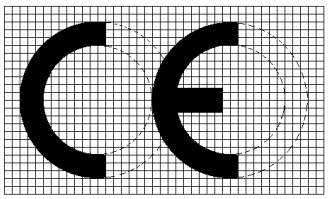
CONFEZIONATRICE PER SOTTOVUOTO

Mod.
FRESH 33 – FRESH 43- FRESH 53



Manuale d’uso e manutenzione

Besser Vacuum Srl – Via Casarsa, 57 – 33030 Dignano (Ud) - Italia
Tel. 0432 953097 - Fax 0432 953591
info@besservacuum.com www.besservacuum.com



PERICOLO - ATTENZIONE!

La barra saldante raggiunge temperature elevate durante e dopo l'utilizzo.
Pertanto, si raccomanda di prestare la massima attenzione ed evitare il contatto diretto sino a quando la parte indicata non si sia
<u>completamente raffreddata.</u>



PERICOLO - ATTENZIONE!

Tutte le macchine prevedono la possibilità di poter attivare la barra saldante a coperchio alzato con relativi rischi termici connessi.



PERICOLO - ATTENZIONE!

L'utilizzo del dispositivo è per solo ambienti interni.



PERICOLO - ATTENZIONE!

Il dispositivo non può essere aperto dall'utente finale.
Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o ci sono delle riparazioni elettriche necessarie, queste devono essere sostituite o eseguite dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio.

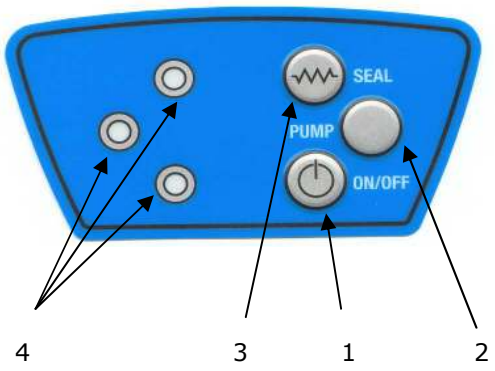


LA MACCHINA È FORNITA DI TERRA DI PROTEZIONE.



Le Macchine FRESH 43-53 sono fornite di un interruttore di alimentazione visibile sul LATO DESTRO.

DESCRIZIONE DISPLAY



1. TASTO DI ACCENSIONE E SPEGNIMENTO
2. TASTO PER VUOTO NEI CONTENITORI
3. TASTO PER PROGRAMMARE LA TEMPERATURA DELLA BARRA SALDANTE.
4. LED

CONDIZIONI DI UTILIZZO

Essendo la presente macchina progettata specificatamente per il confezionamento sottovuoto di generi alimentari si sconsiglia l'utilizzo della stessa per usi diversi dalla sua funzione originale.
Si avverte quindi che ogni uso improprio o comunque di genere diverso, da quello indicato oltre a far decadere il diritto di garanzia (leggere le condizioni della stessa sul certificato allegato ad ogni macchina), può recare danno ai componenti con conseguente impossibilità di svolgimento della funzione cui è destinata.

ATTENZIONE

- Leggere ed osservare queste istruzioni prima di utilizzare la macchina e conservarle con essa.
- Mantenere l'ambiente di lavoro pulito ed in ordine.
- Tenere lontani i bambini dalla zona di lavoro della macchina.
- Non sovraccaricare la macchina e averne la massima cura.
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie stabile e sicura. La sua caduta può comportare gravi danni.
- Non confezionare alimenti o sostanze liquide all'interno di buste. Il mancato rispetto di questa indicazione provoca l'insorgere di condizioni non sicure e il danneggiamento irreparabile dell'apparecchio.
- Per confezionare alimenti ricchi di sostanze liquide, se sufficiente ad eliminare il liquido in eccesso, tamponare accuratamente l'alimento con un panno o con carta alimentare prima di confezionarlo; in alternativa, servirsi di un contenitore rigido e dei coperchi per il sottovuoto forniti dalla casa costruttrice.
- Prima di iniziare ogni lavorazione, controllare bene che non vi siano corpi estranei (coltelli, lame, utensili, ecc) in prossimità della barra saldante.
- Qualsiasi tipo di operazione, sia essa di pulizia, di controllo del prodotto confezionato o di montaggio, deve essere sempre eseguita con la macchina spenta e la spina del cavo di alimentazione scollegata dalla presa di corrente, onde evitare ogni possibile avviamento involontario in fase diversa da quella di lavoro. Tale accorgimento deve essere osservato anche quando l'apparecchio non è in funzione. Controllare che la tensione e la frequenza di rete corrispondano a quelle indicate sulla macchina e che la presa sia altresì proporzionata alla corrente assorbita dalla macchina.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio ed accessori originali.
- Non immergere e non sottoporre mai la macchina a getti d'acqua, è un apparecchio elettrico!
- Non tirare il cavo elettrico per disinserire la spina.
- La sostituzione del cavo di alimentazione e le riparazioni elettriche devono essere eseguite esclusivamente da personale specializzato.

ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE

IMPORTANTE

Si consiglia l'installazione e l'utilizzo della confezionatrice da parte di un solo operatore poiché non è concepita per un uso in simultaneità di più persone.

DESCRIZIONE

La macchina è essenzialmente composta da una struttura portante, costruita interamente in acciaio AISI 430, all'interno della quale sono collocati il quadro elettrico ed il gruppo di lavoro che genera il vuoto. Sul gruppo di lavoro non sono necessari (salvi i casi di manutenzione straordinaria che è bene far effettuare dalla casa produttrice) interventi di alcun genere, anzi si consiglia di non intervenire in alcun modo se non per le operazioni specifiche previste dalle presenti istruzioni d'uso.
All'esterno della struttura, nella parte antistante ed inferiore della macchina, sono posizionate la barra saldante che sigilla la busta a fine lavorazione e la guarnizione che delimita la parte fissa della camere di decompressione, zona in cui viene adagiata la bocca della busta per eseguire il confezionamento.
La parte superiore della camera di decompressione è montata su di un coperchio mobile collegato alla struttura mediante due cerniere. Tale sistema permette, una volta abbassato, di mantenere la busta bloccata per una corretta aspirazione dell'aria e successiva saldatura.

MESSA IN FUNZIONE

- Estrarre la macchina dal suo imballo, posizionarla sul piano di lavoro e verificarne la stabilità su di esso.
- E' importante che tutti quattro i piedini dell'apparecchio aderiscano alla superficie d'appoggio, onde evitare che, all'atto della chiusura del coperchio mobile, lo stesso abbia difficoltà di aderenza con la parte inferiore della macchina, facendo così venire a mancare il presupposto per il corretto funzionamento.
- Si consiglia di conservare l'imballo della macchina in modo da poterlo utilizzare in futuro per eventuali trasferimenti.
- Pulire accuratamente la macchina prima di metterla in funzione. Per la struttura, utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto; per il pannello di comando, utilizzare esclusivamente un panno asciutto.
- Non utilizzare assolutamente prodotti acidi o caustici.
- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Fornire tensione alla macchina portando l'interruttore laterale su I (solo nei modelli FRESH 43-53).
- Premere per 2 secondi il tasto di accensione e spegnimento (1).
- La macchina è pronta ad operare nella modalità e con il tempo di saldatura selezionati l'ultima volta che è stata utilizzata.

MODI DI UTILIZZO

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON CICLO AUTOMATICO

- Con la macchina accesa sollevare il coperchio mobile posto nella parte anteriore della macchina.
- Inserire il prodotto da confezionare all'interno delle busta.
- Introdurre per circa 1 cm la busta all'interno della camera di decompressione inferiore della macchina. La camera è delimitata dalla guarnizione.
- In questa fase, fare attenzione che nessuna sostanza contenuta all'interno della busta si trovi in prossimità della barra saldante e che il sacchetto non presenti increspature e sia ben appoggiato al piano di saldatura.
- **ABBASSARE IL COPERCHIO ESERCITANDO UNA DISCRETA PRESSIONE SULLE DUE ESTREMITÀ LATERALI O, SE PRESENTE, SULLA MANIGLIA CENTRALE. MANTENERE PREMUTO PER ALCUNI SECONDI FINCHÉ LA BUSTA NON COMINCIA A SVUOTARSI. QUINDI RILASCIARE IL COPERCHIO.**
- La macchina si avvierà automaticamente ed il display inizierà a scandire il livello di vuoto illuminando i LED.
- A vuoto raggiunto, la saldatura della busta viene eseguita automaticamente. A saldatura avvenuta la pompa si arresta ed il coperchio mobile si apre, automaticamente.
- La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN CONTENITORI

Questa modalità di utilizzo può venire impiegata per ottenere il vuoto all'interno di contenitori (resi disponibili dal costruttore e descritti nella sezione "Accessori opzionali") per il confezionamento di alimenti liquidi o con un elevato contenuto di liquidi.

- Con la macchina accesa sollevare il coperchio mobile posto nella parte anteriore della macchina. È ora possibile eseguire il vuoto in contenitori.
- Collegare il tubicino per lo svuotamento in contenitori al raccordo di aspirazione della macchina posto entro la camera di decompressione inferiore.
- Posizionare l'alimento all'interno del contenitore e chiudere lo stesso con l'apposito coperchio.
- Collegare la seconda estremità del tubicino per lo svuotamento in contenitori, sul coperchio del recipiente per sottovuoto.
- Avviare l'aspirazione con il tasto PUMP (2) senza chiudere la parte superiore del coperchio mobile.
- Il display inizierà a scandire il livello di vuoto illuminando i LED.
- A vuoto raggiunto, la macchina si ferma. A questo punto è possibile scollegare la sonda dal coperchio.
- La macchina è ora pronta per confezionare una nuova busta o un contenitore.

Questa modalità di impiego non attiva la barra saldante (che non ha necessità di funzionare) prevenendo così accidentali ustioni da parte dall'utilizzatore dovute al coperchio mobile aperto.

IMPORTANTE

Usare sempre buste proporzionate al prodotto da conservare sottovuoto. In caso contrario (esempio: busta molto grande per poco prodotto), l'apparecchio avrà bisogno di un maggior tempo per terminare il ciclo di lavorazione.
E' consigliabile pertanto, una volta esaurita la campionatura di buste fornita con la macchina, scegliere dall'elenco allegato il formato della busta più idonea per il vostro confezionamento e richiederla presso i punti vendita BESSER VACUUM.

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA DELLA BARRA SALDANTE

Premendo per 3 secondi il pulsante SEAL (3) è possibile regolare la temperatura della barra saldante. I led (4) iniziano a lampeggiare e a questo punto è sufficiente che si scelga il livello di temperatura premendo il tasto (3) ripetutamente (1, 2 o 3 led accesi in base all'aumento o diminuzione di temperatura: 1 è il minimo, 3 il massimo). Dopo aver selezionato la temperatura di saldatura, è necessario attendere 3 secondi perché la scheda elettronica possa registrare la scelta e programmare il livello desiderato.
La regolazione della temperatura della barra saldante avviene controllando il tempo di accensione della barra stessa: più il tempo è alto, più aumenta la temperatura; più il tempo è basso, più diminuisce la temperatura.

NOTA: se l'operazione di memorizzazione avviene automaticamente con l'attesa di qualche secondo, la macchina memorizza automaticamente il nuovo valore impostato.

La temperatura va regolata in base allo spessore e alle caratteristiche della busta. Per le buste di spessore 105 micron (ad esempio quelle in dotazione all'apparecchio), è consigliabile regolare la saldatura sul valore 2 (2LED).
Dopo aver variato la temperatura della barra saldante, si consiglia di effettuare alcune prove di saldatura per verificarne l'esecuzione prima di procedere al confezionamento dell'alimento.

ATTENZIONE

Ripetute saldature eseguite con una temperatura eccessivamente alta per le buste utilizzate rovinano in modo irreparabile la macchina. Non usate temperatura di saldatura superiore a 2 se non strettamente indispensabile e comunque sempre in funzione di uno spessore dalle buste superiore a 105 micron.

CORRETTA SALDATURA DELLA BUSTA

Al fine di evitare un confezionamento non corretto, che potrebbe non garantire la conservazione dell'alimento, vi suggeriamo alcuni consigli che è opportuno tenere in considerazione:

- Per una corretta saldatura della busta è fondamentale che nulla del prodotto in essa contenuto si frapponga alla barra saldante.
- Per avere una corretta saldatura della busta è fondamentale che la temperatura di saldatura sia idonea allo spessore della busta stessa.
- Una temperatura troppo bassa può non chiudere completamente la busta.
- Una temperatura troppo alta può lacerare la busta in prossimità della saldatura mettendo a rischio la tenuta. In caso di saldature ripetute in queste condizioni è possibile compromettere seriamente la funzionalità della macchina.

ATTENZIONE

Può verificarsi che la busta sigillata dopo qualche tempo perda il vuoto. Le cause possono essere riconducibili a varie situazioni:

- La saldatura potrebbe non essere stata ben eseguita (temperatura di saldatura non idonea per il tipo di busta usato).
- Residui dall'alimento confezionato frapposti alla barra saldante.
- Durante il confezionamento, qualche oggetto molto appuntito (ossa, spine. croste di formaggio stagionato, ecc.) può aver creato un foro (anche non visibile ad occhio nudo) nella busta stessa.

PULIZIA

Come detto in precedenza, al termine di ogni lavorazione, dopo aver spento la macchina, è indispensabile disinserire la spina di alimentazione dalla presa di corrente prima di effettuare qualsivoglia operazione di pulizia.

- Per pulire la struttura della macchina utilizzare un panno umido seguito da un panno asciutto.
- Per pulire il pannello di comando utilizzare esclusivamente un panno asciutto.

- Per pulire la tela teflonata della barra saldante usare un panno inumidito di acqua tiepida o di detergente per vetri, tale procedura si rende necessaria ogni qual volta si intravede sopra la barra saldante del residuo di materia plastica.

NON UTILIZZARE ASSOLUTAMENTE DURANTE LA FASE DI PULIZIA PRODOTTI ACIDI O AUSTICI.

MANUTENZIONE

La macchina non necessita di manutenzione ordinaria, si ricorda comunque che per mantenere la macchina in perfette condizioni d'uso è necessario eseguire a fine lavorazione una scrupolosa pulizia.

Per eventuale manutenzione straordinaria o per necessità di ricambi si consiglia di utilizzare esclusivamente pezzi originali forniti e prodotti dalla casa madre onde evitare inconvenienti dovuti a diverse caratteristiche produttive.

Il fusibile può essere cambiato dall'utente. A MACCHINA SPENTA E SCOLLEGATA ALLA SPINA è sufficiente svitare il porta fusibile e sostituirlo con il seguente mod. 5x20T 5A 250.

TARATURA DEL SENSORE DEL VUOTO

La macchina è provvista di un sensore di regolazione vuoto. La macchina esce dalla fabbrica già tarata, ma particolari condizioni di utilizzo potrebbero richiedere l'intervento sul sensore. Solo in questi casi, e dopo aver verificato che diversamente la macchina non esegue completamente il ciclo automatico, si può procedere alla taratura del sensore.
Per eseguire detta taratura è sufficiente introdurre la chiavetta in dotazione (o in alternativa una chiave commerciale modello

TORX 30) nel foro posto sul fondo dell'apparecchio. Con la macchina accesa in modalità ciclo automatico, girare moderatamente e lentamente in senso antiorario fino a che la spia rossa accanto al foro di regolazione non si illumina. A questo punto eseguire una prova di saldatura su una busta.
Sconsigliamo di eseguire questa operazione se non per motivi di vera necessità, in quanto l'apparecchio esce dalla casa costruttrice già perfettamente tarato.

ACCESSORI OPZIONALI

La macchina è in grado di eseguire il confezionamento sottovuoto di qualsiasi alimento. Il confezionamento di un liquido è possibile utilizzando un contenitore rigido ovale o cilindrico di dimensioni tali da poter utilizzare i coperchi con valvole forniti dalla casa produttrice. I coperchi si adattano a contenitori con diametro da 42mm a 105mm.

ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO E ARRESTI FORTUITI

Se nella fase di inizio lavorazione, il coperchio mobile non rimane aderente al vano sottostante, verificare che le guarnizioni che delimitano le camere di decompressione superiore ed inferiore non siano uscite dal loro alloggiamento naturale nel coperchio mobile o nella parte fissa sottostante. Verificare inoltre che la bocca della busta sia interamente all'interno della guarnizioni.

In caso di arresto casuale della macchina durante la lavorazione, prima di procedere all'analisi della causa, interrompere con sollecitudine l'alimentazione elettrica, spegnendo la macchina e, successivamente, scollegando dalla presa di corrente il cavo di alimentazione. Ciò fatto:

- Se l'arresto è dovuto a mancanza di corrente di alimentazione per guasto alla rete, non ricollegare la macchina alla presa fino a ripristino delle condizioni normali di rete.
- Nel caso l'inconveniente derivi da causa concernenti il circuito elettrico, interpellare il rivenditore per far eseguire i necessari controlli dal fabbricante.

TEMPI DI CONSERVAZIONE ALIMENTI

Nelle pagine che seguono viene riportata una tabella con i tempi di conservazione di alcuni alimenti confezionati sottovuoto. Tali tempi sono da considerarsi INDICATIVI. Per una conservazione ottimale del prodotto, è infatti importante lo stato in cui si trova lo stesso nella fase iniziale.

ATTENZIONE

La proliferazione batterica, seppur rallentata, continua anche sottovuoto. È quindi necessario, per i cibi che la richiedono, la conservazione in frigorifero o congelatore.
I cibi preconfezionati acquistati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza riportata sulla confezione.

SMALTIMENTO DELLA MACCHINA ALLA FINE DEL SUO CICLO DI VITA

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 e cioè in apposita discarica autorizzata.



RISCHI RESIDUI

Si segnala che le protezioni applicate non eliminano totalmente il rischio di ustioni agli arti superiori.

PERICOLO – ATTENZIONE:

La barra saldante raggiunge temperature elevate durante e dopo l'utilizzo. Pertanto, si raccomanda di prestare la massima attenzione ad evitare il contatto diretto sino a quando la parte indicata non si sia completamente raffreddata.

PERICOLO – ATTENZIONE:

Il collegamento elettrico alla rete di alimentazione deve essere eseguito da personale specializzato.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Modello: FRESH 33

Dimensioni (mm)	390x300x180h
Tensione di rete	230 Volt 50 Hz
Barra saldante	330 mm
Portata nominale pompa a vuoto	10 l/min
Carrozzeria	Acciaio INOX
Peso	6,5 kg
Creazione vuoto	con sensore
Saldatura	elettronica, variabile a 3 livelli
Sistema di temporizzazione/raffreddamento	Automatico
Pannello comandi:	display a 3 LED
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Vuoto	in buste, contenitori

Modello: FRESH 43

Dimensioni (mm)	490x300x180h
Tensione di rete	230 Volt 50 Hz
Barra saldante	430 mm
Portata nominale pompa a vuoto	20 l/min
Carrozzeria	acciaio INOX
Peso	10 kg
Creazione vuoto	con sensore
Saldatura	elettronica variabile a 3 livelli
Sistema di temporizzazione/raffreddamento	Automatico
Pannello comandi:	display a 3 LED
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Vuoto	in buste, contenitori

Modello: FRESH 53

Dimensioni (mm)	610x295x180h
Tensione di rete	230 Volt 50 Hz
Barra saldante	530 mm
Portata nominale pompa a vuoto	20 l/min
Carrozzeria	acciaio INOX
Peso	18 kg
Creazione vuoto	con sensore
Saldatura	elettronica variabile a 3 livelli
Sistema di temporizzazione/raffreddamento	Automatico
Pannello comandi:	display a 3 LED
Rientro aria	Elettrovalvola
Avvio ciclo	Microswitch
Vuoto	in buste, contenitori

TEMPI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI- FOOD PRESERVATION TIMES

TEMPS DE CONSERVATION DES ALIMENTS – NAHRUNGSMITTEL-KONSERVIERUNGSZEITEN

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ALIMENTO - FOOD - ALIMENT - NAHRUNGSMITTEL - ALIMENTO	**CONSERVAZIONE NATURALE NATURAL PRESERVATION CONSERV. NATURELLE NATÜRLICHE KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL (giorni/days/jours/Tage/días)**	**CONSERVAZIONE SOTTO VUOTO VACUUM PRESERVATION CONSERVATION SOUS VIDE VAKUUM-KONSERV. CONSERVACIÓN NATURAL (giorni/days/jours/Tage/días)**
Carne fresca - *fresh raw meat* - viande fraîche crue - *rohes Frischfleisch - carne fresca*	3	15
Carne cotta - *cooked meat* - viande cuite - *gekochtes Fleisch - carne cocida*	6	20
Pesce fresco - *fresh fish* - poisson frais - *frischer Fisch - pescado fresco*	2	7
Pane - *bread* - pain - *Brot - pan*	1	6
Dolci - *sweets* - gateaux - *Kuchen - dulces*	5	15
Biscotti - *dry biscuits* - gateaux secs - *trockenes Geback - galletas*	90	365
Riso - *rice* - riz - Reis - arroz	120	365
Caffé/the - *coffee/tea - cafe/the - Kaffee/Tee - Café/té*	120	365
Pasta pastorizzata - *pasteurized dough* - pâtes pasteurisées - *pasteurisierte Teigwaren - pasta pasteurizada*	90	365
Pasta non pastorizzata - *not pasteurized dough* - pâtes non pasteurisées - *nicht pasteurisierte Teigwaren - pasta no pasteurizada*	2	8
Frutta secca - *dry fruits* - fruits secs - *Trockenobst - fruta seca*	30	90
Frutta fresca - *fresh fruits* - fruits frais - *Frischobst - fruta fresca*	8	15
Verdure - *vegetables* - legumes - *Gemüse - vegetales*	5	10
Formaggio fresco - *fresh cheese* - fromage frais - *Frischkase - queso fresco*	7	25
Formaggio stagionato - *seasoned cheese* - fromage fait - *Hartkäse - queso madurado*	20	60
Fettine di maiale - *sliced pork* - charcuterie en tranches - *Aufschnitt - rodajas de cerdo*	2	20

Questi tempi devono essere considerati come indicativi per una conservazione ottimale; infatti essi dipendono dalle condizioni dell'alimento al momento del confezionamento. Gli alimenti preconfezionati devono essere comunque consumati entro la data di scadenza.

The above times are "indicative times" for an optimal food preservation, as they depend on the food condition at the packaging moment. Pre- packaged food must be eaten within the date impressed on the packaging.

Les temps indiqués dans le tableau ne sont donnés qu'a titre indicatif. Pour une conservation optimale des produits, important est, en effet, l'état dans lequel ils se trouvent au début du conditionnement. Les aliments préemballés doivent, en tout cas, être consommes avant la date d'échéance indiquée sur l'emballage.

Die in der Tabelle angeführten Zeiten gelten als empfohlene Richtzeiten. Ausschlaggebend ist in der Tat, wie frisch das Produkt verpackt wird. Verpackte Lebensmittel müssen bis zu dem auf der Verpackung angegebenen Verfallsdatum verbraucht werden.

Estos tiempos deben ser considerados como indicativos para una conservación óptima; ellos dependen de las condiciones del alimento en el momento de la confección. Los alimentos preconfeccionados deben ser consumidos de todos modos dentro de la fecha de vencimiento.

ACCESSORI-ACCESSORIES-ACCESSOIRES-ZUBEHOER-ACCESORIOS

Vasi e coperchi – Jars and lids – Reservoirs et couvercles – Behälter und Deckel – Recipientes y tapas

Codice – Item n° – Code Art. Nr. - Código	**Descrizione – Description – Description - Beschreibung – Descripción**	**Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas**
333	Set 2 Contenitori (Ø 0,6lt – 2,5lt)– Set 2 containers (Ø 0,6lt – 2,5lt) – Set 2 recipients (Ø 0,6lt – 2,5lt) – Juego 2 recipientes (Ø 0,6lt – 2,5lt) – Set 2 Behälter (Ø 0,6lt – 2,5lt)	1

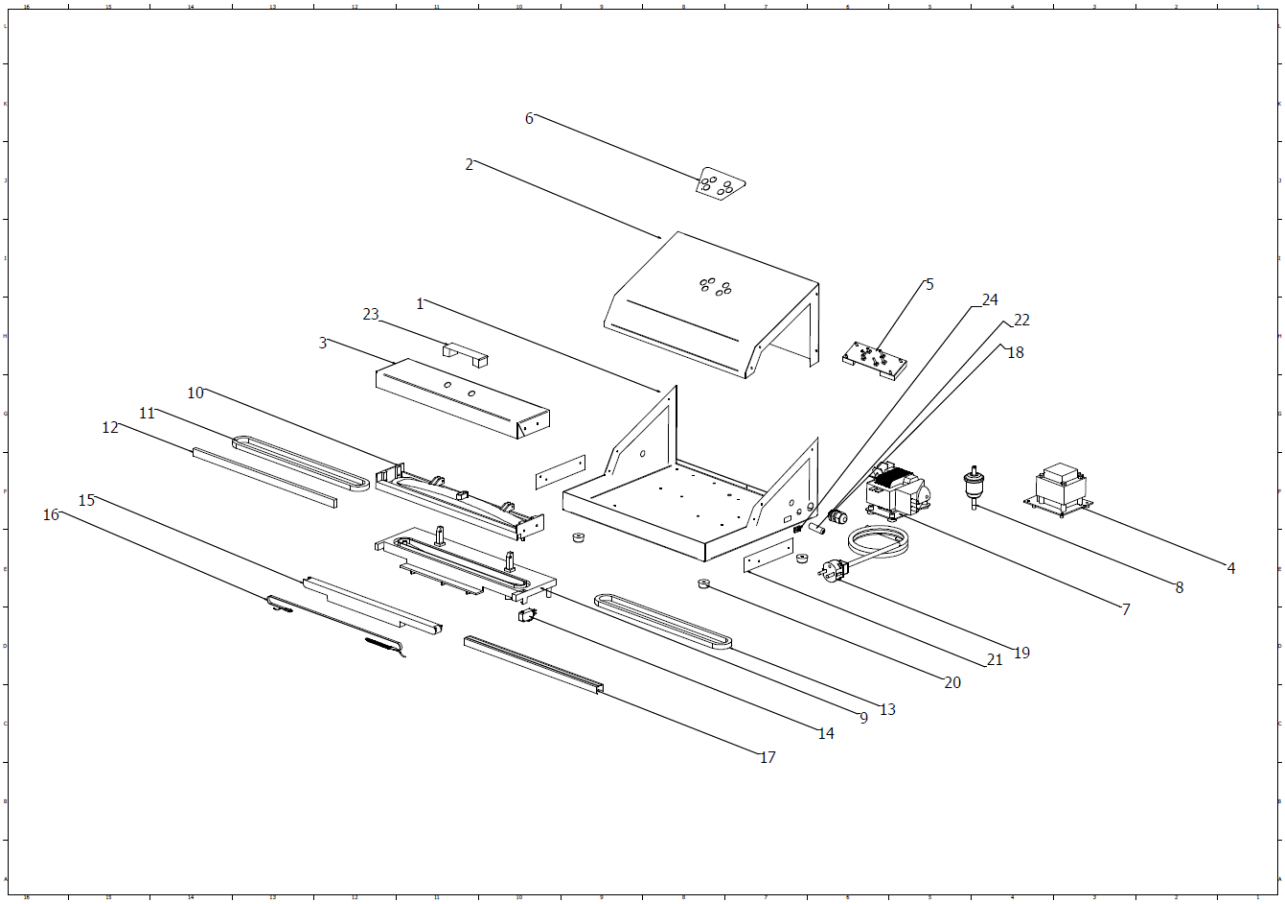
Rotoli goffrati – Embossed rolls – Rouleaux gaufrés – Gaufrierte Rollen – Rollos gofrados

Codice – Item n°– Code Art. Nr. - Código	**Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones cm**	**Pezzi – Pieces – Pièces Stück – Piezas**
R20X600	20X600	2
R 30x600	30x600	2

Buste goffrate – Embossed bags – Sacs gaufrés – Gaufrierte Beutel – Bolsas gofrada

Codice – Item n°– Code	**Formato – Size – Dimensions – Abmessungen – Dimensiones**	**Pezzi – Pieces – Pièces**
Art. Nr. - Código	**cm**	**Stück – Piezas**
G15x30/105	15x30	100
G20x30/105	20x30	100
G25x35/105	25x35	100
G30x40/105	30x40	100
G40x60/105	40x60	100

ESPLOSO MOD. FRESH 33 – FRESH 43 – FRESH 53



RIF. ESP.	DESCRIZIONE	QUANTITA'	U. M.
1	BASE	1	PZ
2	SCOCCA	1	PZ
3	COPERCHIO	1	PZ
4	TRASFORMATORE	1	PZ
5	SCHEDA ELETTRONICA DI POTENZA	1	PZ
6	LEXAN ADESIVO	1	PZ
7	POMPA ASPIRAZIONE 33-43-53	1	PZ
8	SILENZIATORE	1	PZ
9	CAMERA DECOMPRESSIONE INF st	1	PZ
10	CAMERA DECOMPRESSIONE SUP st	1	PZ
11	GUARNIZIONE SUPERIORE 33-43-53	1	PZ
12	CONTRASTO 33-43-53	1	ML
13	GUARNIZIONE INFERIORE 33-43-53	1	PZ
14	MICROSWITCH AVVIO MACCHINA	1	PZ
15	SUPPORTO BARRA SALDANTE	1	PZ
16	RESISTENZA Ni Cr	1	ML
17	TEFLON BARRA SALDANTE	1	ML
18	PRESSA CAVO	1	PZ
19	CAVO ALIMENTAZIONE	1	PZ
20	PIEDINO	4	PZ
21	LEVA SUPPORTO COPERCHIO 43-53	2	PZ
22	PORTA FUSIBILE (FUSIBILE)	1	PZ
23	MANIGLIA COPERCHIO 43-53	1	PZ
24	INTERRUTTORE I –O 43-53	1	PZ
-	**FUSIBILE MOD. 5X20T 5A 250**	1	PZ

SCHEMA ELETTRICO SEMPLIFICATO

