

GUÍA DE USUARIO

CV450 / CV570

CÁMARA DE ALTO VACÍO



 ZAFORY

BIENVENIDO

La nueva cámara de alto vacío ZAFORY® CV450 / CV570 fue diseñada para ofrecer un rendimiento mayor que máquinas similares. El panel de control fácil de usar le permite configurar el tiempo de vacío y tiempo de sellado. Ideal para uso restaurantes, tortillerías, carnicerías, dulcerías, catering y food trucks. La cámara de alto vacío se convertirá rápidamente en una herramienta indispensable en su cocina.

Para su seguridad y protección lea atentamente esta guía.
Para obtener más información, visítenos en

www.zafory.com

| | |
|--|----|
| Medidas de seguridad..... | 3 |
| Recomendaciones..... | 4 |
| Dimensiones..... | 5 |
| Tabla comparativa..... | 5 |
| Características y especificaciones..... | 6 |
| Panel de control..... | 7 |
| Configuraciones del equipo..... | 8 |
| ¿Cómo utilizar el equipo?..... | 9 |
| Solución de problemas..... | 12 |
| Limpieza, cuidados y almacenamiento..... | 13 |
| Póliza de garantía y servicios..... | 14 |

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Por tu seguridad, siempre sigue las siguientes precauciones básicas:

1. Lea esta esta guía de usuario cuidadosamente para conocer las instrucciones de operación. Lea todas las instrucciones de esta guía de usuario antes de utilizarse.
2. No utilice el equipo en un ambiente expuesto a demasiada suciedad o polvo.
3. Para un óptimo funcionamiento de la bomba de vacío NO utilice extensiones eléctricas.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, asegúrese de tener tierra física en su instalación eléctrica.
5. Desconecte la cámara de alto vacío antes de cualquier limpieza o mantenimiento.
6. Para desconectarse, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente sosteniéndolo desde la base del conector. Nunca trate de desconectar tirando del cable.
7. No utilice el equipo si se encuentra un daño en el cable o conector de alimentación.
8. No utilice el equipo si presenta mal funcionamiento; contacte al soporte técnico.
9. El equipo (110VCA) cuenta con un enchufe con conexión a tierra. Utilice únicamente una toma de corriente con conexión a tierra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica no modifique el enchufe de ninguna manera.
10. No coloque ni utilice la cámara de alto vacío cerca de un quemador eléctrico o de gas, ni cerca de un horno caliente.

RECOMENDACIONES

- Verifique el nivel de aceite de la bomba de vacío. Se recomienda realizar un cambio de aceite cada 120 horas de uso. Recomendamos basarnos en un aproximado de 7 mil bolsas selladas.
- Para un correcto sellado al vacío utilice bolsas del tamaño apropiado para el producto a empacar, se recomienda llenar la bolsa por lo menos 2/3.
- El sellado al vacío no sustituye el enlatado. Si bien el sellado al vacío aumentará considerablemente la vida útil de su producto, todos los productos perecederos como la carne y embutidos aún deben refrigerarse o congelarse.
- Utilice únicamente refacciones ZAFORY® y aceite para sistemas hidráulicos ISO 68.
- Algunas frutas y vegetales pueden liberar gases, fenómeno conocido como desgasificación. Al envasar estas frutas y verduras, la desgasificación puede hacer que el vacío se pierda gradualmente. Escaldar o congelar antes del envasado al vacío ayuda a evitar que esto suceda.
- Los alimentos delicados se pueden congelar antes de envasarlos para protegerlos de ser aplastados por el vacío.
- El líquido puede hervir a menor temperatura en condiciones de baja presión como la que genera la cámara de vacío. Permita que los alimentos líquidos se enfríen antes de empacarlos al vacío. De ser necesario puede sumergir los guisos en agua con hielos para bajar su temperatura.
- Evite sobrellenar la bolsa. Deje un mínimo de 3-5 cm de espacio entre el contenido y el extremo abierto de la bolsa. Esto es llamado “encabezado” y evitará derrames durante el proceso de sellado al vacío.
- Para evitar que se formen arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa plana a lo largo de la barra de sellado antes de cerrar la tapa.
- Las bolsas ZAFORY® se pueden hervir, congelar, introducir al microondas y son aptas para la cocción al vacío. Al introducirse al microondas, es importante perforar o hacer un pequeño corte en la bolsa para que libere el aire.

DIMENSIONES



Modelo CV450

Barra de sellado: 20 cm



Modelo CV570

Barra de sellado: 25 cm

TABLA COMPARATIVA



CV450



CV570

Tamaño de equipo

42 x 27.5 x 27cm

43 x 32 x 28 cm

Tamaño de cámara

31.5 x 22.5 x 10.5 cm

33 x 27 x 11.5 cm

Ancho de sellado

20 cm

25 cm

Bolsa más grande

Max. 20 x 32 cm

Max. 25 x 33 cm

Peso

19.5 kg

22 kg

Paquetes x hora

Hasta 200 paquetes

Hasta 200 paquetes

Material

Acero Inoxidable

Acero Inoxidable

Apertura de tapa

Automático

Automático

CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES



| | |
|---------------------------------|------------------------------|
| Voltaje de alimentación: | 100-120 VCA |
| Potencia: | 120W |
| Frecuencia: | 50/60Hz |
| Tiempo de vacío: | 4-60 segundos (configurable) |
| Tiempo de sellado: | 1-4 segundos (configurable) |
| Potencia de vacío: | Hasta -15.95 Psi |
| Ancho de sello: | 8 mm |
| Apertura de tapa: | Automático |
| Capacidad: | Hasta 200 bolsas por hora |

PANEL DE CONTROL



- 1. Interruptor ON/OFF (Switch):** Utilice este interruptor para mantener la máquina en modo de descanso. Cuando el equipo está inactivo por aproximadamente 60 segundos automáticamente entra en modo descanso.
- 2. Paro de emergencia (Stop):** Utilice este botón para detener el proceso de vacío y poder abrir la tapa.
- 3. Configuraciones (Setup):** Utilice este botón para acceder a las configuraciones del equipo.
- 4. Disminuir tiempo (Decrease):** Utilice este botón para disminuir los segundos de determinada configuración.
- 5. Aumentar tiempo (Increase):** Utilice este botón para aumentar los segundos de determinada configuración.
- 6. Opción siguiente (Next Page):** Utilice este botón para cambiar entre las diferentes configuraciones del equipo.
- 7. Opción anterior (Previous Page):** Utilice este botón para cambiar entre las diferentes configuraciones del equipo.

NOTA:

El equipo se apaga automáticamente después de un breve periodo de inactividad. (1 minuto aprox.)

Basta con encender el equipo desde el botón SWITCH para seguir operando.

CONFIGURACIONES DEL EQUIPO

1. TIEMPO DE VACIO (Vacuum time):

Oprima una vez el botón SETUP para acceder a la función de TIEMPO DE VACIO. En esta función usted podrá aumentar o disminuir el tiempo de vacío de acuerdo a la necesidad del producto que va a empacar.

2. AIREACION (Aeration time):

Oprima una vez el botón SETUP y después 1 vez el botón NEXT PAGE para acceder a la función Aireación. Esta función no se utiliza en los modelos CV450 ni CV570. Mantenga esta función en 0 segundos.

3. TIEMPO DE SELLADO (Sealing time):

Oprima una vez el botón SETUP y después 2 veces el botón NEXT PAGE para acceder a la función Tiempo de Sellado. En esta función usted podrá aumentar o disminuir el tiempo de sellado de acuerdo al grosor de la bolsa que esté utilizando. Para bolsas de 160 micras se recomienda un tiempo de sellado de 1.8 segundos.

4. ENFRIAMIENTO (Deflating time):

Oprima una vez el botón SETUP y después 3 veces el botón NEXT PAGE para acceder a la función Enfriamiento. En esta función usted podrá aumentar o disminuir el tiempo de enfriamiento. El tiempo mínimo es de 2 segundos, puede aumentarlo si considera que debe dejar enfriar mas la bolsa antes de que se manipule. Manipular la bolsa cuando aún esta caliente puede dañar el sello y arruinar el vacío.

¿CÓMO UTILIZAR EL EQUIPO?

1. VERIFICAR NIVEL DE ACEITE:

Asegurese que el nivel de aceite sea el optimo antes de utilizar el equipo. Una vez rellenada la bomba de aceite en un nivel optimo no será necesario volver a verificar el nivel de aceite ya que este no se pierde, solo se degrada y será necesario reemplazarlo después de 7,000 bolsas selladas.

2. COLOQUE LA BARRA DE SELLADO:

Dentro de la cámara de vacío se encuentran 2 postes metálicos. La barra de sellado se coloca en dichos postes. Asegurese de que la barra descansa completamente en los postes y deje la tapa del equipo completamente abierta (no la sujete con el gancho).

3. CONECTE EL EQUIPO:

Utilizando el cable de alimentación incluido en su equipo conecte directamente a la alimentación de su hogar o negocio. Se recomienda no utilizar extensiones para asegurar el correcto suministro de corriente al equipo.

4. ENCIENDA EL EQUIPO:

Junto al conector de alimentación en la parte posterior del equipo; se encuentra el interruptor principal (color rojo), dicho interruptor se debe iluminar lo cual señala que el equipo está recibiendo energía. En caso de que el interruptor no se ilumine, es posible que el fusible del equipo se haya fundido. Bajo el conector de alimentación del equipo se encuentra un compartimento con un fusible de protección, reemplazelo en caso de que no encienda el equipo.

5. VERIFICACIÓN:

En este punto el equipo está listo para operar con la configuración predeterminada. Por inactividad la pantalla podría apagarse después de unos segundos, basta con oprimir el botón SWITCH del panel frontal para volver a encender.

6. COLOCACIÓN DE BOLSA:

Utilice una bolsa de prueba para el primer sellado, se recomienda llenar la bolsa al menos 2/3 partes para un mejor sellado al vacío. Coloque la bolsa con el lado abierto descansando sobre la barra de sellado. De forma opcional puede sujetarlo con las pinzas negras que se encuentran sobre la barra de sellado.

7. PRIMER CICLO DE TRABAJO:

Si la bolsa ya está colocada en su lugar, baje la tapa y automáticamente el equipo arrancará. Presione la tapa con ambas manos para cerrar la cámara de vacío herméticamente y que el vacío mantenga la tapa cerrada.

8. PANTALLA DE CONTROL:

Mientras el equipo está realizando el proceso de vacío en la pantalla iniciará una cuenta regresiva dependiendo del tiempo de vacío configurado, también podrá observar en la pantalla como la presión desciende en la cámara. La presión se mide de forma negativa en Mpa (megapascales). Para la mayoría de los procesos de vacío bastará con que el barómetro marque -0.8Mpa , este valor suele alcanzarse a los 12 segundos de trabajo de la bomba de vacío, sin embargo esto dependerá también de la densidad del producto que usted esté empacando y de si su equipo es el modelo CV450 o CV570 ya que un equipo con cámara de vacío de mayor tamaño requiere unos segundos mas de tiempo para llegar al mismo valor de presión.

9. PROCESO DE SELLADO:

Al terminar la cuenta regresiva finalizará el proceso de vacío y comenzará el proceso de sellado. El sellado se mide en segundos y esto dependerá del grosor de bolsa que usted esté colocando. Para bolsas de 160 micras (micrónes) se recomienda un tiempo de sellado de 1.8 segundos.

10. ENFRIAMIENTO:

Al terminar el proceso de sellado inicia un pequeño lapso de enfriamiento (deflating). Este tiempo es configurable y el mínimo es de 2 segundos. Para la mayoría de los procesos 2 segundos es tiempo suficiente para que la barra de sellado se enfríe y sea seguro manipular la bolsa.

11. APERTURA DE TAPA:

Al terminar el proceso de enfriamiento se abre la válvula que permite el ingreso de aire nuevamente a la cámara. De forma automática la tapa se abrirá y podrá retirar el producto empacado.

12. NUEVO CICLO O APAGADO:

Al finalizar un ciclo de empacado puede iniciar un nuevo ciclo inmediatamente, en caso de que el equipo se quede encendido y sin uso, este se apagará por inactividad. También puede apagar manualmente el equipo con el botón SWITCH del panel frontal.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

a) El equipo no enciende:

- Asegúrese de que el interruptor trasero del equipo esté iluminado (el que se encuentra sobre el toma corriente). Si el interruptor trasero no está iluminado es posible que se tenga que reemplazar el fusible que se encuentra en el toma corriente. Puede conocer mas sobre como reemplazar este fusible en nuestro canal de Youtube.
- Asegúrese de que la máquina está conectada correctamente en un tomacorriente con conexión a tierra. Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado, ni deshilachado.

b) Al bajar la tapa la bomba de vacío no arranca:

- Si al bajar la tapa la bomba de vacío no arranca y el panel frontal se encuentra encendido, es posible que el interruptor de la tapa se haya descalibrado o dañado. Puede conocer mas sobre como calibrar o reemplazar este interruptor en nuestro canal de Youtube.

c) La bolsa no se está sellando:

- Si el equipo completa el ciclo de vacío pero al momento de sellar la bolsa no se generará ningún sello es posible que las terminales de la barra se encuentren sucias. Retire la barra de sellado y limpie los orificios donde descansan los postes y también limpie los postes para asegurar el correcto contacto entre ambos.
- Si ya limpió la barra de sellado y postes y aún no sella la bolsa, es posible que la resistencia haya completado su vida útil. Para comprobarlo puede verificar continuidad con ayuda de un multímetro colocando las terminales del multímetro en ambas terminales de la barra de sellado. Si no existe continuidad, cambie la resistencia por una nueva (resistencia de reemplazo incluida en su equipo).

Si los problemas persisten contacte al servicio técnico.

LIMPIEZA, CUIDADOS Y ALMACENAMIENTO

- Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente cuando el equipo no vaya a ser utilizado por un periodo largo.
- No realice ningún mantenimiento con el cable de alimentación conectado
- Asegurese de que el nivel de aceite sea el óptimo y que la calidad del aceite sea buena.
- Se recomienda que la posición de descanso del equipo sea con la tapa abierta, esto para mantener el pistón de apertura automática en una posición sin esfuerzo.
- NO utilice limpiadores abrasivos o a base de acetona en las piezas de plástico. Limpiar únicamente con un paño húmedo y un jabón suave.

PÓLIZA DE GARANTÍA & SERVICIOS

FAST TECH COMMERCIAL GROUP S.A. DE C.V., garantiza este producto por el término de 365 días a partir de la fecha de entrega del producto bajo lo siguiente:

| | |
|-------------------|------------------------------------|
| PRODUCTO: | Maquina de empackado al alto vacío |
| MARCA: | ZAFORY |
| MODELO: | CV450 / CV570 |
| CONTENIDO: | 1 pieza |

CLAUSULAS

1. Duración de la garantía:

Garantía del equipo: 1 año a partir de la entrega.
Servicio técnico: 3 años a partir de la entrega.

2. Conceptos de cubre la garantía:

Garantía del equipo (1 año)

Esta garantía ampara todas las piezas y componentes del producto adquirido señalado en la parte superior de esta garantía, así como la mano de obra que se derive de la reparación o remplazo de las piezas que resulten defectuosas sin costo adicional para el consumidor, así como los gastos de transportación del producto que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

Servicio técnico (3 años)

El servicio técnico ampara cualquier mantenimiento preventivo y mano de obra que se requiera para la reparación o reemplazo de piezas que resulten defectuosas sin ningún costo para el consumidor. El servicio técnico no incluye el costo de las refacciones ni gastos de transportación que deriven de su cumplimiento dentro de la red de servicio.

3. Procedimiento para hacer válida la garantía:

Para hacer válida la presente garantía comuníquese con servicio al cliente y brinde información de su compra como nota de venta, factura, captura de pantalla de su compra en línea o cualquier documento que nos permita identificar su pedido.

En la mayoría de los casos utilizamos servicios de paquetería para poder brindar el servicio en toda la república mexicana.

Puede encontrar información de contacto en nuestro sitio web zafory.com o bien puede enviar un correo a contacto@zafory.com

Para una comunicación más directa también ponemos a su disposición el Whatsapp 868 797 5239.

4. Duración del proceso de garantía:

El proceso de garantía por lo regular toma de 4 a 6 días hábiles de que inicia a que recibe el producto nuevamente.

IMPORTANTE:

Manejamos todas las refacciones del equipo, en caso de que su equipo se encuentre fuera de garantía y requiera alguna refacción favor de comunicarse con servicio al cliente para brindarle soporte.

CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO:

Fast Tech Commercial Group S.A de C.V
Domicilio: Privada 4 #100, Col. Bertha del Avellano
Matamoros, Tamaulipas, México. CP. 87438
Tel: 868 797 5239 / RFC: FTC1910172H4

Donde se podrá hacer válida la garantía y obtener partes, componentes y accesorios.

ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- A) Cuando el producto hubiese sido utilizado en condiciones distintas a las normales.

Contamos con videos instructivos y brindamos apoyo a clientes que estén dispuestos a realizar el cambio de ciertas refacciones; en cuyo caso la garantía se mantiene vigente si el cliente desiste de realizar la reparación por su cuenta y considera mejor enviar el equipo a nuestro centro de servicio técnico.



Un producto de
Fast Tech Commercial Group S.A. de C.V.

Privada 4 #100, Bertha del Avellano
Matamoros, TAMPS 87438

www.zafory.com

(868) 797-5239

Todos los derechos reservados. Zafory es una marca comercial y marca registrada de Fast Tech Commercial Group S.A. de C.V. en México y otros países.