



Inteligencia alimentaria



Manual de usuario

Envasadoras EH-18 & EH-19

Versión 2025
Español

www.ehrlich.com.ar

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACÍO LÍNEA EH

Envasadoras de vacío

Línea EH

Muchas gracias por adquirir un equipo en Ehrlich SRL.
Agradecemos su confianza por habernos elegido en el momento de comprar su nueva máquina. Seguidamente les damos a conocer las instrucciones para utilizar su nueva envasadora de vacío y aprovechar al máximo su rendimiento.

Instrucciones de uso y mantenimiento**ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH**

Índice general

1. Prefacio.....	3
1.1 Introducción.....	3
1.2 Importante	3
1.3 Conservación	4
1.4 Simbología.....	4
2. Información general	5
2.1 Identificación del fabricante	5
2.2 Identificación de la envasadora.....	5
2.3 Asistencia técnica.....	6
2.3.1 Garantía	6
2.3.1.1 Cobertura.....	6
2.3.1.2 Duración.....	6
2.3.1.3 Condiciones generales	6
2.3.1.4 Finalización	7
2.3.2 Aviso de defectos o anomalías.....	7
2.4 Advertencia	7
2.4.1 Sucesos peligrosos.....	8
2.5 Normas generales de seguridad y prevención	8
3. Instrucciones de uso.....	9
3.1 Control.....	9
3.2 Preparación	9
3.3 Programación.....	10
3.4 Funcionamiento	11
3.4.1 Función gas (atmósfera modificada)	12
3.4.2 Función líquidos.....	12
3.4.3 Función marinado.....	13
4. Datos técnicos	15
5. Mantenimientos del usuario.....	15
5.1 Posiciones	16
5.2 Mantenimientos	18
6. Garantía	21

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

1. PREFACIO

1.1 INTRODUCCIÓN

Este documento está realizado y controlado con el máximo cuidado para proveer información entendible. El constructor rechaza toda responsabilidad por cualquier error cometido por la omisión del contenido de este documento

La descripción de las imágenes que contiene el documento, solo son figurativas. La casa se reserva el derecho de modificar la documentación y características técnicas de la máquina, en cualquier momento y sin previo aviso.

1.2 IMPORTANTE

Este documento, redactado por **Ehrlich SRL**, cuenta con toda la información necesaria para el empleo y conservación del equipo. En caso de dudas o inconvenientes técnicos, comunicarse con:

Ehrlich SRL

Colombia 1720

(1824) Valentín Alsina

Buenos Aires – Argentina

E-mail: info@ehrich.com.ar

Sitio Web: www.ehrlich.com.ar

Teléfonos:

(54) 011 4228-2517	}	4218-1189 (Rotativa)
(54) 011 4228-2523		
(54) 011 4228-0419		
(54) 011 4228-8233		

(54) 011 4208-3725	}	4208-1765 (Rotativa)
(54) 011 4208-7079		

Este documento debe considerarse parte de la máquina, y como tal debe ser conservado para un mejor aprovechamiento de la misma.

En caso de revender la máquina, este documento deberá ser consignado al nuevo propietario.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

Antes de operar la envasadora, se recomienda una atenta lectura de este manual en todas sus partes. **Ehrlich SRL** pone a vuestra disposición, ante cualquier inconveniente, sus teléfonos, para aclarar cualquier duda.

La casa constructora declina toda responsabilidad por daños ocasionados a personas, cosas y/o animales, derivados de la mala lectura de los puntos del manual, de las modificaciones realizadas en la máquina, del recambio de piezas originales y otros hechos eventuales.

Es necesaria una previa lectura de este manual antes del uso de la envasadora.

1.3 CONSERVACIÓN

Este documento debe ser utilizado de modo tal que no perjudique el contenido. En particular, evitar romper o re escribir, por algún motivo, parte de él. Durante la consulta, evitar hojear las páginas con manos engrasadas, sucias o en condiciones tales de perjudicar la duración y la calidad. Al termino del uso, guarde el manual en un lugar seguro y protegido, pero de fácil accesibilidad de todos los operarios interesados en el uso y mantenimiento de la máquina.

1.4 SIMBOLOGÍA

En el presente manual, se emplean símbolos y diverso estilos de texto, para evidenciar ciertas situaciones de riesgo para la seguridad, tanto del equipo como del operador. Son normas de particular importancia, consejos, advertencias y precauciones a seguir durante el uso y el mantenimiento de la misma.

Tales símbolos deben ser comprendidos por el personal encargado, del uso y del mantenimiento, del equipo, antes de intervenir en algún inconveniente.



ATENCIÓN: Los textos que contengan el siguiente símbolo, indican al operador reglas de máxima importancia o normas seguridad, por crear situaciones de peligro para el equipo y para el operador.



ADVERTENCIA: Los textos que adjunten este símbolo, indican una advertencia operacional, que necesita una particular importancia, para el correcto uso de la envasadora.



SERVICIO DE INFORMACIÓN EHRlich: La presencia de este símbolo al lado de algún texto, implica el deber de informar a **Ehrlich SRL** de una situación particular o la posibilidad de necesitar información sobre determinado argumento.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

2. INFORMACION GENERAL**2.1 IDENTIFICACION DEL FABRICANTE****Ehrlich SRL**

Oficina comercial: Colombia 1720
(1824) Valentín Alsina
Buenos Aires – Argentina

Teléfonos:

(54) 011 4228-2517	}	4218-1189 (Rotativa)
(54) 011 4228-2523		
(54) 011 4228-0419		
(54) 011 4208-3725	}	4208-1765 (Rotativa)
(54) 011 4208-7079		

E-mail: info@ehrich.com.ar

Sitio Web: www.ehrlich.com.ar

2.2 IDENTIFICACIÓN DE LA ENVASADORA

La identificación de la máquina se encuentra en la parte posterior de la misma, y contiene las siguientes informaciones:

DATOS GENERALES:

- Nombre y datos del fabricante:
- Modelo de la máquina:
- Número de matrícula:

CARACTERISTICAS TECNICAS:

- Tensión, frecuencia y potencia:



ATENCIÓN: Es absolutamente importante no maltratar, cortar o alterar la identificación del equipo. Su existencia es de suma importancia para identificar la máquina en caso de reparación, pérdida o futura reventa.



ADVERTENCIA / SERVICIO DE INFORMACIÓN: Si la envasadora no cuenta con la matrícula correspondiente, deberá informar a nuestra oficina de dicho inconveniente.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

2.3 ASISTENCIA TECNICA

2.3.1 GARANTÍA

Todo producto **Ehrlich SRL**, antes de salir a la venta, es sometido a un control de funcionamiento y calidad, para el cuidado de los intereses del cliente.

2.3.1.1 COBERTURA

Ehrlich SRL garantiza sus productos de cualquier defecto de fabricación, reparando cualquier desperfecto. La empresa, se encargará de reparar cualquier inconveniente relacionado a problemas de fabricación. No así, a daños producidos en la máquina, por negligencia del operador, fallas eléctricas o al desgaste producido por el uso.

2.3.1.2 DURACIÓN

Ehrlich SRL garantiza todos sus productos por un período de 12 (doce) meses, desde el día de la venta de dicho producto. Es de suma importancia la presencia de la factura de compra y/o el adhesivo correspondiente a la matricula con su fecha de fabricación, adhesivo que se encuentra pegado en el chasis del equipo.

2.3.1.3 CONDICIONES GENERALES

La garantía que **Ehrlich SRL** prevé

- a) La responsabilidad de Ehrlich SRL se limita a la sola sustitución de las partes defectuosas.
- b) La entrega de las piezas defectuosas, se efectuarán en la oficina comercial de Ehrlich. En caso de ser enviada al domicilio del cliente, este cargara con los gastos de envío.
- c) Una eventual reparación, no modifica el prolongamiento del período de garantía.
- d) **La garantía solo es cubierta siempre y cuando el equipo sea reparado en fábrica.**

Instrucciones de uso y mantenimiento**ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH**

2.3.1.4 FINALIZACIÓN

Además de la finalización normal del período de cobertura, la garantía quedará inmediatamente caducada en los siguientes casos:

- a) Falta de identificación de la máquina o sin visualización de la misma.
- b) Modificaciones de cualquier tipo, realizadas, por el propietario o terceros, a la máquina.
- c) Omisión o mala interpretación de las indicaciones presentes en este manual.
- d) Usos de la máquina no previstos en este manual.
- e) Daños o siniestros derivados de factores externos.
- f) Operación, reparación o mantenimiento de personal no especializado.

2.3.2 AVISO DE DEFECTOS O ANOMALIAS

El aviso de defectos o anomalías, deberá presentarse por escrito, ya sea por fax, carta o personalmente en nuestras oficinas. Se deberá completar el formulario “AVISO DE DEFECTOS O ANOMALIAS” que se encuentra al final de este manual.



ADVERTENCIA: Si desea no utilizar directamente el formulario original, puede realizar una fotocopia del mismo, y presentar dicha copia.



ATENCIÓN: El uso del formulario deberá ser completado únicamente por el titular o por el encargado de mantenimiento de la máquina.

2.4 ADVERTENCIA

En la realización de la envasadora, **Ehrlich SRL** comprobó que es de suma importancia, verificar el buen funcionamiento del equipo, ante cualquier problema, es conveniente dar aviso.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

2.4.1 SUCESOS PELIGROSOS

Riesgo de incendio o de explosión.

El riesgo de incendio o explosión existe cuando el equipo funciona en un ambiente inflamable de combustible. Cualquier cortocircuito eléctrico, puede ocasionar un incendio o explosión.

Riesgo mecánico.

Son representantes de riesgo mecánico los golpes efectuados en pleno funcionamiento o mantenimiento.

Riesgo eléctrico.

Comprobar que los cables conductores de electricidad se encuentren aislados, para evitar electrocución en el personal.

Ehrlich, no se responsabiliza por sucesos que perjudiquen al personal o al equipo.

2.5 NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN

- No tocar la envasadora con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar la envasadora con los pies descalzos.
- En caso de daño o mal funcionamiento, apagar la máquina y desconectarla de la red eléctrica.
- No dejar el equipo expuesto a condiciones adversas.
- No sumergir en agua.
- No confiar el uso a niños.
- Desenchufar la máquina antes de realizar un mantenimiento.
- Cuando la envasadora no esté en uso, desconectar de la red eléctrica.
- No tirar del cable de para desenchufar el equipo.
- Verificar siempre el cable del enchufe. En caso de ser necesario sustituirlo, acercarse a un centro especializado o a las oficinas de **Ehrlich SRL**.
- En caso de recambio de piezas, utilizar siempre repuestos originales.
- En caso de incompatibilidad del enchufe, realice la adecuación con personal especializado.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No dejar funcionando sin vigilancia.
- Cuando el producto termine su ciclo de vida, no se deshaga de el como basura municipal no clasificada, debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo.

Ehrlich SRL, no se responsabiliza por sucesos que perjudiquen al personal o al aparato.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

3. INSTRUCCIONES DE USO**3.1 CONTROL**

Antes de conectar la envasadora asegúrese que la tensión de la red sea de 220 volts / 50 Hz.

Cumpla luego con el requerimiento legal, que obliga a poseer una instalación eléctrica con conexión a tierra, llave termo-magnética y disyuntor diferencial. El fabricante no se responsabiliza por daños causados a personas u objetos si no cumple con estos requisitos.

El equipo deberá ser ubicado en una superficie horizontal y en un lugar ventilado.

Este modelo dispone de una llave de protección térmica en su parte posterior, verifique que la misma se encuentre encendida.

3.2 PREPARACIÓN

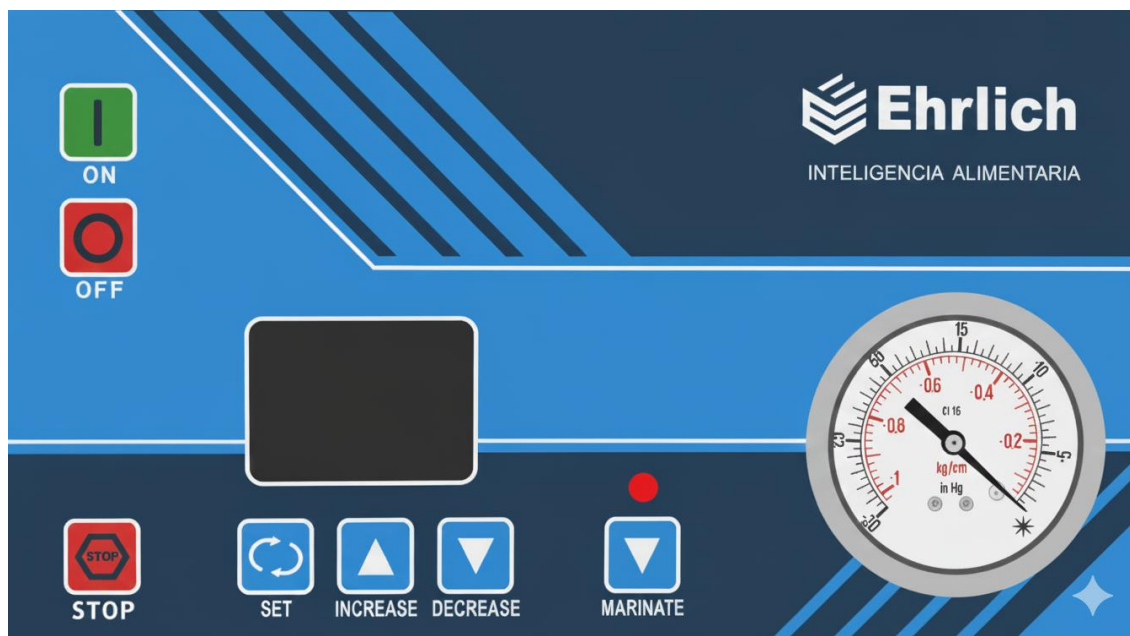
Abra la cubierta superior de acrílico, encienda la máquina oprimiendo el botón de encendido (ON) ☐ .



Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

3.3 PROGRAMACIÓN



Una vez encendido el equipo, oprima la tecla “SET” y observe que el display anunciara la función a programar. En primera instancia figura la función vacío “VACUUM” junto a los segundos que se estará realizando esa función. En este caso, el tiempo que la bomba de vacío estará encendida. Si observa que dicho tiempo es insuficiente o excesivo, es posible modificarlo mediante las teclas correspondientes a subir o bajar (flechas – increase / decrease), aumentando o disminuyendo dicho valor. El rango de seteo va de 0 a 99 segundos (el estándar es de aprox. 30 segundos).
NOTA: Como orientación, una vez que el ciclo de vacío comienza, el equipo dispone de un vacuómetro indicador de vacío, en el cual podrá identificar si la aguja llega a su máxima capacidad (fondo de escala), o si aún necesita más tiempo de vacío.

Oprimiendo nuevamente la tecla “SET” se pasará a la siguiente función, siendo el segundo parámetro a programar el uso de atmosfera modificada “GAS” (ver sección 3.4.1 – FUNCION GAS), Si desea trabajar con “ATMOSFERA MODIFICADA”, con las flechas subir o bajar, debe determinar la cantidad de segundos que ingresará el gas a la bolsa contenedora del alimento a envasar. El rango de seteo de la función GAS va de 0 a 20 segundos.

IMPORTANTE: Si no se va a envasar con atmosfera modificada. La función GAS debe estar en cero “000”

Seguimos oprimiendo la tecla “SET” y llegamos a la función sellado “SEALING”. Esta función es la que determina los segundos que se va a estar sellando la bolsa de vacío. Su valor en segundos, va a depender del grosor (micronaje) de la bolsa de vacío a utilizar. Estando dentro de la función, podemos aumentar o disminuir el tiempo de sellado mediante las teclas correspondientes a subir o bajar (flechas – increase / decrease). El rango de seteo en dicha función es de 0 a 5.0 segundos

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

NOTA: el tiempo en segundos de dicha función se encuentra expresado en números decimales.

Por último, presionamos “SET” para acceder a la última función, enfriamiento “COOLING” esta función se produce luego de terminar el sellado. Consiste en determinar un tiempo para que se enfríe la soldadura de la bolsa antes de permitir el ingreso de aire a la cámara y, posterior descompresión. El rango de seteo en dicha función es de 0 a 3.0 segundos

NOTA: el tiempo en segundos de dicha función se encuentra expresado en números decimales.

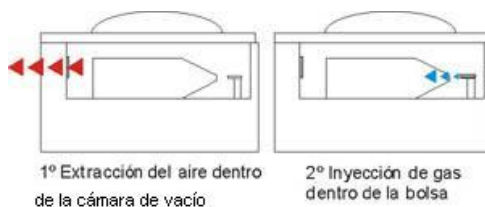
Para terminar la programación oprima nuevamente la tecla “SET” o deje pasar unos segundos y el display indicará la leyenda “Ehrlich” significando que la programación ha concluido.

Pudiendo de esta manera comenzar el ciclo de envasado solo bajando la tapa de acrílico y quedando esta succionada a la bacha del equipo.

Para la utilización de marinado ver (ver sección 3.4.3 FUNCION MARINADO)

3.4 FUNCIONAMIENTO

Una vez encendido y programado el equipo (ver puntos anteriores) puede comenzar a envasar.



Coloque la bolsa de vacío con el producto a envasar en la cámara de vacío, asegurándose de que la boca de la bolsa esté apoyada sobre la barra soldante, es importante que la bolsa esté plana sin producir arrugas.

Una vez realizado el paso anterior, presione con ambas manos la cubierta superior de acrílico, de esta manera se accionará de forma automática la bomba de vacío y por dicha acción la cubierta quedará retenida. A partir de allí el proceso se realizará de forma automática según lo programado anteriormente.

Una vez terminado el ciclo, se levantará en forma automática, la tapa de acrílico, permitiendo extraer el paquete, ya envasado al vacío.

Instrucciones de uso y mantenimiento**ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH**

3.4.1 FUNCIÓN GAS (ATMÓSFERA MODIFICADA)

Objetivo

La opción GAS permite el envasado de productos delicados, evitando el aplastamiento debido a la diferencia de presión.

Para compensar esta diferencia de presión, el aire debe ser sustituida por una mezcla controlada de gas, compuesta generalmente por un 30% de dióxido de carbono y por un 70% de nitrógeno. Además, es posible adicionar mezclas de gases antioxidantes que permitan conservación.

NO SE PERMITE EL USO DE MEZCLAS DE GASES QUE CONTENGAN OXIGENO EN UN PORCENTAJE MAYOR AL 21%, A CAUSA DEL RIESGO DE EXPLOSION. Para mayor seguridad, consultar el manual de la compañía proveedora de gas envasado.

Límite de empleo

El porcentaje máximo de gas admitido es del 70% del total de la cámara. Este porcentaje representa el volumen de la cámara ocupado por el gas.

Si excede el límite del 70%, puede que la barra soldante no pueda ejercer la suficiente presión para poder soldar la bolsa.

La cantidad de gas a inyectar, se puede deducir a través del vacuómetro. Por ejemplo, si el vacuómetro marca -0.4 bar, corresponde un volumen de gas cercano al 60%. Si el vacuómetro marca 0.3 bar, el porcentaje a inyectar será de un 70%.

Precauciones

- No inyectar en ningún caso mezclas de gas que contengan un porcentaje de oxígeno superior al 21 %, ya que existe un riesgo de explosión.
- Fijar el tubo de gas envasado a una pared.
- Cuando termine el proceso, cerrar la válvula del tubo de gas envasado.
- Dejar la instalación del tubo de gas a personal calificado e idóneo.
- Para mayor seguridad, consultar el manual de la compañía proveedora de gas envasado.

3.4.2 FUNCIÓN LÍQUIDOS

La función de vacío en el display está expresada en segundos.

Instrucciones de uso y mantenimiento**ENVASADORAS DE VACÍO LINEA EH**

Los factores que determinan el tiempo a seleccionar, son los siguientes:

- a) El volumen de área a aspirar de la cámara.
- b) El grado de consumo del aceite. (El rendimiento de la bomba disminuye con el aumento de las horas de trabajo efectuadas por esta).

Además, se debe tener en cuenta que una vez obtenido el máximo vacío (marcado en el vacuómetro como -1.0 bar) la bomba deberá esperar 10 segundos para volver a obtener un máximo rendimiento.

La elección del tiempo de vacío, debe ser adaptada a la efectiva exigencia operativa.

Si siempre se envasa el mismo producto, con las mismas dimensiones e iguales características, es conveniente dejar siempre el mismo tiempo de vacío y no cambiarlo. Asegurarse de elegir el tiempo correcto para realizar un mejor vacío.

Confeccionamiento de productos líquidos

Se debe prestar gran atención al confeccionamiento de productos líquidos o productos con alto grado de humedad, ya que al aumentar el grado de vacío disminuye el punto de ebullición del líquido. La consiguiente formación de vapor, aspirada por la bomba, reduce la durabilidad de la misma.

TEMPERATURA DE EBULLICIÓN EN RELACIÓN AL PORCENTAJE DE VACÍO

% Vacío	10	20	30	40	50	60	70	80	90	97	99
T. C° Ebul.	97	94	90	86	82	76	68	60	45	20	6

Precauciones

- Antes de realizar el envasado a productos líquidos, hacer funcionar la bomba, regulando la perilla VAC al máximo valor y cerrando todas las demás funciones. Repetir la operación durante dos minutos, a modo de obtener un calentamiento de la bomba.
- Colocar el parámetro de vacío en un valor tal que evite la ebullición del producto.
- Aumentar la frecuencia de cambio de aceite de la bomba.

3.4.3 FUNCIÓN MARINADO

El marinado es una técnica culinaria donde los alimentos se sumergen en mezclas de líquidos con ácidos, aceites, especias y hierbas. Sus principales objetivos son:

- **Aportar sabor** mediante la absorción de aromas.
- **Ablandar la textura** gracias a los componentes ácidos o enzimáticos.
- **Favorecer la conservación** al inhibir en parte el desarrollo microbiano.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

Tradicionalmente, este proceso requiere varias horas para lograr una buena penetración, sobre todo en carnes gruesas.

Las envasadoras de campana Ehrlich incorporan un sistema de marinado al vacío con hasta 3 niveles de intensidad. Esta tecnología acelera la absorción de los líquidos de marinado al expandir los poros de los alimentos durante el vacío y forzar la entrada del líquido mediante ciclos de presión controlada.

Niveles de Marinado

La envasadora ofrece tres niveles de marinado, pensados para adaptarse a distintos tipos de alimentos y necesidades:

IMPORTANTE: Antes de aplicar la función “marinado” (en cualquiera de sus niveles) se debe programar el vacío en NO menos de 20 segundos.

Nivel 1 – Suave (led Azul)

Recomendado para pescados, mariscos o vegetales delicados. Aplica un marinado suave de 46 segundos de reposo SIN ciclos de presiones variadas, para evitar dañar las fibras. Ideal para marinados rápidos de 5 a 10 minutos.

Nivel 2 – Medio (led Verde)

Adecuado para aves y cortes magros de cerdo o ternera. Aplica un marinado más profundo de 35 segundos, pero con 2 ciclos de variación de presión dentro de la cámara de vacío. Lo que sería equivalente a un marinado tradicional mayor a 20 minutos.

Nivel 3 – Intenso (led Rojo)

Pensado para carnes rojas densas, cortes gruesos o alimentos que requieren una alta impregnación de sabor. Utiliza un marinado más prolongado de 72 segundos con 4 ciclos de variación de presión dentro de la cámara de vacío. Puede reducir un marinado tradicional de 12 horas.

Nota importante: El tiempo y el tipo de marinado dependerán de la receta, el tamaño de los alimentos y la intensidad deseada. Se recomienda realizar pruebas previas para ajustar el proceso según su aplicación específica.

Beneficios del marinado por vacío:

- Reducción de tiempos de preparación
- Mayor uniformidad en la distribución del sabor
- Mejor aprovechamiento de los ingredientes del marinado
- Textura más tierna sin necesidad de largos reposos
- Estandarización del proceso en entornos profesionales

Recomendaciones de uso:

Utilice siempre líquidos de marinado sin sólidos grandes que puedan interferir con el sellado.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

Asegúrese de que los alimentos estén distribuidos uniformemente dentro de la bolsa.
No sobrellene la bolsa: deje espacio suficiente para el líquido y el sellado seguro.
Después del marinado, mantenga los alimentos refrigerados y cocínelos según las normas sanitarias correspondientes.

4. DATOS TÉCNICOS

CARROZERÍA	Acero Inoxidable
TENSIÓN	220 Volts-50 Hz
CAUDAL DE LA BOMBA DE VACÍO	EH-10---8 mts ³ / hora EH-18---20 mts ³ / hora EH-18 D/B---20 mts ³ / hora EH-19----25 mts ³ / hora EH-18 (BUSCH)---21 mts ³ / hora EH-18 D/B (BUSCH)---21 mts ³ / hora EH-19 (BUSCH)---21 mts ³ / hora
BOMBA	8 mts ³ / hora---- ¾ HP 20/21/25 mts ³ / hora----1 HP
PESO TOTAL	EH-10 – 34 Kg EH-18 – 68 Kg EH-19 – 120Kg
LARGO BARRAS SOLDANTES	EH-10 – 285 mm EH-18 – 440 mm EH-19 –(1)-700 mm / (2)-400 mm
COMANDO	Digital

5. MANTENIMIENTOS DEL USUARIO



ATENCIÓN: El mantenimiento descrito a continuación es preventivo y podrá ser realizado por el usuario. Cualquier otro tipo de mantenimiento deberá ser realizado por el personal de Ehrlich.



Instrucciones de uso y mantenimiento

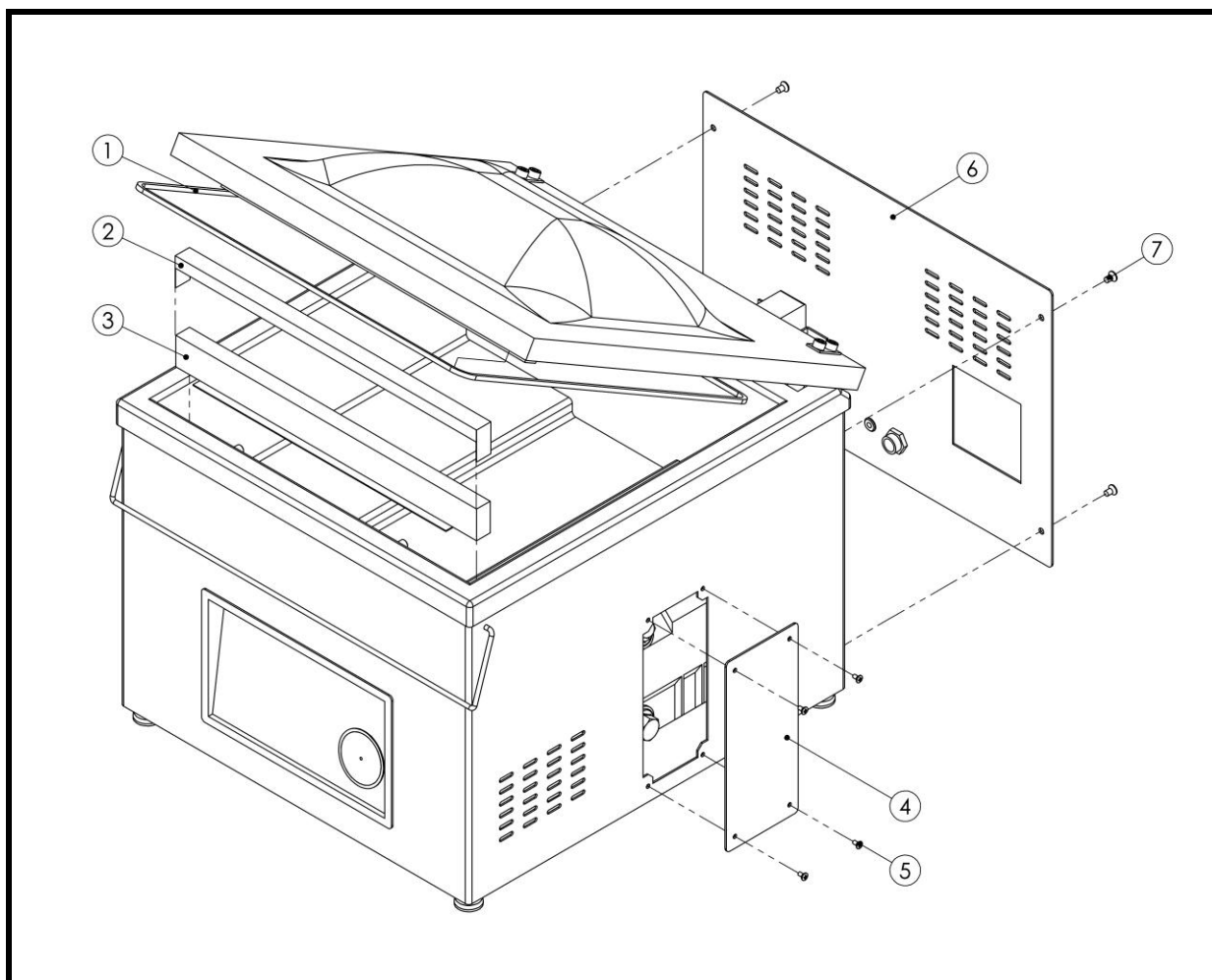
ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

ADVERTENCIA / SERVICIO DE INFORMACIÓN: Seguir el procedimiento de mantenimiento según se indica. Comunicarse con la empresa ante cualquier inconveniente o dificultad que se le presentase durante el mismo.



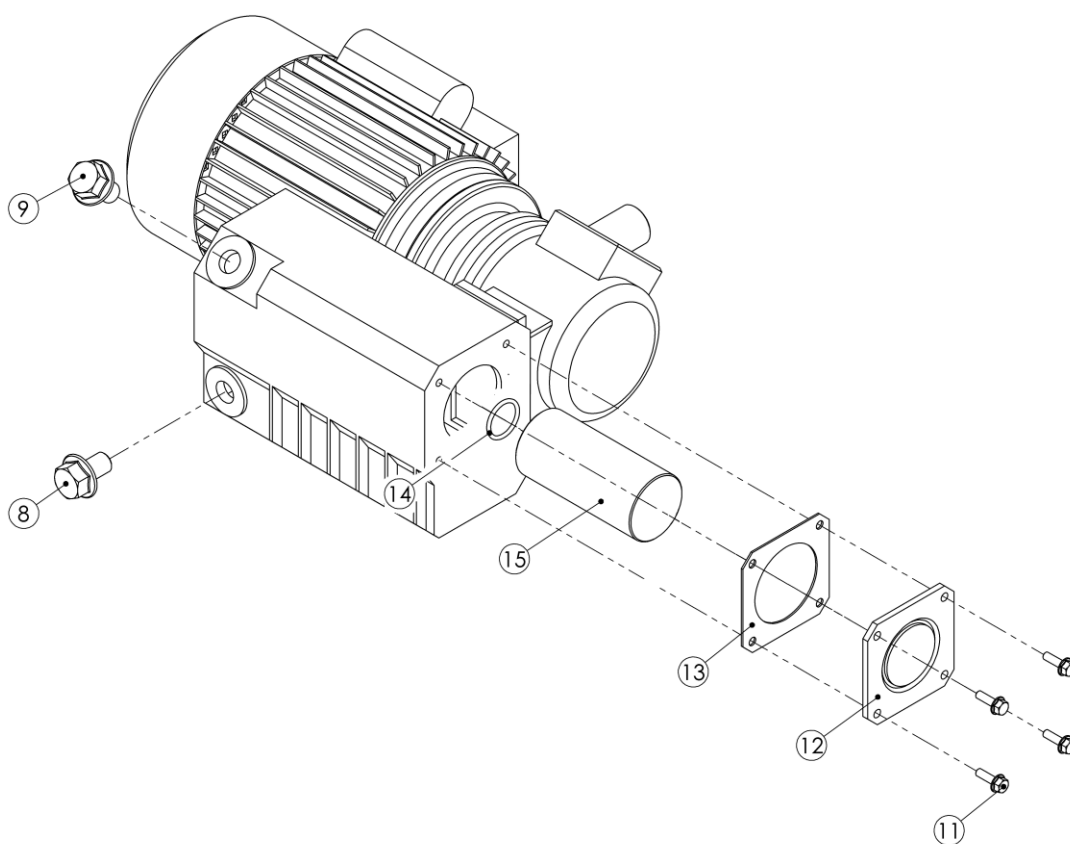
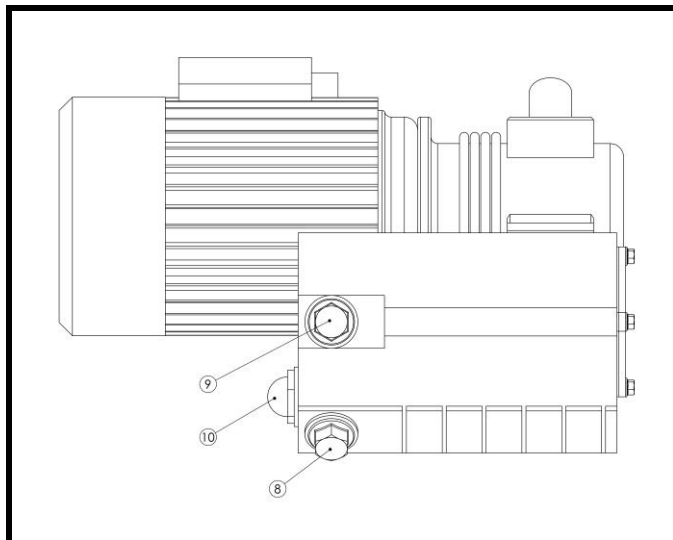
ADVERTENCIA: La máquina deberá estar apagada y desconectada durante el mantenimiento. De haber estado en servicio, dejar reposar durante 30 minutos a fin de que la misma se encuentre fría y evitar quemaduras por parte del usuario.

5.1 POSICIONES



Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH



Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

- 1 – *Burlete de tapa.*
- 2 – *Cinta teflonada.*
- 3 – *Barra soldante.*
- 4 – *Tapa da acceso a la bomba.*
- 5 – *Tornillos para fijación del ítem 4.*
- 6 – *Tapa posterior de la unidad.*
- 7 – *Tornillos para fijación del ítem 6.*
- 8 – *Tornillo de drenaje de aceite.*
- 9 – *Tornillo de carga de aceite.*
- 10 – *Visor de nivel de aceite.*
- 11 – *Tornillos para fijación de la tapa de acceso al filtro de aceite.*
- 12 – *Tapa de acceso al filtro de aceite.*
- 13 – *Junta de tapa de ítem 12.*
- 14 – *O'ring del filtro de aceite.*
- 15 – *Filtro de aceite.*

5.2 MANTENIMIENTOS

5.2.1 SUSTITUCION DEL BURLETE DE TAPA (POS. 1)

- Sustraer el burlete posición 1 de la guía de la tapa.
- Limpiar la ranura.
- Cortar el nuevo burlete (con una trincheta / cúter) a la misma longitud que el que fue sustraído.
- Colocar el nuevo burlete SIN NINGUN TIPO DE ADHESIVO.

5.2.2 SUSTITUCION DE LA CINTA TEFLONADA (POS. 2)

- Extraer la barra soldante de las guías cilíndricas hacia arriba y luego hacia adelante (posición 3). Si se quiere trabajar con más comodidad se pueden desconectar los terminales de los cables.
- Despegar la cinta teflonada vieja (posición 2).
- Limpiar la barra soldante con alcohol.
- Colocar la nueva cinta teflonada auto-adhesiva (ya viene cortada a medida por pedido).
- Colocar la barra soldante posición 3 en las guías cilíndricas.

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

5.2.3 VERIFICACION DEL NIVEL DE ACEITE (POS. 10)

- Desenroscar (en sentido anti-horario) los 4 tornillos posición 5 (ubicados en la parte lateral derecha de la carcaza) con un destornillador plano o Phillips.
- Extraer la tapa de acceso posición 4.
- Verificar el nivel mediante el indicador posición 10, el mismo deberá estar a $\frac{3}{4}$ de su máxima capacidad (altura del nivel de aceite). De no ser así, llenar hasta llegar a dicha marca. Esto se logra extrayendo en sentido anti-horario el tornillo de carga de aceite posición 9 con una llave francesa.
- Colocar el tornillo de llenado, la tapa de acceso posición 4 y los tornillos posición 5.

5.2.4 SUSTITUCION DEL ACEITE Y DEL FILTRO (POS. 14 y 15)

- Desenroscar (en sentido anti-horario) los 4 tornillos posición 5 (ubicados en la parte lateral derecha de la carcaza)
- Extraer la tapa de acceso posición 4.
- De querer hacer una limpieza a fondo del circuito de aceite junto con el cambio del mismo, extraer en sentido anti-horario el tornillo de llenado de aceite posición 9 con una llave francesa, colocar un poco de nafta, thinner o querosene y esperar media hora antes de drenar el aceite.
- Colocar una bandeja de 1 litro de capacidad como mínimo por debajo de la unidad.
- Desenroscar en sentido anti-horario el tornillo de drenaje de aceite posición 8 con una llave francesa.
- Volcar levemente la unidad de izquierda a derecha (vista de frente) a fin de evacuar la totalidad del aceite remanente.
- Extraer la tapa posterior posición 6 desenroscando con un destornillador plano o Phillips los tornillos posición 7.
- Desenroscar los bulones posición 11 en sentido anti-horario mediante una llave tubo, fija o francesa.
- Extraer la tapa y junta de acceso al filtro posiciones 12 y 13.
- Extraer y sustituir tanto el filtro como el o'ring posiciones 14 y 15. Asegurarse de que el o'ring quede colocado en la posición correcta ya que de esto depende el correcto funcionamiento de la unidad.
- Colocar la junta, tapa y bulones posiciones 11,12 y 13.
- Colocar en sentido horario el tapón de drenaje posición 8 con una llave francesa.
- Llenar la bomba con aceite hidráulico 68 o T68 de Shell hasta $\frac{3}{4}$ del nivel según el indicador posición 10.
- Colocar en sentido horario el tornillo de llenado posición 9 con una llave francesa.
- Accionar la máquina y hacer funcionar la bomba de vacío durante unos minutos a fin de verificar que no se presenten pérdidas.
- Desconectar nuevamente tanto la llave termo magnética como la fuente de alimentación de la unidad.
- Colocar la tapa de acceso a la bomba posición 4 con los tornillos posición 5.
- Colocar la tapa posterior de la unidad posición 6 con los tornillos posición 7.

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

DATOS GENERALES DEL CLIENTE		DATOS GENERALES DE LA MÁQUINA	
Cliente:		Numero de Matricula:	
Dirección:		Modelo de la Máquina:	
Teléfono:		Numero de Factura:	
Responsable:		Otros:	

[illegible]

--

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

6. GARANTIA

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH



Colombia 1720 - (1824) Valentín Alsina - Bs. As. – Argentina

MODELO**MATRICULA****FACTURA**

Garantía valida hasta el día del mes de del

Ehrlich SRL garantiza por un año esta unidad en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento siempre y cuando la misma sea operada bajo condiciones de uso y manejo normales.

El plazo de un año comenzara a contar a partir del momento en que fue adquirido.

Dentro de ese plazo, dicha Envasadora debe ser remitida a la fabrica, de lo contrario deberá abonar al técnico el correspondiente viático.

.....
DEPARTAMENTO TECNICO

Gerente Técnico

.....
DEPARTAMENTO DE VENTA

Gerente Comercial

Valentín Alsina, a los..... días del mes de del

PARA ACTIVAR LA GARANTÍA ESCANEÁ

Instrucciones de uso y mantenimiento

ENVASADORAS DE VACIO LINEA EH

EL SIGUIENTE CÓDIGO O INGRESÁ AL LINK Y COMPLETA LOS
DATOS



<https://linktr.ee/ehrich.arg>