

Salvis AG

Sistema de envasado al vacío Salvis GreenVAC



Manual de instrucciones

Índice

1.	Introducción.....	3
2.	Indicaciones de seguridad generales	3
3.	Seguridad	4
3.1	Explicación de las advertencias	4
3.2	Indicaciones de seguridad.....	4
3.3	Envejecimiento del material de la tapa.....	5
4.	Descripción del producto GreenVAC	5
4.1	Recipiente.....	5
4.2	Tapa.....	5
4.3	Junta	5
4.4	Válvula	5
4.5	Placa para la denominación (accesorio)	5
4.6	Fondo insertable (accesorio).....	5
4.7	Pernos distanciadores (accesorio).....	5
5.	General.....	6
5.1	Uso adecuado	6
5.2	Ámbito de aplicación de la tapa GreenVAC	6
5.3	Identificación del producto.....	6
5.4	Área de peligro	6
6.	Montaje sencillo de la junta.....	6
7.	Indicaciones de uso GreenVAC	7
7.1	Llenado.....	7
7.2	Envasado al vacío	7
7.3	Apertura	7
8.	Limpieza/Mantenimiento	8
9.	Consejos para la aplicación práctica	9
9.1	¿Qué productos puede envasar al vacío?	9
9.2	¿Qué productos debe envasar al vacío con cuidado?.....	9
9.3	Qué productos NO debe envasar al vacío	9
9.4	Qué productos NO debe envasar JUNTOS al vacío.....	9
10.	Advertencia sobre higiene.....	9
11.	Posibles fallos y consejos para la reparación	10
11.1	La tapa no se cierra al envasar al vacío.....	10
11.2	No se alcanza el vacío máximo.....	10
11.3	Demasiado vapor condensado en la tapa.....	10
11.4	Aspiración de líquidos	10
12.	Indicaciones para la eliminación del aparato al fin de su vida útil	10
13.	GreenVAC en uso	11

Genial. Ideal. Vacío directamente en el recipiente.

Envasado al vacío sin bolsas

Gracias por confiar en nosotros y elegir nuestro recipiente GreenVAC.

Tómese algún tiempo para leer este manual de instrucciones y aprovechar al máximo las ventajas de GreenVAC.

1. Introducción

El manual de instrucciones incluye indicaciones importantes para utilizar el sistema de forma segura, correcta y rentable. Observar estas indicaciones ayuda a evitar peligros, reducir los costes de reparación y los tiempos de inactividad, y aumentar la vida útil del sistema.

Este manual de instrucciones está dirigido a todas las personas que trabajan con el sistema. Todas las personas deben leerlo y aplicarlo para garantizar que el manejo, el cuidado y la reparación de averías se realicen correctamente.

El manual de instrucciones debe encontrarse siempre en el lugar de uso del sistema.

La garantía y la responsabilidad del fabricante sobre el producto se extinguirán en caso de instalaciones y reparaciones que no sean realizadas por técnicos autorizados, así como si se realizan modificaciones en el sistema que no hayan sido autorizadas por escrito o se utilizan piezas no originales.

2. Indicaciones de seguridad generales



Lea este manual de instrucciones detenidamente antes de trabajar por primera vez con este sistema.

Si la tapa del GreenVAC está dañada, no se puede garantizar un funcionamiento sin peligros. Retirar la válvula verde y la junta y eliminar la tapa dañada.

Atención: ¡Peligro de lesiones por explosión de la tapa!

Solo pueden utilizar el sistema aquellas personas con la formación suficiente y/o que hayan sido instruidas y que estén también familiarizadas con las medidas de seguridad del equipo.

Además de las instrucciones de este manual, debe tenerse en cuenta la normativa general vigente en materia de seguridad y prevención de accidentes.

El manual de instrucciones debe encontrarse siempre en el lugar de trabajo.

3. Seguridad

3.1 Explicación de las advertencias

En los campos de advertencia encontrará tres símbolos diferentes que es imprescindible observar. Los símbolos significan lo siguiente:



Este símbolo es una advertencia de seguridad que encontrará en todos los pasos de trabajo en los que exista peligro para las personas. Observe estas advertencias y compórtese con especial cuidado en estos casos. Transmita estas advertencias también a otros usuarios.



Encontrará este símbolo en todos los pasos de trabajo que haya que observar especialmente para poder evitar daños en el equipo. Transmita también estas indicaciones de seguridad a todos los usuarios del equipo.



Este símbolo le da consejos útiles y llama la atención sobre un procedimiento y una conducta correctos. Observe también estas indicaciones. Con ello puede ahorrarse tiempo y problemas.

Salvis AG no asume ninguna responsabilidad si los usuarios ignoran las indicaciones marcadas sobre los sistemas y/o que se encuentran en el manual de instrucciones.

3.2 Indicaciones de seguridad

Protección del equipo



Para evitar daños en el sistema, es necesario cumplir el manual de instrucciones. Todos los usuarios deben ser instruidos por el propietario del sistema.

Usos incorrectos



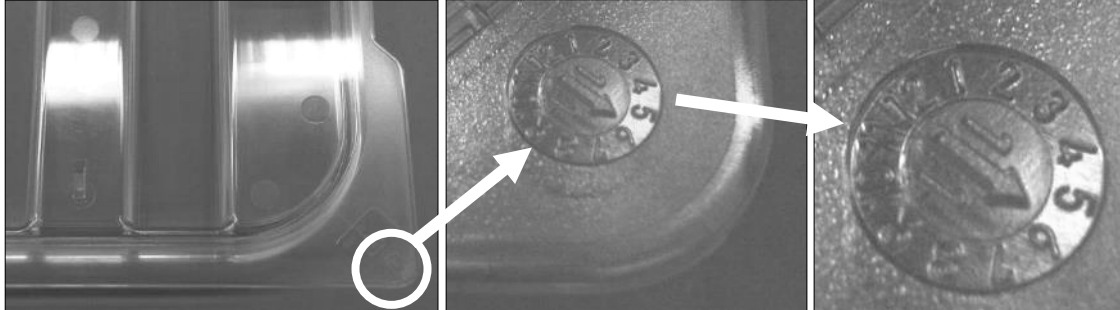
- ¡Está prohibido seguir utilizando tapas de GreenVAC que presenten grietas, muescas, rayas, cavidades, esquinas rotas y similares! **Atención: ¡Peligro de esquirlas y explosión!** ¡Desechar la tapa!
- ¡Está prohibido **usar la tapa del GreenVAC a temperaturas bajo cero!** ¡Desechar las tapas GreenVAC que hayan sido utilizadas a temperaturas bajo cero, aunque haya sido solo una vez! Las temperaturas bajo cero destruyen la cadena molecular del plástico. ¡Las tapas podrían explotar durante el envasado al vacío!
Atención: ¡Peligro de esquirlas!
- **El material de la tapa no es resistente o solo lo es de forma limitada a los siguientes productos químicos y no puede entrar en contacto con ellos:** Alcohol bencínico, butanol, glicol de butinelo, metanol, alcohol fenético, propanol, acetona, acetato de amilo, benzaldehído, acetato de butilo, ciclohexanona, eter etílico, aceites esenciales, acetato de etilo, isopropanol 80%, metiletiletona, alcohol fenético, piridina, tetrahidrofurano.
- No acercar la tapa del sistema GreenVAC a fuentes de calor como aparatos de calefacción, lámparas, focos, etc. ¡No calentar nunca los recipientes al vacío!
- No exponer las tapas GreenVAC a la luz solar directa; deben almacenarse en habitaciones sin radiación solar directa.
- ¡No abrir las tapas con brusquedad ni ayudándose de herramientas como cuchillos, tenedores, cucharas, destornilladores, etc.!
- ¡No se asume ningún tipo de garantía por daños ocasionados por un uso inadecuado!

3.3 Envejecimiento del material de la tapa



Los plásticos envejecen con el tiempo. Por ello, las tapas tienen prevista una duración de uso de 8 a 10 años.

¡No está permitido utilizar las tapas más de 10 años después de su fabricación! ¡Ver la fecha de fabricación impresa en las esquinas de la tapa!



Fecha de fabricación **6-11=junio de 2011** (a la izquierda y derecha de la flecha hay grabado un 11; la flecha señala hacia el 6)

4. Descripción del producto GreenVAC

4.1 Recipiente

El recipiente GreenVAC ha sido fabricado según la norma Gastronorm EN 631 y está compuesto de acero al cromo-níquel de alta calidad.

4.2 Tapa

La tapa transparente es de selecto plástico reciclado de alto rendimiento. Sus salientes garantizan un apilado seguro.

4.3 Junta

La junta obturadora está fabricada con silicona apta para su uso en el sector de la alimentación.

4.4 Válvula

La válvula de bola, sencilla pero genial, garantiza una estanqueidad máxima y permite la entrada de aire dosificada y una limpieza sencilla.



4.5 Placa para la denominación (accesorio)

La placa para la denominación se encaja en la tapa y permite una rotulación práctica (contenido, fecha).

4.6 Fondo insertable (accesorio)

El fondo insertable perforado está fabricado con plástico transparente reciclable. Impide que los productos estén en su propio jugo.

4.7 Pernos distanciadores (accesorio)

Un juego de 4 pernos permite montar dos fondos insertables en la misma bandeja y aprovechar mejor el espacio.

5. General

5.1 Uso adecuado

El sistema GreenVAC solo puede utilizarse para el fin previsto, es decir, para el envase al vacío de alimentos refrigerados.

5.2 Ámbito de aplicación de la tapa GreenVAC

La tapa está fabricada con un plástico especial y ha sido diseñada para el envasado de productos refrigerados con una temperatura central de +2 °C.

5.3 Identificación del producto

En todas las tapas GreenVAC encontrará una identificación con la fecha de fabricación. Esta se encuentra en una de las 4 esquinas exteriores de la tapa. Se indica el año y el mes de fabricación de la tapa. (Ver apartado 3.3)

5.4 Área de peligro



Si la tapa GreenVAC no se utiliza, limpia o almacena según lo dispuesto, existe peligro de rotura o daño. ¡La tapa podría explotar al vacío!

6. Montaje sencillo de la junta

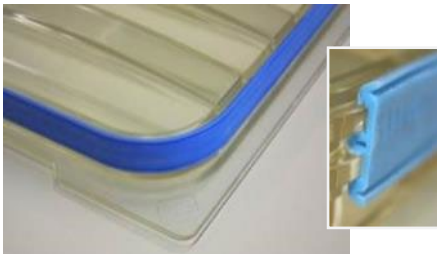


- Colocar la tapa sobre la mesa limpia.
- Montar cuidadosamente la junta limpia.
- Asegurarse de que encaje en las dos ranuras.
- Presionar bien y cuidadosamente la junta en todo el contorno.
- Alisar los bultos que pueda haber, presionar bien.
- Girar la tapa y colocar la válvula.



Si es necesario presionar la tapa en el recipiente, es un indicador de que la junta no está bien montada.

Comprobar siempre que la junta se asiente bien.



Montaje de la junta
GreenVAC GN 1/3, GN 1/2, GN1/1



Montaje de la junta
GreenVAC GN 1/6

7. Indicaciones de uso GreenVAC



Limpie el recipiente, la tapa y el fondo insertable antes del primer uso. Utilice únicamente recipientes, tapas y fondos insertables bien limpios.

7.1 Llenado



Introduzca los productos bien refrigerados (aprox. +2 °C temperatura central) en el recipiente. Asegúrese de no llenarlo demasiado, ya que los alimentos podrían dilatarse hasta un 10 %. Solo pueden echarse líquidos aprox. 3 cm por debajo del saliente de apilado.



A continuación, coloque la tapa con la junta. El punto de contacto entre la tapa y el recipiente debe estar siempre limpio.

7.2 Envasado al vacío



Coloque la boca de aspiración sobre la válvula de bola en la tapa. En el proceso de envasado al vacío, el recipiente parece sellarse "por sí mismo". El tiempo de aspiración de aire depende de la potencia de la bomba, de la cantidad de llenado/del tamaño del recipiente, así como del vacío deseado.



¡Cuando el recipiente está al vacío, la tapa no es resistente al calor, por eso la cocción al vacío y procedimientos similares están prohibidos!

¡La tapa no es adecuada para temperaturas bajo cero! ¡Las tapas no pueden introducirse en un abatidor de temperatura o congelador rápido! **¡TODAS ESTAS APLICACIONES SON PELIGROSAS Y PUEDEN CAUSAR LESIONES!**
SALVIS AG NO ACEPTA NINGUNA RESPONSABILIDAD POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS CAUSADOS POR UN USO INADECUADO.

7.3 Apertura



Presionando la válvula con un pulgar, dejar entrar aire en el recipiente. Proceder con especial cuidado en el caso de los líquidos. La tapa puede retirarse enseguida. El envasado al vacío y la apertura se efectúan en segundos.



SALVIS AG NO SE RESPONSABILIZA DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS DERIVADOS DE UNA MANIPULACIÓN INADECUADA.

8. Limpieza/Mantenimiento



Con un manejo cuidadoso es posible evitar deformaciones y daños.
Retirar la junta para la limpieza.
En caso de restos de proteínas, enjuagar el recipiente con agua fría antes de la limpieza.



La tapa puede lavarse en el lavavajillas durante poco tiempo y a temperaturas hasta 90°C . No debe escribirse con rotulador sobre el recipiente (utilice la placa para la denominación).



Para la limpieza de la tapa, no utilice alcohol (como acetona), ácidos (como el vinagre), ni otros productos con cloro o agresivos, ni bayetas ásperas. Podrían producirse daños.
¡Ver también el apartado 3.2 !



Las juntas que ya no conservan bien el vacío deben cambiarse.

Debido a que puede pasar agua de condensación a la bomba, es importante comprobar con mayor frecuencia la calidad del aceite. El nivel de aceite debe comprobarse cada 2 semanas. Si la bomba se utiliza con más frecuencia, el aceite debe cambiarse cada 3-4 meses o según las especificaciones del proveedor de la máquina.

Tenga en cuenta las recomendaciones de mantenimiento del proveedor de la máquina.



SALVIS AG NO SE RESPONSABILIZA DE LOS DAÑOS Y PERJUICIOS DERIVADOS DE UNA MANIPULACIÓN INADECUADA.¡

9. Consejos para la aplicación práctica

9.1 ¿Qué productos puede envasar al vacío?

Alimentos, por ejemplo: Carne de cerdo, carne de ave, fiambre, lonchas de embutido, embutido seco, verdura, ensaladas, pastas, arroz, patatas, pasta de huevo, frutos, bayas, fruta, pescado, marisco, hierbas sin humedad, pan, pastas secas, sándwiches listos, sopas, salsas, carne en gelatina, bizcocho, pero también flores y mucho más.

9.2 ¿Qué productos debe envasar al vacío con cuidado?

Con líquidos como sopas y salsas, el envasado al vacío y la posterior eliminación del vacío deben realizarse de forma dosificada y con especial cuidado (atención: punto de ebullición frío). Lo mismo sucede, por ejemplo, con la mousse de chocolate y otros productos delicados.

Tenga en cuenta que el color de la carne de ternera puede cambiar.

9.3 Qué productos NO debe envasar al vacío

Por ejemplo: Hierbas con humedad, fiambre con piel, salchichas cortadas a la mitad, masa de embutido con poca grasa y corteza (como salchichas de Viena y salchicha de ternera cruda).

Otros productos no son adecuados para el envasado al vacío completo. Lo mismo se aplica para alimentos cuya estructura se mantenga por inclusiones de aire, como por ejemplo la nata montada.

Evitar envasar al vacío productos que no estén frescos.

En caso de dudas, consulte a su distribuidor especializado.

9.4 Qué productos NO debe envasar JUNTOS al vacío

Por ejemplo: Fruta con verdura, ensalada con partes cocidas y crudas, como por ejemplo ensalada de pasta, etc.

Le recomendamos envasar al vacío alimentos de olores fuertes y sensibles al olor en recipientes aparte.

10. Advertencia sobre higiene

En condiciones óptimas, los alimentos al vacío pueden conservarse más tiempo. Dentro del concepto de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos, está obligado a realizar controles propios.



Para conseguir una mayor seguridad de los alimentos, recomendamos una comprobación regular por parte de un laboratorio neutral.

11. Posibles fallos y consejos para la reparación

11.1 La tapa no se cierra al envasar al vacío

Compruebe

- si la junta está montada correctamente (ver capítulo 6).
- si el punto de contacto entre la tapa y el recipiente está limpio.
- la junta está desgastada o dañada.

En caso afirmativo, debe cambiarse.

- que el recipiente GreenVAC no esté dañado (abollado, etc.).

11.2 No se alcanza el vacío máximo

- Juntas defectuosas
- Recipiente defectuoso (abollado, etc.)
- El producto (que se va a envasar al vacío) está demasiado caliente: Dejar que se enfríe.
- La envasadora al vacío está defectuosa: Llame a su distribuidor.

11.3 Demasiado vapor condensado en la tapa

- La temperatura central es demasiado alta, el producto está demasiado caliente: Dejar que se enfríe.

11.4 Aspiración de líquidos

- Se ha superado el nivel de llenado (ver capítulo 1.1)
- La temperatura central es demasiado alta: Dejar que se enfríe.
- Si no se consigue ninguna mejora, póngase en contacto con su tienda especializada.

12. Indicaciones para la eliminación del aparato al fin de su vida útil



Respete las directivas europeas vigentes relativas a la eliminación de los materiales.

13. GreenVAC en uso



1. Producir

- Elaborar todos los platos deseados como de costumbre
- Lavar y centrifugar las ensaladas
- Cocine el ragú, los guisos y las guarniciones de fécula en el recipiente GreenVAC (¡sin tapa!).



2. llenado

- Apto para todos los grupos de alimentos
- Incluso los productos sensibles a la presión se pueden aspirar y almacenar sin que se deformen
- Hay accesorios opcionales como bandejas de goteo



3. Aspirar

- Enfríe todos los alimentos a menos de 3°C antes de envasarlos al vacío
- Ajustar la junta con precisión a la tapa.
- Coloque la boquilla de aspiración de la manguera de vacío GreenVAC en la válvula.
- El tiempo de aspiración depende del producto y del vacío deseado
- Muchos fabricantes de bombas ya han integrado la conexión GreenVAC



4. Almacenamiento o transporte

- Los envases al vacío garantizan la frescura durante más tiempo
- Basta con apretar la válvula para liberar el vacío
- Retirar la mercancía y volver a aspirar si es necesario
- Garantía de calidad en todos los procesos

Vers.02/2022

SALVIS AG
Nordstrasse 15
CH-4665 Oftringen
www.salvis.ch
Telefon +41 62 788 1818

smart cooking

