetta stessa.

DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

- f) Si abbassa il coperchio (Punto 11) tramite la maniglia (Punto 12) esercitando una buona pressione. Il “bip” sonoro a fine tempo di saldatura determina il fine ciclo e l’apertura del coperchio avviene automaticamente tramite i pistoni laterali (Punto 13).



- g) Una volta riaperto il coperchio, la vaschetta risulterà sigillata, tagliata in prossimità del bordo della confezione tramite la lama (Punto 14), che va ad esercitare pressione sulla battuta in silicone (Punto 15).

DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

CICLO DI LAVORO

Confezionamento di prodotti liquidi o semiliquidi

Con le termo-sigillatrici TS300-TS400 è possibile confezionare prodotti liquidi o semiliquidi (es. minestre, salse, sughi, ecc.), allungandone la durata e mantenendone inalterati i sapori e l'igienicità. In questi casi è da tenere ben presente che le vaschette non devono mai essere riempite fino al bordo ma fino al massimo 80% della capienza massima.

È importante che il bordo della vaschetta che deve essere sigillata sia pulito e non imbrattato di sostanze che potrebbero ostacolare la fusione del materiale.

È fondamentale perché sussista fusione ottimale tra il film e le vaschette, ovvero che vi sia piena compatibilità tra i due materiali.

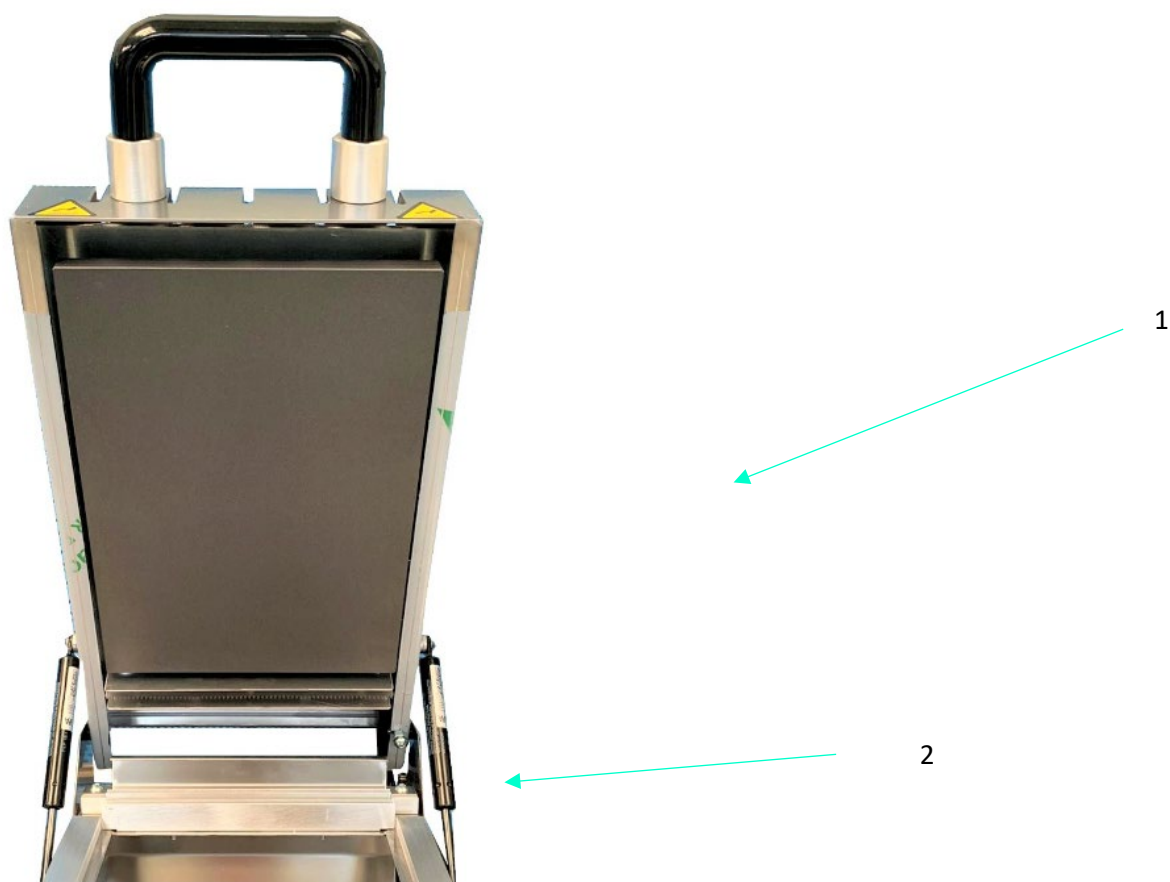
Prima di effettuare la pulizia della sigillatrice staccare la spina di alimentazione ed assicurarsi che la piastra saldante non superi i 30/40°C di temperatura.



DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

DESCRIZIONE PIASTRA SALDANTE

- La piastra saldante (Punto 1) è normalmente mantenuta in temperatura dal sistema di termoregolazione alla temperatura di 165°C/170°C posto nella scheda digitale inserita a retro quadro comandi.
- Una sonda "tipo J" collegata tra la scheda di gestione e la resistenza corazzata posta sulla piastra saldante mantiene la temperatura impostata entro un range di +/- 4/5°C. Sotto la piastra saldante sono poste 4 molle di autoregolazione (TS300) e 6 molle (TS400) al fine di garantire la massima planarità sulla vaschetta in fase di saldatura

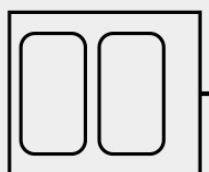


- Il microinterruttore 2 determina l'inizio della fase saldante, gestendo direttamente il "BIP", a significare la fine del ciclo.

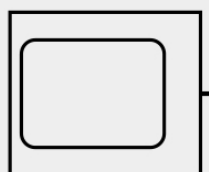
DESCRIZIONE APPARECCHIATURA

STAMPI DISPONIBILI DI SERIE (NON COMPRESI NEL PREZZO)

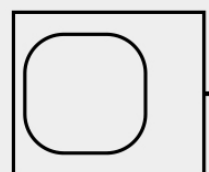
TS300



MV
138x96 mm



MV
193x138 mm



MV
180x180 mm

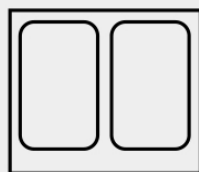


MV
195x260 mm

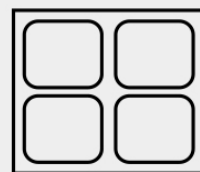
TS400



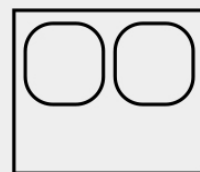
GN 1/2
265x320 mm



GN 1/4
265x160 mm



GN 1/8
160x130 mm



GN 2 x
180x180 mm

PROBLEMI E SOLUZIONI

RICERCA GUASTI

Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni guasti possono essere risolti dall'utilizzatore; altri richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, e devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Non smontare parti interne dell'apparecchiatura. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni causati da manomissioni.

DOPO AVER INSERITO L'INTERRUTTORE GENERALE, LA MACCHINA NON DÀ SEGNO

- a) Verificare che la spina sia ben inserita nella presa di corrente ed eventualmente controllare i contatti interni della spina stessa.
- b) Verificare che il display sia correttamente impostato e che la piastra saldante risulti a temperatura di regime.
- c) Controllare i fusibili di protezione posti sulla scheda elettronica collocata a retro del quadro comandi.

LA TEMPERATURA NON RIMANE STABILE ED È SOGGETTA A SBALZI REPENTINI.

- a) Verificare che la sonda sia ben fissata tra scheda e resistenza posta sulla piastra. Se così fosse sostituire la sonda.
- b) Verificare la scheda elettronica di gestione ed eventualmente sostituirla.

LA SALDATURA NON VIENE EFFETTUATA ALLA PRESSIONE

- a) Verificare la temperatura del regime sia corretta a 165°C/170°C.
- b) Verificare che il tempo di saldatura sia ben regolato (2,5/3 sec)
- c) Ricordarsi di esercitare una buona pressione sulla maniglia per ottenere un buon risultato.
- d) Accertarsi che la bobina sia costituita da un film compatibile con la vaschetta da termo-sigillare.

INDEX

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

Purpose of the manual.....16

Machine and manufacturer identification 16

Contacting customer service17

Safety devices17

Safety and information signs20

Unpacking, handling and installation
instructions.....20

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION.....22

PROBLEMS AND SOLUTIONS.....30

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

PURPOSE OF THE MANUAL

–The use and maintenance manual, which is an integral part of the appliance, was written by the manufacturer in his mother tongue to provide the information needed by those authorised to use the appliance during its expected working life.

–Time dedicated to reading this information will prevent personal health and safety risks and economic damages.

–The manufacturer reserves the right to modify the information in the manual without prior notice provided these changes do not affect safety.

–Some parts of the text are highlighted to emphasise their importance.

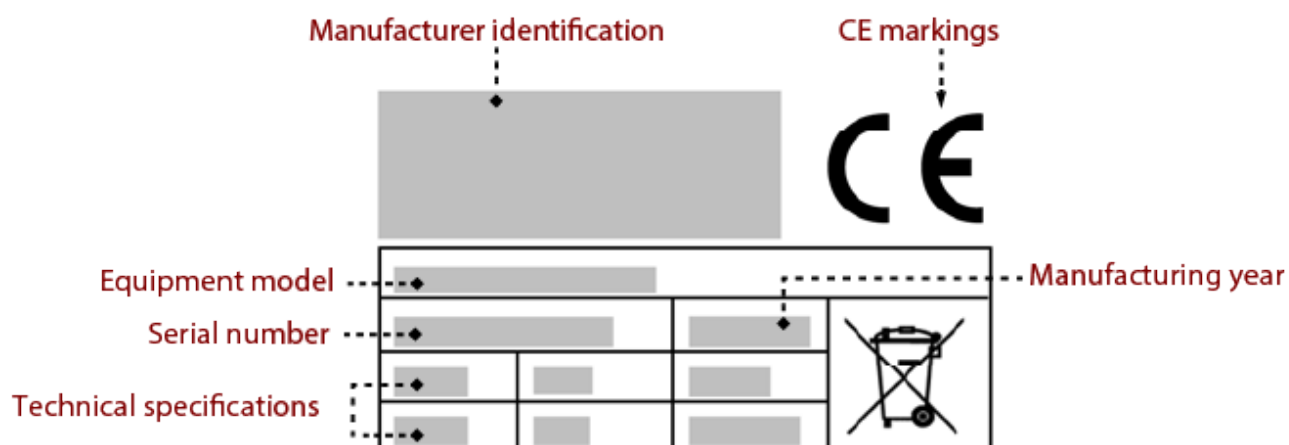
Important - This indicates particularly important technical information that should not be ignored.

Caution – Precaution This indicates that adequate actions must be taken to avoid harm to personal safety and health and economic damages. This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

Danger – Warning - This indicates potentially hazardous situations which, if ignored, could cause serious harm to personal health and safety.

MACHINE AND MANUFACTURER IDENTIFICATION

The illustrated identification plate is applied directly on the equipment. It includes references and all indications required for working safety.



GENERAL AND SAFETY INFORMATION

CONTACTING CUSTOMER SERVICE

Indicate the appliance version and type of defect found when contacting customer service.

SAFETY DEVICES

–During design and construction the Manufacturer has carefully considered all aspects that could cause possible hazards and personal risks.

–The manufacturer has adopted all the "rules of good construction practice" and constructed the machine with specifically selected materials to guarantee food hygiene and work-ing operability.

–The purpose of this information is to inform the user to pay attention to prevent any type of operating and food risk. However, discretion is invaluable. Safety is also in the hands of all those who use the appliance (installation technicians and users).

–Carefully read the instructions in this manual and those applied directly on the equipment; in particular, observe those that pertain to safety.

–Handle the appliance following the information on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

–During transport, handling and installation, do not hit or drop the appliance to avoid damaging its parts.

–Personnel authorised to perform power connections must make sure the mains specifications match those on the plate, that the mains has a circuit breaker and components in accordance with current laws and regulations.

–Do not tamper with, remove or bypass the safety devices installed on the appliance for any reason.

–The user should carefully read the entire manual and make sure all parts are understood, especially all the information concerning safety.

–Upon first appliance use, if necessary, simulate use to identify controls especially power on and off controls.

–Always wear protection devices on upper limbs when placing or removing containers from the chamber. Some containers may absorb heat and cause burns.

–Do not obstruct appliance ventilation slots to avoid excessive overheating which could damage the appliance.

–Only use the appliance as intended. Improper appliance use or use other than that admitted may cause personally safety risks and injuries and economical damages.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

–The manufacturer is not liable for any damages due to improper appliance use, fail-ure to follow the instructions in the user manual and appliance tampering or changes without official authorisation.

–All work that requires specific technical skills or abilities (installation, power connections, etc.) must only be performed by authorised personnel with recognised experience in the specific field.

–Do not use the appliance with broken or inefficient power wires. When a defect is found, immediately stop the appliance in safety conditions and have authorised and qualified personnel replace wires.

–Before cleaning, maintenance, etc., TURN OFF THE POWER (or unplug the power cord) and make sure the processing area is fully cooled.

–Clean the appliance after every use or when reasonably needed, also according to the type of food product processed.

–Accurately clean all appliance parts (including surrounding areas) that can come into direct or indirect contact with food products to avoid the risk of contamination and maintain hygiene.

–Only clean the appliance with food safe detergents. Never use corrosive and flammable cleaning products or products that may contain and/or emit harmful substances.

–Clean and disinfect the appliance wearing personal safety devices especially when detergents are used.

–Do not clean the appliance under running water to avoid damaging parts, especially electric and electronic parts.

–In the event of prolonged appliance disuse, clean and thoroughly dry all its parts (internal and external). Unplug the power cord and make sure the room conditions are suited to preserve the appliance in time.

–Conditions necessary for correct electrical equipment operations are listed according to the surrounding environment.

–Room temperature not under 5°C.

–Relative humidity between 50% (at 40°C) and 90% (at 20°C).

–The room must be free of areas with gas concentrations and potentially explosive powders and/or fire hazards.

–The activity may affect the environment and, for this reason, take air emissions, liquid dis-charges and ground contamination, the use of raw materials, natural resources and waste disposal into account.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

During transport and storage, environmental temperature must be between -25°C and 55°C with a maximum of 70°C as long as exposure is no longer than 24 hours.

–Packaging components must be disposed according to current laws in the country of use.

–When decommissioning and scrapping the appliance, divide all parts according to their features and dispose accordingly. Specifically, electrical and electronic components marked by a specific symbol must be taken to authorised recycling centres or returned to the dealer when purchasing a new appliance.

–Electrical and Electronic equipment contain hazardous substances, potentially harmful to health and the environment. Please dispose of them correctly.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS

Safety signals are affixed to the appliance areas with RESIDUAL RISKS to inform the user of their existence.

The illustrations depict the safety and information signs affixed on the equipment.



– Burn hazard: warns to be careful of hot surfaces.



– Electrical shock hazard: this indicates the need to turn power off (or unplug the power cord) before working on electrical connections.

UNPACKING, HANDLING AND INSTALLATION INSTRUCTIONS

–The appliance is delivered packaged in a specific container and, if necessary, suitably stabilised with shockproof material to ensure its integrity. Packaging may be on a pallet according to appliance features, destination and transport means to facilitate handling. All information required for handling (loading and unloading) in safe conditions is indicated directly on the packaging.

–The package must be handled according to its specifications (weight, dimensions, etc.). For limited dimensions and weights, the package may be handled manually. Otherwise, use a lifting device with suitable capacity.

Upon receiving the appliance, make sure all components are integral. In the event of damages or missing parts, contact your local dealer to arrange for future procedures.

GENERAL AND SAFETY INFORMATION

–Installation must be performed by expert and authorised personnel who must previously ensure that the electrical mains meet specific current laws, regulations and standards in effect in the country of use.

–Before installing the appliance, make sure the selected site is suitable, sufficiently ventilated and lit, stable and with surrounding areas sufficient for easy cleaning and maintenance. Also make sure the support surface is stable, level and easy to clean to avoid the risk of dirt accumulations and food product contamination.

Personnel authorised to perform electrical connections must make sure the mains grounding system is efficient and that the mains voltage and frequency match the data listed on the appliance identification plate.

For appliances with special features (shape, weight, dimensions, etc.) the information included in this paragraph may not be thorough. Any additional information is listed in the paragraph on "Lifting Procedures" for each single appliance.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

Our tray-sealers are modern and innovative items, with exchangeable thermo-regulators, totally electronic, so they are not subjected to wear. The sealing plant is composed of an aluminium plant with Teflon (thickness 20 mm) that thanks to the pressure exercised by the lever and the self-balances springs, assures a perfect sealing on every kind of material.

The professional appliance is designed to be installed in catering environments (bars, piz-zerías, restaurants, etc.). Special training is not required. However, users should have skills and abilities specific to the catering sector.



THE MACHINES HERE DESCRIBED HAVE BEEN EXPRESSLY CONCEIVED FOR THE PACKAGING IN TRAYS ACCORDING TO THE INSTRUCTIONS IN THIS PRESENT MANUAL AND WILL HAVE TO BE DESTINED ONLY TO THIS PURPOSE. ANY OTHER USE IS CONSIDERED IMPROPER AND CONSEQUENTLY DANGEROUS.

MANUFACTURER CAN'T BE CONSIDERED RESPONSIBLE FOR EVENTUAL DAMAGES WHICH DERIVE FROM IMPROPER, WRONG AND UNREASONABLE USES.

ENVIRONMENT

Put the machine in a place with a low percentage of humidity and far from heat sources.

MACHINE DOES NOT HAVE TO BE INSTALLED IN AN EXPLOSIVE ENVIRONMENT CONNECTIONS

Before connecting the machine, double check the data on the label correspond to the electrical distribution's ones.

The label is on the side of the cater.

In case of incompatibility between the plug and the socket, please change the socket with another proper kind by professional and qualified personnel. They will have to double check, in particular, that the section of the cables from the socket is suitable for the machines' power absorption. In general, it is not recommended the use of adaptors, multiple plugs and/or extensions. If their use becomes mandatory, it is recommended to use only simple or multiple adaptors and extensions in conformity to current safety rules, paying attention not to exceed the load limits in terms of electricity, and the maximum power load written on the multiple adaptor.

BEFORE STARTING WHATEVER CHECK OPERATION THAT INCLUDES THE DESASSEMBLY OF SOME PARTS, IT IS MANDATORY TO UNPLUG THE POWER SUPPLY.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION



9. External structure in stainless steel

10. Digital Control Panel

11. Film Roll

12. Changeable mould for trays

13. Tefloned Sealing Plate

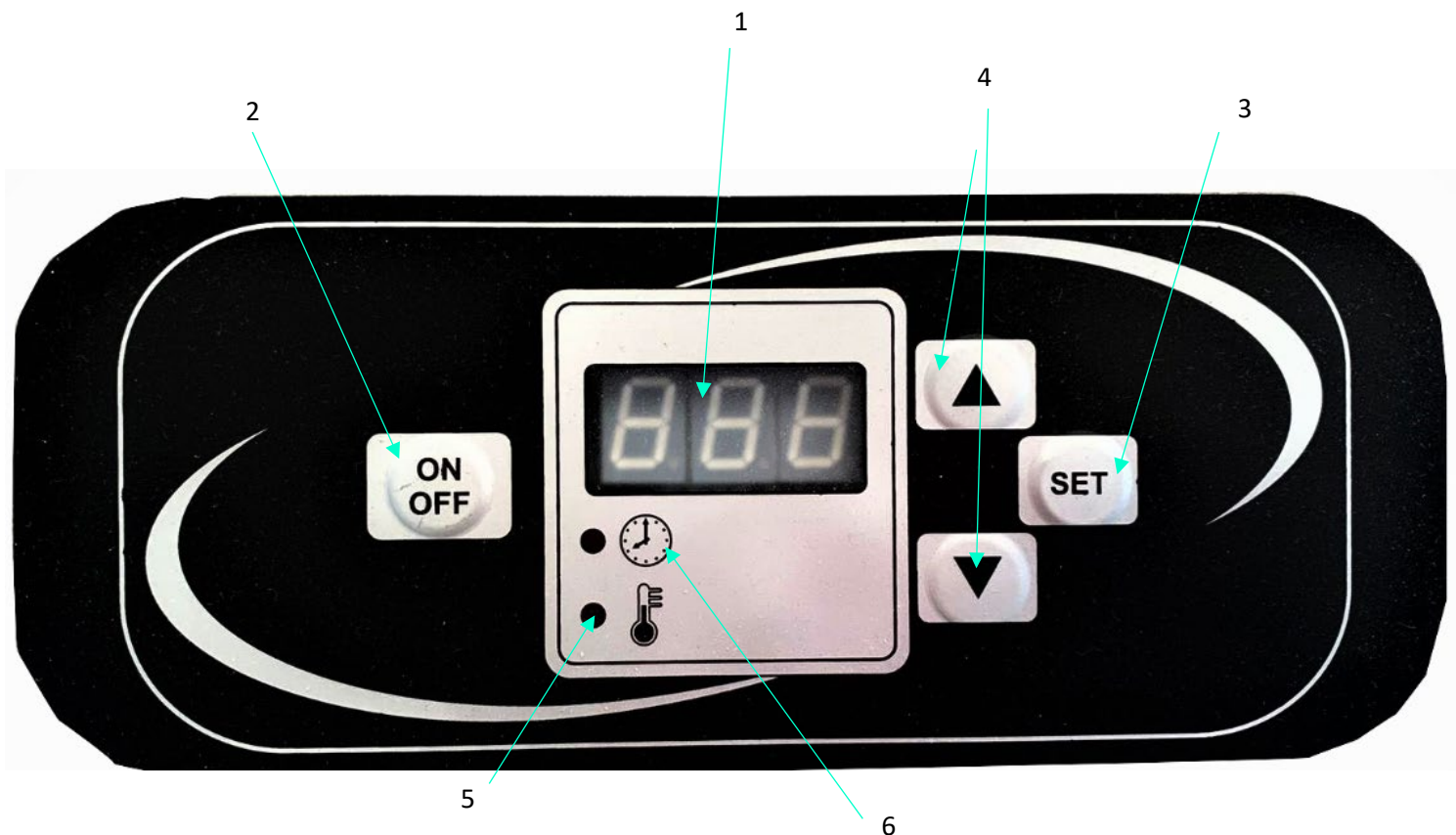
14. Film cutting blade

15. Stainless steel cover

16. Film straightener

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

CONTROL PANEL AND USE OF THE TRAY-SEALER



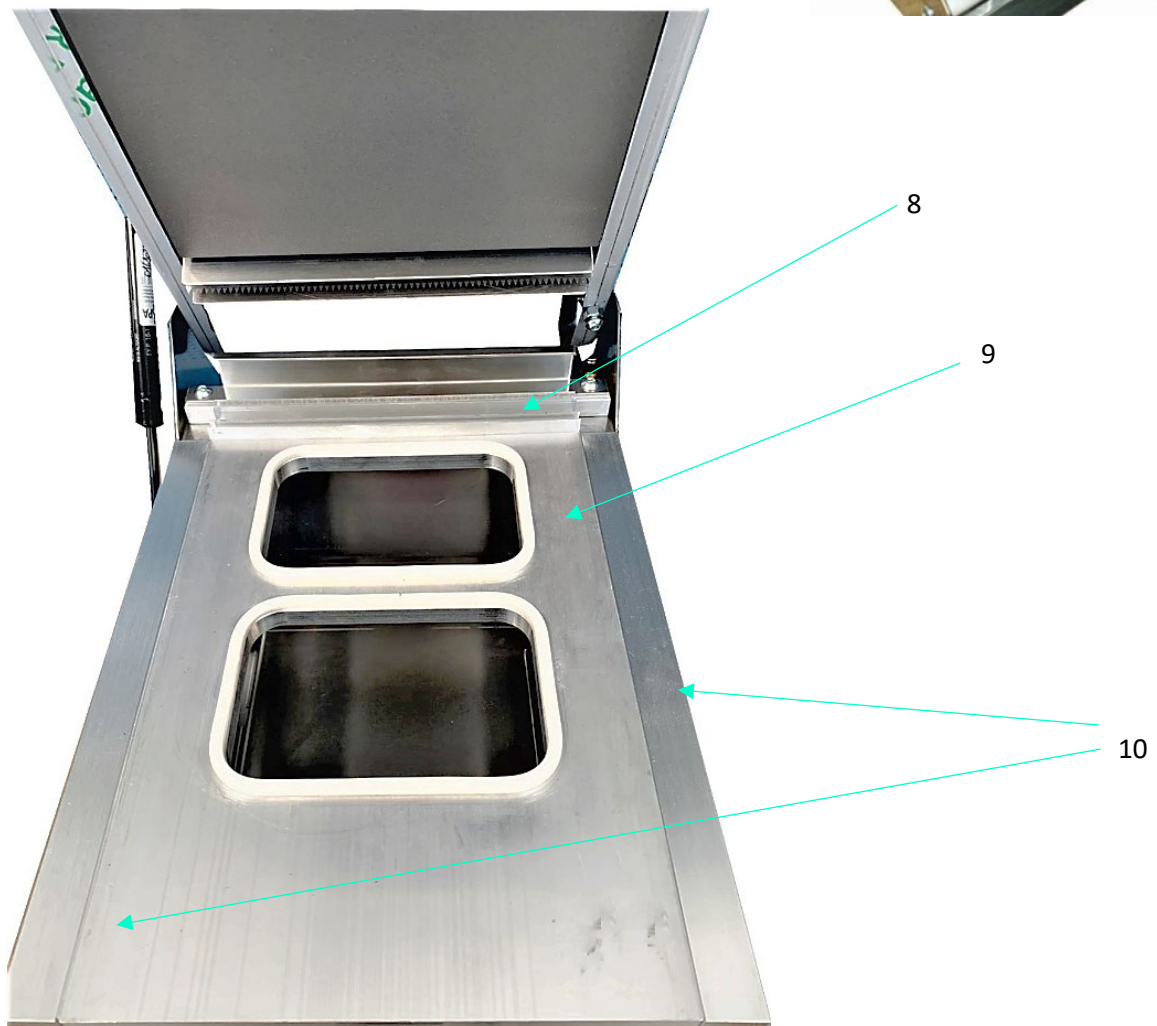
Turn it on by pushing the mechanical line-switch that is on the side of the machine.
Check before starting that the DISPLAY (1) has been activated by the ON-OFF (2).

- h) Pushing SET (3) the working cycle sets on °C (temperature), see LED (5) and it is necessary to reach around 165°C/170°C with the arrows to go up and down (4).
- i) Pushing SET (3) the working cycle sets on sec. (time), see LED (6) and it is necessary to set that value on 2.5/3 sec., according to the film, with the arrows to go up and down.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

j) Put the roll (7) that is on the back of the tray-sealer, laying on the rotating roller, paying attention to insert the part of the film to be dragged under the relevant film straightener (8).

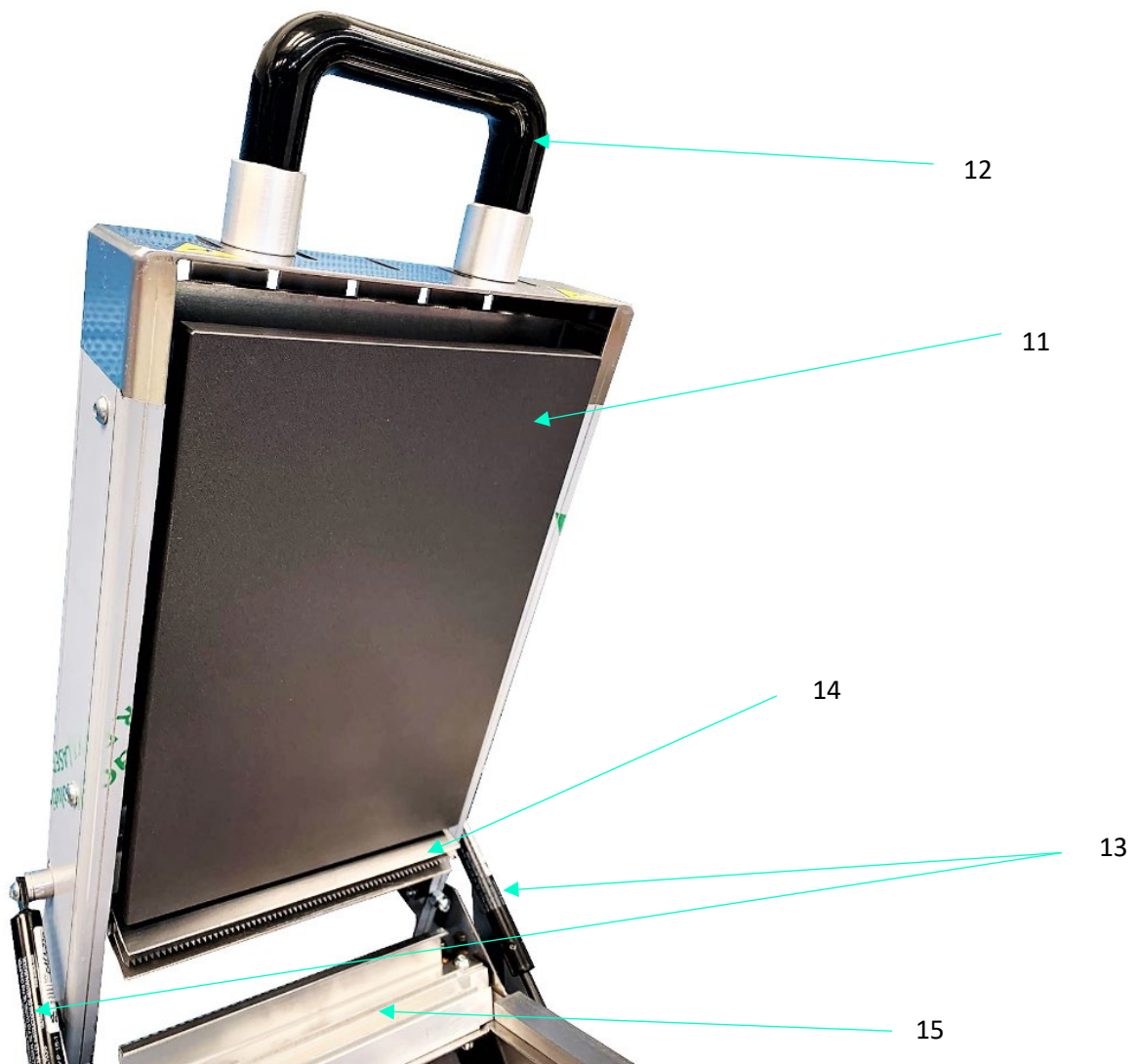
k) Insert the mould (9), single or double holed, between the aluminium guides (10) that are on the lateral sides of the sealer.



- l) Put the tray in the hole and pull the film manually till covering the tray itself.

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

- f) Push down the lid (11) using the handle (12) making a good pressure. The “beep” at the end of the sealing time determines the end of the cycle and the lid re-opens automatically by lateral pistons (13).



- g) Once the lid is open the tray will be sealed, cut near the edge of the packaging by the blade (14), that exercise pressure on the silicone side (15).

GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

WORKING CYCLE

Packaging of liquid and semi-liquid products

With the tray-sealer ts300-ts400 it is possible to pack liquid or semi-liquid products (ex. Soups, sauces, creams, etc.), making the duration longer and keeping the taste and the hygiene unaltered.

In these cases, please keep in mind that trays do not have to be filled up till the edge but maximum till the 80% of the capacity.

It is important that the edge of the tray that has to be sealed is clean and without anything that can obstacle the melting of the material.

It is fundamental that in order to reach a perfect melting between film and tray that they have total compatibility between both materials.

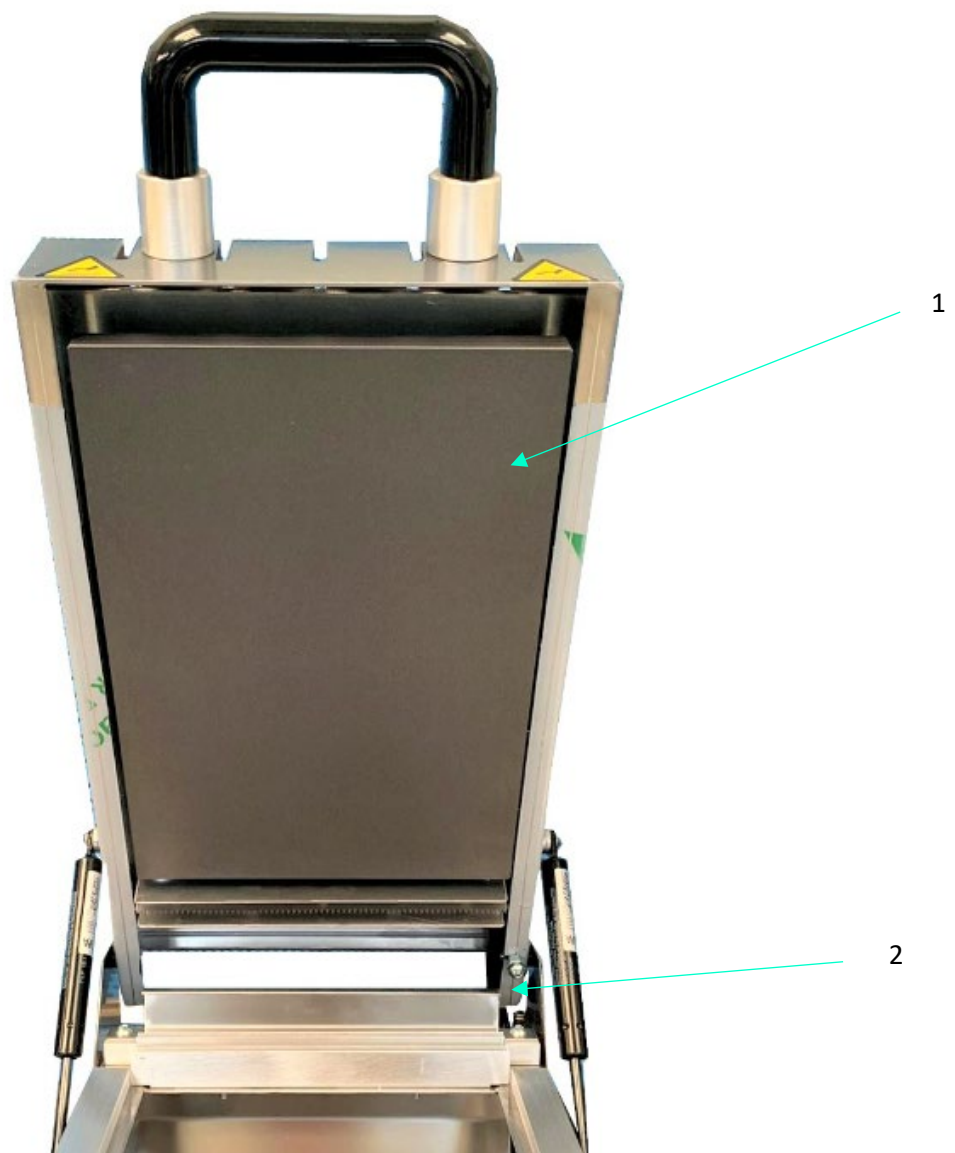
Before cleaning the tray-sealer unplug the machine and be sure that the sealing plate is not hotter than 30/40°C.



GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

HEATING PLATE

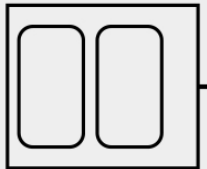
- The heating plate (1) is normally kept at a temperature around 165°C/170°C by the auto-regulation system that is in the digital card behind control panel.
- A “J” probe connected between the managing board and the armoured heating element on the sealing plate keeps the temperature in a range +/- 4/5°C.
- Under the sealing plate there are 4 auto-regulation springs (TS 300) and 6 springs (TS 400) in order to grant the best flatness on the tray during sealing phase.
- The 2 micro-switch determines the beginning of the sealing phase, managing the “BEEP” that means the end of the cycle.



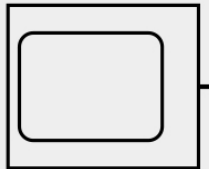
GENERAL APPLIANCE DESCRIPTION

AVAILABLE STANDARD MOULDS (NOT INCLUDED WITH THE MACHINE)

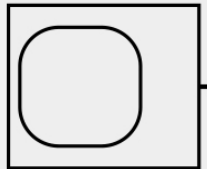
TS300



MV
138x96 mm



MV
193x138 mm



MV
180x180 mm

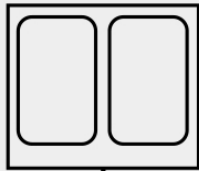


MV
195x260 mm

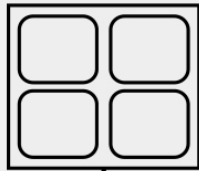
TS400



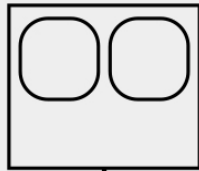
GN 1/2
265x320 mm



GN 1/4
265x160 mm



GN 1/8
160x130 mm



GN 2 x
180x180 mm

PROBLEMS AND SOLUTIONS

TROUBLESHOOTING

The purpose of the following information is to help the operator to identify and correct any anomalies or malfunctions that may occur during use. Some faults may be resolved by the user, others require specific technical skills or abilities and must only be performed by qualified personnel with recognised experience in the specific sector.

Do not remove internal appliance parts. The manufacturer is not liable for any machine tampering

AFTER PLUGGING THE MACHINE DOES NOT TURN ON AT ALL

- d) Check the machine is well plugged in and eventually check the internal contacts of the plug itself.
- e) Check the display is correctly set and the sealing plate is at the right temperature.
- f) Check the protection fuses on the back of the electronic board.

TEMPERATURE IS NOT STABLE AND SUDDENLY CHANGES

- c) Check the probe is well connected between the card and the heating element on the plate. If yes, replace the probe.
- d) Check the electronic board and eventually replace it.

SEALING IS NOT REALISED AFTER PRESSURE

- e) Check the temperature is between 165°C/170°C.
- f) Check the sealing time is well set (2,5/3 sec).
- g) Remember to exercise a good pressure on the handle to get a good result.
- h) Be sure that the roll is composed of a compatible material for the tray to be sealed.

FIMAR S.P.A.
VIA DEL TESORO, 301
47826 VILLA VERUCCHIO
RIMINI - ITALY
fimargroup.it

fimar
group

FIMARGROUP.IT



